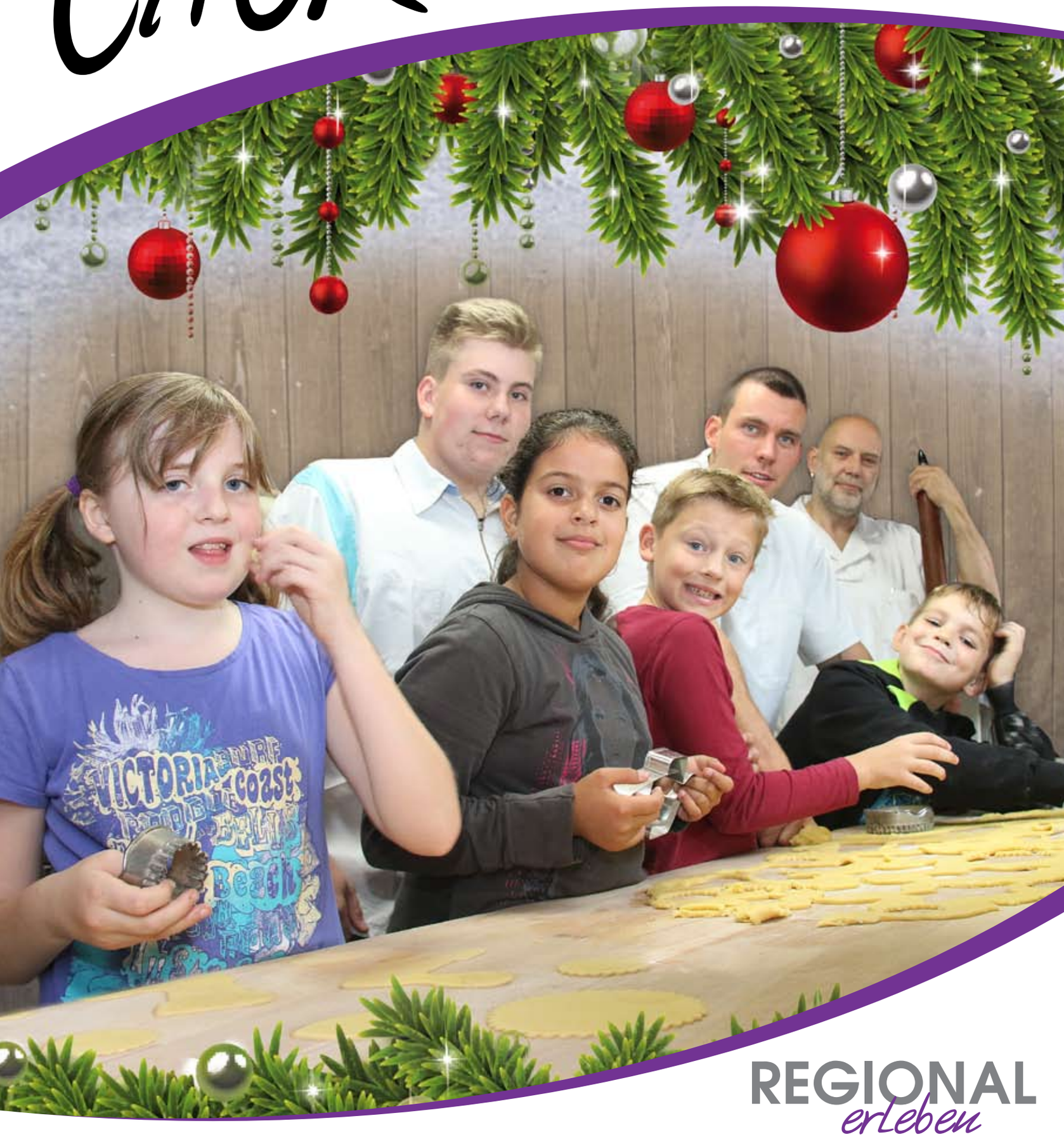
8. Ausgabe - Dezember 2014

CHUR.



REGIONAL
erleben

Immer der richtige Partner
für Ihr Unternehmen, Ihr Haus, Ihren Garten!

KINDLER
Gebäudereinigung

Meisterbetrieb
KINDLER
Gebäudereinigung GmbH
Hintere Gasse 11
91074 Herzogenaurach
Fon 09132/83 66 1-0
Fax 09132/83 66 1-29
www.kindler-reinigung.de
facebook.com/kindler.reinigung

Die Gebäudedienstleister
Mehr als Handwerk

Editorial

Weihnachten steht vor der Türe und in der Luft liegt allerorten der Duft von Plätzchen, Kerzen und Tannengrün.
Und auch Geschichten gehören dazu, Geschichten vom Weihnachtsmann, vom Christkind und vom Knecht Ruprecht.

Auch ich will Ihnen eine Geschichte erzählen, eine kurze, aber gewaltige Geschichte. So eine, die das Schicksal schreibt:

Da ist ein 16jähriger Junge, der aus Pakistan kommt, dessen Eltern von den Taliban umgebracht wurden und dessen Geschwister man verkauft hat, einfach so, wie eine Ware, die man über den Ladentisch veräußert.
Dieser Junge wird von den Taliban mit dem Tode bedroht, auch der eigene Onkel trachtet ihm nach dem Leben! Mit knapper Not kann er entkommen, flieht nach Westen, hin zu diesem Land, von dem er gehört hat, dass dort alles besser sein soll.
Er flieht durch Afghanistan, durch Wüste, Krieg, Dreck und Blut. Über den Iran und die Türkei kommt er nach Bulgarien und von dort über Mazedonien und Serbien nach München.
Er weiß nicht mehr, wie er in München angekommen ist, weiß nicht, wie viele Kilometer er zu Fuß, mit dem Lkw oder Pkw durch wie viele Länder zurückgelegt hat.
Aber irgendwann und irgendwie erreicht er München und das Land, von dem er gehört hat, dass er dort Frieden und Sicherheit findet. Und er weint und dankt – und weint und dankt – und weint …….. !

Einer von vielen, die nichts mehr haben, als ihr bisschen Leben und ihre Träume. Träume, dass irgendjemand da ist, der ein Herz und eine Hand für ihn hat - nur ein Flüchtling!

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit.

Ihr Redaktionsteam

Dieter Gropp
Lyriker und Dichter

„Es gibt Menschen, die sich über herumliegenden Schmutz ärgern und solche, die dabei helfen, die Welt sauberer zu machen“

Klaus Römmelt
Bäckerei Römmelt

„Seit Generationen sind wir mit Leib und Seele Bäcker.“

Ferdinand Pillenstein
Suppdiwupp

„Ehrlicher Suppengeschmack wie von der Oma“

Inhalt

Feiern und Schenken
Weil Weihnachten wie immer überraschend kommt, geben wir Ihnen viele Anregungen für die besinnliche Vorweihnachtszeit
Seite 6

REGIONAL erleben

Tradition seit 1898
Am Marktplatz von Herzogenaurach wird bei Römmelt nach alter Tradition mit regionalen Zutaten gebacken
Seite 8

Weihnachtliche Spezialitäten aus der Region
In der Metzgerei Walch wird auch zu Weihnachten die regionale Qualität hochgehalten
Seite 10

Bei uns steht der Kunde im Mittelpunkt
10 Jahre Belli Capelli - der Trendsalon feiert Jubiläum
Seite 11

Wellnessen im grünsten Hotel Frankens
Creativhotel Luise im Herzen Erlangens - Entspannung pur für Magen, Körper und Natur
Seite 12

Frauenpower
OBI Neumühle lud Frauen zu einem Abend mit jeder Menge Information und viel Spaß ein
Seite 13

Wenn die Triangel erklingt, lockt die Suppe
Für seine erlesenen Suppenkreationen erhielt Ferdinand Pillenstein, Inhaber von Suppdiwupp, den Gastro-Gründerpreis 2014
Seite 14

Es gibt Menschen, die sich über herumliegenden Schmutz ärgern....
...und solche, die dabei helfen, die Welt sauberer zu machen. Christian Kindler besucht den Dichter und Lyriker Dieter Gropp aus Höchstadt
Seite 16

Die Adressen unserer Partner finden Sie auf Seite 30.

Eine Glitzerwelt voller Geschenke

Gerade in der Vorweihnachtszeit finden Sie bei Cornelia Schepp ausgefallene, ungewöhnliche und witzige Geschenkideen

Seite 18

Langfristige Partnerschaft mit den Kunden

Die meisten Vorwerkkunden schätzen nicht nur die Qualität, sondern den persönlichen Service vor Ort

Seite 18

Musik liegt mir im Blut

Lusia von Stein besingt mit ihrem Titel „Dahoam“ die schönste Zeit des Jahres

Seite 19

Geschenkideen mit der Vielfalt der Natur

Die Liebe zu Kräutern und der fränkischen Heimat ist der Ursprung des Greuther Teeladens

Seite 19

REGIONAL *genießen*

Dresdner Stollen

Die Qualität der Zutaten und die Liebe zum Backen machen diesen Stollen so besonders

Seite 22

Immer wieder

REGIONAL *entdecken* — Seite 20

REGIONAL *erraten* — Seite 24

REGIONAL *fotografiert* — Seite 25

REGIONAL *beworben* — Seite 26

REGIONAL *erleben* — Seite 28

Regionale Ereignisse, Termine und Events
Interessante und nennenswerte Termine aus unserer Region

CHURU. CHURU. — Seite 29

Titelbild der CHURU Ausgabe 7 gewinnt den Laureus Medien Award 2014

Editorial — Seite 3

Impressum — Seite 30

Partnerverzeichnis — Seite 30

Vorschau — Seite 30

Feiern und Schenken

- Nun ist sie also ganz unerwartet wieder da, die Weihnachtszeit. Gelegenheit für uns bei CHURU, all die Dinge, die uns hierzu beschäftigen, zu betrachten. Für viele sind gutes Essen und die Weihnachtsbäckerei ein wichtiger Bestandteil und deshalb gehören auch unser Titelbild und die Geschichte über die Bäckerei am Herzogenauracher Marktplatz ganz eng zusammen. Wir zeigen, wie ein echter Dresdener Christstollen gemacht wird und bringen Ideen von der Metzgerei Walch für tolle Weihnachtsgerichte – und vorweg passt immer eine Suppe …

- Kommen wir zum nächsten ganz wichtigen Kapitel, die Geschenke. Wir können Ihnen leider die Auswahl nicht ersparen, aber warum nicht einen Besuch in einer Wellness-Oase verschenken, einen schmackhaften Tee aus Greuth oder eine Musik-CD direkt aus der Region? Eine tolle Idee stellt OBI vor: Hier werden im Februar wieder Frauen (und diesmal auch Männern) in einem unterhaltsamen Event Tipps und Tricks zum Heimwerken vermittelt. Man muss sich allerdings schnell anmelden.

