Weihnachts-grüße

HERZO aktuell

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Donnerstag, 19. Dezember 2019
15. Jahrgang, Weihnachtsgrüße

HERZOAKTUELL WÜNSCHT FROHE WEIHNACHTEN

DIE GLÜCKLICHE FAMILIE

Sie hatte sich gut gemerkt, was jeder ihrer Lieben sich im Laufe des Jahres besonders gewünscht und bisher noch nicht bekommen hat. Jetzt war sie unterwegs und besorgte für Tochter Carla die DVD ihres Lieblingsschauspielers mit dessen neuem Film. Den hatte Carla schon im Kino gesehen, konnte aber nicht genug davon bekommen. Für Sohnemann Mark gab es die besondere Ausgabe einer Märklin-Lok, die er sich selbst nicht leisten wollte, weil sie zwar „super toll", aber eben auch super teuer war. Und als Schüler mit Nebenjob war die Finanzlage meist abhängig von den Wochenendaktivitäten, die regelmäßig das Konto auf 0 setzten. Ja, und für ihren Mann, Frederick, gab es die lang ersehnte Automatik-Uhr in Fliegeroptik.

Zwar hatte sie für die Erfüllung all dieser Wünsche in den letzten Monaten immer wieder beim Einkaufen auf besonders günstige Angebote achten müssen, damit vom Haushaltsgeld am Wochenende immer etwas für die Geschenke übrig blieb, aber das tat sie doch gerne für ihre Familie. Sie liebte sie schließlich und wurde sie ja auch von ihrer Familie dafür geliebt, alles für sie zu tun. Was machte es da schon aus, das sie sich seit Monaten mit einfachster Seife wusch, statt mit ihrem Lieblingsduschgel? Sauber wurde sie auch so.

Und auf ihre besonderen Kekse hatte sie gleich ganz verzichtet. Ebenso auf ein paar neue Hausschuhe, die eigentlich längst fällig gewesen wären, denn in ihren jetzigen bekam sie kalte Füße wegen der ganzen Löcher. Aber egal, das waren ihr ihre Lieben wert.

Nachdem alle Einkäufe erledigt waren, musste sie sich jetzt sputen, um rechtzeitig zu Hause zu sein. Schließlich wollte sie das Wohnzimmer mit dem Weihnachtsbaum noch herrichten und dann ging es ans Kochen. Schließlich sollte vor der Bescherung noch gegessen werden.

Als sie zur Haustüre rein kam, schlug ihr bereits Ohren betäubender Lärm aus Carlas Zimmer entgegen und Mark kam fluchend aus dem Bad. Wortlos an seiner Mutter vorbei eilend hätte er sie beinah umgerannt, ohne sie auch nur eines Blickes zu würdigen. Offensichtlich wieder schlechte Laune, dachte sie sich und stapfte mit den Tüten in die Küche. Dann versuchte sie bei Carla ihr Glück und bat, doch die Musik ein wenig leiser zu machen. Nein, das ginge nicht, diese Lieder müsse man laut genießen, war die kurze Antwort, bevor Carla ihr die Tür vor der Nase zuschlug.

Also suchte sie sich ihre Ohrstöpsel und begann im Wohnzimmer die vorbereiteten Kartons mit Weihnachtsschmuck zu sichten. Dieses Jahr wollte sie den Baum zimtfarben halten und fand auch sofort den richtigen Baumschmuck. Erstaunlich schnell hatte sie den Baum fertig und begutachtete ihr Werk. Zufrieden legte sie noch die Geschenke darunter und räumte die leeren Verpackungen wieder weg.

Dann begann sie den Weihnachtsbraten herzurichten. Alle Beilagen hatte sie schon vorbereitet und jetzt kochte sie summend vor sich hin. Gerade als sie den Tisch deckte, hörte sie den Schlüssel im Schloss der Haustür. Frederick kam endlich nach Hause von seiner Tour mit den Kumpels. Jetzt konnten sie essen.

Er kam in die Küche und blickte auf den Herd. „Ist das Essen noch nicht fertig?", war seine Begrüßung. „Aber doch, mein Schatz. Wir können sofort los legen. Ruf doch bitte die Kinder", bat sie ihn. „Erst muss ich noch meinen Mantel ausziehen und Hände waschen. Ruf du die Kinder selbst", so seine Antwort. Also machte sie sich auf den Weg nach oben und bat ihre Kinder zu Tisch.

Als sie alle zusammen am Tisch saßen, wurde von den Teenagern in Windes Eile das Essen verschlungen und auch ihr Mann kaute wortlos vor sich hin. Kein Kommentar zum Essen. Kein Wort an die Frau und Mutter. Jeder hing seinen eigenen Gedanken offenbar nach. Sie beobachtete ihre Familie und seufzte. Wann war das „wir" und „zusammen" eigentlich verloren gegangen? Weihnachten – wie war das doch vor Jahren schön gewesen, wenn sie zusammen gegessen und sich in Vorfreude auf die Bescherung unterhalten hatten. Und jetzt?

Carla war als Erste fertig und wollte wissen, ob sie nicht schon ins Wohnzimmer könne. „Nein, erst wenn alle gegessen haben. Wenigstens das möchte ich zusammen machen", gab sie ihrer Tochter zur Antwort. Es folgte ein missmutiges Brummen, aber sie fügte sich ihrem Schicksal.

Zusammen gingen sie dann ins Wohnzimmer. Die Kinder stürzten unter den Weihnachtsbaum, zogen ihre Pakete heraus und rissen sie auf. „Oh, fein. Jetzt kann ich wieder meine Züge umbauen", war Marks Kommentar zur Lok, die er dann achtlos auf den Tisch stellte und seiner Schwester zusah, wie sie noch immer an der Verpackung herum zog. Als diese endlich auf war, gab es von Carla die Bemerkung: „Prima, nächstes Wochenende mache ich dann mit den Mädels DVD-Abend." Damit wurde diese auf Seite gelegt und die Kinder blickten den Vater an, der sein Päckchen jetzt auch öffnete. „Toll. Die sieht super aus. Morgen werde ich die Bedienungsanleitung mal durchlesen", waren seine Worte. Dann stand er auf und machten den Fernseher an. Die Kinder standen auf, ohne ihre Geschenke mitzunehmen, und teilten mit, sie gingen noch zu Freunden und waren schon aus der Tür.

Da stand sie nun und wusste nicht, was sie denken oder sagen sollte. Kein Dankeschön. Keine Beschäftigung mit dem Geschenkten und kein Wort an sie, die für alles gesorgt hatte. Ja, so war das. Alles selbstverständlich.

Sie ging wieder in die Küche, um sich mit dem Geschirr zu beschäftigen.

Gerade, als sie alle Essensreste verpackt hatte, hörte sie die Türglocke. Gleich darauf hörte sie ihren Mann die Tür öffnen und sofort seine Stimme, die wütend mit jemandem schimpfte. „Haben selbst nichts…, gerade heute…, was soll das…", waren die Wortfetzen, die sie hörte. Als sie aus der Küche trat, hatte Frederick die Tür bereits wieder geschlossen und teilte ihr kurz mit, dass ein Bettler vor der Tür gewesen sei. Welch eine Frechheit. Sowas am Heiligen Abend. Und überhaupt! Er ging wieder ins Wohnzimmer und ließ sie im Flur stehen.

