



HERZO

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENAURACH 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 hinge 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.“

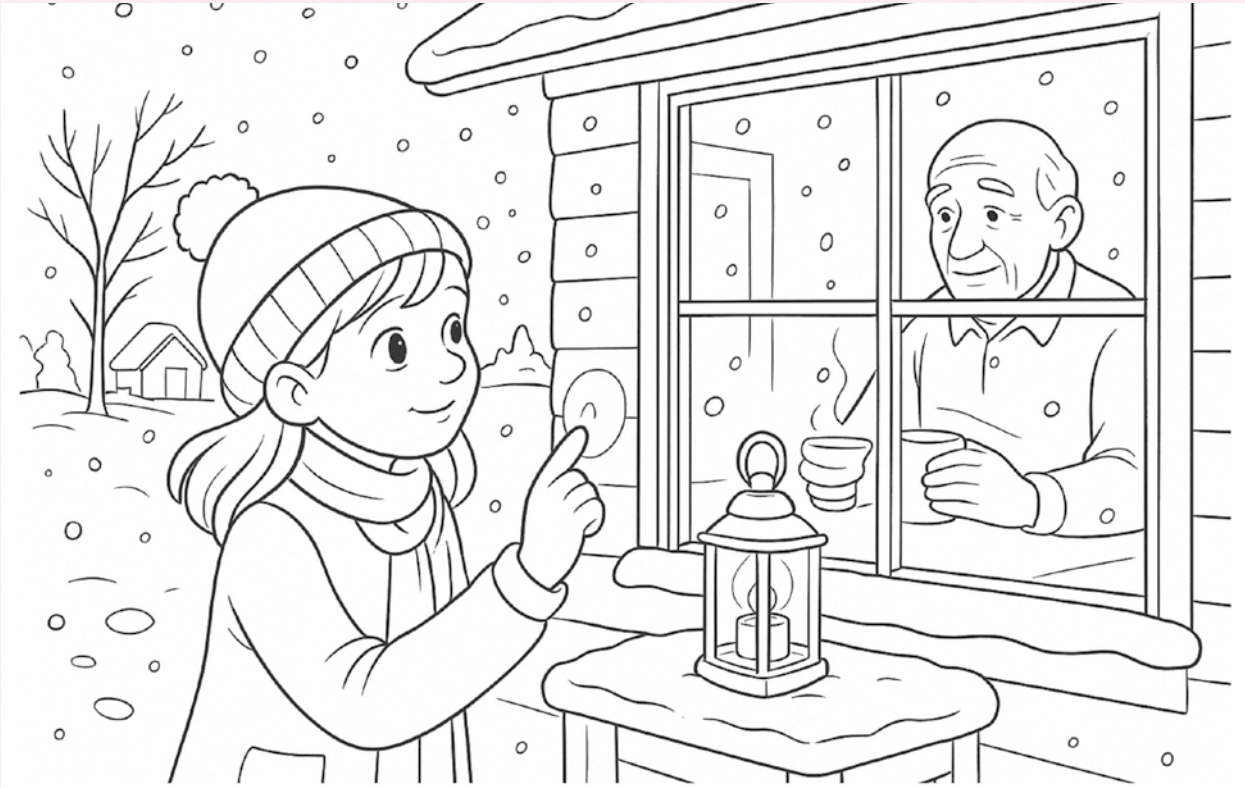
In den Tagen bis Heiligabend kümmerte Nele sich hingebungsvoll um die Laterne. Sie polierte das verschmutzte Glas, entfernte Rost, schmolz alte Kerzenreste zusammen und goss sie in eine Form, die ursprünglich für Muffins gedacht war. Ihre Mutter beobachtete alles mit einer Mischung aus Skepsis und Bewunderung.

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 einzuatmen, 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 Vogeltritte 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 ein 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



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

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



Dr. med.
MARTIN BÖHRINGER
Facharzt für Orthopädie

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

Hauptstraße 23
91074 Herzogenaurach
☎ 09132 5361
☎ 09132 - 731974
✉ Info@drboehring.de
www.drboehring.de
✔ Online-Termine vereinbaren

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, Nägelsbachstr. 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

*) Master of science in Oral Implantology

Vertretung 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

Für die restlichen Tage entnehmen Sie den Notdienst der Tagespresse.



