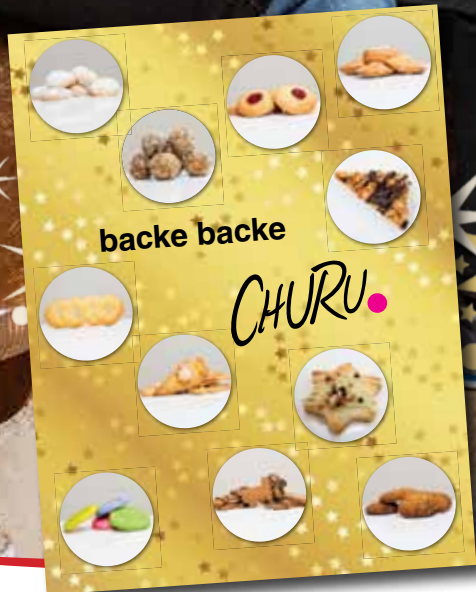




CHURU.



**Unser Plätzchenheft
finden Sie in der CHURU
ab Seite 19**

REGIONAL
erleben

Unser Reisetipp des Monats

La Réunion & Mauritius

Kombinieren Sie eine Rundreise auf La Réunion
mit einem Badeurlaub auf der benachbarten Insel Mauritius

z.B. „La Réunion zum Kennenlernen“ – Autoreise 6 Tg. / 5 N. & ****Hotel Zilwa Attitude
auf Mauritius m. Halbpension inkl. Flug ab/bis Nürnberg ab 2.850,- € p.P.*

**La Réunion – eine Insel im Indischen Ozean,
die landschaftlich facettenreicher nicht sein könnte!**

Der Süden mit seiner rauen Steilküste und vulkanisch geprägter Landschaft,
die Westküste mit weißen und schwarzen Sandstränden und die Hochebenen
und Talkessel mit tropischer Vegetation, imposanten Wasserfällen,
sowie hübschen Bergdörfern, die seit 2010 zum Weltnaturerbe der UNESCO zählen!

Genießen Sie nach erlebnisreichen Tagen auf La Réunion einen Aufenthalt
an paradisischen Stränden mit türkisblauem Wasser auf Mauritius.

Entdecken Sie mit uns die Welt von DER TOUR –
mit einem Besuch in unserem Reisebüro oder
einem Klick auf www.LCC-erlangen.de

Rathausplatz 5, EKZ neuer markt – 1. OG
91052 Erlangen
Tel. (09131) 812 60-16
Fax (09131) 812 60-10
m.halbgebauer@lcc-erlangen.de
www.LCC-erlangen.de



Manuela Halbgebauer



Lufthansa City Center
Reisebüro K+N

Wir wünschen allen ein friedliches Weihnachtsfest
und ein erfolgreiches Neues Jahr.



WIR ♥ SAUBERKEIT



Die Gebäudedienstleister
Mehr als Handwerk



Meisterbetrieb
KINDLER Gebäudereinigung GmbH
Werner-Heisenberg-Straße 14
91074 Herzogenaurach
info@kindler-reinigung.de

- Drinnen und Daheim
- Handwerk und Dienstleistung
- Ausbildung und Zukunft
- Mobilität und Freizeit
- Gesundheit und Sport
- Mensch und Gesellschaft
- Draußen und Unterwegs
- Kind und Kegel
- Feiern und Schenken

Liebe Leserinnen und Leser,

„Drinnen und Daheim“ heißt unsere aktuelle Ausgabe.
Wir haben uns gefragt, was ist eigentlich „Daheim“?
Ist es das Zuhause oder die Heimat oder was sonst?

Wikipedia sagt, dass die Heimat der Wohnsitz sei, während auf
Instagram zu lesen ist, dass Heimat gleichzusetzen sei mit dem
Zuhause und das Zuhause sei da, wo man seine Wurzeln habe
und wo man aufgewachsen sei. Dort stehe auch das Elternhaus
und das Zuhause vermittele jedes Mal ein wohliges Gefühl der
Geborgenheit, wenn man dahin zurückkomme.

