



HERZO

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENURACH UND UMGEBUNG

aktuell

Donnerstag, 18. Dezember 2025
21. Jahrgang, Weihnachtsgrüße

**HERZOAKTUELL WÜNSCHT
FROHE WEIHNACHTEN**



DIE LATERNE IM FENSTER

An diesem Morgen wirkte der Himmel über dem Dorf, als hätte er verschlafen und vergessen, sich anzuziehen: einfach nur grau. Es war der 21. Dezember, und Nele, acht Jahre alt und überzeugte Winterexpertin, stellte mit professioneller Strenge fest: „Das ist doch kein Weihnachtswetter. Das ist November in gelangweilt.“ Sie hauchte einen Kreis auf die Fensterscheibe und spähte hinaus. Der Garten war braun statt weiß, und in der kleinen Holzhütte, die erst seit kurzem dort stand, regte sich ein Schatten - ihr Großvater. Seit Oma nicht mehr da war, hatte er sein Haus verkauft und war in die kleine Hütte gezogen. „Zu viel Platz für Erinnerungen“, hatte er erklärt. Nele konnte sich darunter wenig vorstellen, aber der Satz klang wie etwas, das man nicht hinterfragen sollte.

Unten in der Küche fand sie ihn am Tisch, die Hände um eine Tasse geklammert, als wäre sie ein seltenes Museumsexponat. „Guten Morgen, Opa“, sagte Nele. Er hob eine Augenbraue, murmelte „Guten Morgen, Winterkind“ und blickte dann wieder in seinen Tee, als ob der ihm erklären könnte, wie man wieder Freude findet. Nele spürte eine stille Schwere, die nicht in Worte passte. Es war, als hing eine kleine unsichtbare Schneewolke nur über ihrem Großvater, und sie wusste nicht, wie man sie bewegen konnte. Ihre Mutter stellte Pfannkuchen auf den Tisch, in jener Art übertriebener Fröhlichkeit, die Erwachsene benutzen, wenn etwas nicht stimmt. „Wir machen's uns schön – Schnee ist kein Muss.“ Nele nickte pflichtbewusst, aber sie spürte deutlich, dass das Fehlen des Schnees



nur die harmlose Spitze eines viel tieferen „Nicht-so-wie-es-sein-sollte“ war. Und das hatte mit ihrem Großvater zu tun.

Am Nachmittag marschierte sie den Waldweg hinauf. Ihre Mutter hatte gesagt: „Aber bleib nicht zu lange“, mit dem Unterton: „Bitte komm nicht völlig durchgefroren zurück und bitte, bitte versuch nicht schon wieder, einen Fuchs zu streicheln.“ Nele liebte diesen Weg, der von alten Apfelbäumen gesäumt war, die aussahen, als würden sie gleich anfangen sich zu beschweren, wenn noch einmal ein Vogel auf ihnen landete.

Die verlassene Schutzhütte am Waldrand empfing sie mit der üblichen Mischung aus Moder, Stille und dem Gefühl, dass man hier hervorragend Geheimnisse aufbewahren könnte. Sie setzte sich auf die Bank in der Hütte, zog ihr Notizbuch hervor und schrieb hinein, was sie seit Tagen dachte: Opa soll wieder richtig lachen. Nicht ein höfliches Lächeln, das seine Mundwinkel nur kurz anheben ließ, sondern das richtige Lachen, das früher ganze Zimmer warm gemacht hatte. Als sie das Buch zuschlug, fiel ihr Blick auf eine

Metalllaterne, die in der Ecke stand. Sie war alt, staubig und leicht verbeult. „Wer lässt denn sowas hier rumstehen?“ Sie wischte den Staub ab und sah eine eingeritzte Zeile: Für den Heimweg. Der Satz traf sie unerwartet. Vielleicht, dachte sie, braucht jeder manchmal ein Licht, das ihn daran erinnert, wohin man zurückkehren kann. Sie beschloss, die Laterne mitzunehmen, ohne sich weiter zu fragen, ob das ein offizieller Diebstahl sein könnte oder einfach Waldfundrecht. Am Abend stellte sie die Laterne auf die Fensterbank der Hütte ihres Großvaters und legte eine Karte dazu: Für deinen Heimweg. Nicht verlieren! – Nele.

Am nächsten Morgen saß der alte Mann in der Küche und betrachtete die Laterne mit einem Blick, der zwischen Überraschung und Erinnerung schwankte. „Wo hast du die gefunden?“, fragte er. Nach Neles Erklärung strich er über das Glas, als könnte er durch Berührung alte Zeiten wachrufen. „Deine Oma und ich hatten eine, die genauso aussah“, sagte er leise. „An Heiligabend sind wir immer spazieren gegangen, egal bei welchem Wetter. Die Laterne war unser kleines Leuchten.“ Nele antwortete: „Dann ist doch jetzt der richtige Zeitpunkt, dass sie wieder brennt.“

In den Tagen bis Heiligabend kümmerte Nele sich hingebungsvoll um die Laterne. Sie polierte das verschmutzte Glas, entfernte Rost, schmolz alte Kerzenreste zusammen und goss sie in eine Form, die ursprünglich für Muffins gedacht war. Ihre Mutter beobachtete alles mit einer Mischung aus Skepsis und Bewunderung.