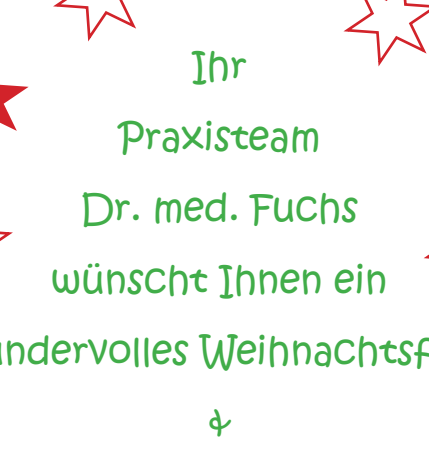
Frohe Weihnachten und ein gesundes Neues Jahr 2026

Dr. Elke Gerlitz
Kinder- und Jugendärztin
Allergologie
Psychotherapie

Dr. Florina Rössler
Kinder- und Jugendärztin
Allgemeinärztin
Homöopathie

Dr. Sabine Zenger
Kinder- und Jugendärztin

Das Familien-MVZ Cyprianstr. 2a 91074 Herzogenaurach familienmvz.de
09132/9191



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



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 Küchentuch abtropfen lassen

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für 4 Personen:

- 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

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.



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



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!

Carolyn Schleicher & Team

Wir ziehen um

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
Dondörflin

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
DAS BETRIEBLICHE FORTBILDUNGSTEAM FÜR
HERZOGENTUM UND UMGEBUNG *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 Freude
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



intenalarm.de

Wirtsgrund 6 - 91086 Aurachtal
© 91 32 - 42 20 / vertrieb@intenalarm.de

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



Wir haben vom 24.12.2025 bis 06.01.2026 geschlossen.

wünschen wir frohe Weihnachten und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr

BAUFACHHANDEL MIT PROFIMARKT Daigfuss BAUSTOFFE

Zeppelinstr. 5 · 91074 Haurach · Tel. 09132/78770 · Fax 787711 · www.daigfuss.de

IMPRESSUM

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
Verlagsanschrift: Nordostpark 52, 90411 Nürnberg
Tel. 0911/955 56 28 oder 0174/3205274
info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de
Erscheinungsweise: wöchentlich, Donnerstag
Auflage: 15.000 Stück
Anzeigenpreise: Mediadaten 20 vom 01.01.2024
Vertrieb: Eigenvertrieb, kostenlos in jeden Haushalt im Verbreitungsgebiet Herzogenaurach, Ortsteile, Aurachtal, Neuses, Beutelsdorf, Burgstall, Dondörflin, Dörfles, Hammerbach, Haundorf, Hauptendorf, Höfen, Niederndorf, Steinbach, Welkenbach, Zweifelsheim, Falkendorf, Münchaurach, Neundorf, Neuses und öffentl. Auslage

HERZO aktuell

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.



Odenwälder Lebkuchen-Schwein

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.

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.





JOSI'S HAARWELT

Pugliese Giuseppina
Erlanger Str. 10
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 / 20 10

*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 unterrühren 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, gehack (z. B. Cashews, Walnüsse u. gehackte Mandeln)
 - 20 g Lebkuchengewürz
- Zum Verzieren:
- 100 g Schokolade, dunkle
 - 3 EL Mandelblättchen

Das **HaarEck**

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 Möhrenschrager

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



Sonja Endres-Greiner

Dipl.-Kauffrau
Steuerberaterin

Vielen herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein friedliches
Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2026.

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



*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 Weihnachten!

HERZO
aktuell

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



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 Gemüse- reibe grob raspeln und noch 5 Minuten mit Zwiebeln und Lauch auf kleiner Flamme mitdün- sten. Das Gemüse vom Herd nehmen, mit Salz,

Zutaten für 4 Portionen:

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

Pfeffer und Zitronenpfeffer (alternativ abgeriebene Zitronen- schale) 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.





Dominostein-Kuchen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillinzucker einröseln 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.

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

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.

Abbildung ähnlich

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



www.malerbetrieb-brauneis.de



THOMAS LEBENDER Maler & Lackierer

- Malerarbeiten aller Art
- Fassadengestaltung
- Lackierarbeiten

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

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

Wir wünschen

frohe Weihnachten!

HERZO
aktuell

DES ARTISTEN STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENTUM UND UMGEBUNG

*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

geruhsame Feiertage!

