Weihnachts-grüße

HERZO aktuell

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Donnerstag, 17. Dezember 2021
16. Jahrgang, Weihnachtsgrüße

DER ALLERERSTE WEIHNACHTSBAUM

Der Weihnachtsmann ging durch den Wald. Er war ärgerlich. Sein weißer Spitz, der sonst immer lustig bellend vor ihm lief, merkte das und schlich hinter seinem Herrn mit eingezogener Rute her. Er hatte nämlich nicht mehr die rechte Freude an seiner Tätigkeit. Es war alle Jahre dasselbe. Es war kein Schwung in der Sache. Spielzeug und Esswaren, das war auf die Dauer nichts. Die Kinder freuten sich wohl darüber, aber quieken sollten sie und jubeln und singen, so wollte er es, das taten sie aber nur selten. Den ganzen Dezembermonat hatte der Weihnachtsmann schon darüber nachgedacht, was er wohl Neues erfinden könne, um einmal wieder eine rechte Weihnachtsfreude in die Kinderwelt zu bringen, eine Weihnachtsfreude, an der auch die Großen teilnehmen können. Kostbarkeiten durften es auch nicht sein, denn er hatte so und soviel auszugeben und mehr nicht.

So stapfte er denn auch durch den verschneiten Wald, bis er auf dem Kreuzwege war, dort wollte er das Christkindchen treffen. Mit dem beriet er sich nämlich immer über die Verteilung der Gaben.

Schon von weitem sah er, dass das Christkindchen da war, denn ein heller Schein war dort. Das Christkindchen hatte ein langes, weißes Pelzkleidchen an und lachte über das ganze Gesicht. Denn um es herum lagen große Bündel Kleeheu und Bohnenstiegen und Espen und Weidenzweige, und daran taten sich die hungrigen Hirsche und Rehe und Hasen gütlich.

Sogar für die Sauen gab es etwas, Kastanien, Eicheln und Rüben.

Der Weihnachtsmann nahm seinen Wolkenschieber ab und bot dem Christkindchen die Tageszeit. “Na Alterchen, wie geht`s?” fragte das Christkind, “hast wohl schlechte Laune?” Damit hakte es den Alten unter und ging mit ihm. Hinter ihnen trabte der kleine Spitz, aber er sah gar nicht mehr betrübt aus und hielt seinen Schwanz kühn in die Luft.

“Ja”, sagte der Weihnachtsmann, “die ganze Sache macht mir so recht keinen Spaß mehr. Liegt es am Alter oder an sonst was, ich weiß nicht, ich hab keinen Fiduz mehr dazu. Das mit den Pfefferkuchen und den Äpfeln und Nüssen, das ist nichts mehr. Das essen sie auf, und dann ist das Fest vorbei. Man müsste etwas Neues erfinden, etwas, das nicht zum Essen und nicht zum Spielen ist, aber wobei Alt und Jung singt und lacht und fröhlich wird.”

Das Christkindchen nickte und machte ein nachdenkliches Gesicht; dann sagte es: “Da hast du Recht, Alter, mir ist das auch schon aufgefallen. Ich habe daran auch schon gedacht, aber das ist nicht so leicht.”

“Das ist es ja gerade”, knurrte der Weihnachtsmann, “ich bin zu alt und zu dumm dazu. Ich habe schon richtiges Kopfweh von den ganzen Nachdenken, und es fällt mir doch nichts Vernünftiges ein. Wenn es so weiter geht, schläft allmählich die ganze Sache ein, und es wird ein Fest wie alle anderen, von dem die Menschen dann weiter nichts haben, als faulenzen, essen und trinken.”

Nachdenklich gingen beide durch den weißen Winterwald, der Weihnachtsmann mit brummigem, das Christkindchen mit nachdenklichem Gesicht. Es war so still im Walde, kein Zweig rührte sich, nur, wenn die Eule sich auf einen Ast setzte, fiel ein Stück Schneebehang mit halblautem Ton herab. So kamen die beiden, den Spitz hinter sich, aus dem hohen Holze auf einen alten Kahlschlag, auf dem große und kleine Tannen standen. Das sah nun wunderschön aus. Der Mond schien hell und klar, alle Sterne leuchteten, der Schnee sah aus wie Silber, und die Tannen standen darin, schwarz und weiß, dass es eine Pracht war. Eine fünf Fuß hohe Tanne, die allein im Vordergrunde stand, sah besonders reizend aus. Sie war regelmäßig gewachsen, hatte auf jedem Zweig einen Schneestreifen, an den Zweigspitzen kleine Eiszapfen, und glitzerte und flimmerte nur so im Mondenschein.