Am 24. Dezember stellte Nele die Laterne vor die Hütte ihres Großvaters, klopfte und sagte, ohne sich zu räuspern oder lange Einleitungen zu wählen: „Du kommst heute mit zur Kirche.“ Er wollte erst abwinken, doch dann sah er die Laterne, sah Nele und schien zu erkennen, dass Widerstand zwecklos war. Er nickte. Am Abend liefen sie zu dritt durchs Dorf. Aus manchen Fenstern drang Musik, aus anderen das Geräusch, das Gänse machen, wenn sie im Ofen brutzeln: ein gelegentliches, sehr zufriedenes Knuspern. Nele trug die Laterne, und das Licht wackelte fröhlich, als würde es selbst mitlaufen. Vor der Kirche blieb ihr Großvater stehen. „Ich war seit einer Ewigkeit nicht mehr hier.“ „Dann wird's mal wieder Zeit“, antwortete Nele. Er lachte – ein echtes Lachen, das ihren Bauch warm machte. Während des Singens in der Kirche setzte er sich neben sie und schien die Musik einzutauen, als wäre sie eine Erinnerung, die er fast verloren hätte.

Auf dem Heimweg trug der alte Mann die Laterne selbst. Und dann, ganz plötzlich, begann es zu schneien. Erst zaghaft, dann fielen große Flocken herab. „Na endlich!“, rief Nele nach oben, „war das so schwer?“ Ihr Großvater schmunzelte. „Weißt du“, sagte er nach einer Weile, „manchmal braucht man nur ein kleines Licht, um wieder auf den richtigen Weg zu kommen.“

Am nächsten Morgen war der Garten weiß bestäubt, als hätte ein vergesslicher Bäcker Puderzucker über alles gestreut. Nele stand am Fenster und betrachtete die Spuren im Schnee: kleine Vogelritte und die brei-

teren Spuren ihres Großvaters, der früh hinausgegangen war. Sie fand ihn bei der Hütte, wo er die Laterne neu entzündete. „Nur zur Sicherheit“, sagte er. Den Rest des Tages schmückten sie gemeinsam den Garten. Nele hängte Strohsterne in den alten Apfelbaum, ihr Großvater brachte eine Lichterkette an der Hütte an. Beim Abendessen erzählte er Geschichten von früher. Später, als alle Lichter gedimmt waren, beobachteten sie den dichten Schneefall. Die Laterne auf dem Fensterbrett tauchte den Raum in warmes Licht. Und irgendwo, zwischen Schnee und Kerzenschein, fühlte sich Weihnachten wieder an wie Weihnachten.



Liebe Leserinnen und Leser,
das Jahr 2025 neigt sich langsam dem Ende entgegen.
Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2026.
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



Winterlicher Apfel-Zimt-Likör

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Wodka in einem Topf zum Kochen bringen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Das Ganze ca. 10 Minuten abkühlen lassen und danach den Wodka dazu geben und umrühren. Die Flüssigkeit wiederholt 10 Minuten abkühlen lassen und dann in gut verschließbare Gefäße (z. B. Weinflaschen mit Drehverschluss) abfüllen und 4 Wochen reifen lassen! Nach diesen 4 Wochen durch einen Teesieb abgießen und in beliebige Flaschen umfüllen. ...prima zum Verschenken oder selber trinken.

Zutaten für 5 Portionen:

600 ml	Apfelsaft, naturtrüb
900 g	Zucker
900 ml	Wodka, 40%
8	Gewürznelken
25 g	Zimt, grob



DR. MIRIAM & DR. RENÉ
ADLER
ZAHN MEDIZIN



An der Schütt 11, 91074 Herzogenaurach, Tel. 0 91 32/46 60
www.doctores-adler.de

Wir danken unseren lieben Patientinnen und Patienten

sehr herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Unser gesamtes Praxisteam wünscht Ihnen und Ihren Familien ein fröhliches und gesegnetes Weihnachten und viel Glück und Gesundheit für das neue Jahr 2026.

Unsere Praxis ist vom 23. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026 geschlossen.

Ab dem 7. Januar 2026 sind wir wieder zu den gewohnten Öffnungszeiten für Sie da!