Das Uni-Magazin von 2011 schließt sich dieser Meinung an und
ergänzt, dass der Begriff auf eine emotionale Bindung zu einem
Ort, einer Gegend oder gar einer Nation hinweisen würde.
Selbst Obdachlose könne man nicht als „Heimatlose“ bezeich-
nen, denn ihre Wahlheimat und ihr Zuhause sei die Straße.

Für den Dichter Christian Morgenstern war das Zuhause nicht
sein Wohnsitz, sondern dort, wo er verstanden wurde. Mahatma
Ghandi hat einmal gesagt, das Herz würde bestimmen, wo man
zuhause sei.

Wir wünschen Ihnen, dass Ihr Zuhause der Ort ist, wo Sie sich
gerne aufhalten, wo Ihr Daheim ist und vielleicht sogar Ihre
Heimat.

Ihr Redaktionsteam



Joachim Dorweiler

Zuständig bei CHURU für das Editorial
und die Weihnachtsgeschichte

„Mir macht es sehr viel Freude
jeden Monat für CHURU
ein Editorial zu entwerfen!“



Christian Polster

Geschäftsführer der Bäckerei Polster
Herzogenaurach

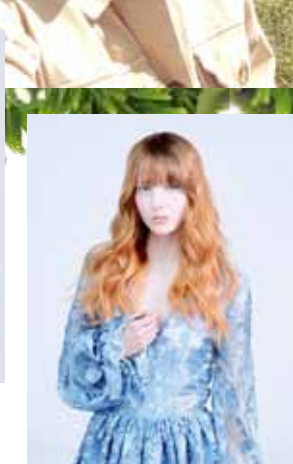
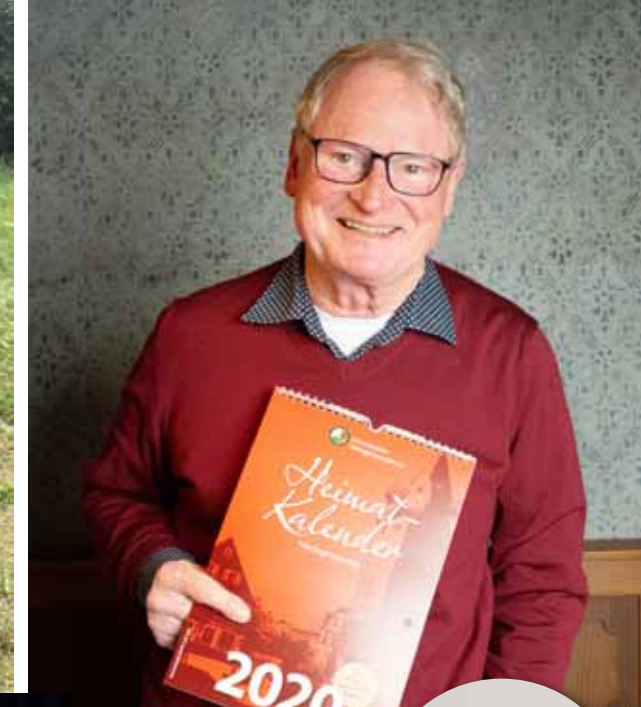
„Wir stehen für echtes &
ehrlisches Bäckerhandwerk.“



Wolfgang Schrepfer

Zuständig bei CHURU für den
Einleitungstext und das Lektorat

„Ich freue mich jeden Monat als
erster alle Geschichten lesen zu
dürfen!“



Drinnen und Daheim

Seite 6

Von Hexenverfolgungen bis hin zur Stadtübergabe an die Amerikaner 1945

Der Heimatverein wartet wieder mit hochinteressanten Vorträgen, Studienfahrten und „Stadtverführungen“ auf

Seite 8

Behaglich auch im Winter dank der Wohnideen von H3 Wohnkultur in Herzogenaurach

Handgefertigte, nachhaltige Möbel und Wohnaccessoires von Riviera Maison

Seite 9

Italian Trend 2019/20 in der Haarstube Herzogenaurach

Marcus Schacher und sein Team stellen sich den Herausforderungen

Seite 9

In der Weihnachtsbäckerei ...