Das Christkindchen ließ den Arm des Weihnachtsmanns los, stieß den Alten an, zeigte auf die Tanne und sagte: “Ist das nicht wunderhübsch?”

“Ja”, sagte der Alte, “aber was hilft mir das?” “Gib ein paar Äpfel her”, sagte das Christkindchen, “ich habe einen Gedanken”.

Der Weihnachtsmann machte ein dummes Gesicht, denn er konnte es sich nicht recht vorstellen, dass das Christkind bei der Kälte Appetit auf die eiskalten Äpfel hatte. Er hatte zwar noch einen guten alten Schnaps in seinem Dachsholster, aber den mochte er dem Christkindchen nicht anbieten. Er machte sein Tragband ab, stellte seine riesige Kiepe in den Schnee, kramte darin herum und langte ein paar recht schöne Äpfel heraus. Dann fasste er in die Tasche, holte sein Messer heraus, wetzte es an einem Buchsstamm und reichte es dem Christkindchen.

“Sieh, wie schlau du bist”, sagte das Christkindchen, “nun schneid` mal etwas Bindfaden in zweifingerlange Stücke, und mach mir kleine, spitze Pflöckchen.” Dem Alten kam das alles etwas ulkig vor, aber er sagte nichts und tat, was das Christkind ihm sagte. Als er die Bindfadenenden und die Pflöckchen fertig hatte, nahm das Christkind einen Apfel, steckte ein Pflöckchen hinein, band den Faden daran und hängte den an einen Ast.

“So”, sagte es dann, “nun müssen auch an die anderen welche und dabei kannst du helfen, aber vorsichtig, dass kein Schnee abfällt!”

Der Alte half, obgleich er nicht wusste, warum. Aber es machte ihm schließlich Spaß, und als die ganze kleine Tanne voll mit rotbäckigen Äpfeln hing, da trat er fünf Schritte zurück, lachte und sagte: “Kiek, wie niedlich das aussieht! Aber was hat das alles für`n Zweck?”

“Braucht denn alles gleich einen Zweck zu haben?” lachte das Christkind. “Pass auf, das wird noch schöner. Nun gib mal Nüsse her!”

Der Alte krabbelte aus seiner Kiepe Walnüsse heraus und gab sie dem Christkindchen. Das steckte in jedes ein Hölzchen, machte einen Faden daran, rieb immer eine Nuss an der goldenen Oberseite seiner Flügel, und dann war die Nuss golden, und die nächste an der silbernen Unterseite seiner Flügel, und dann hatte es eine silberne Nuss, und hing die zwischen die Äpfel.

“Was sagst nun, Alterchen?” fragte es dann, “ist das nicht allerliebst?”

“Ja”, sagte der, “aber ich weiß immer noch nicht ..... “Kommt schon!”, lachte das Christkindchen, “hast du Lichter?”

“Lichter nicht”, meinte der Weihnachtsmann, “aber ’n Wachsstock!”