- So, nun noch zum Fest alles auf Hochglanz poliert! Dazu passen unsere Geschichten über einen traditionellen Staubsaugerhersteller und den Slogan einer Reinigungsfirma, entdeckt im Internet und doch von einem Verfasser aus dem heimischen Franken. Und zur Vorbereitung vielleicht auch noch der Besuch bei dem Friseur mit der originellen Rabattidee?

- Bei allem Bezug zum Essen, den Geschenken und der Vorbereitung auf Weihnachten, wollen wir die Ärmsten der Gesellschaft nicht vergessen, Flüchtlinge und Behinderte. Lesen Sie unser Editorial und Churu Churu.

Stefan, Michael und Klaus Römmelt

Tradition seit 1898!

Am Marktplatz von Herzogenaurach wird bei Römmelt nach alter Tradition mit regionalen Zutaten gebacken

Klaus Römmelt kommt gerade aus der Backstube: „Mit neun Kollegen ist es bei uns schon ziemlich eng in der Backstube. Aber wir verstehen uns alle gut und dann geht es schon“, berichtet er uns. Seit 1898 backen die Römmelts am Marktplatz Brot. Aus der ehemaligen Mühle und dem Mehlverkauf wurden mit der Zeit eine Bäckerei und ein Café. 1989 hat Klaus Römmelt die Bäckerei von seinem Vater in der 4. Generation übernommen. Seitdem hat sich viel verändert.

Wintergarten angebaut

Neben der Vergrößerung des Cafés um einen Wintergarten wurden auch die Plätze auf dem Marktplatz erweitert und die Terrasse verschönert. Lauschig sitzt man hier unter einem Walnussbaum mit Blick auf den Marktplatz. Aber nicht nur äußerlich hat sich viel verändert. Gerade auch, was das Sortiment angeht, ist bei Klaus Römmelt das Altbewährte wieder zurückgekehrt. „Mein Vater hat noch viel mit Backmischungen gearbeitet. Das war so üblich damals und man meinte, dass dies besser sei. Heute wissen wir, dass in den Backmischungen, die allen industriell gefertigten Broten zugrunde liegen, jede Menge

Stoffe enthalten sind, die in unserem Brot aus meiner Sicht nichts verloren haben! Wir mischen heute alle Teige für Brot, Brötchen und Gebäck wieder selbst an, kontrollieren, wo unsere Rohstoffe, vor allem das Mehl, herkommen und verzichten auf alle unnatürlichen Zusatzstoffe“, erzählt uns Klaus Römmelt. „Wie kann es denn sein, dass es heute Brote gibt, die ein Jahr lang halten und nicht schimmeln?“, fragt er uns. „Da kann sich jeder selbst denken, was da alles drin sein muss.“

„Wir achten auf die Qualität der Rohstoffe aus regionaler Produktion“

Bei Römmelt kommt das Mehl aus Ühlfeld oder vom Bauern Hußeneder für die Vollkornware, das dann direkt in der Bäckerei gemahlen wird. Der Natursauerteig wird vor Ort weitergezüchtet und so ist es nicht verwunderlich, dass man fast jedes Jahr beim deutschen Lebensmittelpreis für das Lieblingsbrot von Klaus Römmelt, dem Frankenlaib, eine Goldmedaille bekommt. Neben den Mitarbeitern in der Backstube sorgen 15 Mitarbeiter in drei Filialen dafür, dass täglich frisch gebackene 15 Brot-, 20 Brötchensorten und gut 20 Sorten

Kleingebäck sowie am Wochenende noch 25 Torten- und Kuchenvarianten an den Mann und die Frau kommen. In der letzten Zeit werden auch wieder mehr alte Rezepte wiederentdeckt und so sind Zwetschgen- und Vanillenudeln sowie hausgemachter Löffelbiskuit alte, neu entdeckte Rezepte. Auch um den Nachwuchs kümmert sich Klaus Römmelt und bildet insgesamt fünf junge Menschen zu Bäckern/-innen und Bäckerei-Fachverkäufer/-innen aus.

Die 5. Generation steht schon bereit

Klaus Römmelts Sohn Stefan hat soeben seine Ausbildung in einer Bio-Bäckerei in Nürnberg abgeschlossen. „Nun lässt er sich den Wind der weiten Welt um die Nase wehen. Was viele nicht wissen: Auch Bäckergesellen gehen auf die Walz, in Uniformen und mit ganz wenig Geld in der Tasche. Sogar das Handy muss zu Hause bleiben“, berichtet er uns. „Ab nächsten Monat wird er für drei Jahre und einen Tag unterwegs sein. Er muss sich noch einen Ohrring stechen lassen und wenn er Blödsinn macht, dann wird der Ohrring rausgerissen. Daher kommt der Begriff Schlitzohr.“ Dem Vater musste er versprechen, Rezepte aus aller Herren Länder zu schicken und so können wir uns heute schon auf echtes französisches Baguette, italienisches Ciabatta und englische Scones in der Bäckerei Römmelt freuen. Zu Hause bleibt noch der Sohn Michael, der zwar auch schon den Wunsch geäußert hat, Bäcker zu werden, aber mit 15 Jahren natürlich noch andere Berufswünsche entstehen können. Er sieht auch beim Vater, den er tatkräftig unterstützt, dass der Beruf mit viel Arbeit verbunden ist. „Wir haben 363 Tage im Jahr offen. Der 25. und 26. Dezember sind die einzigen Tage im Jahr, an denen wir geschlossen haben. Neben unserem Laden und den beiden Filialen in Herzogenaurach findet man uns auf der Erlanger Bergkirchweih, auf der Michaelis Kirchweih in Fürth und natürlich auf der Herziauracher Kerwa und bei allen Festen in der Innenstadt“, erzählt uns Klaus Römmelt. Ganz zum Schluss haben wir Klaus Römmelt noch gefragt, ob er denn den Beruf wieder erlernen würde. „Wahrscheinlich nicht, denn ich mag das frühe Aufstehen nicht. Aber, ob ich einen Beruf finden würde, der so viel Spaß macht, so kreativ ist und mir so viele Möglichkeiten gibt? Doch, wahrscheinlich würde ich es wieder lernen….“

Gut zu wissen:

Wochentags ab 5.30 Uhr und am Wochenende ab 6.30 Uhr duften das frische Brot und die Brötchen aus dem Laden am Marktplatz. Abends bis 19.00 Uhr stehen alle frischen Brote, Brötchen und Gebäckteile, Kuchen und Torten zur Verfügung

Erich Walch

Weihnachtliche Spezialitäten aus der Region

In der Metzgerei Walch im Rewe Markt wird auch zu Weihnachten die regionale Qualität hochgehalten

Weihnachten steht schon fast vor der Türe. Auch in der regionalen Metzgerei Walch im Rewe Markt bereitet man sich mit einem besonderen Angebot auf diese Zeit vor. „Ich bin sehr froh, dass ich mit einem Jäger aus Weisendorf jemanden gefunden habe, der mir regionale Qualität garantieren kann“, berichtet uns Erich Walch. Zu Weihnachten gibt es deshalb bei Walch bestes Wild direkt aus unserer Heimat. Ob Reh, Wildschwein oder Hase, die Tiere sind frisch geschlachtet, haben keine langen Transportwege hinter sich und, davon ist Walch überzeugt, sind frei von Zusatzstoffen, die im Fleisch nichts verloren haben. Manchem, der sich an die Zubereitung eines solch besonderen Fleisches nicht herantraut, helfen die Mitarbeiter mit Tipps und Tricks und dem Kundenmagazin, in dem tolle Rezepte zu finden sind. Das Magazin ist ab sofort in der Metzgerei gratis zu beziehen.

Frisches Geflügel, leckeres Fleisch und viele besondere Spezialitäten

Auch die frische Gans, die Ente oder die Pute bestellt man am besten bei der Metzgerei Walch. Daneben sind Raclette und die Fondue-Fleischstücke vom Fachmann bereits fertig und perfekt geschnitten und vorbereitet, ein Renner zu Weihnachten. Wer die altbewährten Würstchen, Bratwürstel oder den Leberkäse bevorzugt, wird hier ebenso fündig und hat die Gewissheit, dass Regionalität und Qualität auch jetzt die wichtigste Maxime von Erich Walch ist. „Wir braten, würzen und füllen ganz nach den Wünschen unserer Kunden. Da gibt es ja alte Familienrezepte, an die wir uns halten. Aber wir machen auch selbst Vorschläge und beraten“, berichtet uns Erich Walch.