Ihre Zahnärzte
Dr. Miriam Adler & Dr. René Adler



Dr. med.
MARTIN BÖHRINGER
Facharzt für Orthopädie

Chiropraktik • Sportmedizin • Akupunktur
Naturheilverfahren • Stoßwellen • Osteologie
Digitales Röntgen • Osteodensitometrie • SpineMED®

Hauptstraße 23
91074 Herzogenaurach

0 91 32 - 5361
0 91 32 - 73 7924

Info@drboehringer.de
www.d-boehringer.de

Online-Termine vereinbarbar

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,
ruhige Festtage und
ein gutes Neues Jahr 2026.



Herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.



Unsere Praxis ist vom 24. Dezember bis 5. Januar geschlossen.

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

Frohe Weihnachten

Zahnarztpraxis Stefan Bieger*)

Ihr Team für Zahngesundheit und Implantologie

Wir haben Urlaub vom 22.12.25 bis einschl. 06.01.2026

Für die restlichen Tage entnehmen Sie den Notdienst der Tagespresse.

*) Master of Science in Oral Implantology

Verteilung am 22.12. und 23.12. übernimmt: Dr. Werner Ruppert, Hauptstr. 25-27, Herzogenaurach, Tel.-Nr.: 0 91 32 / 80 70.

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

Frohe Weihnachten und ein gesundes Neues Jahr 2026

Dr. Elke Gerlitz
Kinder- und Jugendärztin
Allergologie
Psychotherapie

Dr. Florina Rössler
Kinder- und Jugendärztin
Allgemeinärztin
Homöopathie

Dr. Sabine Zenger
Kinder- und Jugendärztin

familienmvz.de
09132/9191

Das Familien-MVZ Cyprianstr. 2a 91074 Herzogenaurach

4

Ihr
Praxisteam

Dr. med. Fuchs
wünscht Ihnen ein

wundervolles Weihnachtsfest

ein gesundes neues Jahr 2026

**Praxisteam Dr. med. Fuchs –
Ihr Haus- und Familienarzt**
Herzogenaurach Hauptstraße 36

Tel. 09132 – 7760



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 2026
wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.



In der Zeit vom 23.12.2025 bis einschl. 06.01.2026
ist unsere Praxis geschlossen.

Sie erreichen uns wieder ab 07.01.2025
unter der Telefonnummer 09132/7735 35



Cremige Sellerieschaumsuppe

Zubereitung:

Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 min köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffelöl zugeben. Butter in kleineren Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Die Suppe schaumig aufmixen, auf Teller verteilen und Croûtons hinein geben.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Knollensellerie, geschält u. fein gewürfelt
2	Schalotten, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 EL	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Weißwein (trocken)
250 g	süße Sahne
2 Scheiben	Toastbrot, entrindet und klein gewürfelt
4 EL	Olivenöl
1 EL	Öl, (Trüffelöl)
3 EL	Butter, (kalt), ca. 30 g
2 EL	süße Sahne, geschlagen
	Salz und Pfeffer



Frohe Weihnachten

Wir sagen DANKE für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen,
für Sympathie, Wertschätzung und Treue!
Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir von Herzen ein frohes
und besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage
sowie Gesundheit, Glück und nur das Beste für 2026!

Carolin Schleicher & Team



Nach unserem Betriebsurlaub vom 19.12.25 - 06.01.26,
finden Sie uns ab 07.01.26 an unserer neuen Adresse:
Föhrenberg 12, Herzogenaurach/OT Hauptendorf.

PHYSIOTHERAPIE
Schleicher

Tel: 09132/3911, E-mail: schleicher.physiotherapie@gmail.com



Gasthaus Schuh Telefon 9303
Dondörlein

Am Heiligen Abend
Karpfen

Mittags geöffnet
Abholung bis 19.00 Uhr.

Silvester bis 15.00 Uhr geöffnet!

Am 25.12. und 26.12.2025
und Neujahr geschlossen!

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



Wir wünschen
geruhsame Feiertage!
HERZO aktuell

Von ganzem Herzen Danke
für das, was war, für das, was ist
und für das, was wird!
**Wir wünschen Ihnen fröhliche
KlingglöckchenWeihnachten
und ein glücklichfriedvolles
Sternschnuppenjahr**
2026

BÜCHER
Medien und mehr
Ihre Wohlfühlbücherstube
in Herzogenaurach

Wir freuen uns wie **verrückt auf Sie!!**
Ihr Team von
Bücher, Medien & mehr
Hauptstraße 18
91074 Herzogenaurach

Telefon: 09132 – 4383 + Mail:
info@buecher-medien-und-mehr.de

wir wünschen Ihnen & Ihren Liebsten
ein gesegnetes Weihnachtsfest
mit vielen Tagen voller Freunde
und einen guten Rutsch in ein
gesundes & glückliches neues Jahr!

DAS PHYSIOTEAM
Herzogenaurach



Frohe Weihnachten und ein tintenfrisches neues Jahr!