...gibt's bei der Bäckerei Polster so manche handgemachte Leckerei

Seite 10

Beste Perspektiven für die berufliche Zukunft

Mit Ausbildung bei ALDI SÜD in ein erfolgreiches Berufsleben starten

Seite 11

Steht für hohe Lebensqualität im Alter:

Das Liebfrauenhaus Charleston Wohn- und Pflegezentrum Herzogenaurach

Seite 12

Gesundheit + Fitness + Personaltraining – alles unter einem Dach

Balance Fitness im HerzogsPark feiert bald 25-jähriges Firmenjubiläum

Seite 14

Berufe „zum Anfassen“ beim 1. Berufsinfotag der Mittelschule

Seite 15

Mit zum Teil „Lebenden Werkstätten“ stellten 22 regionale und überregionale Betriebe ihre Ausbildungsberufe vor

Danke!

Über fünf Jahre hat Christian Kindler mit seinem Team zuverlässig und mit viel Herzblut Monat für Monat CHURU in Ihre Briefkästen geliefert

Seite 15



backe backe CHURU

Unser Plätzchen-Backheft finden Sie im Mittelteil dieser CHURU. (Gerne auch zum Heraustrennen)

Seite 19 bis 38

CHURU-Weihnachtsgedicht Seite 16

Weihnachtswünsche Seite 39

CHURU CHURU

CHURU besucht Möbel Fischer Seite 18

Verteilung von CHURU ab 2020 – was ist NEU! Seite 54

Immer wieder

REGIONAL *genießen* Seite 44

REGIONAL *entdecken* Seite 46

REGIONAL *erraten* Seite 48

REGIONAL *erleben* Seite 43

REGIONAL *beschäftigt + beworben* ab Seite 50

Editorial Seite 3

Partnerverzeichnis Seite 55

Impressum Seite 55



Drinnen und Daheim



- Zurzeit denken alle nur ans „Fest“ und vielleicht schon an den Jahreswechsel. Daher auch die vielen Glückwünsche im Heft, die Geschichte vom Plätzchenbacken und dem Christstollen, der an das gewickelte Christuskind erinnern soll. Und, zum Nachbacken, das eingelebte Rezeptbuch mit vielen Plätzchenideen und Weihnachtswünschen „mal anders“ von Ihren CHURU Partnern. Aber wie geht es dann weiter? Schon der Bericht über den Heimatverein weist, neben dem besinnlichen Teil, bereits auf Angebote im neuen Jahr hin, z.B. wie am 16. April die Stadtübergabe von Herzogenaurach an die Amerikaner 1945 nachgestellt wird.
- Mit dem Fest ist der Winter natürlich noch lange nicht vorbei. Gegen die Kälte hilft vielleicht eine flauschig weiche Schaffellwärmflasche oder Bewegung: Bei Balance Fitness gibt es ein flexibles Fitness 25-Programm im Studio oder ein ganz auf

Sie abgestimmtes „Personal Training“. Wärmer wird es bei den Trends im Haarbereich, denn die Dekade der kühlen Eisprinzessin neigt sich dem Ende entgegen.

- Charleston – der Name ist Programm, denn der Tanz der 1920er Jahre steht für Mut und Lebensfreude, auch im Alter. Ausbildung bleibt zu Zeiten des Fachkräftemangels ein Dauerbrenner. Und so stellten sich 22 Firmen den jungen Leuten direkt in ihrer Schule vor. Mit „Lebenden Werkstätten“ und sogar einem Bagger-Simulator. Beim Gedanken an eine Ausbildung bei ALDI denken viele erstmal an den Verkauf im Laden – dabei gibt es hier, z.B. in Adelsdorf, Ausbildungen für attraktive Berufe in alle Richtungen.