Käse, Räucherfisch und Wurstspezialitäten

Abgerundet wird das Weihnachtssortiment mit Käsespezialitäten, edlem Räucherfisch und besonderen Wurstspezialitäten, wie die Frischwurst in Tannenform, den leckeren Wurstpasteten oder dem Schinken mit besonderen Gewürzen und Geschmack. „Und wer etwas nicht findet, der soll uns einfach ansprechen. Wir können fast alles besorgen“, erzählt uns Erich Walch. Besonders empfiehlt er seinen Kunden, die Bestellung doch einfach schon ein paar Tage vorher aufzugeben. „Dann packen wir alles zusammen und man spart sich das lästige Warten vor Weihnachten“, empfiehlt er.

Gut zu wissen:

Am 24.12. bekommen Sie die letzten Einkäufe noch bis 14.00 Uhr und auch am 31.12. ist man bis 14.00 Uhr vor Ort für Sie da.

Ingrid Sämann (3.v.l.) mit Ihrem Team

Gut zu wissen:

Service wird bei Belli Capelli besonders großgeschrieben und das fängt schon bei den langen Öffnungszeiten an: Am Dienstag, Donnerstag und Freitag ist man in der Rathgeberstraße bis 20.00 Uhr, am Samstag bis 14.00 Uhr und morgens ab 8.30 Uhr für die Kunden da.

„Bei uns steht der Kunde im Mittelpunkt“

Vor 10 Jahren begann die Geschichte von Belli Capelli mit der Eröffnung des Trendsalons auf dem Marktplatz in Herzogenaurach

Genau am 14.11.2004 war es so weit. Mit der Eröffnung der ersten Filiale auf dem Marktplatz in Herzogenaurach erfüllte sich ein lang gehegter Traum von Ingrid Sämann: der eigene Friseursalon. In der Zwischenzeit ist noch ein zweiter Salon in der Rathgeberstraße dazugekommen. „Wir unterscheiden zwischen dem Trendsalon auf dem Marktplatz und unserem Wohlfühlsalon in der Rathgeberstraße. Hier bieten wir unseren Kunden an den Waschplätzen Shiatsu-Massage-Sessel und eine Lichtinstallation, die Entspannung pur bedeuten“, erzählt sie uns.

Hoch motiviertes Team

Schon wenn man den Laden betritt, merkt man, wie kollegial und motiviert das ganze Team zusammenarbeitet. Ingrid Sämann berichtet uns, dass Schulungen und Weiterbildungen ein wesentlicher Bestandteil der Philosophie ihrer Arbeit sind. „Wir bilden uns ständig weiter und bleiben so auf dem neusten Stand. Das motiviert uns und das ganze Team.“ CHURU hat an der Wand ein Bild und eine Autogrammkarte von Maria Höfl-Riesch entdeckt, die sich für die persönliche Betreuung und die tolle Frisur bedankt. „So etwas freut uns natürlich besonders“, sagt Frau Sämann.

Jubiläumsangebote für jedermann

Zum 10-jährigen Jubiläum hat man sich nun einiges einfallen lassen. Die Jubiläumsangebote gelten ab sofort bis zum 15. Dezember 2014. „Daneben haben wir unser Treuekärtchen, mit dem wir unseren Kunden den 10. Besuch mit einem Rabatt von 50 % beim Waschen, Schneiden und Föhnen belohnen“, berichtet uns Frau Sämann. Mit ihren fünf Mitarbeiterinnen bedankt sich Ingrid Sämann so für die langjährige Treue ihrer Kunden.

10

GENAU MEIN STIL.
belli capelli
HAIRDESIGN & BEAUTY

belli capelli WIRD 10 JAHRE

JUBILÄUMS-AKTION*
SIE GEWINNEN & SPAREN!

1. RABATT-WÜRFELN**
Die geworfene Augenzahl entspricht Ihrem Sofort-Rabatt.
Und bei einem 6er-Pasch schenken wir Ihnen sogar unsere Grundleistung „SCHNITT & FRISUR“

ODER

2. JUBILÄUMS-PAKET***
Das Behandlungspaket beinhaltet
+ WASCHEN + FARBE
+ SCHNEIDEN + PFLEGE
+ FÖHNEN

20 Euro gespart

*Nicht mit anderen Aktionen und Gutscheinen kombinierbar.
Für Damen und Herren. * Nur für Damen.

Salon am Marktplatz 3 Tel. 09132-750 900
Salon in der Rathgeberstr. 43b Tel. 09132-750 899

*Gültig bis 13.12.14

Ben und Klaus Förtsch

Gut zu wissen:

Für die Mobiltät der Gäste stehen Fahrräder, ein Car-Sharing-Auto und eine Elektrotankstelle für E-Bikes und Elektroautos mit Tiefgarage zur Verfügung.

„Wellnessen“ im grünsten Hotel Frankens

Creativhotel Luise – Entspannung pur für Magen, Körper und Natur

Schon im Außenbereich des Creativhotels Luise in Erlangen sieht man, dass hier die Natur gefeiert wird. „Jeder Tag sollte ein Earth Day sein“, ist auf einem großen Plakat zu lesen, und wir stehen vor einem der umweltfreundlichsten Hotels in Deutschland. Hotelchef Ben Förtsch berichtet uns, dass das Creativhotel das erste CO2-zertifizierte und klimaneutrale Hotel in Franken ist. Sein Vater, der Ökopionier Klaus Förtsch, hat schon viele Preise für seinen seit über 20 Jahren konsequenten Umweltschutz erhalten.

Seit Januar 2014 hat Klaus Förtsch das Aufgabengebiet des Familienunternehmens an Ben Förtsch übertragen und freut sich, dass seine Philosophie im Team und in seinem Sinne weitergeführt wird.

Das Steckenpferd seines Sohnes ist es außerdem, die offensichtliche „Creativität“ voranzutreiben, indem er u. a. Ausstellungen von regionalen Künstlern in den Räumlichkeiten des Hotels noch weiter fördert. Im Creativhotel Luise sorgen drei Verwöhnaspekte für ein umweltbewusstes Genusspaket am Kunden:

Regionales Vitalfrühstück

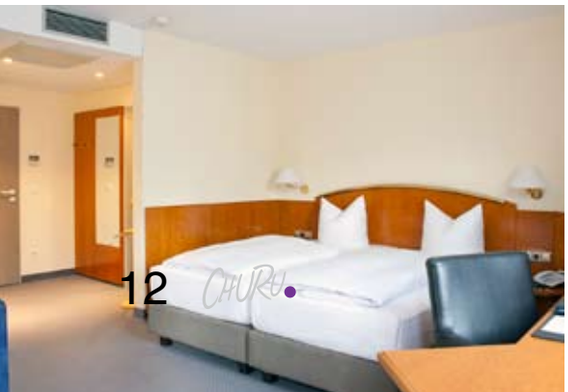
Zum Frühstück haben die Gäste eine große Auswahl am Bio- und Regionalbuffet. „Das Brot ist nicht grundsätzlich biozertifiziert. Vom Bäcker nebenan ist es ebenso gut, wenn auch nicht immer Bio, so können doch lange Anfahrtswege gespart werden“, berichtet uns Herr Förtsch, „denn oft werden Bio und Umweltfreundlichkeit verwechselt.“ Er setzt mehr auf große Bio- Mehrwegverpackungen als auf Biojoghurts in kleinen Plastikbechern. Wichtig ist ihm, dass allen Gästen die Produkte mit Bioqualität aus der Region gut schmecken.

Wellnessoase

Die Wellnessoase Lunyu ist durch das sie umfassende Erdreich isoliert und bietet mit naturorientierten Produkten Wellness zum Wohlfühlen an. Wellness und Nachhaltigkeit stehen im Creativhotel Luise im Einklang. „Mit einem breiten Spa-Angebot und Massagen sollen sich die Kunden bei uns entspannen.“ In den Feng Shui Zimmern des Hotels mit handgemalten Sternenhimmeln ist das auch nach dem Wellnessoasenbesuch noch zusätzlich möglich und ein tolles Highlight für Hochzeitspaare, die ihren besonderen Tag mit einem Candle-Light-Dinner-Arrangement abrunden können.

Klimaneutral

Wir erfahren, dass das Creativhotel Luise bereits seit dem Jahr 2010 den CO2-Fußabdruck hat und somit seinen Gästen eine klimaneutrale Übernachtung anbieten kann, denn die Umweltfreundlichkeit im Hotel spart viel CO2. Nicht vermeidbare Emissionen werden durch ein Aufforstungsprojekt in Panama kompensiert. In Zisternen gesammeltes Regenwasser im Garten dient der Toilettenspülung. Herr Förtsch zeigt uns am Ende unseres Gespräches noch den wunderschönen Naturgarten vom Hotel mitten in der Stadt und bringt auf den Punkt, was das Creativhotel Luise zu bieten hat: „Der Magen wird mit guten Produkten verwöhnt, der Körper mit Massagen und die Natur wird verwöhnt mit Klimaneutralität.“



Frauenpower

OBI Neumühle lud Frauen zu einem Abend mit jeder Menge Information und Spaß ein

Über 110 Frauen fanden sich am 06. November ab 20.00 Uhr zum 7. Frauenabend bei OBI ein. „Mehr können wir leider nicht mehr dazunehmen“, erklärt uns Philipp Juhas, der stellvertretende Marktleiter. „Sonst müssten wir noch mehr Stationen aufbauen und die Frauen könnten nicht mehr so viele Informationen mitnehmen.“ So wurde an diesem Abend an insgesamt 12 Stationen unter anderem gesägt, gefräst, gebohrt, Fliesen verlegt, Wände kreativ gestaltet und Schimmel bekämpft.