HERZO
aktuell

DES ARTISTEN STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENTUM UND UMGEBUNG



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



DACHDECKEREI SPENGLEREI

... Gut bedacht
SCHER
MEISTERBETRIEB DER
DACHDECKERINNUNG

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

www.dachdeckerei-scher.de

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



SonnenPV 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
DAS NETZELLE SYNTHEGAS FÜR
HERZOGENTUM UND UMGEBUNG *aktuell*



Frohe Weihnachten
und ein gutes Jahr 2026

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

25 2000 2025
JAHRE





Abbildung ähnlich

Wintersalat mit Nüssen, Käse und Birnen

Zubereitung:

Den Salat putzen, gründlich waschen, schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und auf den Tellern verteilen. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften (das geht übrigens auch in der Mikrowelle, dann aber immer wieder umrühren, damit die Nüsse nicht verbrennen). Dann abkühlen lassen und grob hacken. Das Brot und den Käse in Würfel schneiden. Die Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Die Trauben waschen und halbieren, Kerne evtl. entfernen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Brot zugeben und bei mittlerer Hitze rundum knusprig-braun braten. Aus Apfelbalsamico, Olivenöl und Walnussöl, Senf, 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.

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



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



Frohe Weihnachten

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

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.: 091 32 / 73 44 44
Fax: 091 32 / 73 44 45

- Bauspenglerei
- Balkonsanierungen
- Flachdachsaniierungen
- Erkerverkleidungen
- Kaminverkleidungen
- Sanitär
- Heizungsbau
- Badsanierung
- Solaranlagen
- Wärmepumpen

**WERNER & HEINZ
FUNK** GMBH

WIR WÜNSCHEN IHNEN VON HERZEN
ein wunderschönes
Weihnachtsfest
und ein
gesundes, neues
Jahr 2026!

Zollhöfer
Pflaster- Straßen- Tiefbau

Danke...
... an unser starkes Team
- für Eure tolle Arbeit
sowie an unsere Kunden
und Geschäftspartner
für das
entgegengebrachte
Vertrauen.

RATHGEBERSTR. 24A
91074 HERZOGENAURACH

„Wir nehmen
Ihre KÜCHE
persönlich.“

Herz drauf!

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

Ihnen und Ihrer Familie wün-
schen wir von ein frohes
und besinnliches Weihnachts-
fest sowie einen guten Rutsch
ins neue Jahr.

Michael Rieger
Ihr Küchenspezialist

KDR
KÜCHEN.DESIGN.RIEGER

Erlanger Str. 54
91074 Herzogenaurach
Tel. 0 91 32 7 51 46 50
kuechen-design-rieger.de



Winterliches Walnussparfait mit warmer Kirschsauce

Zubereitung:

2 EL Zucker karamellisieren.
Die Walnusskerne hinein
geben, alles gut mischen
und auf ein großes Brett
geben. Den restlichen Karamell
mit etwas Sahne losko-
chen. Die Eigelbe mit dem
restlichen Zucker schaumig
rühren. Die Karamellsahne
zugeben, warm und kalt
schlagen. Den Walnusskro-
kant mit Folie abdecken,
vorsichtig mit einem Kü-
chenhammer 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. einfrie-
ren. Nun den Kirschsaff mit Rotwein, Cassis, der Zimtstange, Vanille-
mark und ausgekratzten Vanilleschote auf ca. 200 ml einkochen lassen.
Dann Zimt- und Vanillestange entfernen. Nun Zitronensaft und die ge-
raspelte Zitronenschale zugeben, evtl. mit Puderzucker abschmecken.
Nun Kirschwasser und Kirschen zugeben. Warten bis sich diese eben-
falls 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	Kirschsaff
1/4 Liter	Rotwein
80 ml	Cassis
1 Stange	Zimt
1	Vanilleschote, das Mark davon
1	Zitrone, die abgerie- bene 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 91 32) 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 knusprig 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

Weihnachten
EINE WUNDERSCHÖNE ZEIT.
EINE ZEIT FÜR EINEN RÜCKBLICK.
EINE ZEIT FÜR DEN AUGENBLICK.
EINE ZEIT FÜR EINEN BLICK IN DIE ZUKUNFT.
DIE ZEIT FÜR EIN *Danke*

 Gerhard STEINER GmbH

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**

KFZ-Meisterbetrieb
Inhaber Jürgen Greger
Zweifelsheimer Str. 36
91074 Herzogenaurach
Telefon: 091 32/28 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!

