Weihnachts-grüße

# HERZO aktuell

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Donnerstag, 17. Dezember 2020
16. Jahrgang, Weihnachtsgrüße

## HERZOAKTUELL WÜNSCHT FROHE WEIHNACHTEN

# LEGAU UND DIE NASE VOM NIKOLAUS

**Solange Legau sich zurück erinnern konnte, wollte er immer schon wissen, wie sich die Nase vom Nikolaus anfühlte. Diese große, rote, dicke Nase, die über dem wuschligen, weißen und langen Bart mitten aus dem Gesicht heraus ragte. Warum das so war, konnte sich Legau auch nicht erklären. Die Nase sah fast aus, wie die Nase von Norbert Neunmalklug, dem Lehrer der Dorfschule von Bregenbrett und Drögenbröt. Aber jeder wusste, dass Herr Neunmalklug immer dann, wenn der Nikolaus nach Bregenbrett kam, zu seiner Schwester nach Drögenbröt musste.**

Legau überlegte schon sehr lange, wie er es dieses Jahr wohl schaffen könnte, endlich die Nase vom Nikolaus anzufassen. Zuerst hatte er überlegt, so zu tun, als würde er stolpern. Dann könnte er hinfallen, und dabei, ganz zufällig, dem Nikolaus an die Nase fassen. Aber da war das Risiko, dass er sich beim Fallen weh tat, oder noch schlimmer, die Nase nicht zu fassen bekam. Legaus nächste Idee war, dass er den Nikolaus ja einfach fragen könnte. Aber so einfach, wie er fragen konnte, konnte der Nikolaus auch „Nein“ sagen, und dann war die Gelegenheit für immer vorbei. Wenn er auf der Weihnachtsfeier nach vorne zum Nikolaus gerufen würde, könnte er auch so tun, als hätte der Nikolaus irgendetwas auf den Nase. Aber ihm fiel nichts ein, was ein Nikolaus auf der Nase haben könnte. Also blieb nur die letzte Idee: Er würde nach vorne gehen, sich wie jedes Jahr auf das Knie des Nikolauses setzten, und dann in einem günstigen Augenblick dem Nikolaus kurz in die Nase kneifen. Ja, genauso würde er es machen: Einen günstigen Augenblick abwarten, und dann – zack – kurz in die Nase kneifen. Dann würde er endlich wissen, wie sie sich anfühlte, die große, rote, dicke Nase.

Jetzt, nachdem er seinen Plan so gut ausgearbeitet hatte, freute er sich noch mehr auf die Weihnachtsfeier. Es dauerte noch eine ganze Woche, bis es endlich so weit war, und Legau konnte es gar nicht mehr erwarten.

Endlich war der große Tag da: Alle hatten sich besonders fein gemacht, ihre Sonntagsanzüge angezogen, die Zähne extra lange geputzt, waren vorher bei Heribert Haarschmitt, dem Friseur, gewesen und die Schuhe waren blitzblank geputzt. Alle saßen im großen Festsaal an einem langen Tisch. Auf jeder Seite vom Tisch saßen 17 Menschen und am Kopf saß Roland Regens, der Bürgermeister. Die andere Kopfseite des Tisches war frei, denn Norbert Neunmalklug, der Lehrer, war, wie jedes Jahr, nicht da. Das war auch ganz praktisch so, auf diese Weise konnte sich der Nikoalus dort an das Ende des Tisches setzen, und alle konnten ihn sehen.

Wenn der Nikolaus doch nur endlich kommen würde. Es hatte in den letzten Jahren immer sehr lange gedauert, bis er da war. Alle mussten nach Kräften die schönsten Weihnachtslieder singen. Immer wieder und wieder. Die Erwachsenen tranken Kaffee oder Tee, die Kinder heiße Schokolade, und alle aßen die leckersten Weihnachtskuchen. Das lange Warten auf den Nikolaus bedeutete natürlich auch, dass die Kinder reichlich Zeit hatten, um über das eine und das andere nachzudenken. Würde der Nikolaus wieder für jeden ein lange ersehntes Geschenk mitbringen? Würde er wieder ganz genau wissen, was man in der Schule angestellt hatte, oder ob man das ganze Jahr lieb gewesen war? Würde er wieder wissen, wann man nicht auf seine Eltern gehört hatte? Legau dachte in dieser Zeit an verschiedene Sachen, wie zum Beispiel ganz viele Käfer im Haus oder auch Gummibärchen im Katzenfell. Wenn der Nikolaus das alles wusste, würde es vielleicht zum ersten Mal kein Geschenk geben. Andererseits hatte er aber auch den Schimpfwortwettbewerb für Bregenbrett gewonnen. Das musste doch auch etwas zählen, oder? Legau dachte auch daran, dass das Geschenk nicht ganz so wichtig war, weil er ja heute endlich erfahren würde, wie sich die Nase anfühlte.