„Einige Frauen kommen immer wieder“,

erzählt er uns weiter. Und das ist durchaus verständlich. Denn es werden so viel Sachwissen, Tipps und Tricks von den hoch motivierten Mitarbeitern von OBI vermittelt, dass man in der Zeit bis 22.30 Uhr gar nicht alle Stationen besuchen und alles Wissen mitnehmen kann. Wir erleben unglaublich interessierte Frauen, die die Kenntnisse der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter abfragen und aufnehmen, interessiert und dankbar sind über alles, was sie hier erfahren. „Zu Hause macht das immer mein Mann und der erklärt mir gar nichts“, erzählt uns eine Besucherin „Hier kann ich fragen und bekomme sogar noch Tipps, die ich dann an meinen Mann weitergeben kann!“ Solche Tipps, wie beim Verfugen mit Silikon ein Eisstäbchen zu benutzen oder beim Tapezieren eines langen Flurs in der Mitte zu beginnen, bekommt man hier gratis. „Die Frauen sind geduldige Zuhörerinnen, stellen intelligente Fragen und sind ganz scharf darauf, einfach mal etwas selbst machen zu dürfen“, freut sich Mitarbeiter David Kin. So haben Besucherinnen und Mitarbeiter an diesem Abend viel Spaß und genießen die Atmosphäre.

Tolles Essen und Getränke

Nach einiger Zeit sind dann alle aber froh, dass auch für das leibliche Wohl gesorgt ist. Bei einem Glas Sekt und Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat und Gemüse lässt sich wunderbar fachsimpeln und über das Erlernte sprechen. „Lange habe ich aber nicht Zeit“, sagt mir meine Tischnachbarin, „denn ich will mir noch die Dübelkunde und das Laminatverlegen ansehen und mein Adventsgesteck habe ich auch noch nicht fertig!“ Jede der Frauen nimmt am Schluss ihr selbst hergestelltes und gestaltetes Adventsgesteck und einen Einkaufsgutschein über 10,- €, der Gegenwert für den Unkostenbeitrag, mit nach Hause. „Das nächste Mal bringe ich meinen Mann mit“, erzählt uns eine Besucherin. Gelegenheit dazu hat sie im Februar des nächsten Jahres.

Gut zu wissen:

Am 12. Februar 2015 – Weiberfastnacht – gibt es den nächsten Infoabend bei OBI Neumühle. Diesmal dürfen die Männer dabei sein, denn es wird ein Pärchenabend. CHURU empfiehlt dies als gelungenes Weihnachtsgeschenk für einen interessanten, vergnüglichen und lehrreichen Abend. Gutscheine ab sofort an der Info bei OBI Neumühle und Achtung: Die Teilnehmerzahl ist auch diesmal begrenzt.

Erbseneintopf mit Speck

Mediterrane Tomatensuppe

Gemüsesuppe - vegan

Wenn die Triangel erklingt, lockt die Suppe

Wenn zur Mittagszeit die Riesen-Triangel in der Lorenzer Straße 27 schellt, weiß jeder im Umkreis von einem Kilometer sofort: Die Suppe ist fertig! Im Suppdiwupp braucht es nicht viel, um die Mittagspause vollkommen zu machen.

Das ist Suppdiwupp!

Im Oktober 2013 hat Ferdinand Pillenstein inmitten der Nürnberger Innenstadt den Grundstein für sein Suppenlokal gelegt und bietet damit „ehrlichen Suppengeschmack wie von der Oma“ an, so der Firmenchef.

Über 85% der verwendeten Zutaten sind von regionalen Erzeugern. Das hat nicht nur umweltfreundliche Vorteile. Durch die enge Zusammenarbeit mit den zuliefernden Unternehmen steht Suppdiwupp hinter den Produkten.
Alle Suppen sind ohne künstliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker und absolut glutenfrei. So werden hier bewusst auch Suppen für Vegetarier und Veganer gekocht, ohne dabei auf den Geschmack zu verzichten.
Die wöchentlich wechselnde Speisekarte bietet zwei Wochensuppen und jeweils zwei Tagessuppen an. Zusätzlich gibt es täglich frische Salate und kleine hausgemachte Brotzeiten. Mit Tages-Specials, wie kleinen köstlichen Nachspeisen oder frischem Obst, überrascht man immer wieder seine Gäste. Zu allen Suppen wird frisches fränkisches Brot gereicht, soviel der Gast möchte.
Im Suppdiwupp sind alle Speisen und Getränke natürlich auch zum Mitnehmen für zuhause oder im Büro zu genießen. Dafür wird auf extra umweltfreundliche Verpackungsmaterialien geachtet und die Suppen werden nur in kompostierbaren Schüsseln an die Gäste ausgegeben. Diese werden mit Sorgfalt in Tragetaschen aus ungebleichtem Papier verpackt.

Suppdiwupp mit Zukunftsplänen

Inzwischen werden nicht nur private Feiern mit Suppen und Eintöpfen beliefert, sondern auch Büros, Kindergärten und Events werden im Catering übernommen. Doch Ferdinand Pillenstein plant in die Zukunft: „Ein Food-Truck samt unserer Suppen, an täglich wechselnden Standorten, würde ins Konzept passen. Zudem ist dieser natürlich auch für kulturelle Veranstaltungen, private und gewerbliche Events variabel einsetzbar. Ein weiteres Vorhaben, welches wir zeitnah umsetzen wollen ist, dass wir unsere Suppen mit klassischen Methoden konservieren um sie der breiten Masse anbieten zu können. Mit einem Onlineshop im nächsten Schritt und ausgewählten Verkaufsstellen in ganz Deutschland, sollen die Suppdiwupp-Suppen zukünftig für jedermann erhältlich sein.“

Gastro-Gründerpreis 2014

Der Gastro-Gründerpreis wurde in diesem Jahr erstmalig verliehen. Mehr als 200 Existenzgründer nahmen am Gründerwettbewerb für Gastronomen teil. Das Expertenteam der Jury wählte aus 25 Finalisten die fünf besten Gründungsideen aus, die mit Ideenreichtum, Innovation und Gründergeist überzeugten. Mit ihrem klaren Konzept haben die Nürnberger jüngst die Jury des Gastro-Gründerpreises überzeugt: „Sie verleihen dem typischen Suppenladen sympathischen Charme, puren Style und köstliche Vielfalt“ so die Jurymitglieder.
Das Jurymitglied Jakob Schreyer, CEO und Gründer von orderbird, ergänzt: „Auf dem ersten Blick ein typischer Suppenladen. Doch das Konzept ist bis ins letzte Detail durchdacht. Ohne viel Tamtam überzeugt das Gründerteam mit seinem ehrlichen und kreativen Auftreten. Das Konzept birgt großes Potential für kreative Weiterentwicklungen – und das Potential wird bereits frühzeitig in der Zukunftsplanung integriert.“ Jakob Schreyer, der selbst Franke ist und zwei Jahre in Nürnberg gelebt hat, wird das Suppdiwupp-Team beratend als Mentor unterstützen.

Chili con Carne ala Suppdiwupp

Gulaschsuppe mit Gewürzfeuerwerk

Hochzeitssuppe mit Leberknödeln und Flädle

Knoblauchsländer Bauerntopf

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck

Schäufelesuppe mit Mini-Klößen

Von Christian Rach empfohlen

Juror Christian Rach erläutert die wesentlichen Faktoren für ein erfolgreiches Gastronomiekonzept: „Ein gutes Konzept ist ein Drittel Tradition, ein Drittel neuartig und ein Drittel geklaut. Wenn man das beherzigt, kann nicht viel schieflaufen. Und wenn man dann noch weiß, wie man das erste halbe Jahr in der Anlaufphase finanziell übersteht, dann ist man auf dem richtigen Weg.“ Der Gastro-Gründerpreis unterstützt junge Gastronomie-Gründer nicht nur mit Ruhm und Ehre, sondern auch monetär sowie mit einem ehrenamtlichen Mentorship von einem Branchenexperten. Der Mentor aus dem Kreis der Juroren steht dem jungen Unternehmen tatkräftig mit Expertise zur Seite.

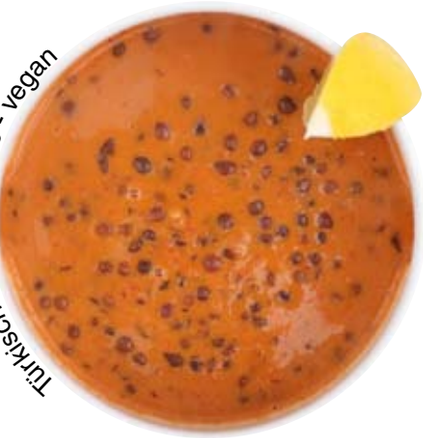
Ferdinand Pillenstein

Gut zu wissen:

Über 40 Suppen gibt es im Angebot! Um die Auswahl zu erleichtern, werden jeweils 4 Tages- und Wochensuppen angeboten. Ansprechende Bilder zeigen die Suppen und laden zum Verkosten ein

Pegnitzer Räucherforellensuppe

Omas Linseneintopf mit Speck



Türkische Linsensuppe - vegan

„Es gibt Menschen, die sich über herumliegenden Schmutz ärgern und solche, die dabei helfen, die Welt sauberer zu machen“

- Dieter Gropp mit Christian Kindler

Bei der Begegnung von Dieter Gropp, einem Lyriker und Dichter aus Höchstadt, und Christian Kindler, dem Firmenchef von Kindler Gebäudereinigung, stimmt die Chemie. Man hatte sich gefunden und nun zum ersten Mal getroffen, weil Christian Kindler einen Spruch suchte, der etwas mit der Tätigkeit und dem Berufsbild der Gebäudereinigung zu tun hat. Im Internet war man fündig geworden, nichts ahnend, dass der Verfasser des Spruchs nur einen Katzensprung vom Firmensitz in Herzogenaurach entfernt wohnt.