Kurz überlegte sie. Dann zog sie ihre Jacke an, schnappte sich die Restebehälter und nahm den Schlüssel vom Haken. Sie trat aus der Haustür und blickte die Straße hinunter. In

einiger Entfernung sah sie einen zerlumpten Mann gehen und lief ihm nach. An der nächsten Kreuzung hatte sie ihn eingeholt und legte ihre Hand auf seine Schulter. Er drehte sich um und sie hielt ihm ihre Behälter hin. „Hier, die Sachen sind noch warm. Mehr habe ich im Moment nicht“, sagte sie und blickte in zwei tief schwarze Augen, in denen sie zu versinken drohte. Schnell blickte sie weg und wartete darauf, dass er ihre Becher nahm. „Nicht für mich“, kamen seine Worte. „Kommen Sie doch mit, dann können Sie ihre Gaben selbst abgeben. Keine Angst, es ist direkt hier um die Ecke“, dann ging er weiter. Mit ihren Bechern in der Hand stand sie da und blickte ihm nach. Dann machte sie einen Schritt und einen weiteren und folgte diesem Fremden. „Was tue ich da eigentlich? Er könnte mich umbringen“, dachte sie, aber trotzdem folgte sie ihm in die nächste Seitenstraße. Dann sah sie die brennende Mülltonne, an der drei Kinder saßen und sich wärmten. Sowas kannte sie nur aus den Filmen von Amerika. Aber hier war es kein Film, sondern tatsächlich Wirklichkeit. Am Ende dieser Seitenstraße, gegen die Wand eines angrenzenden Gebäudes gelehnt, saßen die Kinder und hielten ihre Hände dem wärmenden Feuer aus der Tonne entgegen. Der Bettler blickte sie an und sie kam langsam näher. Dann schauten die Kinder auf und sahen, dass jemand fremdes da stand und sie sahen erwartungsvoll zu ihr auf.

Sie ging näher heran und hielt den Kindern ihre Restebecher entgegen: „Ich habe leider nur noch das. Und Besteck habe ich keines mit eingepackt. Entschuldigung. Aber es ist alles noch warm.“ Die Kinder sahen sie an und ihre Gesichter begannen zu strahlen. Sie sah, dass es drei Mädchen waren, die ihr mit schmutzigen Gesichtern – wahrscheinlich vom Ruß des Feuers – entgegen sahen. Eines nach dem anderen stand auf und kam auf sie zu. Und alle drei umarmten sie fest und herzlich, grinsten sie breit an und sagten alle artig Danke. Dann nahmen sie die Becher und zogen jede eine Gabel aus den Tiefen ihrer Taschen. „Wir haben eigenes Besteck. Das braucht man auf der Straße“, gab die offensichtlich älteste der Mädchen an. „Es ist lange her, dass das Essen noch warm war, das wir bekommen haben. Haben sie vielen Dank dafür.“ „Möchten Sie sich einen Moment zu uns setzen und Weihnachten mit uns feiern?“, fragte der Mann, der sich daraufhin mit Christian vorstellte. „Mein Name ist Maria“, sagte sie und nahm die Kiste in Empfang, die er ihr als Sitzgelegenheit entgegen hielt.

Zusammen sahen sie den Kindern zu, die sich vergnügt schmatzend über ihre Reste her machten und gerecht aufteilten, was in den Bechern war. Es fiel ihr auf, wie höflich und freundlich die Mädchen miteinander umgingen und jedes sah zu, das keines der anderen zu kurz kam. Maria beobachtete das alles und ein zufriedenes Lächeln stahl sich auf ihre Lippen. Dann merkte sie, dass Christian sie beobachtet hatte und errötete: „Es ist schön zu sehen, dass es den Kindern schmeckt. Und wie höflich sie miteinander umgehen ist erstaunlich. Kein Neid.“

Christian lächelte sie an und dann erzählte er davon, was in seinem Leben geschehen war. Er war Börsenmakler gewesen und hatte wirklich alles, was man sich nur denken konnte. Aber es war immer etwas da, was in antrieb weiter zu machen und noch mehr Geld zu scheffeln und noch mehr zu kaufen. Und immer hatte er viel zu wenig Zeit. Keine Zeit für seine Frau, keine Zeit für seine Freunde und schon gar keine Zeit für sich. Dann brach der Markt zusammen und mit ihm sein ganzes Leben. Seine Freunde hatten keine Zeit mehr für ihn und seine Frau fand, es sei Zeit, dass jeder wieder seine eigenen Wege ging. So landete er auf der Straße und bei den drei Mädchen, die nicht seine Kinder waren. Aber das Leben mit diesen drei Kindern, die immer fröhlich waren, alles was man ihnen gab, mit einer großen Dankbarkeit annahmen und absolut gerecht aufteilten und selbst für die ein nettes Wort hatten, die sich über sie aufregten, hatten ihn verändert. Diese drei Mädchen gaben ihm, was er am meisten brauchte und bisher nie gehabt hatte. „Sie lieben mich, weil ich da bin. So einfach ist das.“

So wurde aus einem Mann mit drei Mädchen an diesem Abend eine glückliche Familie.

von Conny Cremer

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2019 neigt sich langsam dem Ende entgegen.

Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2020.

Ein großes Dankeschön an meine Mitarbeiter und Austräger, die sich jede Woche engagieren, damit Sie Ihr Heft pünktlich erhalten.

Das HERZOaktuell-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr

Oliver Stapfer, Herausgeber

Grundteig für Plätzchen zum Ausstechen

Zutaten:

250 g		Butter
500 g		Mehl
200 g		Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
0,5	Pck.	Backpulver
2	Stk.	Eier

Zubereitung:

Für den Plätzchenteig das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und in die Mitte mit dem Handrücken eine Mulde formen. Dann die kleingeschnittene, weiche Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker in die Mulde geben und alle Zutaten rasch, am besten mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für rund 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 – 3 mm dick ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen. Diese auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

salon Stark

Öffnungszeiten:
Di. – Fr.: 08.30 – 18.00 Uhr
Samstag: 08.00 – 13.00 Uhr

An der Schütt 8 · 91074 H'aurach · **Tel. 0 91 32 / 93 44**

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für das Vertrauen und ihre Treue.

Allen ein schönes Weihnachtsfest, Gesundheit und alles Gute im neuen Jahr

wünscht Ihr Friseur-Stark-Team

Heilig Abend und Silvester geschlossen.

Dr. René & Dr. Miriam **ADLER** Zahnärzte

LIEBE PATIENTEN,

herzlichen Dank für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Wir sind ab dem 20. Dezember 2019 im Urlaub und ab dem 7. Januar 2020 sind wir wieder für Sie da.

In dringenden Fällen wenden Sie sich bitte an den jeweils eingeteilten Notdienst.

Ihre Zahnärzte
Dr. Miriam Adler & Dr. René Adler

An der Schütt 11, 91074 Herzogenaurach, Fon. 09132 / 46 60
Fax. 09132 / 46 20, www.doctores-adler.de

„Weihnachten lässt sich nicht beschreiben. Es ist das besondere Gefühl, das uns im Herzen wärmt." frei nach Tanja Sassor

Wir bedanken uns für das vergangene Jahr und wünschen Ihnen herzerwärmende Festtage und ein glückliches 2020.

BÜCHER Medien und mehr
Ihre Wohlfühlbücherstube in Herzogenaurach

Ihr Team von Bücher, Medien & mehr
Hauptstraße 21 und 16
91074 Herzogenaurach
Telefon 09132 – 4383
Telefon 09132 – 7455160

www.buecher–medien–und–mehr.de

Dr. med. **MARTIN BÖHRINGER**
Facharzt für Orthopädie

Chirotherapie • Sportmedizin • Akupunktur
Naturheilverfahren • Stoßwellen • Osteologie
Digitales Röntgen • Osteodensitometrie • SpinaMEDIS

Online-Termine vereinbaren

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, erholsame Festtage und ein gesundes Neues Jahr

und danken Ihnen herzlich für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Unsere Praxis ist vom 23. Dezember bis 1. Januar geschlossen.

Vertr.: Herzomed, Haydnstraße 29, T. 09132-78030
OC-Erlangen, Nägelsbachstr. 49a, T. 09131-71900

Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen und Euren Familien ein besinnliches, friedvolles Weihnachtsfest und für 2020
Vorfahrt für Gesundheit, Glück und Zufriedenheit sowie
STOP *Stop für Kummer und Sorgen*
Eure Fahrlehrer
Otto und Stefan Patz
mit Familien

Butterspekulatius

Zutaten:

400	g	Mehl
200	g	Butter
2	St.	Eier
1	TL	Zimt
200	g	Zucker, braun (Rohrzucker)
1	TL	Backpulver
3	EL	Milch
1	Prise	Salz

Zubereitung:
Für köstliche Butterspekulatius das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalten Butterstückchen darauf verteilen. Mit Zucker, Eiern und Zimt zu einem glatten Teig verkneten und für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Nun das Backpulver über den Teig streuen und unterkneten – bis ein glatter Teig entstanden ist – dies geht am einfachsten mit einer Küchenmaschine mit Knethaken. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse mit Milch einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze (Gas Stufe 3) etwa 10 Minuten backen.