Nach fast unendlich langer Zeit und vielen, vielen Liedern glaubte Legau schon, der Nikolaus würde nicht mehr kommen. Doch da ging plötzlich eine Aufregung durch die Erwachsenen und am Tisch wurde getuschelt und geflüstert. Legau wusste aus den letzten Jahren: Jetzt war es gleich soweit. Endlich! Es wurde ein großer goldener Stuhl an das freie Ende des Tisches gestellt, daneben wurde ein kleinerer Tisch aufgebaut.

Als alles fertig und vorbereitet war, ergriff der Bürgermeister Roland Regens das Wort und sagte:

„Wie ich soeben erfahren habe, ist der Nikolaus jetzt auf dem Weg zu uns, aber er kann wohl den Weg nicht finden, weil er uns nicht hören kann. Lasst uns noch einmal besonders schön und ganz laut singen.“

Das Lied war noch nicht zu Ende, da ging die Tür auf, und … und … und … Da war er. Sein weiter roter Mantel schien die ganze Festhalle in ein rotes Licht zu tauchen. Sein langer weißer Bart leuchtete hell und seine gütigen Augen strahlten aus dem Gesicht. Seine Nase aber, die schien seit dem letzten Jahr noch größer, noch dicker und noch roter geworden zu sein. Langsam schaute sich der Nikolaus in der Festhalle um und brummte:

„Hm, Hm, sehr schön. Schön habt ihr das gemacht. Und alles so schön geschmückt. So feierlich. Wartet ihr auf jemanden?“

Alle riefen: „Ja, wir warten auf Dich, lieber Nikolaus“

„Na, da ist es ja gut, dass ich endlich hier bin,“ brummte er mit seiner tiefen Stimme. „Ist dieser wunderbare große Stuhl hier vorne für mich? Und der Tisch, soll ich da mein schlaues goldenes Buch drauflegen?“

Voller Erwartung riefen allen Kinder: „Ja, ja, ja.“

Der Nikolaus ging um den Stuhl herum, richtete seinen langen Mantel, strich sich über den Bart, murmelte leise: „So ein schöner Stuhl…“ und setzte sich langsam mit einem kaum hörbaren Stöhnen „Haaach!“ auf den Stuhl, indem er sich mit den Händen auf den Knien abstützte und dann langsam rückwärts fallen ließ. Der Nikolaus war eben schon ein alter Mann. Aber er war sehr weise. Er wusste immer ganz genau, was im vergangenen Jahr in Bregenbrett passiert war. Natürlich kamen immer alle Kinder dran und mussten nach vorne zu ihm, um sich sagen zu lassen, was sie gut, und was sie nicht so gut gemacht hatten. Und dann gab es immer ein Geschenk. In manchen Jahren kam es aber vor, dass auch Erwachsene nach vorne mussten. So war es auch in diesem Jahr. Der Nikolaus ließ seine volle Stimme ertönen:

„Ist hier jemand, der Lothar Leder heißt und Schumacher ist?“

Ein leises Kichern war zu hören. „Ja, hier.“

„Dann komm doch einmal nach vorne, mein lieber Lothar.“

Lothar Leder ging nach vorne und hockte sich vor den Nikolaus hin. „Ich habe gehört, du bist ein ganz mutiger.“

Lothar guckte verdutzt und verstand nichts.