Der 77-jährige Dieter Gropp hatte schon in seiner aktiven Berufszeit in Frankfurt Oder viel mit Kultur zu tun, war Mitarbeiter im Kulturhaus von Frankfurt Oder und nach der Wende in einer Buchhandlung, in der er auch seine Liebe zur Literatur weiterentwickeln konnte. Vor neun Jahren zog er mit seiner Frau nach Höchstadt/Aisch, um den Sohn und dessen Familie, den es beruflich nach Franken verschlagen hatte, zu unterstützen. „Es gibt wenige, die machen viel und viele, die machen wenig“, gibt er einen seiner Leitsprüche zum Besten und erzählt uns, dass er durch sein Engagement im Agenda Arbeitskreis Kultur nun vor 3 Jahren den Autorenkreis Höchstadt/Aisch gegründet hat. Petra Embach aus Weisendorf und Friedel Auer, der Leiter des Heimatmuseums Schlüsselfeld, sind weitere illustre Mitglieder. Neuestes Mitglied wurde gerade Dieter Appel. Daneben ist Dieter Gropp zusammen mit seiner Frau Schulwegbegleiter und freier Mitarbeiter einer Tageszeitung. „Arbeiten, Freude haben, sich nicht über jeden Dreck ärgern, gelassen bleiben.“ Nach diesem Spruch lebt der rüstige Rentner und freut sich, dass neben den drei Büchern „Könnte ich auf Wolken sitzen“, „Und es wurde Liebe“ und „Meine Reflexionen und Maxime“ im nächsten Jahr sein viertes Buch mit dem Titel „Geklöppelte Verse“ , einer Sammlung von 450 Aphorismen, entsteht.

Auf Taschen verewigt

Der Spruch von Dieter Gropp ziert nun die neuen, hochwertigen Kindler Papiertaschen aus deutscher Produktion. Die Taschen hat Gebäudereinigermeister Christian Kindler vor allem herstellen lassen, um seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die er regelmäßig schult, eine Kleinigkeit mit auf den Weg zu geben. In diesen Schulungen geht es neben Materialkunde und Warenkunde vor allem und immer wieder um den richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln und dem sparsamen, umweltschonenden Umgang damit. „Da wird so viel falsch gemacht in der Branche, denn oft sind es eben nicht Profis und anerkannte Handwerkermeister, die den Beruf ausüben und sich wirklich auskennen.“ Bei Kindler wird jeder Mitarbeiter/jede Mitarbeiterin geschult und auch auf Gefährdungssituationen hingewiesen. „Wir übernehmen Verantwortung für unsere Arbeit und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!“, berichtet er uns.

Gruppenfoto bei einer Mitarbeiterschulung

Tariflöhne steigen

Deshalb ist es für den Handwerkermeister auch selbstverständlich, dass seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach Tarif bezahlt werden. „Unsere Kunden erwarten zu Recht engagierte und motivierte Mitarbeiter und deshalb müssen und wollen wir auch ordentlich und gerecht bezahlen.“ 2015 steigen die Tariflöhne um 2,58 % für Reinigungskräfte auf 9,55 € pro Stunde und für gelernte Gebäudereiniger/-innen auf 14,01 €. „Leider müssen wir davon 2,5 % als Preisanpassungen an unsere Kunden weitergeben.“
Dazu gibt es noch außertarifliche Leistungen und ein familiäres Klima ist dem Handwerksmeister wichtig. „Wir haben auch ein Ohr für unsere Mitarbeiter, wenn es mal irgendwo zwickt. Dafür werden wir mit zuverlässigen Stammpersonal belohnt und wir haben eine geringe Mitarbeiterfluktuation. Das schafft Vertrauen bei unseren Kunden.“

Petra Maydt und Olga Kramer

Gut zu wissen:

Als Gebäudedienstleister bietet der Meisterbetrieb neben dem klassischen Gebäudereiniger-Handwerk auch haushaltsnahe Dienstleistungen an. 3 Grünpflegeteams,10 Hauswirtschafter, 6 Hausmeister uns 2 Fachhandwerker erledigen alle Angelegenheiten des täglichen Bedarfs wie: Grünflächenpflege, Kehrdienst, Winterdienst, Wartungen, Hausreinigung, Bügelservice, u.v.m.

Christian Kindler bei einer MItarbeiterschulung

Cornelia Schepp

Eine Glitzerwelt voller Geschenke

1991 hat Cornelia Schepp ihre Geschenkewelt in einem kleinen Kellerlädchen eröffnet und zog vor 15 Jahren in ihr neues Geschäft nach Dechsendorf. Beim Betreten des Ladenlokals bemerkt man sofort, dass das Sortiment ausgefallen und ungewöhnlich ist. Immer wieder werden beim Stöbern neue und witzige Geschenke entdeckt. Als einzige in der Umgebung vertreibt Cornelia Schepp die Marke „Stulpenkult“. Hierbei handelt es sich um Mode aus Bioprodukten, wie z. B. Stulpen, Mützen, Schals.

Für das 15jährige Jubiläum hat sich Cornelia Schepp etwas Originelles einfallen lassen. Über Facebook wird monatlich eine Wundertüte verlost, die u. a. Sekt, Süßes, ein kleines Candlelight, eine bunte Ice-Watch und noch weitere Überraschungen enthält. Da die Tüten so toll ankommen, gibt es auch eine Weihnachts- und Silvestertüte. Also, einfach bei Facebook mitmachen und eine Wundertüte gewinnen! Außerdem kann sich jeder Kunde auf der Facebookseite über den Aktionstag informieren, der jeden Donnerstag stattfindet.

Langfristige Partnerschaft mit den Kunden

Seit 1883 ist das deutsche Familienunternehmen Vorwerk tätig. Über 8 Millionen Kunden in Deutschland irren nicht, wenn sie sich tagtäglich auf ihren Kobold, den in Deutschland hergestellten Staubsauger, verlassen. Neben der energieschonenden Arbeitsweise, die schon heute der strengen ab 2017 geltenden europäischen Energieverordnung entspricht, ist der Kobold ein Gerät, mit dem gerade auch Allergiker ihre Freude haben, denn die Abluft hat OP-Raum-Qualität. Daneben zeichnet die Arbeit von Vorwerk gerade den Service aus, denn jedem Kunden ist ein persönlicher Servicemitarbeiter zugeordnet, der einmal pro Jahr nach dem Rechten sieht, das Serviceschecklheft ausfüllt und für alle Fragen zur Verfügung steht.

Gut zu wissen:

Immer wieder tauchen sogenannte „für Vorwerk geeignete Ersatzteile“ auf. Davon distanziert sich Vorwerk und bittet seine Kunden, nur auf echte und geprüfte Teile von Vorwerk und Kobold zu achten.

Francesco Urso

Angelika Kugler

Manfred Süß

Peter Schweig

Gut zu wissen:

Auf ihrer Homepage www.lusia-von-stein.de kann man bereits in die aktuellen Titel reinhören. Wer sie live erleben will, der kann sie am 06.12 um 11.30, 12.30 und 13.30 Uhr im Greuther Teeladen in Gremsdorf und am 04.12 um 18.00 Uhr in Vestenbergsgreuth erleben und dort auch gleich die CD mit einer persönlichen Widmung erwerben.

Lusia von Stein

„Musik liegt mir im Blut“ Lusia von Stein besingt mit ihrem Titel „Dahoam“ die schönste Zeit des Jahres

Wer einmal ihre Stimme und ihre Energie erlebt hat, der wird sie nicht mehr vergessen. Die positive Ausstrahlung der Sängerin und Entertainerin Lusia von Stein hat auch CHURU begeistert.

Auftritt auf dem Oktoberfest

Lusia liebt den direkten Kontakt mit dem Publikum: „Deshalb habe ich mich auch riesig gefreut, als ich das erste Mal auf das Oktoberfest eingeladen wurde“, erzählt sie uns. Daraus ist inzwischen ein jährlicher Auftritt geworden und die Fans in der Fischer Vroni warten schon sehnsüchtig auf die bildhübsche Sängerin. Wer hier besteht, der ist für Größeres geboren. Weitere Auftritte beim Glottertal Open Air und mit den Amigos in Freiburg folgen. Ob gesungen, mit der Geige gespielt, gecoverte Songs oder selbst geschriebene und produzierte Titel – immer ist sie echt, authentisch!

Die erste CD erscheint noch vor Weihnachten

Im Juni 2014 startete Lusia von Stein ihre Solokarriere mit ihren selbst geschriebenen Titeln. Ihr Produzent Reiner Kirsten und das Studioteam haben sie gerade bei den ersten CD-Aufnahmen unterstützt. Die “Debüt-triple-single”, d. h. drei Titel auf einer CD, die einen Einblick in das Repertoire ihrer musikalischen Ideen geben, wird gerade gepresst und steht ab Ende November zur Verfügung.

Geschenkideen mit der Vielfalt der Natur

Die Liebe und die Verbundenheit zu Kräutern und zur fränkischen Heimat ist der Ursprung des Greuther Teeladens.
Es duftet nach Advent, Weihnachten und Kräutern. In einer gemütlichen Sitzecke laden Tee und Süßigkeiten zum Verweilen ein. Dass es sich bei diesem Geschäft um einen Fabrikverkauf handelt, vermutet der Kunde auch nicht auf dem zweiten Blick. Um den Besuchern in Vestenbergsgreuth eine Einkaufsmöglichkeit bei der Firma Martin Bauer, einem international tätigen Produzenten von Tee und Kräutern, zu bieten, wurde der Greuther Teeladen in den 1980ern ins Leben gerufen. Heute ist der Greuther Teeladen ein Paradies für Teeliebhaber und Gesundheitsbewusste. In drei Fabrikverkaufsfilialen in der mittelfränkischen Heimat bieten die Geschäfte ein umfassendes und qualitativ hochwertiges Sortiment an Tee, Kräutern, Heilkräutern und Gewürzen.