Rutschen Sie gut ins Jahr 2026 – mit viel Farbe, guter Laune und natürlich besten Preisen von

tintenalarm.de
Wittgrund 6 - 93086 Aurachal
0 91 32 - 42 20 / vertrieb@tintenalarm.de



Abbildung ähnlich

Odenwälder Lebkuchen-Schwein

Zubereitung:

Die Mandeln von den Odenwälder Lebkuchen entfernen und auffessen, 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 klein gewürfelten 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.

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

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

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

Matthias und Roman Maier.

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

DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES



wünschen wir
frohe Weihnachten
und ein glückliches, erfolgreiches
neues Jahr



Daigfuss BAUSTOFFE

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

IMPRESSUM

Herausgeber/Druck: L/M/B Druck GmbH Louko
Geschäftsleitung: Oliver Stapfer, Dennis Haan
Redaktion/Fotos:

Anzeigenberatung:
Verlagsanschrift:
Birgit Goblirsch
Nordostpark 52, 90411 Nürnberg

Tel. 091/955 56 28 oder 0174/3205274

info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de

wöchentlich, Donnerstag

15.000 Stück

Mediadaten 20 vom 01.01.2024

Eigenvertrieb, kostenlos in jeden Haushalt im Verbreitungsgebiet Herzogenaurach, Ortsteile, Aurachtal, Neuses, Beutelsdorf, Burgstall, Dondorfleien, Dörlas, 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.

HERZO aktuell







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 22.12.2025 bis einschließlich 06.01.2026
haben wir geschlossen.
Ab 07.01.2026 sind wir wieder für Sie da.*



Lebkuchenwürfel mit Nüssen

Zubereitung:

Schokolade, Butter & Zucker über dem Wasserbad schmelzen. In eine Küchenmaschine geben oder mit einem Handrührer mixen. Die Eier einzeln unter Mixen dazugeben. Das Lebkuchengewürz und die gehackten Nüsse untermischen und gut durch-mixen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. Bei 175 °C etwa 30 min. backen. 100 g Schokolade schmelzen und entweder mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel auf dem Lebkuchen verteilen, dann mit Mandelblättchen bestreuen. Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

Zutaten:

200 g	sehr dunkle Schokolade
200 g	Butter
6	Eier
150 g	Zucker
120 g	Nüsse, gehackt (z. B. Cashews, Walnüsse u. gehackte Mandeln)
20 g	Lebkuchengewürz

Zum Verzieren:
100 g Schokolade, dunkle
3 EL Mandelblättchen



Inh. S. Götz & M. Prücklmeier

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

 Sabine, Michaela, Tanja, Steffi,
Anita H. und Anita K. 

Vom 24.12.2025 bis 01.01.2026 haben wir geschlossen

 **Das Haareck**
Königstraße 1 · 91086 Münchaurach
Tel. 0 91 32/73 09 88
Termine nach Vereinbarung

Wir wünschen

geruhsame Feiertage!

HERZO
aktuell





**Vollreinigung
Möhrenschlager**

Weihnachtsgrüße
Wir machen Urlaub
vom 24.12.2025 – 06.01.2026.

*Wir wünschen all unseren
Kunden & Freunden
ein ruhiges, besinnliches
Weihnachtsfest...
...und einen gesunden Start
in das Jahr 2026*

Vollreinigung Möhrenschlager

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



HERZO
aktuell



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 2026.

Peter-Fleischmann-Straße 24
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 6 32 53
eMail: info@endres-greiner.de
Homepage: www.endres-greiner.de

Abbildung ähnlich



Lachsfilet à la Kürbaise

Zubereitung:

Für die Kürbiskruste die Zwiebel fein hacken, den Lauch in Halbringe schneiden und zusammen in Öl ca. 3 Minuten andünsten. Den entkernten Kürbis auf einer Gemüsereihe grob raspeln und noch 5 Minuten mit Zwiebeln und Lauch auf kleiner Flamme mitdünsten. Das Gemüse vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenpfeffer (alternativ abgeriebene Zitronenschale) würzen und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Crème fraîche und geriebenem Käse vermischen. Die Lachssteaks waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft einreiben, dann erst salzen und pfeffern. Lachssteaks in eine feuerfeste Form legen und mit der Kürbismasse bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze (160 Grad Heißluft) ca. 20 Minuten backen. Sollte es vorkommen, dass das Gemüse bzw. der Kürbis viel Wasser abgibt, wird mit etwas angerührter Speisestärke abgebunden.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleine	Zwiebel
1 Stange	Lauch, klein
3 EL	Öl
200 g	Kürbisfleisch, vorbereitet
	Salz und Pfeffer
100 ml	Zitronenpfeffer
50 g	Crème fraîche
4	Käse, Gouda o. Emmentaler
1	Lachssteaks, à 150 g
	Zitrone

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

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
besinnliches Weihnachtsfest
und ein gesundes und friedliches 2026!