 SCAN MICH

 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



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 zusammen-drücken, 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

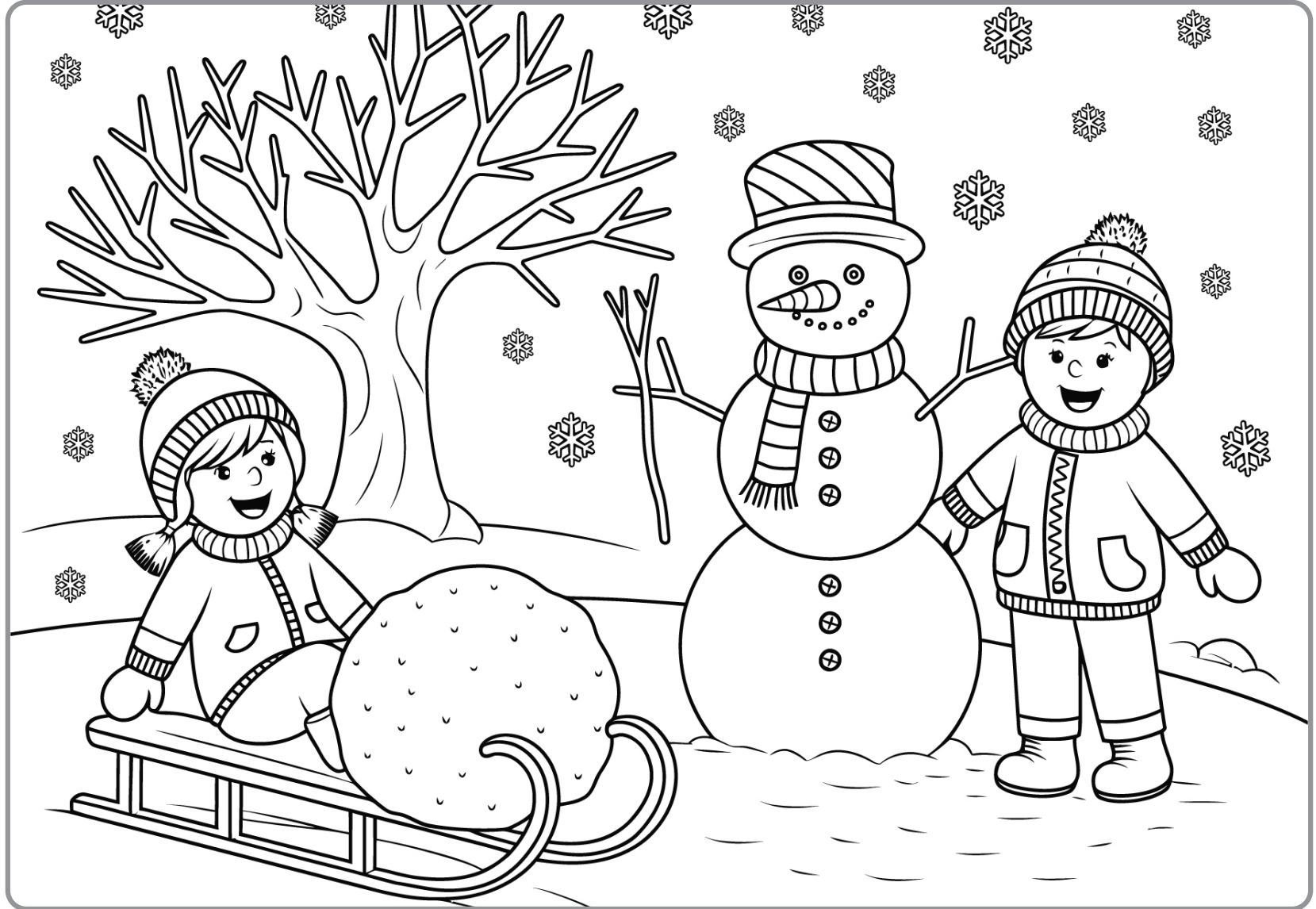
**Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen
und Euren Familien
ein friedvolles Weihnachtsfest
und für 2026**

**Vorfahrt für Gesundheit, Glück
und Zufriedenheit sowie**

STOP Stop für Kummer und Sorgen

**Eure Fahrlehrer
Otto und Stefan Patz
mit Familien**





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