Wir wünschen
HERZO aktuell
DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

frohe Weihnachten!

Bernd Dittrich
Geschäftsstellenleiter
Niederndorf
und sein Team

Andreas Mehl
Geschäftsstellenleiter
Haydnstraße
und sein Team

Roland Stopfer
Geschäftsstellenleiter
Hauptstraße
und sein Team

Armin Trippner
Geschäftsstellenleiter
Schützengraben
und sein Team

Stadt- und Kreissparkasse
Erlangen Höchstadt Herzogenaurach

Für unsere Kunden zum Feste,
eimerweise nur das Beste.
Frische Farbe im neuen Jahr,
wünscht Ihr Maler-Mehler-Team,
ist doch klar!
MEHLER GmbH
Malermeisterbetrieb & Fachhandel

WIR WÜNSCHEN
FROHE WEIHNACHTEN

Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit
und das entgegen gebrachte Vertrauen.

Metallbau Wein
Nelkenstraße 2 • 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 772689 • www.metallbau-wein.de

Wildschweinbraten

Zutaten:

0,25	l	Apfelsaft
0,25	l	Rinderbrühe
1		Bund Suppengemüse
1	St.	Zwiebel
10	St.	Wacholderbeeren
1,5	kg	Wildschweinrücken
0,5	TL	Salz und Pfeffer
1	TL	Paprikapulver, edelsüß
10	St.	Gewürznelken
3	EL	Mehl

Zubereitung:

Für den Wildschweinbraten zuerst die Wacholderbeeren sowie die Gewürznelken im Mörser grob zerstoßen. Das Fleischstück waschen, abtrocknen, von Sehnen befreien und mit Salz, Paprikapulver, Gewürznelken und den Wacholderbeerenstücken einreiben. Das Suppengemüse (Lauch, Karotten, Petersilie, Sellerie) putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Dann das Fleisch in den Bräter legen und das Gemüse sowie die Zwiebelstücke darum verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten braten. Dann sollten die Zwiebestücke Farbe angenommen haben. Nun das Bratenstück wenden und mit 1 Tasse Brühe angießen. Weitere 50 Minuten bei 180 °C braten, dabei alle Viertelstunde das Fleisch mit dem Bratensaft übergießen. Flüssigkeit nachgießen (Brühe oder Wasser), falls nötig. Nach Ende der Bratzeit den Wildschweinbraten entnehmen und warmstellen. Das Mehl in den Apfelsaft einrühren und in den abgegossenen Bratensaft einrühren.

Wir wünschen
Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
mit besinnlichen Stunden.
Für das neue Jahr
viel Glück und Gesundheit.

Marcus Batz
Lotto - Tabakwaren - Zeitschriften
Erlanger Str. 2, 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132/836777
Mo. – Fr. 7.30 – 18.00 Uhr
Sa. 8.00 – 14.00 Uhr

"Was ich mir zu Weihnachten wünsche?"
"Nichts als frohe."
"Wieso ausgerechnet das?"
"Das hat bisher immer am besten funktioniert
und jeder kann es sich leisten."

© Dieter R. E. Lehmann (*1960), Publizist

Vielen lieben Dank allen Kunden, Geschäftspartnern und Freunden.

Frohe Weihnachten und ein gesundes und glückliches Jahr 2020.

Ihr Team von
Immobilien | Hausverwaltung | Bewertung Carola Junker
Amselweg 13, 91097 Oberreichenbach
Tel. 09104 – 82 67 657
www.junker-immo.de

HERRMANN

baut Ideen aus

WIR WÜNSCHEN IHNEN

Frohe Weihnachten

UND ALLES GUTE FÜR

2020

Einladung zu unserem
SPEZIAL-PFLEGETAG
am **FREITAG 27.12.**
von 9:00 - 18:00 Uhr.
PFLEGESCHULUNG
findet um 13:00 Uhr
statt!

Wir inspirieren Sie mit vielfältigen Aktionen
im Bereich Parkett und Haustüren.
Lassen Sie sich bei Plätzchen und Glühwein
verwöhnen und auf das neue Jahr einstimmen.

Unsere Ausstellung ist am 23.12., 24.12., 28.12. sowie am 30.12. und 31.12.19 geschlossen. Ab dem 02.01.20 erreichen Sie uns wie gewohnt.

Industriestraße 44 · 91083 Baiersdorf · Tel: 0 91 33 / 60 79 7-0 · E-Mail: info@herrmann-baiersdorf.de · **www.herrmann-baiersdorf.de**

Sonja Endres-Greiner
Dipl.-Kauffrau
Steuerberaterin

Vielen herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein friedliches Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2020.

Peter-Fleischmann-Straße 24
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 6 32 53
Telefax: 09132 / 73 82 11
eMail: info@endres-greiner.de
Internet: www.endres-greiner.de

Vanillekipferl

Zutaten:

500 g	Mehl, glatt
160 g	Puderzucker
400 g	Butter, weich
200 g	Walnüsse, gerieben
2 Pk	Vanillezucker

Zutaten zum Wälzen

1 Pk	Vanillezucker
100 g	Puderzucker

Zubereitung:
Zuerst den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Vanillezucker und den Walnüssen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
Anschließend den Teig auf dem Kühlschrank holen, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferl formen.
Die Vanillekipferl auf das vorbereitete Backblech legen und für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. In der Zwischenzeit den Staubzucker mit dem Vanillezucker vermengen, die noch warmen Vanillekipferl darin wälzen und auskühlen lassen.

STEUERKANZLEI
ANDREA PORSCHE

Wir wünschen allen unseren Mandanten und Freunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2020

Steuerkanzlei Andrea Porsche

Kanzleiurlaub vom 23.12.2019 bis 06.01.2020

Parkstraße 11 · 91074 Herzogenaurach
Telefon 0 91 32/7477-0 · Telefax 0 91 32/74 77-19
Email: service@steuerkanzlei-porsche.com
Internet: http://www.steuerkanzlei-porsche.com

Wir wünschen allen von Herzen schöne Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr 2020!

Zollhöfer
Pflaster- Straßen- Tiefbau
Rathgeberstrasse 24a
91074 Herzogenaurach
Telefon (0 91 32) 20 67
www.zollhoefer-bau.de

Klassische Weihnachtsgans mit Apfelfüllung

Zutaten:

200 g	Weißbrot
250 ml	Milch
2	Eier
	Salz und Pfeffer
etwas	Petersilie
200 g	Äpfel
1	Gans, küchenfertig, ca. 4 kg
1	Zwiebel
1 TL	Tomatenmark
800 ml	Geflügelfond
2 EL	Speisestärke
etwas	Majoran
500 ml	Wasser

Zubereitung:

Brot würfeln. Mit Milch und Eiern mischen und nach Geschmack würzen. Die Kräuter hacken und die Äpfel würfeln. Innereien und Fett aus der Gans nehmen. Die Leber würfeln. Gewürfeltes Weißbrot, Milch, Eier, Äpfel, Leber und Kräuter miteinander vermengen. Nun die Gans würzen, mit der Masse füllen und verschließen. Die Gans auf eine Fettpfanne setzen. Die restlichen Innereien um die Gans legen und 500 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 2,5 bis 3 Std. braten. Dabei immer wieder mit Bratfett begießen. Nach Ende der Bratzeit die Innereien herausnehmen. Die Zwiebel würfeln und in einem Topf in etwas Gänsefett anschwitzen. Das Tomatenmark darin anrühren und anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Innereien zufügen und ca. 30 Minuten köcheln. Den Fond sieben und nach Bedarf binden. Noch einmal nach Geschmack würzen. Die Gans nun anrichten. Dazu passt Rotkohl.

