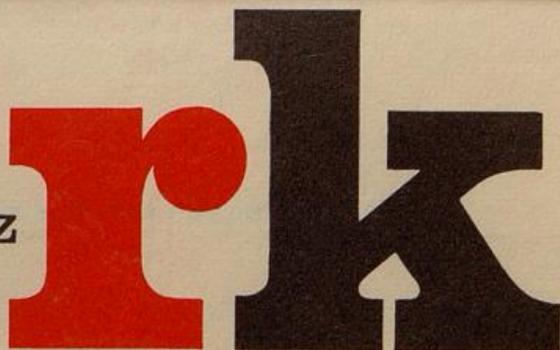


rathaus · korrespondenz

Chef vom Dienst: 42 800 2971 (Durchwahl)
von 7.30 bis 19.30 Uhr, Sa. 10 bis 17 Uhr,
So. 12 bis 17 Uhr, übrige Zeit: Tonband



gegründet 1861

Samstag, 2. August 1980

Blatt 2225

Heute in der "Rathaus-Korrespondenz":

Kommunal: Halb Wien wird landwirtschaftlich genutzt
(rosa)

Lokal: Küchenhygiene: wie behandelt man Lebensmittel richtig?
(orange)

Nur über FS: 2.8. Sperre der Josefstädter Straße zwischen Blindengasse und
Gürtel

k o m m u n a l :

=====

halb wien wird landwirtschaftlich genutzt

1 wien, 2.8. (rk) pflanzliche produkte im wert von mehr als 1,1 milliarden schilling erzeugten 1979 die landwirtschaftlichen betriebe in der bundeshauptstadt. das ist mehr als in den bundeslaendern kaernten, salzburg, tirol und vorarlberg zusammen, die nur 828 millionen erreichten.

diese bilanz der wiener landwirtschaft ist im jahresbericht der wiener landwirtschaftskammer enthalten, der diese woche entsprechend den gesetzlichen bestimmungen der landesregierung vorgelegt wurde.

dass wien nicht nur industriezentrum sondern auch oesterreichs groesste ''landgemeinde'' ist, geht aus den anbauflaechen hervor: von einer gesamtflaeche von 41.400 hektar wird nahezu die haelfte land- und forstwirtschaftlich genutzt. effektive landwirtschaftliche nutzflaechen sind 9.600 hektar, 9.900 hektar sind wald und 6.600 hektar sind sonstiges nichtverbautes gebiet.

mit 722 millionen schilling entfielen nahezu zwei drittel des produktionswertes auf gartenbauprodukte und feldgemuese. die tierische sowie forstliche produktion fiel mit 44 beziehungsweise 28 millionen schilling sehr gering aus. die produktivitaet der wiener landwirtschaft liegt mit einer endproduktion von 63.547 schilling je hektar mehr als fuenf mal so hoch als im oesterreichischen durchschnitt. (smo)

++++

L o k a l :

=====

kuechenhygiene: wie behandelt man lebensmittel richtig?

3 wien, 2.8. (rk) mayonnaisen, cremen, rohes faschiertes, innereien und erdaepfel gehoeren zu den speisen, die besonders leicht verderben und dann darminfektionen hervorruefen koennen. bei diesen speisen sollte man daher besonders aufpassen: diese und andere gute tips, die gerade in der heissen jahreszeit dazu beitragen sollen, magen-darminfektionen zu vermeiden, findet man auf einem flugblatt mit hinweisen zur lebensmittel- und kuechenhygiene, das derzeit in der stadtinformation und in den informationsstaendern der magistratischen bezirksaemter aufliegt.

wer achtet zum beispiel darauf, dass man speisen nie auf den ofen stellen soll, um sie nur langsam zu erwaermen oder warm zu halten? auch reste sollte man nicht aufheben, um sie erst am naechsten tag zu verzehren.

bezieht jemand gekuehlte fertigspeisen, so sollte diese mahlzeit bis zum verzehr in den kuehlschrank gestellt und unmittelbar vor dem essen nur einmal aufgewaermt werden, keinesfalls jedoch ein zweites mal erwaermt werden.

dass man bereits aufgetaute waren nicht wieder einfrieren soll, ist allgemein bekannt. weniger bekannt dagegen ein weiterer tip: wenn in der kueche verschiedene speisen gleichzeitig zubereitet werden, sollte man darauf achten, dass zum beispiel gemuese und salat nicht mit rohem fleisch in beruehrung kommt. auch bei der zubereitung von gefluegel, das oft keimhaeltig ist, sollte keine andere speise "infiziert" werden.

gruendliche reinigung der haende, der arbeitsflaechen, des geschirrs und der kuechentuecher kann ebenfalls dazu beitragen, einer magen-darminfektion zu entgehen. (hs)

++++