



Küchentipp

von
Ernst Kronreif

Hirschmedaillon

Medaillon vom jungen Hirschen auf Vogelbeersoße, Pilzkuchen, Mandelbrokkoli und Sauce Cumberland. Den ausgelösten und zugeputzten Hirschrücken in Medaillons von ca. 100 g portionieren. Die Medaillons mit Wildgewürzen, heimischem Bergsalz und Pfeffer würzen. Anschließend in heißem Öl kurz anbraten. Pfanne zur Seite stellen und nach ein paar Minuten, wenn das Fleisch rosa ist, herausnehmen und warm stellen. Öl abgießen, Butter in die Pfanne geben und den Bratensatz mit etwas Vogelbeerbrand löschen. Für die Vogelbeersoße selbstgemachte Vogelbeermarmelade einrühren, aufkochen und dann reduzieren lassen.



Als Beilage Pilzkuchen

Fein gehackten Zwiebel anglasieren, Austernpilze rösten, Eier, Milch, heimisches Bergsalz und Pfeffer unter das Knödelbrot mischen. In eine mit Öl ausgestrichene Form geben und im Rohr backen.

Als Gemüse harmoniert sehr gut frischer Brokkoli. Brokkoli pochieren, in Butter schwenken, würzen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Sauce Cumberland

Orangenzesten in Orangensaft und Portwein weich kochen, bis zur Hälfte einkochen lassen. Dann Ribisel- und Hagebuttenmarmelade, Dijonsenf, Weißweinessig, Zitronensaft, fein gehackter Ingwer und Cayenepfeffer dazugeben, verkochen und verrühren. Kalt stellen.

Zum Anrichten. Soßenspiegel setzen, Medaillon als Fächer auflegen, ebenso den Pilzkuchen. Mit Sauce Cumberland rundherum einen Streifen setzen. Den Brokkoli schön drapieren und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Guten Appetit wünscht
Ernst Kronreif, im Gasthof Hohlwegwirt



Dr. Claus Spruzina, Bürgermeister Gerhard Anzengruber und Dr. Georg Zehetmayer. Bild: Afra

Adventlicher Umtrunk

Zu einem adventlichen Umtrunk mit kulinarischen Leckerbissen luden vergangenen Freitag die Notare Dr. Claus Spruzia und Dr. Georg Zehetmayer in ihre Kanzlei am Pflagerplatz in Hallein. Dem traditionellen Ruf, heuer zum 18. Mal seit 1998, folgte wieder eine große Anzahl renommierter Halleiner und Tennengauer Persönlichkeiten. Zu den Gästen zählten die Bürgermeister von Hallein, Gerhard Anzengruber, und Golling, Anton Kaufmann.

Christbaumsammelstellen

Auch heuer können Halleiner Bürgerinnen und Bürger ausgediente Christbäume wieder an folgenden gekennzeichneten Sammelstellen abgeben:

- alle Wertstoffsammelplätze jeweils zu den Öffnungszeiten
- Neumayrplatz (ehemalige Sammelinsel)
- Kellnerstraße / Davisstraße
- Winklerstraße / Wüstenrotstraße
- Römerstraße
- Sammelinsel Burgfried Ost (Krankenhaus)
- Hallfahrtsufer Parkplatz
- Freibad Parkplatz
- Pfarrzentrum Neualm
- Kastenhofweg / Solvay-Halvic-Straße
- Engelsbergkreuzung / Tschusistraße
- Bad Dürrenberg / Rupertusplatz (Volksschule)



Bitte nur Christbäume abgeben, die frei von Lametta und sonstigen Störstoffen sind

Aktuelle Informationen aus der Apotheke

Mag.
pharm.
Holger
Höfler
Apotheke
Oberalm



Vitamin D hat sich in den Köpfen vieler als das Knochen vitamin schlechthin festgesetzt. Schon ab der Geburt ist es essentieller Bestandteil des Knochenstoffwechsels und wird in der Rachitisprophylaxe bei Kindern und zur Vorbeugung der Osteoporose bei Erwachsenen erfolgreich eingesetzt. Vitamin D lässt sich aber nicht allein auf diese Wirkungen reduzieren - es kann noch viel mehr. Eine der vielfältigen Wirkungen von

Vitamin D ist sein direkter Einfluss auf unser Immunsystem und sollte daher in der Zeit, in der die Tage wieder kürzer werden in diesem Zusammenhang nicht vergessen werden. An und für sich produziert jeder von uns unter Einwirkung von UV Licht selber Vitamin D in der Haut. Gerade in den dunklen Monaten sinkt aber diese Produktion ab und gleichzeitig steigt unser Bedarf in der Erkältungszeit an, was es sinnvoll macht, gerade bei Infektanfälligkeit Vitamin D zusätzlich einzunehmen.

Die Immunzellen unseres unspezifischen Abwehrsystems besitzen Vitamin D Rezeptoren und werden zu einer gesteigerten Differenzierung stimuliert, was zu einer höheren Akti-

vität dieser immunkompetenten Zellen führt. Weiters verhindert Vitamin D die Freisetzung von entzündungsfördernden Botenstoffen.