„Ich habe gehört, dass Ihr ein Gespenst in Bregenbrett hattet, und keiner hat sich in den Kirchturm getraut. Aber Du bist ganz alleine dort hinauf und hast das Gespenst vertrieben. Mutig, mutig.“

„Aber, aber das war doch gar kein Gespenst, sondern nur …“
„Aber es hätte eines sein können. Und deshalb bekommst Du von mir den Titel „Mutiger Lothar“ und darfst dich ein ganzes Jahr lang so nennen.“
Mächtig beeindruckt und mit einem strahlenden Lächeln ging der Mutige Lothar zu seinem Platz zurück.
„Gibt es denn hier“, setzte der Nikolaus nun etwas leiser an, „auch jemanden, der Roland Regens heißt und Bürgermeister ist?“
Jetzt wurde es ganz still im Saal.
„Ja, hier,“ meldete sich ein stolzer Roland Regens.
„Dann komm auch Du einmal zu mir nach vorne. Du bist also der Bürgermeister. Ein Bürgermeister muss doch dafür sorgen, dass in seinem Dorf immer alles in Ordnung ist, kaputte Sachen repariert werden, und so weiter. Ist das richtig?“
„Aber ja, das ist meine Aufgabe.“
„Und hast Du das auch immer gut gemacht im letzten Jahr?“
„Ja!“ kam die schnelle Antwort.
Der Nikolaus nahm das dicke Buch, blätterte ein paar Seiten vor und eine wieder zurück. Dann sagte er:
„War da nicht dieses Jahr eine kaputte Straßenlaterne, die nicht repariert wurde, oder der Spielplatz, auf dem einige Spielzeuge eine ganze Zeit lang nicht funktionierten?“
„Ähem, tja, also, weißt Du lieber Nikolaus, ich glaube, da …“
„Willst Du Dich denn bemühen, das alles nächstes Jahr besser zu machen?“
„Aber ja, ganz bestimmt lieber Nikolaus.“
Roland Regens war sehr froh, als er endlich wieder auf seinen Platz zurück gehen durfte.
Tief tönte es anschließend in den Saal: „Legau, der Schimpfwortmeister aus Bregenbrett, ist der heute hier?“
Mit dünner Stimme antwortete Legau: „Hier bin ich.“
Er ging nach vorne und setzte sich schüchtern auf das Knie vom Nikolaus.
„Legau, Legau, was soll ich nur zu Dir sagen. Einerseits hast Du für Bregenbrett den Schimpfwortwettbewerb gewonnen. Aber auf der anderen Seite hast Du Deiner Katze ganz viele Gummibärchen ins Fell geklebt und hast Deinen Eltern furchtbar viele Käfer ins Haus gebracht, die man fast nicht wieder gefunden hätte, hinter all den Schränken.“
Legau war ganz flau im Magen. Woher wusste der Nikolaus nur immer so viel.
„Legau, was meinst Du denn, warst Du im letzten Jahr alles in allem ein lieber Junge?“, wollte der Nikolaus wissen.
„Ja, doch schon, ein bisschen,“ antwortete Legau verlegen.
„Dann will ich das einmal so glauben und Dir Dein Geschenk geben.“
Puh, war Legau erleichtert, dass es so gut gelaufen war für ihn. Das Geschenk war eine super tolle Lupe, mit der er sich die Käfer im Wald noch besser anschauen konnte. Als er wieder auf seinen Platz zurückging, dachte er nur, dass er irgendetwas vergessen hatte. Er setzte sich wieder hin, nahm seinen Kakao, schaute nach vorne, wo jetzt ein anderes Kind beim Nikolaus war, und dachte: „Oh NEIN, die NASE. Ich habe wieder nicht die Nase gefühlt. So ein Ärger.“
Er nahm sich ganz fest vor, das mit der Nase im nächsten Jahr besser zu machen.

*von Axel Baumgart*

## Liebe Leserinnen und Leser,

***das Jahr 2020 neigt sich langsam dem Ende entgegen.***

***Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2021.***

***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

# HERRMANN

## baut Ideen aus

WIR WÜNSCHEN IHNEN

*Frohe Weihnachten*

UND ALLES GUTE FÜR 2021!

*Bleiben Sie gesund!*

Unsere Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Internetseite.

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

hermann ROHR BAUUNTERNEHMEN

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

**Es ist Weihnachten,**
**Zeit zum Innehalten,**
**zum Sammeln neuer Kräfte,**

in dieser hektischen,
neue Anforderungen bringenden Zeit,
dankbar für jeden wichtigen Partner,
für Freunde zu sein.