Tipp: Man kann die Gans auch mit karamellisierten Äpfeln garnieren.

NORBERTMINGE
PRAXIS FÜR ZAHNHEILKUNDE
– Umweltzahnmedizin –
Ohmstraße 6 · 91074 HERZOGENAURACH

Herzlichen Dank
von meinem Praxisteam und mir für das uns entgegengebrachte Vertrauen.
Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Fest und ein glückliches, gesundes neues Jahr und freuen uns, wenn wir Sie auch 2020 wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.

In der Zeit vom 23.12.2019 bis einschl. 06.01.2020 ist unsere Praxis geschlossen.

Sie erreichen uns wieder ab 07.01.2020 unter der Telefonnummer 09132/7735 35

DAS HAARECK
Inh. M. Prücklmeier & S. Götz
Königstr. 1 · 91086 Münchaurach
Tel.: 09132/730988
Termine nach Vereinbarung

Am 24.12. und 31.12.2019 haben wir geschlossen.

Das Team vom HAARECK sagt Danke und wünscht Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Sabine, Michaela, Tanja, Pamela, Anita und neu im Team Anita Konneth.

Schreinermeister Aures GmbH
Kellergasse 9d
91074 Herzogenaurach

Ergotherapiepraxis
Uta & Holger Bluhm

Allen Menschen jeden Alters, die wir bisher und weiterhin unterstützen und begleiten, wünschen wir von Herzen frohe Weihnachten und viel Glück im neuen Jahr.

Für eine individuelle und spezielle Behandlung und Beratung sind wir gerne für Sie da!

Uta und Holger Bluhm

Hintere Gasse 75 · 91074 Herzogenaurach
Fon: 0 91 32/8 36 21 36
www.ergopraxis-bluhm.de

Einfache Zitronenplätzchen

Zutaten:

500 g		Mehl
1		Prise Salz
250 g		Butter
250 g		Zucker
3	Stk.	Eier
1	Pck.	Vanillezucker
2	TL	Backpulver
2	St.	Zitronen (Saft, ausgepresst)

Zubereitung:

Für diese einfachen Zitronenplätzchen das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. In diese Mulde die kleingeschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und den Zitronensaft geben, alle Zutaten gut vermischen und zu einem Teig verkneten. Nun den Teig für etwa für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen. Kreise oder andere Formen ausstechen, die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.

Tipp: Das Rezept kann auch mit jeder Schokolade abgewandelt werden (z. B. Weiße, Zartbitter-, Mokka- und Haselnussschokolade).

FROHE WEIHNACHTEN.
WÜNSCHEN WIR IHNEN UND IHRER FAMILIE.

Freude am Fahren

Autohaus Wormser GmbH
Bamberger Str. 38
91074 Herzogenaurach
www.bmw-wormser.de

Autohaus Wormser
Mobilität genießen

Rinderzunge perfekt garen

Zutaten:

1	Zunge vom Rind, frisch oder gepökelt
2	Zwiebeln
1 Stange	Porree
3	Möhren
2	Knoblauchzehen
1 Stück	Knollensellerie o. 2 – 3 Stangen Bleichsellerie
2	Lorbeerblätter
1 EL	Pfefferkörner, schwarz
1 TL	Piment
250 ml	Weißwein, trocken
Salz, wenn die Zunge nicht gepökelt ist	

Zubereitung:

Zunge in einen großen Topf geben. Den Weißwein und soviel kaltes Wasser angießen, bis die Zunge gut 1 cm bedeckt ist. Langsam zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit die Gemüse putzen und grob zerkleinern. Mit den Gewürzen zu der Zunge geben und bei geschlossenem Topf mindestens 3 Stunden sachte köcheln lassen.

Danach zur Sicherheit in die Zungenspitze stechen. Ist diese gar, ist die gesamte Zunge gar.

Ich bereite die Zunge immer einen Tag vorher vor und lasse sie im Sud über Nacht durchziehen. Der Sud ist die perfekte Saucen-Basis.

Das MedZentrum Herzogenaurach wünscht allen Patienten ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes neues Jahr.

Weihnachtsurlaub vom 23.12.2019 bis einschließlich 06.01.2020.
Ab 07.01.2020 sind wir wieder für Sie da.
Ihr Praxisteam

MVZ
Medizinisches VersorgungsZentrum
Herzogenaurach

Dr. med. Nicholas Melzer, Dr. Kristjan Väärt
Fachärzte für Chirurgie, Unfallchirurgie, Neurochirurgie, D-Arzt, Sportmedizin, Notfallmedizin, ambulante Operationen, Schmerztherapie/Infiltrationen, Tumorerkrankungen, Wirbelsäulenerkrankungen, Erkrankung peripherer Nerven

Würzburgerstraße 15 c
91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32 / 83 66 55 – 0
Fax: 0 91 32 / 83 66 55 – 44
www.medzentrum-herzogenaurach.de
info@medzentrum-herzogenaurach.de
Sprechzeiten:
Mo. – Do. 8.00 – 17.00 Uhr
Fr. 8.00 – 13.00 Uhr

FAATZ-SCHLEICHER
HEIZUNG • SANITÄR
WÄRMEPUMPEN • SOLARANLAGEN
Wir wünschen
frohe Weihnachten und
ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr!
Königstraße 52
91086 Aurachtal-Münchaurach
Tel. 09132 / 9337 • Fax 09132 / 62282

Frohe Weihnachten
und gute Fahrt
im neuen Jahr!
Kreß & Greger GdbR
KFZ-Meisterbetrieb
Zweifelsheimer Str. 36
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132/2801

„FROHE WEIHNACHT UND ALLES GUTE FÜR 2020“

Glitzerstern und Tannenduft, Familienspaß und Besinnlichkeit - wir wünschen Ihnen eine stimmungsvolle Weihnachtszeit und ein erfolgreiches Jahr 2020! Gerne begleiten wir Sie auch im neuen Jahr als starker Finanzpartner an Ihrer Seite.

BERATUNGSZENTRUM HERZOGENAURACH
Telefon: 09132 774-0
www.vr-bank-ehh.de

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.
Wir machen den Weg frei.

R+V
Schwäbisch Hall
VR-Bank
Erlangen – Höchstadt – Herzogenaurach eG

JOSI'S HAARWELT

Pugliese Giuseppina
Erlanger Str. 10
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 2010

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und ein gutes und gesundes neues Jahr.

Vom 23.12.2019 bis einschl. 01.01.2020 haben wir geschlossen.
Ab 02.01.2020 sind wir wieder für Sie da.

Stollenkonfekt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Rollen in 2 – 3 cm große Stücke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen und gleich, solange sie heiß sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.

Zutaten: Für den Teig:

100 g	Rosinen
100 g	Aprikosen, getrocknete, klein gewürfelt
50 g	Zitronat
100 g	Mandel(n), gehackt
100 g	Marzipan
150 g	Zucker
1 Btl.	Backpulver
2 Btl.	Vanillezucker
2 EL	Rum o. 2 x Rumaroma
300 g	Butter, oder Margarine
2 m.-große Eier	
600 g	Mehl

Zum Verzieren:

2 Btl.	Vanillezucker
3 EL	Puderzucker
½ TL	Zimtpulver

Frohe Weihnachten
und ein glückliches
neues Jahr!