Peter und Petra Schonath
sowie das gesamte Team

Heilig Abend und Silvester von 7.00 -12.00 Uhr geöffnet.
Am 27.12.2025 haben wir geschlossen.



www.Metzgerei-Schonath.de





Abbildung ähnlich

Dominostein-Kuchen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillinzucker einröhnen lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Lebkuchengewürz dazu sieben und unterheben. Eine eckige Springform (23 cm x 23 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und darin glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Johannisbeergelee aufkochen, dann 2 Minuten kochen lassen. Den Teigboden waagrecht halbieren und den unteren Boden mit einem Tortenrand umschließen. Den Boden dann mit dem Gelee bestreichen und den zweiten Boden darauf legen. Die Kuvertüre hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Kuvertüre abkühlen lassen und unter die Sahne rühren. Die Sahnemasse auf dem Boden verstreichen und 1 Std. kalt stellen. Das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen (23 cm x 23 cm). Marzipan auf die Sahneschicht legen und 1 Std. kalt stellen. Die Kuchenglasur schmelzen, den Tortenrand entfernen und den Kuchen mit Glasur überziehen.

Zutaten:

3	Eier
90 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
75 g	Mehl
2 TL	Lebkuchengewürz
300 g	Gelee (rotes Johannisbeergelee)
200 g	Kuvertüre (Halbbitter)
250 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
350 g	Marzipan (Rohmasse)
200 g	Kuchenglasur (Zartbitterschokolade)
n. B.	Puderzucker zum Ausrollen

Liebe Kunden, DANKESCHÖN
für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen eine schöne,
besinnliche Weihnachtszeit und
ein gesundes, farbenreiches Jahr 2026.

Gewerbeweg 4
91086 Aurachtal
09132/40801

BRAUNEIS
Malermeisterbetrieb

www.malerbetrieb-brauneis.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

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

Wir wünschen
frohe Weihnachten!

HERZO

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG



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

DACHDECKEREI SPENGLEREI

SCHEER
MEISTERBETRIEB DER DACHDECKERINNUNG

... Gut bedacht

Meisterhaft
Qualitative Betriebsausführung ★★★★

Werner-Heisenberg-Str. 12
91074 Herzogenaurach
Fon 0 91 32 / 28 91
Fax 0 91 32 / 79 69 52

www.dachdeckerei-scheer.de

Wir wünschen
geruhsame Feiertage!

HERZO
aktuell



**Mit ENERGIE
durchs neue Jahr!**

Energiespeicher • Photovoltaik • Solar

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
Frohe Weihnachten
und ein gesundes, sonniges neues Jahr.

Ihr Partner für erneuerbare Energien
Sonnen PV GMBH
Die Kraft der Sonne nutzen...
Hannberger Weg 13
91091 Großenseebach
Tel. 09135 7357775
www.sonnen-pv.de



Spekulatiustorte (ohne Backen)

Zubereitung:

Spekulatius fein zerkrümeln und mit flüssiger Butter vermengen. Kirschen und Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Spekulatiusmasse in eine 26er-Springform geben, erkalten lassen und anschließend das abgetropfte Obst darauf verteilen. Aus dem Saft und dem roten Tortenguss einen Guss herstellen und auf das Obst geben. Kühl stellen! Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen und darüber geben oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen. Einige Stunden kühl stellen. Dann mit dem restlichen Spekulatius verzieren – nicht vorher, denn dann weichen sie auf!

Zutaten:

300 g	Spekulatius
100 g	Butter
1 Glas	Schattenmorellen
1 Glas	Preiselbeeren
250 ml	Saft, von d. Kirschen
500 ml	Sahne
2 Pck.	Vanillinzucker
1 Pck.	Sahnesteif
12 Stücke	Spekulatius
1 Pck.	Tortenguss, rot

**Wir wünschen
einen guten Rutsch!
HERZO aktuell**

Wir arbeiten mit Leidenschaft ...

MEHLER GmbH
Malermeisterbetrieb
Aussenrenovierung
09135 7600
www.maler-mehler.de

Wir arbeiten mit Leidenschaft ...