Wir danken für Ihr Vertrauen,
wünschen schöne Weihnachstage,
ein fröhliches, gesundes neues Jahr
im Kreise Ihrer Liebsten.

Familie Eckenbrecht und das Team der Firma Rohr

# 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.

Frohe Weihnachten

Zahnarztpraxis
Stefan Bieger*)
Ihr Team für Zahngesundheit
und Implantologie

*) Master of Science in Oral Implantology

Vom 23.12.2020 bis zum 05.01.2021 ist unsere Praxis geschlossen

Rathgeberstraße 39
91074 Herzogenaurach
Telefon (09132) 4 00 04
info@zahnarztpraxis-bieger.de
www.zahnarztpraxis-bieger.de

STEUERKANZLEI
ANDREA PORSCHE

*Wir wünschen*
*allen unseren Mandanten*
*und Freunden*
*ein frohes Weihnachtsfest*
*und einen guten Start*
*ins Jahr 2021*

*Steuerkanzlei*
*Andrea Porsche*

Kanzleiurlaub vom 23.12.2020 bis 06.01.2021

**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**

# Spekulatius

**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 Spekulatius 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.

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

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

Ein frohes Weihnachtsfest
und ein gesundes,
glückliches neues Jahr:
Zeppelinstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32 / 73 44 44
Fax: 0 91 32 / 73 44 45
• Bauspenglerei
• Balkonsanierungen
• Flachdachsanierungen
• Erkerverkleidungen
• Kaminverkleidungen
• Sanitär
• Heizungsbau
• Badsanierung
• Solaranlagen
• Wärmepumpen
WERNER & HEINZ FUNK GMBH

Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest mit vielen
Tagen voller Freude und einen guten Rutsch in ein gesundes und
glückliches neues Jahr!
Didi Johannes Simone Jacqueline Julia Harald Tanja
DAS PHYSIOTEAM
Herzogenaurach
Christian Mihaela Anna Melanie

Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen und
Euren Familien ein besinnliches,
friedvolles Weihnachtsfest
und für 2021
Vorfahrt für Gesundheit, Glück
und Zufriedenheit sowie
Stop für Kummer und Sorgen
Eure Fahrlehrer
**Otto und Stefan Patz**
mit Familien

# 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).

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**

**WIR WÜNSCHEN FROHE FEIERTAGE.**
Starten Sie gesund in ein erfolgreiches neues Jahr.
Autohaus Wormser GmbH · Reutleser Weg 15 · 91058 Erlangen-Tennenlohe
**www.bmw-wormser.de**
Autohaus Wormser
Mobilität genießen

# Rinderroulade

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 4 | Rouladen vom Rind |
| 1 | Zwiebeln |
| 2 | Gewürzgurken |
| 4 | Scheiben Schinken oder Speckwürfel |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 4 | Nelken |
| | Muskat Saucenbinder |
| 150 ml | Sahne |
| | Salz und Pfeffer Senf |
| | Paprikapulver |

**Zubereitung:**

Roulade ausbreiten und mit Salz, Pfeffer und Paprika von innen und außen leicht würzen. Auf die eine Seite Senf streichen.
Den Schinken (oder Speck/Speckwürfel) darauf legen. 1/2 Gewürzgurke darauf legen. Zwiebel in feine Streifen schneiden und darauf verteilen. Darauf achten, dass all dies eher auf der linken oder rechten Hälfte liegt. Nun die Roulade von einer Seite einrollen und die Seiten mit einschlagen (damit nichts verloren geht). Mit einem Faden verschnüren oder mit einem Rouladenpickser (auch Zahnstocher) verschließen.
Fett erhitzen, Rouladen von allen Seiten anbraten. Mit Wasser auffüllen, so dass die Rouladen 3/4 bedeckt sind. Lorbeer, Nelken und eine Prise Muskat dazugeben. Und nun 3/4 Stunde kochen; gelegentlich wenden.
Mit Saucenbinder eindicken, etwas Sahne dazugeben & nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. noch etwas Senf abschmecken.
Dazu passen sehr gut Bandnudeln oder Spätzle.