Haar Dynamik
Sabine Probst
Beutelsdorfer Str. 21a
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 70 70

THOMAS LEBENDER
Maler & Lackierer

- Malerarbeiten aller Art
- Fassadengestaltung
- Lackierarbeiten
- Kreative Techniken

Ich wünsche allen meinen Kunden und Geschäftspartnern ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ringstraße 48 · 91074 Herzogenaurach · Telefon: 0172-863 84 57
maler.lebenderthomas@gmx.de

Wir wünschen all unseren Kunden & Freunden ein ruhiges, besinnliches Weihnachtsfest...
...und einen gesunden Start in das Jahr 2020

Vollreinigung Möhrenschlager
Schürrstraße 2 (Ecke Würzburger Str.)
91074 Herzogenaurach · Tel.: 09132/5029
info@moehrenschlager-reinigung.de
www.moehrenschlager-reinigung.de

Rehkeule mit Sauce

Zutaten:

1	St.	Rehkeule
60	g	Bauchspeck
1/2	TL	Salz und Pfeffer
12,5	g	Fett
60	g	Suppengemüse
1/2	St.	Lorbeerblatt
1/2	TL	Thymian
1/2	St.	Brotrinde (in kleine Stücke geschnitten)
12,5	g	Mehl
50	ml	Rotwein
1	EL	Saure Sahne
1,5	EL	Preiselbeeren
1/2		Spritzer Zitronensaft
1/2	TL	Zitronenschale
100	ml	Gemüsebrühe
1/2	St.	Zwiebel

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Suppengemüse putzen und in feine Stücke schneiden.

Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie das Suppengemüse darin anbraten. Thymian, Lorbeer, die zerkleinerte Brotrinde sowie die Zitronenschale dazugeben.

Die Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck umwickeln. Anschließend zum Wurzelwerk geben und kurz anbraten.

Das Ganze mit Rotwein und Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Für die Sauce das Mehl mit saurer Sahne, etwas Bratensaft und den Preiselbeeren in einer Schüssel gut verrühren. Danach alles zum Fleisch geben und eindicken lassen.

Nun den Topf zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40-45 Minuten braten.

Anschließend die Rehkeule mit der Sauce servieren.

Fahrschule Lothar Kulhanek
...der sichere und schnelle Weg zum Führerschein!
Wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten, besinnliche Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2020!
lothar kulhanek FAHRSCHULE

Ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches neues Jahr.
Zeppelinstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132/734444
Fax: 09132/734445
WERNER & HEINZ FUNK GMBH
• Bauspenglerei
• Balkonsanierungen
• Flachdachsanierungen
• Erkerverkleidungen
• Kaminverkleidungen
• Sanitär
• Heizungsbau
• Badsanierung
• Solaranlagen
• Wärmepumpen

Für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue sagen wir Danke und wünschen Ihnen erholsame Festtage und ein glückliches, erfolgreiches Jahr 2020.
Orthopädie Schuh und Technik Edmund Bitter
• Individuelle Maßeinlagen nach Computeranalyse
• Orth. Schuhzurichtungen
• Orth. Maßschuhe
• Kompressionsstrümpfe
• Schuhreparaturen aller Art
Bamberger Str. 12 · 91074 H'aurach · Tel. 09132/60607
SHOES & MORE Bitter SHOES & MORE
Bamberger Straße 12 · 91074 Herzogenaurach
Telefon 09132/9424
Liebe Kunden, unser Geschäft bleibt vom 27.12.2019 – 06.01.2020 geschlossen. Am 07.01.2020 sind wir wieder für Sie da.
Unsere Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 09.00 –13.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr, Sa. 09.00 – 13.00 Uhr

hautnah
medical beauty

Merry Christmas
AND A HAPPY NEW YEAR!

Das Team von hautnah wünscht Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches und ruhiges Weihnachtsfest sowie ein glückliches und erfolgreiches neues Jahr 2020.

In diesem Zusammenhang möchten wir uns für ein gelungenes und schönes vergangenes Jahr mit Ihnen bedanken.

Wir freuen uns Sie ab 7. Januar 2020 wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Carina Bindrich & Team

Schützengraben 62 · Herzogenaurach· Telefon: 09132/745600
www.hautnah-herzogenaurach.de · info@hautnah-herzogenaurach.de

Brownies mit Kruste

Zutaten:

Für den Teig: (Browniemasse)

200 g	Zartbitterschokolade
120 g	Butter
80 g	Mehl
3	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Walnüsse, grob gehackt

Für den Teig: (Cookieteig)

200 g	Mehl
150 g	Zucker, braun oder Rohrzucker
120 g	backfeste Schokotropfen
125 g	zimmerwarme Butter
1	Ei
1/2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Außerdem:
Butter für die Form

Zubereitung:

Für die Browniemasse wird die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad geschmolzen. Die Masse darf nicht heiß werden, sondern nur warm. In einer anderen Schüssel werden Zucker, Salz und Eier zu einer cremigen Masse aufgeschlagen. Dann kommt die Schoko-Butter-Masse hinzu und wird gut untergerührt. Zu dieser Masse kommen dann noch Mehl und grob gehackte Walnüsse. Der Brownie-Teig kommt anschließend in eine leicht gefettete und mit Backpapier ausgelegte Brownie-Form und wird zur Seite gestellt. Für den leckeren Cookie-Teig werden Butter, Zucker und Vanillezucker kurz cremig gerührt und danach das Ei dazu gegeben und gut untergerührt. In einer anderen Schüssel werden Mehl, Salz und Backpulver vermischt und dann zu der Butter-Masse geben. Zum Schluss kommen noch die Schokotropfen dazu. Der Teig wird dann etwas flachgedrückt und portionsweise auf der Browniemasse verteilt. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) kommt die Leckerei dann für 40 Minuten in den Ofen. Nach dem Backen sollte der Kuchen gut abkühlen und kann zum Schluss in kleine Quadrate geschnitten und vernascht werden.

Anna Michelle DIDI Iris Harald
Chrissy Bigi Jasmin Christin Tanja Melli

Frohe Weihnachten & einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht
DAS PHYSIOTEAM

Niederndorfer Hauptstr. 43
91074 Herzogenaurach
09132 / 7918802
www.physioteam.herzogenaurach.de

Metzgerei Schonath
Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung
Hauptstr. 9 · 91074 Herzogenaurach · Tel. 09132/9318
Da weiß man, dass es schmeckt!

Wir wünschen allen ein
friedliches Weihnachtsfest
und für das Neue Jahr Gesundheit und Zufriedenheit.

Auf diesem Wege möchten wir auch unseren Kolleginnen und Kollegen ein Dankeschön sagen.

Peter und Petra Schonath

Hl. Abend und Silvester haben wir von 7.00 – 13.00 Uhr geöffnet.

www.Metzgerei-Schonath.de

Weihnachtsente

Zutaten:

1	küchenfertige Ente (ca. 2 kg)
Salz	
Pfeffer, a.d.M.	
1/2 TL	Kümmel, gemahlen
3	Karotten
2 m.-große Zwiebeln	
1 EL	Honig
1 EL	Senf (Dijon-Senf)
1 EL	Crème fraîche
3 EL	Orangenlikör

Zubereitung:

An der Ente das überschüssige Fett sowie die Talgdrüse am Schwanz wegschneiden. Ente gut säubern, waschen und trocken tupfen. Die Ente innen und außen gut mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel einreiben. Flügel unter den Rücken, Keulen fest an den Körper drücken und festbinden.

Die Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen, die Karotten und Zwiebeln (grob zerkleinert) dazulegen. 125 ml Wasser angießen und die Ente im Bräter in den kalten Backofen schieben. Temperatur auf 250 Grad schalten und die Ente 40 Minuten braten. Jetzt wird die Ente gewendet und die Temperatur auf 175 Grad heruntergeschaltet. 90 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit wenig heißem Wasser nachgießen.

Honig im Wasserbad erwärmen und mit Senf verrühren. Die Ente aus dem Bräter nehmen und auf den Rost legen. Mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen, nochmals etwa 15 Minuten bei 200 Grad braten, bis sie knusprig ist.

Inzwischen den Bratensatz loskochen:

Etwa 125 ml Wasser dazugießen, aufkochen, entfetten. Creme fraiche dazugeben und im offenen Topf sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Orangenlikör abschmecken.

Beilage: Rotkohl und Semmelknödel oder Schupfnudeln.

Bratzeit insgesamt: 2 Std. 30 Minuten

Wir
wünschen Ihnen
frohe Weihnachten
&
ein wundervolles neues Jahr
2020

Am 19. und 20. Dezember 2019 ist die Praxis geschlossen.
Außerhalb der Feiertage
bleibt unsere Praxis zu den üblichen Sprechzeiten geöffnet.