“Das ist fein”, sagte das Christkind, nahm den Wachsstock, zerschnitt ihn und drehte erst ein Stück um den Mitteltrieb des Bäumchens und die anderen Stücke um die Zweigenden, bog sie hübsch gerade und sagte dann: “Feuerzeug hast du noch?”
“Gewiss”, sagte der Alte, holte Stein, Stahl und Schwammdose heraus, pinkte Feuer aus dem Stein, ließ den Zunder in der Schwammdose zum Glimmen kommen und steckte daran ein paar Schwefelspäne an. Die gab er dem Christkindchen. Das nahm einen hellbrennenden Schwefelspan und steckte damit erst das oberste Licht an, dann das nächste davon rechts, dann das gegenüberliegende, und rund um das Bäumchen gehend, brachte es so ein Licht nach dem andern zum Brennen.
Da stand nun das Bäumchen im Schnee; aus seinen halbverschneiten dunklen Gezweig sahen die roten Backen der Äpfel, die Gold - und Silbernüsse blitzten und funkelten, und die gelben Wachskerzen brannten feierlich. Das Christkindchen lachte über das ganze rosige Gesicht und patschte in die Hände, der alte Weihnachtsmann sah gar nicht mehr so brummig aus, und der kleine weiße Spitz sprang hin und her und bellte.
Als die Lichter ein wenig heruntergebrannt waren, wehte das Christkindchen mit seinen goldsilbernen Flügeln, und da gingen die Lichter aus. Es sagte dem Weihnachtsmann, er solle das Bäumchen vorsichtig absägen. Das tat der, und dann gingen beide den Berg hinab und nahmen das bunte Bäumchen mit.
Als sie in den Ort kamen, schlief schon alles. Beim kleinsten Hause machten die beiden halt. Das Christkindchen machte leise die Tür auf und trat ein; der Weihnachtsmann ging hinterher. In der Stube stand ein dreibeiniger Schemel mit einer durchlochten Platte, den stellten sie auf den Tisch und steckten den Baum hinein. Der Weihnachtsmann legte dann noch allerlei schöne Dinge, Spielzeug, Kuchen, Äpfel und Nüsse unter den Baum, und dann verließen beide das Haus ebenso leise, wie sie es betreten hatten.
Als der Mann, dem das Häuschen gehörte, am anderen Morgen erwachte und den bunten Baum sah, da staunte er und wusste nicht, was er dazu sagen sollte. Als er aber an den Türpfosten, den des Christkinds Flügel gestreift hatte, Gold - und Silberflimmer hängen sah, da wusste er Bescheid. Er steckte die Lichter an dem Bäumchen an und weckte Frau und Kinder.
Das war eine Freude in dem kleinen Hause, wie an keinem Weihnachtstage. Keines von den Kindern sah nach dem Spielzeug und nach dem Kuchen und den Äpfeln, sie sahen nur nach dem Lichterbaum. Sie fassten sich an den Händen, tanzten um den Baum und sangen alle Weihnachtslieder, die sie wussten, und selbst das Kleinste, was noch auf dem Arme getragen wurde, krähte, was er krähen konnte.
Vor dem Fenster aber standen das Christkindchen und der Weihnachtsmann und sahen lächelnd zu. Als es helllichter Tag geworden war, da kamen die Freunde und Verwandten des Bergmanns; sahen sich das Bäumchen an, freuten sich darüber und gingen gleich in den Wald, um sich für ihre Kinder auch ein Weihnachtsbäumchen zu holen. Die anderen Leute, die das sahen, machten es nach, jeder holte sich einen Tannenbaum und putzte ihn an, der eine so, der andere so, aber Lichter, Äpfel und Nüsse hingen sie alle daran.
Als es dann Abend wurde, brannte im ganzen Dorfe Haus bei Haus ein Weihnachtsbaum, überall hörte man Weihnachtslieder und das Jubeln und Lachen der Kinder.
Von da aus ist der Weihnachtsmann über ganz Deutschland gewandert und von da über die ganze Erde. Weil aber der erste Weihnachtsbaum am Morgen brannte, so wird in manchen Gegenden den Kindern morgens beschert.

von Herrmann Löns

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2021 neigt sich langsam dem Ende entgegen.

Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2022.

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

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.

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 24.12.2021 – 09.01.2022

Ab 10.01.2022 sind wir wieder für Sie da!

Freie Werkstatt!

AUTO TAREK

Kfz-Meisterbetrieb · Kfz-Aufbereitung · Reifenservice · Kfz-Teileverkauf

Liebe Kunden, liebe Partner,

in diesem Jahr ist viel passiert – Weihnachten ist eine gute Gelegenheit, um inne zu halten und wieder Kraft für neue Taten und Geschäfte im kommenden Jahr zu tanken.

In diesem Sinne danken wir Ihnen für Ihr Vertrauen, auch in schwierigen Zeiten, und wünschen Ihnen besinnliche Feiertage, sowie einen gesunden und erfolgreichen Start ins neue Jahr 2022.

AUTO TAREK

Betriebsurlaub vom 23.12.2021 bis einschließlich 07.01.2022. Ab dem 10.01.2022 sind wir wieder für Sie da.