**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 vor allem* ***Gesundheit.***

*Ein herzliches Dankeschön an unsere Kunden für ihr entgegengebrachtes Vertrauen.*

Peter und Petra Schonath

**Hl. Abend und Silvester haben wir von 7.00 – 13.00 Uhr geöffnet.**
**Am 2. Januar 2021 haben wir geschlossen.**

www.Metzgerei-Schonath.de

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

Apotheke am HerzogsPark
Apothekerin Anke Grundmann-Jacob
Haydnstraße 23 · 91074 Herzogenaurach
Tel. (0 91 32) 7 38 40 10

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

***Bleiben Sie gesund!***

**SONNEN-APOTHEKE**
**Apotheker Dr. rer. nat. Armin Welker**
Hauptstr. 26 · 91074 Herzogenaurach
Tel. 0 91 32/ 50 19
bestellung@sonnen-apotheke-herzo.de

Beyschlagsche Apotheke
Aus Tradition für Ihre Gesundheit
Inh. Gabriele Sehring-Castelli
Hauptstr. 23 · 91074 Herzogenaurach
Telefon: (09132) 28 12

Sternen-Apotheke Niederndorf
*Bettina Kuhlmann e.K.*
*Fachapothekerin für Allgemeinpharmazie*
*Niederndorfer Hauptstr. 25*
*91074 Herzogenaurach*
*Telefon 0 91 32/7 38 40 83*

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 wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und bleiben Sie gesund!**
***Ihr Friseur-Stark-Team***

**Am Montag, den 21.12.20 haben wir geöffnet!**
**Am heiligen Abend und Silvester geschlossen.**

# Weihnachtsstollen

**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 | Mandeln, 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 |

DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES

*Unser Betrieb bleibt am 24.12., 31.12.2020 und 02.01.2021 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

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

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

# Rehkeule

**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.

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 2021.*

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

**Wir wünschen allen von Herzen schöne Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr 2021!**

**Zollhöfer**
**Pflaster- Straßen- Tiefbau**

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

Liebe Patienten,
wir wünschen Ihnen ein frohes,
besinnliches Weihnachtsfest
und ein gesundes neues Jahr.

Ihre Physiotherapiepraxis
Martina Groß

mg
physiotherapie
martina groß

www.physiotherapie-martina-gross.de

**Liebe Kunden,** DANKESCHÖN
für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen friedvolle
Weihnachten und ein angenehmes,
farbenreiches Jahr 2021.

Gewerbeweg 4
91086 Aurachtal
☎ 09132/40801

BRAUNEIS
Malermeisterbetrieb

www.malerbetrieb-brauneis.de

---

*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

---

*Wir*
*wünschen Ihnen*
*frohe Weihnachten*
*&*
*ein wundervolles neues Jahr*
*2021*

**Am 17. und 18. Dezember 2020 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

---

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

---

# AUTO TAREK

**Liebe Kunden! Liebe Partner!**
**Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig.**
**Aufgrund dessen bemühen wir uns Ihre Wünsche zu erfüllen,**
**Ihr Vertrauen zu gewinnen und weiterhin für Sie dazu sein.**
**Auch in der anstrengenden und anspruchsvollen Corona Zeit.**
**Bleiben Sie gesund!**
**Wir wünschen Ihnen erholsame Weihnachtsfeiertage**
**und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**

AUTO TAREK

**Wir ziehen um!! Nur 400m vom aktuellen Standort.**
**Neue Adresse: Döhlersberg 4, 91086 Aurachtal**

**Neues Jahr! Neuer Standort! Neuer Anfang!**
**Durch die neuen Räumlichkeiten bieten wir**
**-eine bessere Kommunikation**
**-eine schnellere Abwicklung**
**-eine bessere Parkplatzsituation**
**Wir freuen uns Sie zum 07.01.2021 an**
**unserem neuen Standort**
**begrüßen zu dürfen!**

Betriebsurlaub vom 21.12.2020 bis einschließlich 06.01.2021
Ab den 07.01.2021 sind wir wieder für sie da.

**Kfz-Meisterbetrieb Kfz-Reifenservice Kfz-Aufbereitung Kfz-Teileverkauf**
**Döhlersberg 4 91086 Aurachtal Telefon: 09132 7306389 Handy: 01516 7306389**
**Besuchen Sie uns auf www.autotarek.de**

---

*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 24.12.2020 – 10.01.2021
Ab 11.01.2021 sind wir wieder für Sie da!