Praxisteam Dr. med. Thomas Fuchs · Hauptstraße 36
91074 Herzogenaurach · Tel. 09132 – 7760

DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES

Unser Betrieb bleibt am 24.12. und 31.12.2019 geschlossen.

wünschen wir frohe Weihnachten und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr

BAUFACHHANDEL MIT PROFIMARKT
BAUSTOFFE Daigfuss

Zeppelinstr. 5 · 91074 H'aurach · Tel. 09132/78770 · Fax 787711 · www.daigfuss.de

Auto Tarek

Liebe Kunden! Liebe Partner!
Unsere Kunden stehen bei uns im Mittelpunkt,
deshalb sind wir bemüht „Kunden wie Freunde zu behandeln".
Diesem Anspruch wollen wir jeden Tag aufs Neue
gerecht werden und bedanken uns für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen besinnliche Weihnachtsfeiertage
und ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

AUTO-TAREK

Betriebsurlaub vom 24.12.2019 bis einschließlich 01.01.2020.
Ab dem 02.01.2020 sind wir wieder für Sie da.

KFZ-Meisterbetrieb Reifen- & Ölservice KFZ-Aufbereitung KFZ-Teile-Verkauf
Königstraße 1a 91086 Aurachtal-Münchaurach Telefon: 09132 / 730 63 89
Öffnungszeiten:

Mo - Fr :	08.00 Uhr - 12.00 Uhr	Freitag :	13.00 Uhr - 18.00 Uhr
Mo - Do :	13.00 Uhr - 20.00 Uhr	Samstag :	09.00 Uhr - 14.00 Uhr

Service rund ums Haus
Schmidt Markus
0171/7 88 28 56
Veilchenstraße 17 · 91074 Herzogenaurach · OT Hammerbach

- Gartenpflege
- Winterdienst
- Hausmeisterdienst
- Entrümpelungsarbeiten
- Pflasterarbeiten
- Reinigung von Dachrinnen
- Bäume + Hecken schneiden
- Fällen von Bäumen

Frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!

Hecker
Heizung & Sanitär GmbH
Herzogenaurach
09132-1212
Blobenstr. 9, 91074 Herzogenaurach

Wir wünschen Ihnen wohlig warme Weihnachten im Kreis Ihrer Lieben.

Weihnachten, das ist viel mehr als Schnee,
Tannenbäume und Leckereien.
Es ist, sich zurück nehmen,
etwas für die Gesundheit tun, in sich kehren.
Und eine besinnliche Zeit mit Familie
und Freunden verbringen.

„Einfach mal die Seele baumeln lassen."

Damit danach ein friedliches, Neues Jahr beginnen kann.

Wir wünschen Ihnen ein Frohes Fest
sowie Inspiration und Kraft für das Jahr 2020.

Das Team der Firma Rohr und
Familie Eckenbrecht

hermann ROHR BAUUNTERNEHMEN
Waldstraße 16 a
91448 Emskirchen
Telefon (0 91 04) 9 41
www.rohr-bau.de

Weißer Glühwein

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Pfanne geben und erhitzen, etwas ziehen lassen, aber nicht aufkochen, heiß servieren.

Zutaten:

28 dl	Weißwein
4 große	Orangen, nur den Saft
4 große	Zitronen, nur den Saft
8	Mandarinen, nur den Saft
20	Nelken
4 Prisen	Zimt, oder eine Zimtstange
12 EL	Zucker

Nussecken

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Der Teig ist relativ weich, so kann man ihn schön auf dem Blech verteilen. Den Boden einer Fettfangschale buttern und mit Mehl bestäuben. Alternativ einen Backrahmen in das Blech stellen. Den Teig gleichmäßig mit der Hand reindrücken. Auf dem Teig dünn die Marmelade verteilen. Butter, Wasser, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf schmelzen (nicht kochen), sodass sich der Zucker auflöst. Nüsse/Mandeln zugeben und gut vermischen. Die Nüsse können gern aus einer Mischung bestehen. Die Nuss-Masse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen. Im auf 175° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 30 – 35 min backen (mittlere Schiene). Auf dem Blech erkalten lassen, am besten über Nacht und am nächsten Tag zu Ecken schneiden. Entweder nur die Spitzen oder die Seiten in die Schokoladenglasur tunken. Durch den braunen Zucker in der Nussmasse haben die Nussecken einen leichten Karamellgeschmack.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
130 g	Butter, weich

Zum Bestreichen:

6 EL	Marmelade, (Aprikosenmarmelade)

Für den Belag: (Nussmasse)

200 g	Butter
5 EL	Wasser oder Rum
200 g	Zucker, braun
1 Pck.	Vanillezucker
400 g	Haselnüsse, gemahlen, Walnüsse, Mandeln (nach Belieben)

Für die Glasur:

200 g	Kuchenglasur, (Schokoladenglasur)

Beste Nürnberger Elisenlebkuchen

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./ 70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150 Grad, ca. 20 Minuten.

Nach dem Erkalten evtl. mit Kuvertüre überziehen.

Zutaten:

6	Eier
180 g	Zucker, braun
2 EL	Honig
2 TL	Zimt
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
250 g	Mandeln, gemahlen
250 g	Haselnüsse, gemahlen
200 g	Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
200 g	Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
n. B.	Oblaten, 70 oder 90 mm
200 g	Kuvertüre

Für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue sagen wir Danke und wünschen Ihnen erholsame Festtage und ein glückliches, erfolgreiches Jahr 2020.

Autohaus
stadie

Ihr autorisierter Fiat-Servicepartner
Königstr. 4 · 91086 Münchaurach
Tel.: 09132 / 4655 · Fax 09132 / 63474
mail@autohaus-stadie.de · www.autohaus-stadie.de
Betriebsurlaub vom 21.12.19 – 01.01.20

Beyschlagsche Apotheke
Aus Tradition für Ihre Gesundheit
Inh. Gabriele Sehring-Castelli
Hauptstr. 31 · 91074 Herzogenaurach
Telefon: (09132) 3012

Apotheke am HerzogsPark
Apothekerin Anke Grundmann-Jacob
Haydnstraße 23 · 91074 Herzogenaurach
Tel. (09132) 7384010

Wir möchten uns herzlich bei unseren Kunden/innen für Ihre Treue bedanken und wünschen Ihnen gemeinsam ein frohes Weihnachtsfest, ein paar stille Tage sowie ein gesundes, glückliches und erfolgreiches neues Jahr.

SONNEN-APOTHEKE
Apotheker Fritz Welker
Hauptstraße 26 · 91074 Herzogenaurach
Telefon (09132) 5019

Lohhof Apotheke
Susanne Kneth
Schützengraben 62 · 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 – 63283 · Fax 09132 – 63284

Frohe Weihnachten
und
ein gutes neues Jahr
wünscht
Red Corner
clothing & more
Hauptstr. 32 · 91074 Herzogenaurach · Tel.: 09132/749660

Butterplätzchen

Zutaten:

200	g	Butter
100	g	Zucker
1	St.	Ei
400	g	Mehl
1	TL	Backpulver
3	EL	Sahne
1	St.	Eigelb, zum Bestreichen

Zubereitung:

Für diese einfachen Butterplätzchen zuerst Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Sahne in eine Schüssel geben, gut vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen, beliebige Plätzchen ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bepinseln. Nun die Butterplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober-Unterhitze oder Heißluft 160 Grad) etwa 10-12 Minuten backen. Danach das Backpapier vom Backblech ziehen und auf dem Küchenrost abkühlen lassen.

Tipps zum Rezept

Wer möchte kann die Plätzchen vor dem Backen mit Streuseln, Haselnusskrokant oder Hagelzucker bestreuen. Nach dem Backen kann man die Plätzchen mit einer Zucker- oder Schokoglasur überziehen.

Wir wünschen allen unseren Kunden und Freunden ein frohes Weihnachtsfest, ein gesundes neues Jahr und allzeit gute Fahrt.

