

4 Pinzgauer N

UT  
ICH

Hörgeräteexpertin  
Inge Maurer informiert

**Ihr Gehör  
Testen Sie es!**

### Der Superschnelltest

Meist schleichend und kaum bemerkt ist es oft nicht so einfach, eine Hörminderung festzustellen. Mit unserem Super-Schnell-Test können sie nun selbst überprüfen, wie fit Ihr Gehör ist: **Ja Nein**

Haben sie öfter Schwierigkeiten Gesprächen zu folgen, wenn mehrere Personen sprechen? **Ja Nein**

Überhören sie öfter das Klingeln der Türglocke? **Ja Nein**

Können Sie das Zwitschern der Vögel nicht mehr hören? **Ja Nein**

Beschweren sich Ihre Familie oder Nachbarn darüber, dass Sie den Fernseher zu laut aufgedreht haben? **Ja Nein**

Müssen Sie beim Telefonieren oft nachfragen, weil sie Gesagtes akustisch nicht verstanden haben? **Ja Nein**

Haben sie das Gefühl, die meisten Menschen sprechen undeutlich? **Ja Nein**

Ist es Ihnen schon passiert, dass Sie ein heranahendes Auto erst im letzten Moment bemerkt haben? **Ja Nein**

Haben Sie eine oder mehrere Fragen mit JA beantwortet, sollten Sie nicht zögern und einen Hörtest bei Ihrem "Das neue Hören Akustiker" durchführen lassen. Dieser Test gibt Aufschluss über Ihr Gehör! Nehmen Sie in jedem Fall den oben ausgeführten Selbsttest mit. Lassen Sie aber, auch wenn Ihr Gehör top ist, dieses regelmäßig kontrollieren!

Im Oberpinzgau ist Ihre Ansprechpartnerin bei Hörproblemen Inge Maurer, geprüfte Hörgeräteakustik-Meisterin bei "Sehen & Hören Maurer" in Mittersill an der Salzachbrücke. Tel 06562/4781.

**Achtung! Hörgeräte probetragen jederzeit möglich!**

**TESTEN OHNE WARTEZEITEN mit den neuesten Prüfgeräten von 8-18 Uhr**

**optik maurer**  
BRILLEN KONTAKTLINSEN HÖRGERÄTE

Mittersill an der  
Salzachbrücke

T +43 6562 4781  
optik.maurer@sol.at  
www.optik-maurer.at

# Felbertauernstraße: Die neue Trasse ist im Bau

Die Bauzeit dauert bis Sommer 2015 – die Ersatzstraße ist durchgehend für alle Fahrzeuge befahrbar.

**MATREI/MITTERSILL.** Nach Ostern wurden die Arbeiten gestartet. In der ersten Phase sind die Tätigkeiten sehr erdbaulastig, sagt Michael Köll, der technische Betriebsleiter der Felbertauernstraße AG: „Das heißt etwa, Baustraßen und Zufahrten schaffen, dafür wird die oberste Humusschicht abgetragen. Dazu gibt es auch viele Sicherungsarbeiten, Böschungen müssen speziell gesichert werden, dafür verwenden wir Spritzbeton. Dann beginnt man schon mit den Stahlbauarbeiten und dem Errichten der Pfeiler für die Brücken.“

Notwendig geworden ist der Bau der neuen Trasse, weil die alte im Bereich der Schildalmgalerie im Mai 2013 durch einen Felssturz völlig zerstört worden ist. Seit Juli wird dieser Bereich über eine Ersatzstraße umfahren. Diese ist steil, teilweise einspurig und vor allem im Winter nur beschränkt belastbar. Rasch wurde klar, dass dauerhaft eine neue Straße gebaut werden muss. Diese wird im Tal verlaufen, ist 3,5 Kilometer lang und führt in zwei Kehren zum Südportal des Tun-



Klaus Kollnig, Betriebsleiter der Felbertauernstraße AG, an der zerstörten alten Trasse. Unten wird mit dem Bau der neuen begonnen.

BILD: ANTON KAINDL

nels. „Die größte Steigung beträgt sieben Prozent, das ist ähnlich der alten Trasse, aber deutlich geringer als die Ersatzstraße, die rund zehn Prozent aufweist“, erläutert Karl Poppeller, Vorstand der Felbertauernstraße AG. Vier

Brücken müssen errichtet werden, die längste ist knapp 190 Meter lang. Die neue Straße wird zweispurig gebaut, nur im Bereich des Südportals (vor der Mautstelle) und bei der Einfahrt ins Tauernental ist sie dreispurig.