Döhlersberg 4 · 91086 Aurachtal · 09132 7306389 · info@autotarek.de

Das Praxisteam

Dr. med. Fuchs

wünscht Ihnen ein wundervolles Weihnachtsfest & ein gesundes neues Jahr 2022

Praxisteam Dr. med. Thomas Fuchs
Ihr Haus- und Familienarzt in Herzogenaurach
Hauptstraße 36 • Tel. 09132 - 7760

Zimtschnecken-Plätzchen

Zutaten:

60 g	weiche Butter
50 g	Frischkäse
140 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Eigelb
180 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
2 EL	flüssige Butter
2 TL	Zimtpulver (gehäufte)

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen. Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen. Die Zimtschnecken heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

DeineHebammen

WIR MÖCHTEN UNS FÜR DAS ENTGEGENGEBRACHTE VERTRAUEN DER SCHWANGEREN UND FAMILIEN BEDANKEN UND WÜNSCHEN EIN GESUNDES NEUES JAHR MIT VIEL LIEBE, GLÜCK UND WUNDER.

GANZ HERZLICHE WEIHNACHTSGRÜSSE SCHICKEN
NATHALIE DICENTA & MARTINA KRONBERG

HEBAMMENPRAXIS DEINEHEBAMMEN
PARTG DICENTA & KRONBERG
WÜRZBURGER STR. 15 B
91074 HERZOGENAURACH

KFZ-DREBINGER
MEISTERWERKSTATT

ELO

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2022!

Liebe Kunden, DANKESCHÖN
für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen friedvolle Weihnachten und ein angenehmes, farbenreiches Jahr 2022.

Gewerbeweg 4
91086 Aurachtal
☎ 09132/40801

www.malerbetrieb-brauneis.de

BRAUNEIS
Malermeisterbetrieb

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

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

Weihnachtsurlaub vom 24.12.
bis einschließlich 31.12.2021.
Ab 03.01.2022 sind wir wieder für Sie da.
Ihr Praxisteam

MVZ
Medizinisches VersorgungsZentrum
Herzogenaurach

Dr. med. Nicholas Melzer
Prof. Dr. Dr. med. Wolf Drescher
PD Dr. med. Uwe Vieweg
Herr Aiham Abdalhadi

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

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

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten

Frohe Weihnachten und gute Fahrt im neuen Jahr!

Kreß & Greger GdbR

KFZ-Meisterbetrieb
Zweifelsheimer Str. 36
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132/2801

Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfelkernen

Zutaten:

2 Pck.	Feldsalat
1	Granatapfel
2 Handvoll	Walnüsse
12 Scheiben	Frühstücksspeck
1 EL	Honig
1 EL	Senf, mittelscharfer
4 EL	Öl (z. B. Walnussöl)
2 EL	Essig (Himbeeressig)
etwas	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Fondor
	Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Den Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne entfernen, eventuell etwas Saft auffangen.

Den Feldsalat waschen, putzen und auf Salattellern anrichten.

Den Frühstücksspeck kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Walnüsse mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Aus Honig, Senf, Walnussöl, dem Himbeeressig und den Gewürzen ein Dressing herstellen.

Die Angaben sind nur grob, eventuell benötigt man auch etwas mehr, je nachdem wie viel Dressing man gerne hat.

Die Granatapfelkerne über den Salat geben. Dann das Dressing über den Salat geben und schön mischen. Zum Schluss den Speck und die Walnüsse ansprechend auf dem Salat verteilen.

Gut dazu schmeckt immer Wurzelbrot.

CONTAINERDIENST
MEISEL

Wir wünschen unseren Kunden
eine schöne Weihnachtszeit
und **einen guten Rutsch ins neue Jahr!**

Containerdienst Meisel | Inh. Markus Meisel | Röntgenstr. 8 | 91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 604-68 | Telefax: 09132 / 604-78 | www.meisel-autoverwertung.de

AUTOVERWERTUNG
MEISEL

UNSER SERVICE FÜR SIE
- Fachgerechtes Autorecycling
- Große Auswahl an Reifen und Gebrauchtteilen
- Reifenservice
- Abschlepp-/Bergedienst
- Besichtigung vor Ort
- Schrott- und Altmetallhandel

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Autoverwertung Meisel | Inh. Markus Meisel | Röntgenstr. 8 | 91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 604-68 | Telefax: 09132 / 604-78 | www.meisel-autoverwertung.de

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**

Metzgerei Schonath
WURST- UND FLEISCHWAREN AUS EIGENER HERSTELLUNG
Hauptstr. 9 · 91074 Herzogenaurach · Tel. 09132/9318
Da weiß man, dass es schmeckt!