Geschenkideen und mehr

In den Filialen findet man eine Vielzahl von Geschenkideen und Anregungen, was man seinen Liebsten zu Weihnachten schenken kann. „Wir wollen unseren Kunden gerne Ideen liefern, wie ein tolles Geschenk aussehen kann“, berichtet uns Michael Raabe, der für die drei Filialen verantwortlich ist. „Deshalb ist es für uns auch besonders schön, mit Lusia von Stein eine Partnerin und fränkische Künstlerin gefunden zu haben, die bei uns in der Filiale ihre neue CD präsentiert und wir zusammen mit unserem Tee und einer Schokolade auch ein hochwertiges Präsent entwickeln konnten.“

Gut zu wissen:

Alle Pakete mit verschiedenen Artikeln werden vor Ort liebevoll verpackt und dekoriert. Das spart Zeit und macht aus einem einfachen Artikel ein individuelles, liebevolles Geschenk.

REGIONAL *entdecken*

Handgefertigte Weihnachtsideen vom Juwelier Schönhut

Als Beispiel zwei selbst designte und handgefertigte Colliers
aus Rosenquarz, echten Zuchtperlen, facettierten Glasperlen und Sterling Silber.
Mitnahmepreis: **56,00 Euro**

Selbstverständlich können Kunden auch Ketten zum Umgestalten bringen.

Juwelier Schönhut, Neuer Markt Erlangen, Rathausplatz 5, 91052 Erlangen, Fon 09131 / 24 666

Machen Sie glücklich!

Schenken Sie eine Auszeit. Zeit zum Durchatmen, Entspannen und Loslassen. Zeit für sich selbst.

Behandlungs-Gutscheine und hochwertige Naturkosmetik als liebevolle Überraschung für Menschen, die Ihnen am Herzen liegen finden Sie im Auszeit. Dem kleinen Spa auf dem Lande.

Petra Schmid, Auszeit SPA, Hoderweg 1, 91085 Weisendorf/Buch
Fon 09132 / 79 64 38, www.auszeit-spa.de

Naturreiner Sirup – hausgemacht!

Ob Glühweinsirup, Waldmeistersirup oder Holunder-Direktsaft,
bei Irmis Ideenwerkstatt sind viele Sorten der naturreinen Säfte
wieder erhältlich, 350 ml **4,50 €**

Irmis Ideenwerkstatt, Lindenweg 34, 91091 Großenseebach
Fon 09135 / 79 95 70 (bitte vorher anrufen), www.irmisideenwerkstatt.de

Sie finden uns auch auf dem Herzogenauracher Weihnachtsmarkt am 04. – 07.12.

Seide ist gewebter Wind – Kunst auf Seide

Handgemalte Seidenbilder, Tücher, Schals und Lampen von der Künstlerin Amrei Linke-Janssen, in diesem Jahr wieder auf dem Weihnachtsmarkt Herzogenaurach vom 04. -07.12..

Amrei Linke Janssen, Bürgermeister-Fergg-straße 28b, 87724 Ottobeuren
Fon 0171 / 7 39 41 19, www.amrei-linke-janssen.de

Weihnachtsgeschenkidee!

Küchenparty auf Schloss Atzelsberg am Samstag, 07.03.15

Wir öffnen unsere Küchen und Räume als Ort der Begegnung, der Gespräche und des Genusses...

Im Preis von **69,--€** sind Getränke, Spezialitäten aus unseren Küchen, Kaffee und ein vielfältiges Rahmenprogramm inklusive.

www.schloss-atzelsberg.de/gutschein

Knedl & Kraut in der Scheune von Schloss Atzelsberg am Sonntag, den 01.03.2015
Bei historischer Wirtshausmusi des alpenländischen Trios in historischen Trachten um Toni Bartl kommt immer eine heimelige Stimmung auf.

Im Preis von **59,- €** ist ein Drei-Gänge-Menü und ein Aperitif enthalten

www.schloss-atzelsberg.de/gutschein

Schloss Atzelsberg, Atzelsberg 1,
91080 Marloffstein - Atzelsberg, Fon 09131 / 87 950
www.schloss-atzelsberg.de

Mit Zumba® Spaß an Bewegung entdecken!

Der Rhythmus wirkt genauso ansteckend wie der Spaß, den die Tänzer offensichtlich haben.
Sitzen bleiben und zuschauen? Fast unmöglich, wenn man eine Zumba-Gruppe in Aktion beobachtet.

Zumba® fordert die Muskeln, verbessert die Ausdauer und macht jede Menge Spaß.

DRUMACT, Einsteinstr. 15, 91074 Herzogenaurach
Fon 09132 / 73 72 19, www.zumbaherzo.de

NUMATIC Harry – der Sauger für Haustierbesitzer

Der Numatic Trockensauger HARRY ist zusätzlich mit einem Microfresh-Filter mit Aktivkohleschicht gegen unangenehme Gerüche in der Abluft ausgestattet. Mit einer speziellen Hairo-Brush-Bürste ist man gegen Tierhaare gut gerüstet. Inkl. kompletten mehrteiligen Zubehör zum Weihnachtssonderpreis von

219,00 Euro (statt bei 249,00 Euro) bis zum 23.12.2014

mStore, Heusteg 3, 91056 Erlangen – Heusteg (bei Dechsendorf)
Fon 09131 / 612 04 08, Geschäftzeiten: 8 – 12 und 13 bis 16.00 Uhr
www.mstore-hygiene.de

So wird's g'macht

Dresdner Stollen

Zutaten:

1,2 kg Mehl 405

160 g frische Hefe

300 g Zucker

500 g Butterschmalz

170 g Zitronat am Stück (Sukkade aus dem Reformhaus)

90g Orangeat am Stück

500g Weinbeeren aus dem Reformhaus

2 Bio Zitronen

2 P. Vanillezucker

1/8L Rum

200ml Milch 3,5%

1 Teel. Salz

70g Schweineschmalz

70g Margarine

250g Mandeln ohne Schale aus dem Reformhaus

50g Bittermandeln aus dem Reformhaus

Puderzucker

Am Vortag:

Weinbeeren mit Rum tränken und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen. Butterschmalz, Schweineschmalz, Margarine sowie alle anderen Zutaten in der Küche für den nächsten Tag bereitstellen. Die Zutaten sollten nicht aus dem Kühlschrank kommen.

Nächster Tag:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der lauwarmen Milch, 1 Essl. Zucker und wenig Mehl vom Rand verrühren, bis ein schöner Brei entstanden ist. Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig sich verdoppelt hat und die Oberfläche deutlich Risse zeigt.

In der Zwischenzeit das Zitronat und Orangeat fein würfeln oder so wie ich es mache, durch den Fleischwolf drehen. Mandeln fein mahlen. Die Bittermandeln von der Haut lösen. Dazu die Bittermandeln in kochend heißes Wasser geben, 1 Minute kochen lassen, kalt abspülen und danach schnipsen. Bittermandeln ebenfalls fein mahlen. Bitte erst die ganzen Mandeln durch die Mühle drehen und dann die Bittermandeln und nicht umgekehrt. Sonst schmecken alle Mandeln bitter! Zitronen abreiben und den Saft auspressen.
Wenn der Vorteig schön gegangen ist, den restlichen Zucker, Vanillezucker, Butterschmalzstücke, Schweineschmalzstücke, Margarinestücke, Zitronenabrieb, Zitronensaft und das Salz auf den Mehlrand in der Schüssel ver-

Ingeborg Peter

teilen. Nun das Ganze von innen nach außen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Sie können eine Rührmaschine oder einen Knethaken oder aber auch reine menschliche Kraft walten lassen. Den Teig zudecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Jetzt die gemahlenen Mandeln und das Zitronat sowie das Orangeat unterkneten und ganz zum Schluss die eingeweichten Weinbeeren. Bitte die Weinbeeren vorsichtig einkneten, am besten per Hand und nicht mit der Maschine, nicht dass sie aufplatzen und der ganze Teig tiefbraun wird. Nochmals eine gute Stunde gehen lassen.
Den Teig halbieren oder auch ganz lassen und einen schönen Stollen formen. Auf ein gefettetes Backblech setzen nochmals 30 Minuten gehen lassen und anschließend bei 165 Grad ungefähr 1,5 Stunden backen. Sollte er zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken.
Gebackenen Stollen abkühlen lassen, in Alufolie und Plastiktüte verpacken und an einem kühlen Ort mindestens 3 Wochen ruhen lassen.
Vor dem Genießen mit Puderzucker bestäuben.

Was macht einen guten Stollen so besonders?
Die Qualität der Zutaten und die „Liebe zum Backen“!

REGIONAL *erraten*

Finden Sie die 7 Fehler in unserem Fehlerbild…

und nehmen Sie bei unserem Gewinnspiel teil.

In welchem Dechsendorfer Geschenkeladen entstand dieses Bild?

Schicken Sie die richtige Antwort bis zum 18.12.2014 mit einer Postkarte an die CHURU-Redaktion
Hintere Gasse 11,
91074 Herzogenaurach
oder per Mail an
info@churu.de
Bitte den Absender nicht vergessen!

Gewinnen Sie einen Brunchgutschein im Wert von 59,00 Euro für 2 Personen vom Schloß Atzelsberg

Teilahmebedingungen
Mindestalter 18 Jahre.
Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Vorsicht: Gewinnspiele können süchtig machen!!!

Gewinner von Regional erraten aus der CHURU 7:
Herr Harald Fischer aus Weisendorf, Frau Sieglinde Sulzer aus Veitsbronn und Frau Ulrike Schlichte aus Herzogenaurach

Herzlichen Glückwunsch

Preise bitte im Reformhaus Dorweiler abholen.