# 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.

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.: 0 91 32/48 44**

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

**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*

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

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

...und einen gesunden Start in das Jahr 2021

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

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 24.12.2020 bis einschließlich 06.01.2021 haben wir geschlossen.
Ab 07.01.2021 sind wir wieder für Sie da.

# Glühwein

**Zubereitung:**

Wasser und Dörrpflaumen kurz aufkochen, die Teebeutel hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und alle Flüssigkeiten mixen. Die Zimtstangen und Nelken (in einem Tee-Ei) dazu geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls dazu geben.
Nicht mehr aufkochen, sondern nur mehr auf kleiner Hitze wärmen (warm halten).

**Tipp:** Dazu passen natürlich die Weihnachtskekse und besonders das Kletzenbrot.

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 Liter | Wein, rot, fruchtig |
| ¾ Liter | Wasser |
| 200 g | Dörrpflaumen |
| ¼ Liter | Rum |
| 2 | Zitronen, davon den Saft |
| 250 g | Zucker |
| 2 Stangen | Zimt |
| 2 Beutel | Tee, schwarzen |
| 5 | Gewürznelken |
| ½ Liter | Orangensaft, frisch gepresster |


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
Ihre Wohlfahrtsbücherstube in Herzogenaurach

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 glückliches
neues Jahr!

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



Für das entgegengebrachte Vertrauen
und Ihre Treue sagen wir Danke und wünschen Ihnen
frohe Festtage und ein glückliches und gesundes Jahr 2021.

Orthopädie Schuhtechnik und Schuhhaus Bitter
Bamberger Straße 12, 91074 Herzogenaurach

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

# 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.


Weihnachten anders

vielleicht ein bisschen weniger
vielleicht ein bisschen langsamer
vielleicht ein bisschen stiller
vielleicht ein bisschen mehr warten
vielleicht dann ein bisschen mehr Weihnachten.

© Anke Maggauer-Kirsche (*1948), deutsche Lyrikerin

Vielen lieben Dank allen Kunden,
Geschäftspartnern und Freunden.
Frohe Weihnachten und ein gesundes und
glückliches Jahr 2021.

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

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

DACHDECKEREI SPENGLEREI

... Gut bedacht SCHEER

MEISTERBETRIEB DER
DACHDECKERINNUNG

Werner-Heisenberg-Str. 12
91074 Herzogenaurach

Meisterhaft

Partner der HERZO Handwerker

Fon 0 91 32 / 28 91
Fax 0 91 32 / 79 69 52



Wir möchten das Jahresende
nutzen, um uns ganz herzlich
für das in uns gesetzte
Vertrauen zu bedanken.
Wir wünschen Ihnen allen
ein ruhiges besinnliches
Weihnachtsfest und viel
Gesundheit im neuen Jahr.

AURES
GmbH
SCHREINERMEISTER

Schreinermeister Aures GmbH
Werner-Heisenberg-Straße 12a • 91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132 - 8 35 69 16 • info@schreinermeister-aures.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

# Odenwälder Lebkuchen-Schwein

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 400 g | Schweinefilet |
| 1 EL | Butterschmalz |
| 1 | Zwiebel, gewürfelt |
| 100 g | Lebkuchen, Odenwälder (siehe Hinweis) |
| 50 ml | Apfelwein, ersatzweise trockenen Weißwein |
| 100 ml | Gemüsefond oder Geflügel- |
| 200 g | süße Sahne |
| | Salz und Pfeffer |

**Zubereitung:**

Die Mandeln von den Odenwälder Lebkuchen entfernen und aufessen, den Rest würfeln.
Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Fett anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
Die gewürfelte Zwiebel in der Pfanne anschwitzen. Die kleingewürfelten Lebkuchen zugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Apfelwein ablöschen.
Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, den Fond und die Sahne zugeben. Bei mittlerer Hitze einkochen bis die Sauce anfängt zu binden.
Das Fleisch und den Fleischsaft zurück in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu passt z.B. Penne. Im Rahmen eines mehrgängigen Menüs reicht das Rezept für 3 – 4 Personen.

**Hinweis**:
Odenwälder Lebkuchen kann man durch einfache Printen, Honigkuchen oder Holländischen Frühstückskuchen ersetzen.

*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 2021!