Wir wünschen Ihnen ganz herzlich
***besinnliche Feiertage** sowie einen*
gesunden Start ins Jahr 2022!
***Frohe Weihnachten** wünscht*
Ihre Metzgerei Schonath

Hl. Abend und Silvester haben wir von 7.00 – 13.00 Uhr geöffnet.
Vom 03.01. – 08.01.2022 bleibt unsere Metzgerei geschlossen.

www.Metzgerei-Schonath.de

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

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

Roman und Matthias Maier

Kellergasse 6, Herzogenaurach, Tel. 0 91 32/20 32

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

Wir wünschen Ihnen eine echte

Wunder-Weihnacht,

dass Ihre Hoffnungen im neuen Jahr Wirklichkeit werden. Und wir sagen DANKE, dass Sie da waren! DANKE, dass Sie da sind! DANKE von ganzem Herzen!

BÜCHER Medien und mehr

Wir freuen uns wie verrückt auf Sie!!

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

Frohe Weihnachten

und ein gesundes Neues Jahr 2022

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 24.12. – 02.01.2022, ab 03.01.2022 sind wir wieder für Sie da! 09132/9191

Nussecken

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)

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.

Was Weihnachten ist, haben wir fast vergessen.
Weihnachten ist mehr als ein festliches Essen.
Weihnachten ist mehr als Lärmen und Kaufen,
durch neonbeleuchtete Straßen laufen.
Weihnachten ist: Zeit für die Kinder haben,
und auch für Fremde mal kleine Gaben.
Weihnachten ist mehr als Geschenke schenken.
Weihnachten ist: Mit dem Herzen denken.
Und alte Lieder bei Kerzenschein –
so soll Weihnachten sein!

Wir sagen DANKE für das uns entgegengebrachte Vertrauen, für Sympathie, Wertschätzung und Treue!

Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir von Herzen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und Gesundheit, Glück und nur das Beste für 2022!

Carolin Schleicher & Team

Wir haben Urlaub vom 24.12. – 10.01.

PHYSIOTHERAPIE Schleicher

Am Hans-Ottenberg 10
91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32/39 11
mobil: 01 75/5 85 16 68
schleicher.physiotherapie@gmail.com
https://www.schleicher-physiotherapie.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

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 2022 wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.

In der Zeit vom 23.12.2021 bis einschl. 07.01.2022 ist unsere Praxis geschlossen.

Sie erreichen uns wieder ab 10.01.2022 unter der Telefonnummer 09132/7735 35

Danke ☆ ★ ☆

unseren Kunden und Geschäftspartnern für das entgegengebrachte Vertrauen und die gute Zusammenarbeit und unseren Mitarbeitern für das große Engagement und für die Verbundenheit mit unserem Unternehmen!

Wir wünschen allen von Herzen schöne Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr 2022!

Zollhöfer
Pflaster- Straßen- Tiefbau

Rathgeberstrasse 24a
91074 Herzogenaurach
Telefon (0 91 32) 20 67
www.zollhoefer-bau.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.

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 24.12.2021 bis einschließlich 03.01.2022 haben wir geschlossen.
Ab 04.01.2022 sind wir wieder für Sie da.

Dr. med. MARTIN BÖHRINGER
Facharzt für Orthopädie

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, besinnliche Festtage und ein gutes Neues Jahr 2022.

Bitte bleiben Sie gesund!

Herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Unsere Praxis ist vom 24. Dezember bis 1. Januar geschlossen.

Vertr.: OC-Erlangen, Nägelsbachstr. 49a, T. 09131-71900

ADLER Zahnärzte

LIEBE PATIENTEN,

ein bewegendes und außergewöhnliches Jahr neigt sich dem Ende zu. Für Ihr Vertrauen und Ihre Treue möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken.

Unser gesamtes Praxisteam wünscht Ihnen frohe und gesegnete Festtage, einen guten Jahreswechsel und viel Glück und Gesundheit im neuen Jahr!

Die Praxis ist vom 23. Dezember 2021 bis einschließlich 7. Januar 2022 geschlossen. 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, Tel. 0 91 32/46 60
www.doctores-adler.de

Frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr!