Für alle, die die Fehler nicht finden

facebook

facebook.com/churu.de

REGIONAL *fotografiert*

Senden Sie uns Ihre Schnappschüsse und fotografischen Highlights an die Churu Redaktion: info@churu.de. Die besten Bilder werden hier veröffentlicht.

Melanie Nendel

Silvia Gämmel

Dr. Matthias Wingfeld

Carsten Dippelt

REGIONAL *beworben*

CHURU – Das Schaf

Endlich erhältlich in 6 verschiedenen Farben
zum Abholpreis von **40,00 Euro**
Abmessungen: 32x44x25 cm

Reformhaus Dorweiler • Hauptstrasse 20 • 91074 Herzogenaurach

---

CHURU sucht zuverlässige Verteiler für folgende Gebiete:

- Emskirchen
- Weisendorf Teilgebiet
- Hannberg + Röhrach

Bei Interesse bitte an Christian Kindler wenden:
Mail ck@churu.de - Fon 09132 / 73 45 32

NEU & NACHHALTIG

SENIORENZENTRUM VEITSBRONN

EINE SINNVOLLE VORSORGE FÜR IHRE ZUKUNFT.

Mit unserem neuen Projekt in Veitsbronn mit **86 Sondereigentumseinheiten** schaffen wir eine weitere Einrichtung für die Zukunft.

ÜBER IHRE **VORTEILE** UND **WIESO** SIE **JETZT INVESTIEREN** SOLLTEN INFORMIEREN WIR SIE GERN. **BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!**

BEISPIEL EINZELZIMMER

Die Einzelzimmer werden vom Betreiber ausgestattet mit einem Pflegebett mit Nachttisch und Leselampe, einem Tisch mit zwei Stühlen und einem Sideboard. Eine Schwesternrufanlage, Telefon- und Fernsehanschluss stehen zur Verfügung, ebenso ausreichend Steckdosen.

BEISPIELRECHNUNG

ERMITTLUNG DER MIETAUSSCHÜTTUNG.

Kaufpreis der Immobilie	153.383,31 €
Erwerbsnebenkosten ca. 5,2%	7.975,93 €
Erwerbsaufwand gesamt	161.359,24 €
Einnahmen aus Miete p.a.	6.518,79 €
Haus- und Miet-/Pachtverwaltung (WEG) p.a.	303,60 €
Instandhaltungsrücklage p.a.	72,00 €
Mietausschüttung p.a. (netto)	6.143,19 €
mtl. Mietausschüttung (netto)	511,93 €

Christine Vogel · Telefon: 09132 / 75083-0
christine.vogel@remax.de · www.remax-franken.de
RE/MAX IHR MAKLER VOR ORT.

Außenstände?

Wir ziehen Ihre Forderungen ein!

Markötter Inkasso
Wir regeln das.

Steinweg 10
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132-8363837
info@inkasso-markoetter.de

Sabine Hanisch
Registrierte Inkassodienstleisterin

WIR HABEN DIE HOT SPOTS FÜR IHR REISEFIEBER

Unsere Empfehlung. Für Sie. Wir geben den Startschuss für den Sommer 2015
mit einzigartigen Reisen, tollen Angeboten und den neuesten Travel-Trends. Lassen Sie sich von unseren Reise-Experten individuell beraten, die sich zwischen Wasserrutschen und Wohlfühltempeln bestens auskennen und Ihnen schon jetzt für 2015 einen perfekten Überblick über die schönsten Reiseziele geben können.

Starten Sie jetzt Ihre Reise – direkt bei uns im Reisebüro oder mit nur einem Klick auf www.LCC-erlangen.de

Rathausplatz 5
91052 Erlangen
Tel.: +49 9131 812 600
urlaub@LCC-erlangen.de
www.LCC-erlangen.de

Reisebüro K+N
Lufthansa City Center
Ihr Reisebüro. Weltweit.

liche Weihnachtsgrüße aus der Fachpraxis für med. Fußpflege

Geschenke für die Liebsten

Gutschein *Polarstern* 26,– €
med. Fußpflege + Feet soft Creme 60ml

Gutschein *Sterntaler* 102,50 €
5 + 1 Fußpflegekarte
(5 bezahlen, 1x Gratis genießen)

Gutschein *Sternschnuppe De Luxe* 75,– €
Elektrolyse Fußbad in der Himalaya Salzkammer +
med. Fußpflege + Fußreflexzonenmassage +
1 Pck. Vanille-Mandel-Äpfelchentee (100g) +
50 ml Orange-Zimt-Fußcreme f. d. Pflege zu Hause

Gutschein *Sternenstaub* 20,50 €
medizinische Fußpflege

*gültig vom 1. - 24. Dezember 2014

Wir bieten Gutscheine in allen Preislagen und verpacken diese gerne weihnachtlich für Sie – kostenlos!

In guten Händen bei Emmi Weiss Heilpraktikerin und Carmen Raab, VFP Steinweg 7 · 91074 H'aurach
Termine: 09132 - 8366418 · www.emmi-weiss.de

Praxis-Urlaub 25.12.2014 bis 3.1.2015

Adventsaktion! - 20%

COMPETENCE CENTER DR. KREUTZ

Schenken Sie sich Gesundheit!
Wir schenken mit!
10er & 25er Karte 20% günstiger

*diese Aktion ist erhältlich vom 01. - 23.12.2014 und nicht mit unserem Treuerabatt kombinierbar.

Medical Training
nach Dr. Kreutz
für jedes Alter geeignet!
Lernen Sie das Besondere kennen & halten Ihre Gelenke & Wirbelsäule gesund!

Trainieren Sie nach Ihrer persönlichen Funktions - DIAGNOSE von Dr. Kreutz!

Jede Trainingseinheit enthält:
- 15 Minuten Cardiotraining
- 60 Minuten analysegestütztes & permanent Laser/Therapeuten überwachtes Gerätetraining

Weitere Informationen unter: www.dr-kreutz.com

Niederndorfer Hauptstr. 63
91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132 83 66 949

Öffnungszeiten:
Mo + Di + Do 8:00 - 20:00 Uhr
Mi 8:00 - 22:00 Uhr
Fr 8:00 - 18:00 Uhr
Sa 9:00 - 13:00 Uhr

Von Herzen schenken mit Clarins

Zauberhafte Überraschungen lassen Ihre Träume wahr werden.

Visage & Relax
Goethestraße 6 91074 Herzogenaurach
Tel: 09132 / 55 59

CLARINS

Gerhard STEINER
Ihr Hauswerker

WIR EBNEN WEGE + BEWEGEN EBENEN

Pflasterarbeiten
- Einfahrten & Wegebau
- Parkflächen
- Terrassen
- Umrandungen
- Treppen

Tel: 0177 / 86 54 302
www.steiner-hauswerker.de

Reformhaus

Arthrose-Pulver gegen den Verschleiß

- zur diätischen Behandlung von Bewegungs- und Ruheschmerz bei Knorpelschäden
- für mehr Beweglichkeit - gegen Verschleiß
- mit der patentierten Verbindung von L-Prolin und Vitamin C: Prolinax®
- praktische Portionssticks
- laktose- und glutenfrei, frei von künstlichen Süßstoffen

hübner gesundheit leben

Reformhaus des Jahres 2014

Reformhaus Ursula Dorweiler
Hauptstraße 20 91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32 - 73 55 45 www.reformhausdorweiler.de

REGIONAL *erleben*

Regionale Ereignisse, Termine und Events

**Interessante und nennenswerte Termine aus unserer Region.
Haben Sie interessante Events entdeckt, kennen eine außergewöhnliche Veranstaltung oder sind selber für eine Aktivität verantwortlich?
Egal, ob für Jung oder Alt.
Wir freuen uns auf Ihre Einsendungen.**

Freitag, 5.12.14 um 16.30 Uhr

Mirandas Herzenswunsch
Krowis Puppenbühne

Ein wunderbares Märchen, welches kleine und große Menschen auf die schöne Weihnachtszeit einstimmt.
Vorstellungen auch am 6.12. um 14.00 Uhr
und 7.12. um 17.00 Uhr

Heilig-Geist-Saal, 90403 Nürnberg

www.krowis.de

Sonntag, 30.11.14 um 15.00 Uhr

„Mission Götterfunke“
Ein Musical von Spielraum-Nea

Eine spannende Geschichte mit Musik, Tanz und modernen Geschichtenrund um die olympische Götterwelt und die Unterwelt.

Neustadthalle in Neustadt a. d. Aisch

www.Spielraum-Nea.de

Nur am 21.12.14, 14.00 - 20.00 Uhr

Weihnachtsmarkt im Schlosshof Burgpreppach

Am dritten Dezembersonntag findet im Landkreis Haßberge in Hofheim ein kleiner, aber sehr feiner, traditioneller Markt im Schlosshof Burgpreppach statt.

Tolle Atmosphäre!

www.burgpreppach.de

1.12. - 24.12.2014, täglich um 17.00 Uhr

Lebendiger Adventskalender Herzogenaurach

Auf der großen Bühne des historischen Marktplatzes in Herzogenaurach öffnet sich täglich um 17.00 Uhr ein „Adventskalendertürchen“. Eine Gruppe von Künstlern und Kindern bietet ein besinnliches, spritziges und musikalisches Programm.

Das letzte „Türchen“ am 24.12. um 12.00 Uhr
ist immer besonders festlich.

www.herzogenaurach.de

Freitag, 12.12.14, 20.00 Uhr

A-CAPELLA-NACHT

„SixPack“ und „fünfstimmt“

Die Bayreuther Gruppe „SixPack“ wärmt „fünfstimmt“ das Publikum mit Gesangsqualitäten der gehobenen Klasse auf.