Dimitrios Karras
und Kosmas Kotsias

PARTNER HAUSTECHNIK GbR
Ringstraße 101, Herzogenaurach
Tel. 0 91 32/7 32 03 28

Wir wünschen
einen guten Rutsch!
HERZO aktuell

Frohe Weihnachten
und ein gesundes Neues Jahr 2021

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. – 31.12.2020, ab 04.01.2021 sind wir wieder da!
09132/9191

# Lebkuchen

**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 |

*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 2021!**

**Carolin Schleicher & Team**

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

## Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr

Allen unseren Kunden wünschen wir ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest sowie alles Gute für das neue Jahr.

**Kundendienstbüro**
**Irmgard Dorsch**
Tel. 09132 9058025
irmgard.dorsch@HUKvm.de
Erlanger Str. 13
91074 Herzogenaurach

Mo., Di., Do., Fr. 9.00–13.00 Uhr
Mo. 14.00–18.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

HUK-COBURG
Aus Tradition günstig

## 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

**THOMAS LEBENDER**
Maler & Lackierer

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

- Malerarbeiten aller Art
- Fassadengestaltung
- Lackierarbeiten
- Kreative Techniken

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 31.12.2020 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.*

Na? Alle Hugos gefunden?

**Nächstes Jahr gibt es wieder unser beliebtes Gewinnspiel mit attraktiven Preisen.**

Es sind 14 Hamster versteckt.

**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.

# 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.

**Frohes Fest und ein gutes neues Jahr**

***„Schwierige Zeiten sind immer auch eine Chance"***

Ja, das vergangene Jahr war nicht ganz einfach. Aber jedes noch so schwierige Ereignis hat auch eine gute Seite und ist eine Chance für Neues. Wir freuen uns auf 2021 und die Aussicht auf den Weg zurück in die Normalität. Stellvertretend für unser Team überbringen dieses Jahr unsere „Jüngsten" unsere Glückwünsche. Unsere motivierten Auszubildenden freuen sich am meisten auf einen erfolgreichen Neustart.

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Treue im vergangenen Jahr. Wir wünschen Ihnen wunderschöne und friedliche Feiertage und einen guten Start in ein erfolgreiches neues Jahr 2021. Wir sind für Sie da!

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

www.baeckerei-polster.de

BÄCKEREI POLSTER
TRADITION & GESCHMACK

# 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 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.**

**Ein gesegnetes Weihnachtsfest und im kommenden Jahr Glück und gute Fahrt**

wünscht Ihre

OMV

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

**Gasthaus Schuh** Telefon 9303 Dondörflein

Am Heiligen Abend

**Karpfen**

*gebacken und blau*

**bis 19.00 Uhr und**

**Am 25.12., 26.12. und So. 27.12.2020 von 11.00 bis 14.00 Uhr Essen to go**

**Vom 28.12.2020 bis 02.01.2021 geschlossen.**

***Ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr***

*wünschen Familien Pfister und Schuh*

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 2021 wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.

In der Zeit vom 23.12.2020 bis einschl. 06.01.2021 ist unsere Praxis geschlossen.

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

Dr. René & Dr. Miriam
ADLER
Zahnärzte

**LIEBE PATIENTEN,**

ein aufregendes 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 24. Dezember 2020 bis 8. Januar 2021 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

# Zimtsterne

**Zubereitung:**

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen. 1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 – 15 Minuten backen.

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

| | |
|---|---|
| 500 g | Mandeln, gemahlen |
| 300 g | Puderzucker |
| 2 TL | Zimt |
| 2 | Eiweiß |
| 2 EL | Likör (Mandellikör) |
| n. B. | Puderzucker für die Arbeitsfläche |

**Für die Glasur:**

| | |
|---|---|
| 1 | Eiweiß |
| 125 g | Puderzucker |

Dr. med.
MARTIN BÖHRINGER
Facharzt für Orthopädie

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

Online-Termine vereinbaren

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,
besinnliche Festtage und
ein gutes Neues Jahr 2021.

*Bitte bleiben Sie gesund!*

*Herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.*

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

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

Für unsere Kunden zum Feste
Eimerweise nur das Beste.
Frische Farbe im neuen Jahr
wünscht Ihnen
Ihr Maler Mehler-Team
ist doch klar

Jörg Mehler

Andrea Mehler

# MEHLER GmbH

*Aus Leidenschaft zur Farbe*