Der Bau der neuen Straße sollte den Verkehr auf der Ersatzstraße nicht beeinträchtigen. Die Gesamtkosten beziffert Poppeller mit rund 16 Millionen Euro. Ende Juni 2015 soll die neue Straße für den Verkehr freigegeben werden können. Die alte Trasse wird aus Sicherheitsgründen aufgegeben und nach Auflagen des Naturschutzes rückgebaut. Dort wird es in Zukunft nur mehr eine einspurige Forststraße geben.

Die während der Wintermonate geltenden Einschränkungen für schwerere Fahrzeuge konnten vor Ostern aufgehoben werden. Seither ist die Nord-Süd-Verbindung zwischen Salzburg und Osttirol wieder für alle Fahrzeuge offen – vom Pkw mit Wohnwagen über Lkw bis zum Mega-Reisebus. Pendler, Wirtschaftsbetriebe und Ausflügler in beiden Regionen atmen auf.

simo



## DER MEILINGER TAVERNE KÜCHENTIPP VON ANNELIESE KLACKL

### IM OFEN GESCHMORTER, GLACIERTER TAFELSPITZ VOM PINZGAUER KALB IN ROTWEINSAUCE MIT ZWÖLF GEWÜRZEN

**Zutaten für ca. 6 bis 8 Portionen:** 2 kg Kalbstafelspitz, 3 EL Pflanzenöl, Salz, frischer Pfeffer gemahlen Pfeffer, Senf, 2 EL weiche Butter, 100 g Lauch, Abgetropftes Gemüse von der Marinade, 120 g Vollkornbrösel, 40 g Speck in schmalen Streifen, ½ lt. Rindsuppe bei Bedarf, 100 g Preiselbeeren, 50 g Zucker, ½ Kalbsfuß in Stücken, 3 EL Paradeismark, 2 EL Ketchup, Olivenöl  
**Gewürze:** Fenchel, Kümmel, Koriander, Pfefferkörner, Nelke, Lorbeer, Muskatblüte, Piment, Muskatnuss, Rosmarin, Thymian, Salbei

**Für die Sauce:** 1/16 lt. Balsamico, ¼ lt. Portwein, 1/8 lt. Cassis, eventuell kalte Butterstücke

**Für die Marinade:** 180 g Sellerie, 120 g Karotten, 60 g Petersilienwurzeln, 150 g Zwiebel geschält, 3 Knoblauchzehen zerdrückt, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken, Petersilienstängel, Piment, 100 ml Balsamico, ½ lt. kräftiger Rotwein, 5 getrocknete Pflaumen klein geschnitten

#### Zubereitung:

Für die Marinade das Gemüse würfelig (1,5cm) schneiden, zusammen mit dem Fleisch, Wein, Balsamico und Gewürzen in eine Schüssel legen und zugedeckt einen halben Tag ziehen lassen. Das Fleisch soll ganz unter der Flüssigkeit liegen. Das abgetrocknete Fleisch würzen und in einer Bratpfanne in Öl anbraten, herausheben, geschnittenes Gemüse aus der Marinade, Speck, Lauch und Butter dazugeben, leicht anrösten. Die Kalbsfußstücke einlegen, 2 EL Ketchup mit Paradeismark, Zucker und Olivenöl verrühren, mitrösten. Preiselbeeren, Vollkornbrösel und Fleisch dazugeben, mit der geseihten Marinade aufgießen. ½ lt. Rindsuppe bei Bedarf dazu, bei ca. 180 Grad 1-1,5 Stunden unter ständigem Aufgießen im Ofen schmoren. In der letzten halben Stunde die Gewürze beifügen. Den fertigen Braten herausheben und rasten lassen.

Für die Sauce Cassis, Portwein und Balsamico auf ein Drittel reduzieren, zum Bratenfond gießen, passieren und wenn nötig mit kalten Butterstücken montieren.

**Gutes Gelingen und viel Spaß Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen mit frischen Produkten wünscht Ihre Anneliese Klackl  
MEILINGER TAVERNE Ihr „Wirtshaus mit Haube“ - 06562 4246**