MEHLER GmbH
Malermeisterbetrieb
Fassaden - Dächer - Fassaden - Trockenbau
09135 7600
www.maler-mehler.de

**Frohe Weihnachten
und ein gutes Jahr 2026!**

MEHLER GmbH
Aus Leidenschaft zur Farbe
Einsteinstraße 15 b 91074 Herzogenaurach www.maler-mehler.de

25
JAHRE
2000-2025



Wintersalat mit Nüssen, Käse und Birnen

Zubereitung:

Zutaten f. Salat:	
100 g	Friséesalat
100 g	Feldsalat
4 EL	Balsamico (Apfel-)
3 EL	Olivenöl,
3 EL	Öl Walnuss-, kalt gepresst
1 TL	Senf (Dijon -)
1 TL	Meersalz, feines Pfeffer, schwarz
etwas	aus der Mühle
100 g	Bauernbrot, dunkles, ohne Rinde
200 g	Käse (Weichkäse mit roter Rinde, z.B. Chaumes oder St. Albray)
2	Birnen, reif
200 g	Weintrauben, blaue und grüne
50 g	Walnüsse
2 EL	Butter
	Crema di Balsamico zum Verzieren
Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Brot, Käse, Birnen und Trauben auf dem Salat anrichten und das Ganze mit dem Dressing beträufeln. Nach Belieben dekorativ mit Crema di Balsamico verzieren.	

Zutaten für 4 Portionen:

100 g	Friséesalat
100 g	Feldsalat
4 EL	Balsamico (Apfel-)
3 EL	Olivenöl,
3 EL	Öl Walnuss-, kalt gepresst
1 TL	Senf (Dijon -)
1 TL	Meersalz, feines
etwas	Pfeffer, schwarz aus der Mühle
100 g	Bauernbrot, dunkles, ohne Rinde
200 g	Käse (Weichkäse mit roter Rinde, z.B. Chaumes oder St. Albray)
2	Birnen, reif
200 g	Weintrauben, blaue und grüne
50 g	Walnüsse
2 EL	Butter
	Crema di Balsamico zum Verzieren



Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen.



Nelkenstraße 2 · 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132/772689 · www.metallbau-wein.de



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



**Ein frohes Weihnachtsfest
und ein gesundes,
glückliches neues Jahr.**

Zeppelinstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132 / 73 44 44
Fax: 09132 / 73 44 45

**WERNER & HEINZ
FUNK GMBH**

- **Bauspengelerei**
- **Balkonsanierungen**
- **Flachdachsanierungen**
- **Erkerverkleidungen**
- **Kaminverkleidungen**
- **Sanitär**
- **Heizungsbau**
- **Badsanierung**
- **Solaranlagen**
- **Wärmepumpen**



**„Wir nehmen
Ihre KÜCHE
persönlich.“**

Herz drauf!

Michael Rieger
Ihr Küchenspezialist

We say **DANKE** for the trust you have given us, for your sympathy, appreciation and loyalty.

I hope and wish you a happy and meaningful Christmas and a good start into the new year.

KDR
KÜCHEN.DESIGN.RIEGER

Erlanger Str. 54
91074 Herzogenaurach
Tel. 0 9132 7 51 46 50
kuechen-design-rieger.de

HERZO
aktuell



Abbildung ähnlich

Winterliches Walnussparfait mit warmer Kirschsause

Zubereitung:

2 EL Zucker karamellisieren. Die Walnuskerne hinein geben, alles gut mischen und auf ein großes Brett geben. Den restlichen Karamell mit etwas Sahne loskochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Die Karamellsahne zugeben, warm und kalt schlagen. Den Walnusskrokant mit Folie abdecken, vorsichtig mit einem Küchenhammer oder einem schweren Topf zerkleinern und zusammen mit dem Rum zur Eigelbmischung geben. Gut vermengen. Die Sahne schlagen, unterheben und in Förmchen gefüllt ca. 5 Std. einfrieren. Nun den Kirschsaft mit Rotwein, Cassis, der Zimtstange, Vanillemark und ausgekratzten Vanilleschote auf ca. 200 ml einkochen lassen. Dann Zimt- und Vanillestange entfernen. Nun Zitronensaft und die geraspelte Zitronenschale zugeben, evtl. mit Puderzucker abschmecken. Nun Kirschwasser und Kirschen zugeben. Warten bis sich diese ebenfalls erwärmen. Warm in tiefen Tellern anrichten. In die Mitte der Sauce das vorher leicht angetaute Parfait stellen.

Zutaten für 4 Portionen:

80 g	Walnüsse
150 g	Zucker
400 g	Sahne
2 EL	Rum, weißer
4	Eigelb
300 g	Kirschen, entsteint (Glas)
300 ml	Kirschsaft
1/4 Liter	Rotwein
80 ml	Cassis
1 Stange	Zimt
1	Vanilleschote, das Mark davon
1	Zitrone, die abgeriebene Schale und der Saft davon
2 EL	Kirschwasser

**Ein frohes Weihnachtsfest
und ein gesundes, glückliches
neues Jahr** **wünschen wir unserer
werten Kundschaft
und unseren Geschäftsfreunden.**



**Hans Himmler
Sanitär- und
Wärmetechnik GmbH**

Höfener Straße 5
91074 Herzogenaurach
Tel. (0 9132) 86 47
info@himmler-haustechnik.de