Auto POSTLER
Röntgenstraße 28 · 91074 Herzogenaurach · Tel.: 09132/4844

HEIZÖL-MAIER

Mit unseren Weihnachtsgrüßen verbinden wir den Dank für Ihr bisheriges Vertrauen zu unserem Hause und die besten Wünsche für ein glückliches neues Jahr

Ernst, Roman und Matthias Maier
Ihr zuverlässiger Heizöllieferant

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftsfreunden
Frohe Weihnachten und ein Gesundes Neues Jahr!

Tel.: 09132 / 9559
Fax: 09132 / 40103
91074 H'aurach
heizung.weiss@web.de
www.weiss-haustechnik.de

Meisterbetrieb
Weiß GmbH
Sanitär • Heizung • Solar

Frohe Weihnachten
und ein gesundes Neues Jahr 2020

Dr. Elke Gerlitz
Kinder- und Jugendärztin
Allergologie
Psychotherapie

Dr. Florina Rössler
Kinder- und Jugendärztin
Allgemeinärztin
Homöopathie

Dr. Sabine Zenger
Kinder- und Jugendärztin

Das Familien-MVZ Cyprianstr. 2a 91074 Herzogenaurach
familienmvz.de
Urlaub vom 23.12.2019 – 01.01.2020, ab 02.01.2020 sind wir wieder da!
09132/9191

Bratäpfel mit Nuss-Nougat

Zutaten:

4	Äpfel, säuerliche (z. B. Boskop, Cox Orange)
50 g	Butter, weiche
90 g	Zucker
1/2 TL	Zimtpulver
30 g	Rosinen
50 g	Haselnüsse, gehackt
100 ml	Apfelsaft
2 EL	Zitronensaft
60 g	Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung:

Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden und mithilfe eines Apfelkernausstechers das Kerngehäuse und etwas Fruchtfleisch entfernen. Äpfel in eine backofengeeignete Form setzen.

Butter mit 70 g Zucker, Zimt, Rosinen und Nüssen vermischen. Äpfel mit der Mischung füllen und den Deckel auflegen.

Apfel- und Zitronensaft mit restlichem Zucker erhitzen und über die Äpfel gießen. Äpfel mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten garen. Folie entfernen und weitere 10 Minuten garen.

Äpfel etwas abkühlen lassen, Deckel abnehmen, die Äpfel mit Nuss-Nougat-Creme füllen, Deckel wieder auflegen und servieren.

Liebe Kunden, DANKESCHÖN für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen friedvolle Weihnachten und ein angenehmes, farbenreiches Jahr 2020.

Gewerbeweg 4
91086 Aurachtal
☎ 09132/40801

www.malerbetrieb-brauneis.de

BRAUNEIS
Malermeisterbetrieb

Ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches neues Jahr

wünschen wir unserer werten Kundschaft und unseren Geschäftsfreunden

Hans Himmler
Sanitärtechnik · Wärmetechnik
Herzogenaurach · Höfener Str. 5 · Tel. 09132/8647
www.himmler-haustechnik.de · info@himmler-haustechnik.de

Betriebsurlaub vom 23.12.2019 – 06.01.2020
Ab 07.01.2020 sind wir wieder für Sie da!

TUI TravelStar Tanjas Reisewelt
Große Bauerngasse 96 · 91315 Höchstadt · Tel. (0 91 93) 69 87 47
Ritzgasse 6 · 91074 Herzogenaurach · Tel. (0 91 32) 37 72
www.tanjas-reisewelt.de

Ho, Ho,
Ho, es ist soweit
– wundervolle Weihnachtszeit –
Wir wünschen Euch von ganzem Herzen,
ganz viel Zeit mit euren Lieben!
Frohe Weihnachten
und ein gesundes
neues Jahr wünschen
Hans + Kerstin vom Erlebnisbauernhof/
Milchtankstelle Gumbrecht
www.erlebnisbauernhof-gumbrecht.de

Hallo Skifans!
Wir wünschen ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2020.
– Ski-Service –
Tel: 09132/9922 · Fax: 09132/61200
Mail: info@ski-service-herzo.de · www.ski-service-herzo.de

Lebkuchen-Dessert

Zubereitung:

Lebkuchen zerbröseln und in Grand Marnier und Kirschsaft einweichen. Quark mit Zucker und Zimt verrühren, Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Immer 1 Schicht Quark, 1 Schicht Lebkuchen und einige Sauerkirschen übereinander in Dessertgläser schichten, die letzte Schicht sollte Quark sein, mit Schokoraspel bestreuen und servieren.

Zutaten:

200 g	Lebkuchen
200 g	Quark
250 g	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 TL	Zimt
2 EL	Grand Marnier
½ Glas	Sauerkirschen
125 ml	Saft (Kirschsaft)
100 g	Puderzucker
	Schokoladenraspel

Ein gesegnetes Weihnachtsfest und im kommenden Jahr Glück und gute Fahrt

wünscht Ihre

OMV-Tankstelle
Harald Schlenk mit Team
Erlanger Straße 56
Telefon: 9343

Wir wünschen allen unseren Kunden ein frohes Weihnachtsfest und viel Glück und Gesundheit im Neuen Jahr.

Ihre **Metzgerei Helmut Galster**
Erlanger Straße 11 · 91074 Herzogenaurach · Telefon: 09132/4535
An Hl. Abend und Silvester von 7.00 – 12.00 Uhr geöffnet.

Frohe Weihnachten und ein gesundes, glückliches neues Jahr.

Irene Timm-Weiland
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Bau- u. Architektenrecht
Frankenstraße 11 · 91074 Herzogenaurach
Telefon 09132/730111 · Fax 09132/730112
kanzlei@timm-weiland.de

Gasthaus Schuh Telefon 9303 Dondörflein

Am Heiligen Abend
Karpfen
gebacken und blau

bis 19.00 Uhr und
Silvester bis 23.00 Uhr geöffnet!

Am 25.12. und 26.12.2019
und Neujahr geschlossen!

Ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr
wünschen Familien Pfister und Schuh

Wir wünschen allen Kunden, Verwandten, Freunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest, ein glückliches und erfolgreiches neues Jahr.

DACHDECKEREI SPENGLEREI
... Gut bedacht SCHEER GmbH
MEISTERBETRIEB DER DACHDECKERINNUNG
Daimlerstr. 10 91074 Herzogenaurach
Meisterhaft
Partner der HERZO Handwerker
Fon 0 91 32 / 28 91
Fax 0 91 32 / 79 69 52

Schokocrossies

Zutaten:

200 g	Kuvertüre (Vollmilch)
60 g	Cornflakes
60 g	Mandeln (Blättchen oder Stifte)

Zubereitung:

Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen.

Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen bringen und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.

Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind. Das dauert ca. 3 Stunden.

Tipp: Das Rezept kann auch mit jeder Schokolade abgewandelt werden (z. B. Weiße, Zartbitter-, Mokka- und Haselnussschokolade).

Landgasthof Bär
Burgstall

All unseren Gästen, Freunden und Bekannten von Stadt und Land wünschen wir

ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr

Familie Bär mit Mitarbeitern

Heiliger Abend bis 17.00 Uhr geöffnet.
Vom 25.12.2019 bis einschl. 08.01.2020 geschlossen.
Telefon: 09132 / 74 72 60 · www.landgasthofbaer.de

Familie Seeberger und Mitarbeiter wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein erfolgreiches neues Jahr.

Aurach Dienstleistungs GmbH & Co. KG

Beutelsdorfer Str. 17, 91074 Herzogenaurach

Telefon: 0 91 32/41 64
info@aurach-dienstleistung.de

Landschafts-/Parkpflege | Rasenmähen
Schnittgutentsorgung | Schneeräumdienst

Wir wünschen frohe Festtage

Zum Ende des Jahres möchten wir uns ganz herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken. Wir hoffen, dass wir für Sie im zurückliegenden Jahr stets zuverlässige und kompetente Partner waren. Dies möchten wir auch im neuen Jahr gerne unter Beweis stellen und freuen uns auf Sie.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein erholsames und besinnliches Weihnachtsfest sowie einen guten Start in ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2020!

Dimitrios Karras
und Kosmas Kotsias

PARTNER HAUSTECHNIK GbR

DÜRNINGER. ehemals Tabak Probst

Ältestes Zigarrenhaus in Deutschland -since 1747-

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!