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

Wir wünschen ein gesundes Neues!
HERZO aktuell

Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen und
Euren Familien ein besinnliches,
friedvolles Weihnachtsfest
und für 2022
Vorfahrt für Gesundheit, Glück
und Zufriedenheit sowie
STOP Stop für Kummer und Sorgen
Eure Fahrlehrer
Otto und Stefan Patz
mit Familien

DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES

**wünschen wir
frohe Weihnachten
und ein glückliches, erfolgreiches
neues Jahr.**

BAUFACHMARKT MIT PROFIMARKT DaigFuss BAUSTOFFE

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

Es wird Weihnachten, nach einem anstrengenden Jahr,
voller Verzicht und Pflichten, ist es wieder geschafft.
Es wird ein Stern am Himmel aufgehen.
Nach dem Jahreswechsel wird Hoffnung,
die Freude zum Aufbruch zum Ausdruck bringen.
Genießen Sie die Weihnachtszeit im Kreise
ihrer Familie und Freunde.

Frohe Weihnachten und
ein gesundes neues Jahr

wünscht Familie Eckenbrecht
und die Mitarbeiter der Firma Rohr

hermann ROHR BAUUNTERNEHMEN
Waldstraße 16a
91448 Emskirchen
Telefon 09104 941
info@rohr-bau.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

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.

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

DAS HAARECK

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

Am 24.12. und 31.12.2021 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 H. und Anita K.

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 2022.

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

SOZIALVERBAND VdK
BAYERN
Ortsverband Herzogenaurach

Frohe Weihnachten!

Wir wünschen unseren Mitgliedern
ein besinnliches Weihnachtsfest
und ein gesundes neues Jahr.

Ihr VdK OV-Herzogenaurach

Ihr Vorstand
K.-H. Schneider mit seinem Team

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.

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

IMPRESSUM

HERZO aktuell

Herausgeber/Druck:	L/M/B Druck GmbH Louko
Geschäftsführung:	Oliver Stapfer, Dennis Haan
Redaktion/Fotos:	herzopress, E-Mail: redaktion@herzoaktuell.de www.shutterstock.com
Anzeigenberatung:	Birgit Goblirsch, Christine Schnappauf
Verlagsanschrift:	Nordostpark 52, 90411 Nürnberg Tel. 0911/955 56 28 oder 0174/3205274 info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de
Erscheinungsweise:	wöchentlich, Donnerstag
Auflage:	14.000 Stück
Anzeigenpreise:	Mediadaten 17 vom 01.01.2021
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.

Gefüllte Weihnachtsgans

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.

Wir wünschen all unseren Kunden & Freunden ein ruhiges, besinnliches Weihnachtsfest...

...und einen gesunden Start in das Jahr 2022

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

Wir möchten uns für die Unterstützung und Treue in diesem Jahr herzlich bei Euch bedanken, und wünschen ein schönes Weihnachtsfest.
Ihr Friseur-Stark-Team

salon **Stark**

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

Öffnungszeiten:
Di. – Fr.: 8 – 18 Uhr
Samstag: 8 – 13 Uhr

Am Montag, den 20.12.21 haben wir geöffnet. Heilig Abend und Silvester, sowie vom 4.1. bis einschließlich 8.1.22 bleibt unser Salon geschlossen.

Frohe Weihnachten

Für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue sagen wir Danke und wünschen Ihnen erholsame Festtage und ein glückliches, erfolgreiches Jahr 2022.

Autohaus **stadie**

Ihr autorisierter Fiat-Servicepartner
Königstr. 4 • 91086 Münchaurach
Tel.: 09132 / 4855 • Fax 09132 / 63474
mail@autohaus-stadie.de • www.autohaus-stadie.de

Betriebsurlaub vom 24.12.21 – 01.01.22

MAGISCHE MOMENTE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHRER FAMILIE FUNKELNDE FESTTAGE UND EIN GLANZVOLLES NEUES JAHR.

Autohaus Wormser GmbH
Reutleser Weg 15
91058 Erlangen-Tennenlohe
Tel. 0 91 31 / 48 00-0

Autohaus H. Wormser GmbH
Schwarzenbacher Ring 9
91315 Höchstadt/Aisch
Tel. 0 91 93 / 63 89-3

Autohaus Wormser
Mobilität genießen