Betriebsurlaub vom 22.12.25 – 06.01.26,
ab 07.01.2026 sind wir wieder für Sie da!

www.himmler-haustechnik.de



Abbildung ähnlich

Kürbis-Suppe mit Apfel und Kartoffel-Speck-Croûtons

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, in Spalten schneiden und entkernen. Bei einem Hokkaido kann das Schälen entfallen, alle anderen Kürbisarten schälen. Dann das Kürbisfleisch grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kürbis dazugeben und mitdünsten. Einen Liter Gemüsebrühe dazugießen und aufkochen. Dann die Äpfel zufügen und alles etwa 20 Minuten mit halb geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Kürbisfleisch sollte durchgegart sein. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und ganz fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne braten. Dann herausnehmen. Im ausgelassenen Fett das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin braten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dabei darauf achten, dass sie nicht zusammenbacken. Den Thymian waschen und von den Stielen streifen. Mit dem Speck zusammen zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken. In schöne Suppentassen füllen und mit den Croûtons bestreuen. Sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

1 1/4 kg	Kürbise, z.B. Hokkaido
1	Zwiebel
3	Äpfel, säuerlich, z.B. Boskop
1 EL	Butter
1 Liter	Gemüsebrühe
400 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Speck, durchwachsen, geräuchert
4 Stiele	Thymian, frisch
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer



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

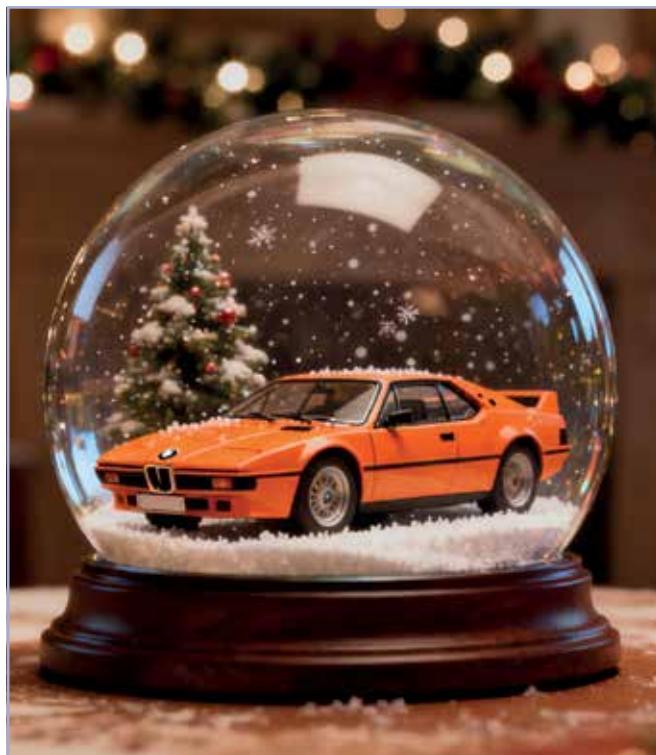


**Frohe Weihnachten
und gute Fahrt
im neuen Jahr!**

Kreb & Greger



KFZ-Meisterbetrieb
Inhaber Jürgen Greger
Zweifelsheimer Str. 36
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132/28 01



AUTO TAUBER® GmbH
KFZ - MEISTERBETRIEB

Mit voller Vorfreude blicken wir der besinnlichen Weihnachtszeit entgegen und wünschen Ihnen frohe Festtage, erholsame Stunden im Kreis Ihrer Liebsten und ein glückliches, gesundes neues Jahr!



Bgm.-Hans-Tauber-Weg 1
90587 Obermichelbach

0911 762937

www.auto-tauber.de



 **Fahr-Engel**
Personenbeförderung
Christian Betke

Gesegnete Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Tel. 09132 - 55 11
Carl von Ossietzkystr. 7 | 91074 Herzogenaurach | Firma@Fahr-Engel.de
www.Fahr-Engel.de

⭐ ⭐ Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen
und Euren Familien
ein friedvolles Weihnachtsfest ⭐
und für 2026 ⭐
⭐ Vorfahrt für Gesundheit, Glück
und Zufriedenheit sowie
STOP Stop für Kummer und Sorgen ⭐
Eure Fahrlehrer
Otto und Stefan Patz
mit Familien