FROHE WEIHNACHTEN

Ihr Fachgeschäft mit der großen Auswahl an:

Zigarren, Zigaretten, Tabaken, Zeitschriften und internationaler Presse, Humidoren, Pfeifen, Feuerzeugen, Raucherbedarfsartikeln, Lotto Toto mit Systemberatung.

Große Auswahl an IQOS-Geräten.

Dürninger GmbH, ehem. Tabak Probst, Hauptstraße 14, 91074 Herzogenaurach, 09132-8916

IMPRESSUM

HERZO aktuell

Herausgeber/Druck:	L/M/B Druck GmbH Mandelkow
Geschäftsführung:	Oliver Stapfer, Detlef Fleischer
Redaktion/Fotos:	herzopress, E-Mail: redaktion@herzoaktuell.de www.shutterstock.com
Anzeigenberatung:	Birgit Goblirsch, Christine Schnappauf
Verlagsanschrift:	Röntgenstraße 15, 91074 Herzogenaurach Telefon 09132/7833-24, Telefax 09132/7833-33 info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de
Erscheinungsweise:	wöchentlich, Donnerstag
Auflage:	14.000 Stück
Anzeigenpreise:	Mediadaten 15 vom 01.01.2019
Vertrieb:	Eigenvertrieb, kostenlos in jeden Haushalt im Verbreitungsgebiet Herzogenaurach, Ortsteile, Aurachtal, Neuses, Beutelsdorf, Burgstall, Dondörflein, Dörflas, Hammerbach, Haundorf, Hauptendorf, Höfen, Niederndorf, Steinbach, Welkenbach, Zweifelsheim, Falkendorf, Münchaurach, Neundorf, Neuses und öffentl. Auslage

Die veröffentlichten Beiträge geben die Meinung der Verfasser, nicht zwangsläufig die der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Texte und Bildbeiträge übernimmt der Verlag keine Haftung. Vom Leser verfasste Beiträge können aus redaktionellen Gründen gekürzt oder geändert werden. Eine Veröffentlichungspflicht, Anspruch auf Ausfallhonorar, Archivgebühren und dergleichen bestehen nicht. Ab- und Nachdruck, Vervielfältigung und elektronische Sicherung der von uns gestalteten Anzeigen und Texte, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

Echte Handwerks Kunst

Frohes Fest und ein gutes neues Jahr

„Hier kommen die Brötchen nicht vom Band, Wir arbeiten mit Herz & Hand“

Das klingt, zugegebener Weise, ein klein wenig kitschig und altbacken, gilt für uns aber mehr als je zuvor. Denn wir sind echte Handwerker und daher stehen bei uns die Menschen stets im Mittelpunkt. Jeden Tag kneten und backen wir mit traditionellen Rezepten und freuen uns mit einem Lächeln im Gesicht über Ihren Besuch. Wir lieben unseren Beruf und sind stolz auf unsere Arbeit.

Das Team der Bäckerei Polster bedankt sich ganz herzlich für Ihre Treue im vergangenen Jahr. Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen für die bevorstehenden Feiertage eine schöne und friedliche Zeit und einen gelungenen Start ins das neue Jahr 2020.

Haundorf - Haundorfer Straße 24 ✆ 09132 / 2286
Herzogenaurach - Ohmstraße 6. ✆ 09132 / 778685
Herzogenaurach - Hauptstraße 28 ✆ 09132 / 7918909

www.baeckerei-polster.de

BÄCKEREI POLSTER
TRADITION & GESCHMACK

Chocolate Chip Cookies

Zutaten:

300 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Butter, weiche
2	Eier
50 g	Zartbitterschokolade
50 g	weiße Schokolade
1 Schuss	Milch (50 ml)

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten - bis auf die Schokolade - hinzufügen. Einen Schuss Milch dazugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade grob hacken und zuletzt hinzugeben.

Mithilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand (etwa 4 cm) auf das Backblech setzen (die Plätzchen zerlaufen beim Backen). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen mithilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

HERZO aktuell
DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Sonderausgaben 2020 im Überblick

Zu besonderen Anlässen sind in HERZOaktuell attraktive Sonderseiten integriert. Im Umfeld von spannender Redaktion und Berichten rund um das Thema wird Ihre Anzeige stärker wahrgenommen.

Erhöhte Auflage! 30.000 Haushalte

Sonderausgabe	erscheint am	Annahmeschluss
Valentinstag · Hochzeit	KW 06 – 06.02.2020	04.02.2020
Wellness & Gesundheit	KW 11 – 12.03.2020	10.03.2020
Stadtmesse	KW 14 – 02.04.2020	31.03.2020
Garten- und Pflanzzeit · Muttertag	KW 19 – 07.05.2020	05.05.2020
Altstadtfest Herzogenaurach	KW 24 – 10.06.2020 (Mi.)	08.06.2020 (Mo.)
Sommerkirchweih Herzogenaurach	KW 27 – 02.07.2020	30.06.2020
Mittelalterfest Herzogenaurach	KW 30 – 23.07.2020	21.07.2020
Handwerk & Hausbau	KW 38 – 17.09.2020	15.09.2020
Auto & Motor	KW 41 – 08.10.2020	06.10.2020
Martinikirchweih · Winterfit	KW 45 – 05.11.2020	03.11.2020
Zusatzheft Weihnachtsgrüße*	KW 51 – 17.12.2020	01.12.2020

Wir freuen uns auf Ihre Anzeige: **Tel. 09132/7833-24 · info@herzoaktuell.de · www.herzoaktuell.de**

* Auflage 14.000 Stück

Rätseln Sie mit...

GETRÄNKE WIRTH
Röntgenstr. 5
91074 H'aurach
Tel: 09132/4513
Fax: 09132/79694
www.getraenkemarkt-wirth.de

VMG
Vertriebs-Marketing-Gesellschaft mbH

L/M/B DRUCK
Mandelkow
www.lmb-druck.de

...UND GEWINNEN SIE

- **2x 1 EINKAUFSGUTSCHEIN**
  der Firma GETRÄNKE WIRTH im Wert von je 30,– Euro
- **5x 1 GUTSCHEINBUCH**
  der Firma VMG mbH im Wert von je 34,90 Euro
- **2x 1 HERZOgutschein**
  gesponsert von L/M/B Druck Mandelkow im Wert von je 30,– Euro

Einsendeschluss:
Dienstag, 07.01.2020, 10.00 Uhr
Wir drücken Ihnen ganz fest die Daumen!

Wie oft hat sich Hamster „Hugo“ in unserem Heft versteckt?

So einfach geht's:

Suchen, zählen, Teilnahme-Coupon ausfüllen, ausschneiden und an folgende Adresse senden:
L/M/B Druck GmbH Mandelkow, Röntgenstr. 15, 91074 Herzogenaurach
Die Namen der Gewinner werden in HERZOaktuell am 09.01.2020 veröffentlicht.

Teilnahme-Coupon:

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

Geburtstag: _____

Telefonnummer: _____

Unterschrift: _____

Lösung: _____

Einsendeschluss:
Dienstag, 07.01.2020, 10.00 Uhr

Mit der Teilnahme an diesem Gewinnspiel erklären Sie sich gegenüber der L/M/B Druck GmbH Mandelkow mit den hier aufgeführten Teilnahmebedingungen des Gewinnspiels einverstanden.
Mitmachen dürfen ausschließlich Personen ab 18 Jahren. Der Gewinner wird aus den fristgerechten Einsendungen mit den vollständigen Angaben ausgelost. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Im Gewinn inbegriffen sind lediglich alle in der Beschreibung aufgeführten Leistungen. Der Verarbeitung und Nutzung meiner nebenstehenden Daten zu Werbezwecken der Firma L/M/B Druck GmbH Mandelkow stimme ich zu. Der Verarbeitung und Nutzung kann ich jederzeit gegenüber der Firma L/M/B Druck GmbH Mandelkow, Röntgenstraße 15, 91074 Herzogenaurach widersprechen.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.