Maria-Elisabeth-Schaeffler-Kultursaal
in Höchstadt a.d. Aisch

www.fortuna-kulturfabrik.de

Donnerstag, 4.12.14 - Sonntag, 7.12.14

Herzogenauracher Weihnachtsmarkt

Traditioneller Weihnachtsmarkt auf dem historischen Marktplatz in Herzogenaurach, dieses Jahr bereits ab Donnerstag.
Abwechslungsreiches Bühnenprogramm für Groß und Klein.

Das Herzogenauracher Christkind eröffnet am Freitag, den 5.12. um 18.00 Uhr mit dem Prolog das stimmungsvolle Adventswochenende.

www.herzogenaurach.de

Sonntag, 7.12.14 um 17.00 Uhr

Weihnachten mit der Meeresbrise
Stefan Grasse Trio

Kultur in der Kirche: Das Stefan Grasse Trio spielt deutsche und internationale Weihnachtslieder vertraut und doch völlig neuartig.

Es beginnt aber mit einer leichten Meeresbrise…
einer Musik, die Ihre Sinne umspielt
und Lebensfreude weckt.

Obermichelbach, Heilig-Geist- Kirche

www.kultur-in-der-Kirche.de

Samstag, 13.12.14 und Sonntag, 14.12.14

Heßdorfer Singkreis

Aufführung des Weihnachtsoratoriums von J. S. Bach (Teile 1 - 3) für Soli, Chor und Orchester durch den Heßdorfer Singkreis.

Am 13.12.14 um 20.00 Uhr in der Seebachgrundhalle Heßdorf Hamberg, am 14.12.14 um 17.00 Uhr in der Kirche St. Heinrich Erlangen

www.hessdorfersingkreis.de

Für die Infos auf dieser Seite können wir leider keine Gewähr übernehmen.

Titelbild gewinnt Laureus Medien Award 2014

Bestimmt erinnern Sie sich noch an unser Titelbild der CHURU Ausgabe 7: Das Bild der Kiltrunner beim Ziel des Fürthlaufs 2014. Wir hatten im Editorial von dieser Geschichte ja bereits erzählt. Unser Grafiker Rainer Krugmann, selbst Kiltrunner und auch auf dem oberen Bild rechts zu sehen, reichte diese Aufnahme nahezu gleichzeitig beim Laureus Medien Award 2014 ein.

Und als hätten wir es geahnt -

the winner is „United Kiltrunners“.

Also, ab nach Berlin, mit dabei Ehefrau Kerstin, Fotograf Hans Hönle, der dieses Bild geschossen hat und natürlich die gehbehinderte Kiltrunnerin Christine Hopfenmüller mit ihrer Schwester Doris Dietz.
So wurden sie am 12.11.2014 im Grand Hyatt Hotel in Berlin vor sehr prominentem Publikum mit dem Laureus Medien Award ausgezeichnet.
Weil Bilder ja bekanntlich mehr sagen als Wort, sagen wir nur noch „Herzlichen Glückwunsch“.
Ein herzliches Dankeschön noch an Frau Möhrenschlager, die in kürzester Zeit Rainers Anzug wie neu erscheinen ließ.

... mit Arthur Abraham

Kerstin und Rainer Krugmann, Doris Dietz, Starfotograf Hans Hönle und Christine Hopfenmüller

... mit Jogi Löw

... mit Barbara Becker

... mit Lukas Podolski

© Laureus/Focus

REGIONALE Partnergeschichten dieser Ausgabe

Bäckerei Cafe Römmelt
Marktplatz 13
91074 Herzogenaurach
Fon 09132 / 45 26
www.baeckerei-cafe-roemmelt.de

Belli Capelli Wohlfühlsalon
Rathgeberstr. 43 b
91074 Herzogenaurauch
Fon 09132 / 75 08 99

Belli Capelli Trendsalon
Marktplatz 3
91074 Herzogenaurauch
Fon 09132 / 750 900
www.bellicapelli.de

Suppdiwupp
Inh. Ferdinand Pillenstein
Lorenzer Straße 27
90402 Nürnberg
Fon 0911 / 23 58 58 00
www.suppdiwupp.com

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Kobold
Gewerbering 22
91341 Röttenbach

Francesco Urso, Fon 0176 / 31494781, Röttenbach, Dechsendorf, Erlangen, Büchenbach
Angelika Kugler, Fon 0173 / 9029686, Puschendorf, Tuchenbach, Veitsbronn, Herzogenaurach Süd
Manfred Süß, Fon 0172 / 4524511, Obermichelbach, Großenseebach, Heßdorf
Peter Schweig, Fon 0178 / 6836563, Wilhelmsdorf, Oberreichenbach, Aurachtal, Emskirchen

Creativhotel Luise
Sophienstraße 10
91052 Erlangen
Fon 09131 / 12 20
www.hotel-luise.de

Metzgerei Walch im Rewe Supermarkt
Würzburger Straße 19
91074 Herzogenaurach
Fon 09132 / 7 96 00 17
www.walch-fleisch-und-wurstspezialitaeten.de

Greuther Teeladen Gremsdorf
Gewerbepark 1
91315 Gremsdorf
Fon 09193 / 50 74 45
www.greuther-teeladen.de

Haus der kleinen Geschenke
Cornelia Schepp
Weisendorfer Straße 2a
91056 Erlangen - Dechsendorf
Fon 09135 / 39 21
www.haus-der-kleinen-geschenke.de

KINDLER Gebäudereinigung GmbH
Hintere Gasse 11
91074 Herzogenaurach
Fon 0 91 32 / 83 66 1-0
www.kindler-reinigung.de

Lusia von Stein
Fon 0176 / 41 47 18 69
E-Mail: info@lusia-von-stein.de
www.lusia-von-stein.de

OBI Neumühle
Neumühle 1
91056 Erlangen
Fon 09131 / 12 04 20
www. obi.de/de/maerkte/Erlangen/

Bei der Auflistung unserer Partner haben wir in der letzten Ausgabe die zweite Praxis von Dr. Thomas Wolf in Münchaurach, Köngstraße 7, 91086 Aurachtal, Fon 09132 / 8360743 vergessen. Wir bitten um Berücksichtigung.

Die nächste Ausgabe von CHURU erscheint zum Thema

Drinnen & Daheim

IMPRESSUM

Herausgeber Idee und los GmbH
Auflage 34.250 Stück
Anzeigenannahme und Vertrieb
Ruthild Schrepfer
Fon 0 91 32 / 73 45 32
Fon 0171 / 5 42 62 78
info@churu.de
Redaktion
Joachim Dorweiler, Ursula Dorweiler, Sabine Hanisch, Christian Kindler, Elke Kindler, Rainer Krugmann, Ingeborg Peter, Birgit Reiners-Kursawe, Ruthild Schrepfer, Wolfgang Schrepfer
Text
Joachim Dorweiler, Sabine Hanisch, Rainer Krugmann, Birgit Reiners-Kursawe, Ingeborg Peter, Ruthild Schrepfer, Wolfgang Schrepfer
Bildnachweis
Elke Bertram, Max Etzold, Hans Hönle, Elke Kindler, Laureus, Ferdinand Pillenstein, Anja Schaller, Ruthild Schrepfer
Titelbild
Elke Kindler
Satz- und Druckvorbereitung
Krugmann Werbeagentur

Druck
Louis Hofmann Druck & Verlagshaus GmbH & Co. KG
Verteilung
KINDLER GmbH
Facebook/Internet
Christian Kindler, Stefan Müller
Redaktionsanschrift
Hintere Gasse 11,
91074 Herzogenaurach
Fon 0 91 32 / 73 45 32
Fax 0 91 32 / 73 45 33
info@churu.de
www.churu.de
www.facebook.com/churu.de
Jahres-Abo (11 Ausgaben) 30.- €

CHURU erscheint in folgenden Regionen inkl. der jeweiligen Ortsteile:
Aurachtal, Emskirchen, Erlangen (Dechsendorf, Häusling, Kosbach, Neuses, Steudach und Teilgebiet von Büchenbach), Großenseebach, Hagenbüchach ohne Ortsteile, Hemhofen inkl. Zeckern, Hessdorf, Herzogenaurach, Röttenbach, Tuchenbach, Obermichelbach, Oberreichenbach, Puschendorf, Veitsbronn, Weisendorf und Wilhelmsdorf
Auslage zusätzlich in den Landratsämtern Erlangen-Höchstadt und Neustadt/Aisch-Bad Windsheim und in den Stadtverwaltungen von Erlangen, Höchstadt/Aisch und Neustadt/Aisch

Die nächste Ausgabe erscheint am 19. Dezember 2014

Anzeigenschluss 28. November 2014

Heimatverein
Herzogenaurach e.V.
www.heimatverein-herzogenaurach.de

Der neue Heimat-Kalender 2015 ist da!

Der Kalender kann bei folgenden Partnern für nur 5,90 Euro erworben werden:

Apotheke am Markt · Bücher, Medien und mehr
Ellwanger · Kulturamt der Stadt Herzogenaurach
Bäckerei Polster · OMV-Tankstelle · Ringfoto Müller

CHURU.

facebook

facebook.com/churu.de

Adventskalender

Preise im Gesamtwert von

1000 Euro

32 Preise werden in 24 Tagen verlost

gesponsert von

Fachhandel MEHLER GmbH
Farben | Tapeten | Bodenbeläge

KINDLER
Gebäudereinigung

BÄCKEREI POLSTER
TRADITION & GESCHMACK

Vollreinigung Möhrenschlager

WALCH
FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

playmobil

Hotel HerzogsPark

Pillenstein
VOLKSWAGEN AUS LEIDENSCHAFT

RINGFOTO MÜLLER