Rucolasalat mit Feigen, Mozzarella und Parmesan

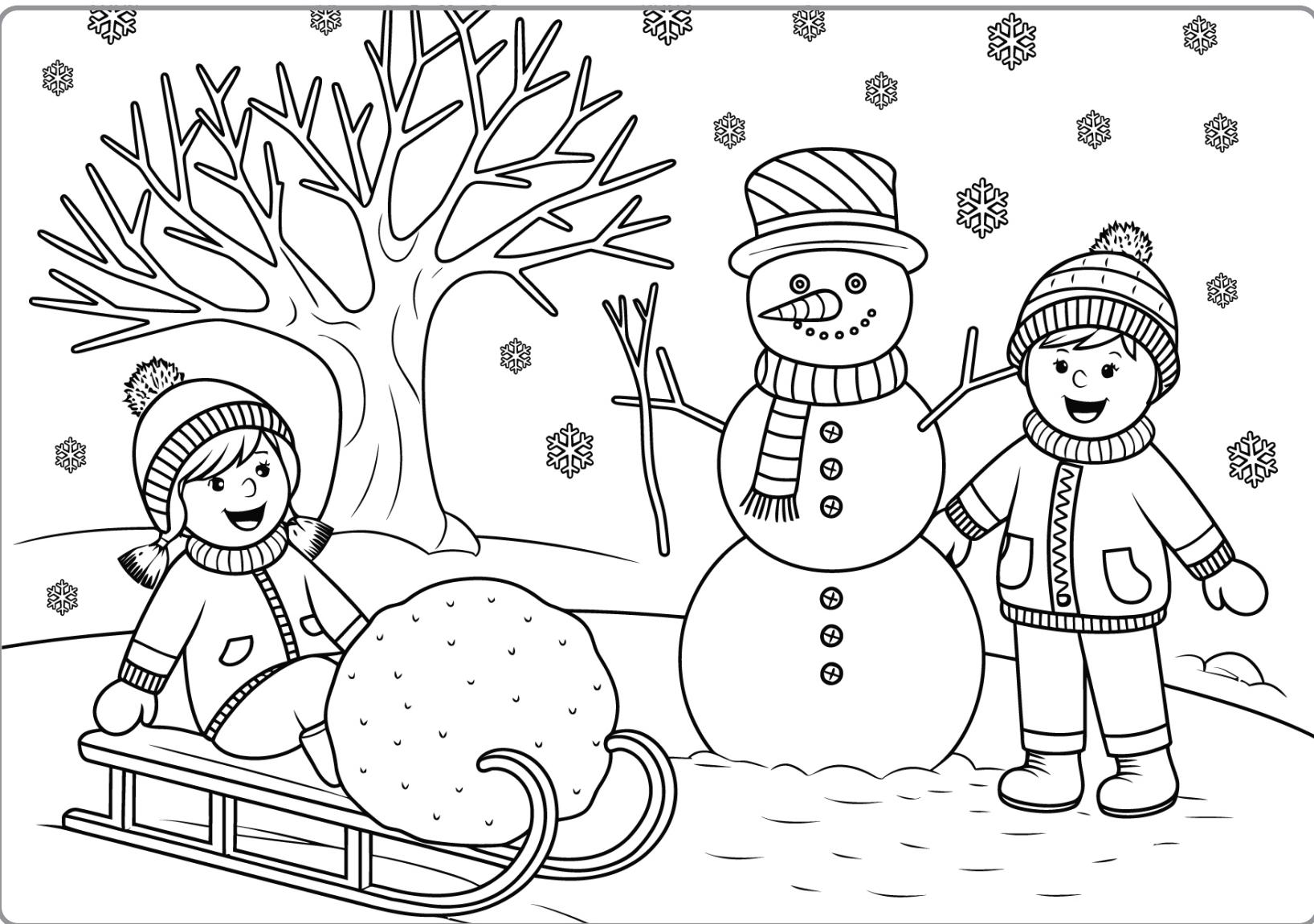
Zubereitung:

Rucola putzen, waschen, trocken schleudern auf den Tellern verteilen. Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden. Dann die Feigen mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, so dass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist, dann in die Mitte vom Salat geben. Den Schinken und Mozzarella von Hand zerteilen und daneben verteilen. Ein paar Minzeblätter darüber garnieren. Mit einem Messer hauchdünne Streifen von dem echten Parmesan abschaben und auf den Salat geben. Olivenöl, Honig und Zitronensaft vermischen, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und als Dressing über den Salat geben. Den im Wasserbad erwärmten Honig mit einem Löffel tröpfchenweise über den anderen Zutaten verteilen.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	Rucola
4	Feigen
2 Kugeln	Mozzarella
4 Scheiben	Parmaschinken, dünn geschnitten
	Minze, frisch
100 g	Parmesan, am Stück
6 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig, im Wasserbad erwärmen
	Salz und Pfeffer





L/M/B DRUCK
Louko

wünscht allen Geschäftspartnern und Lesern
fröhliche Weihnachten und
einen **guten Rutsch ins Jahr 2026.**



L/M/B Druck GmbH Louko · Nordostpark 52 · 90411 Nürnberg
Tel. 09 11/9 55 56-28 · 01 74/3 20 52 74 · info@herzoaktuell.de