Neben der Entwicklung der weißen Blutkörperchen im Immunsystem, erfüllt Vitamin D auch eine wichtige Kontrollfunktion auf andere Körperzellen, kann ein Wachstum abnormaler Zellen verhindern und reduziert damit das Risiko diverser Krebsformen.

Neben der körpereigenen Produktion (hierzu werden 10-15 Minuten Sonnenlicht pro Tag empfohlen) können wir Vitamin D noch in geringen Mengen über den Verzehr von Fischen wie Lachs und Thunfisch, Eiern oder Leber aufnehmen.

HALLEIN - Im Jahr 1965 hatte der damalige Direktor der Ebenseer-Solvay-Werke, Dr. Norbert Lorber, den Wunsch, auch in Hallein einen Lions-Club zu gründen. Am 24. November war es dann soweit.

20 Männer trafen sich im Hofbräu Kaltenhausen und beschlossen, die Idee von Lions-International auch in Hallein mitzutragen. Am 7. Mai 1966 fand unter der Patenschaft des Lions-Club St. Johann/Pongau im Keltenmuseum die Gründungs- und Charterfeier statt. Es entwickelte sich ein reges Clubleben, wobei neben diversen Veranstaltungen zur Aufbringung entsprechender Spendenmittel auch das kameradschaftliche Miteinander im Vordergrund stand. Neben dem sozialen Engagement war auch das kulturelle Interesse durch mannigfaltige Aktivitäten besonders im Focus. So wurden mehrere Keltensymposien in Hallein durchgeführt, Konzerte, Ausflüge, Besichtigungen und viele hochkarätige Vorträge organisiert. Haupteinnahmequelle des Lions-Club Hallein ist aber der traditionsreiche Flohmarkt. Der Erste fand im Jahr 1971 statt und erbrachte einen Erlös von rund 70.000 Schilling.

Die Mitglieder des Lions-Club Hallein

Bild: Lions/Aschauer



50 Jahre Lions-Club Hallein

380.000 Euro für in Not geratene Mitbürger gespendet

In der Zwischenzeit gibt es neben den Flohmärkten auch in der Adventzeit einen Glühweinstand in der Altstadt und eine Teilnahme an der „Italienischen Nacht“. Wie Präsident Dr. Klaus Aigner beim Festabend, der im „Ruperti G'wölb“ des Hofbräu Kaltenhausen in Anwesenheit

zahlreicher Ehrengäste und Repräsentanten aus Land und Stadt sowie Lions-Österreich stattfand, betonte, wurden in den letzten 50 Jahren über 380.000 Euro an in Not geratene Mitbürger, behinderten Kinder, sozialen und caritativen Organisationen gespendet sowie bei Notfällen

und Katastrophen unbürokratisch geholfen. Beim Festabend wurde an Vertreterinnen der Kinderkrebshilfe, des Kinderhorts St. Helios, des Musikums Hallein und der Lebenshilfe, Werkstätte Hallein jeweils 2.500 Euro überreicht.

Josef Wind / Lions-Club

Mit unseren Festtags-Menüs möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen.

25.12.2015 – Christtag

Bachforellenpastete mit Wasabimayonnaise

klare kräftige Rindsuppe
mit Ida Kronreif's Butterockerln

Weihnachtliche Gans mit Blaukraut, Linsen, Serviettenknödel und Bratapfel, gefüllt mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

oder
Karpfen im Wurzelsud mit Salzerdäpfeln und Kren

Maronitorte mit Mandarinen-Joghurteis

26.12.2015 – Stephanitag

Schweinerückenpastete mit Paprika und Paprikamarmelade

Hohlweg's traumhafte Fischsuppe

Steak vom Fohlenrücken aus Kuchl mit Thymiangnocchi und gebratenem Gemüse

oder
Tafelspitz vom Kalb mit Kümmelerdäpfeln, Cremespinat und Apfelkren

Stanitzerl, gefüllt mit Schlagobers und hausgemachter Preiselbeermarmelade

Ausgenommen Silvester gibt's jeweils auch à la Carte-Gerichte.

31.12.2016 – Silvester

Gruß aus der Küche:

Roasted Babybeef mit Cumberland-Sauce, dazu mit Dürrenberger Bergsalz gesalzene Butter

Tatar vom Oktopus auf Fenchelcarpaccio, dekoriert mit Rucola

Maronischaumsupperl mit weißem Trüffelolivöl

Tagliatelle mit gegrillter Riesengarnele

Zitroneneis mit einem Schuss Zitronenlikör

Medaillon vom Hirschen auf Vogelbeersoße mit gebratenem Pilzkuchen und sautiertem Mandelbrokkoli

Hagebuttenmousse im Glas mit Quittengelee

01.01.2016 – Neujahr

Cremesuppe aus Steinpilzen

Filet von der Goldbrasse „SANTA CROCE“ mit Orangenspalten und Erdapfel-Mangold

Hohlweg's Marmoreisguglhupf

Ernst Kronreif – Wirt aus Überzeugung – und sein Team freuen sich auf Ihre Reservierung!

T 06245 / 82415-0 – gasthof@hohlwegwirt.at – www.hohlwegwirt.at Hohlwegwirt – 5400 Hallein-Taxach – Salzburgerstraße 84