Klaus-Peter Gäbelein



Heike Hocher, Ulla Goldberg und Monika Leisner-Daßler



Von Hexenverfolgungen bis hin zur Stadtübergabe an die Amerikaner 1945

Der Heimatverein wartet wieder mit hochinteressanten Vorträgen, Studienfahrten und „Stadtverführungen“ auf

Die Atmosphäre ist heimelig am Kachelofen im historischen Häuschen des Heimatvereins Herzogenaurach im Steinweg. Vor allem in der Vorweihnachtszeit ist es dort urgemütlich. Plätzchen, Tee und Glühwein laden zum Verweilen ein. Und ab und an erklingen festliche Weisen oder die Mitglieder um den rührigen Vorsitzenden Klaus-Peter Gäbelein erzählen besinnliche Geschichten oder lesen Gedichte vor. Man stimmt sich ein auf das bevorstehende Fest.

Hochkarätige Referenten

Gäbelein und seine Mitarbeiter haben inzwischen ein anspruchsvolles Jahresprogramm für 2020 erstellt. Dank guter Kontakte zu benachbarten Hochschulen und Bildungseinrichtungen konnten wieder hochkarätige Referenten zu interessanten Themen verpflichtet werden. Die Vortragsabende finden in der Regel in der Gaststätte Heller statt. Die Professoren Dr. Wolfgang Wüst und Dr. Günter Dippold sind seit Jahren Garant für niveauvolle Vorträge zur lokalen und fränkischen Geschichte. Die Ausführungen von Dr. Wüst zu „Hexenprozessen

im Hochstift Bamberg“ werden ergänzt durch eine Studienfahrt nach Zeil/Main, dem Zentrum der Hinrichtungen. Prof. Dippold begleitet Wanderer und Reisende, die vor 200 Jahren die Schönheiten Frankens entdeckten, und die angehende Doktorandin Marina Heller hat über den Bier- und Weinverbrauch im 19. Jahrhundert in Franken geforscht. Domkapitular Dr. Norbert Jung, einst Kaplan in St. Magdalena in Herzogenaurach präsentiert ein Großereignis vor 1000 Jahren: den Papstbesuch von Benedikt VIII. in Bamberg.

Neben den Vorträgen stehen Stadtführungen mit unterschiedlichen Themen und Stadt-VERFÜHRUNGEN (Stadtführungen mit anschließender Weinprobe und fränkischem Büfett sowie mit fränkischer Musik von Emmi Weiß) im Programm. Eine weitere Studienfahrt an den Main (Karlstadt und Lohr) sowie eine Mehrtagesfahrt in die Pfalz runden das Fahrtenprogramm ab.

Interessant wird es am 16. April werden, wenn an die Stadtübergabe an die Amerikaner (1945) erinnert wird.

Hierfür hat man eigens einen US-Jeep ausfindig gemacht, um den Einmarsch möglichst originalgetreu zu präsentieren. Gesprächsabende unter dem Motto „So war es früher in Herzogenaurach“ runden das Jahresprogramm ab. Mitglieder erhalten es zusammen mit dem Herzogenauracher Heimatkalender in den kommenden Tagen kostenlos zugeschickt; außerdem liegt es im Übergangsrathaus sowie im Tourismusbüro aus.



Gut zu wissen

Jeweils am ersten Montag im Monat gibt es einen offenen Stammtisch im Steinweg für alle Mitglieder und die, welche dem Verein beitreten möchten. Das Jahresprogramm erhalten die Mitglieder kostenlos. Es ist im Jahresbeitrag von 20 Euro bereits enthalten.

Behaglich auch im Winter dank der Wohnideen von H3 Wohnkultur in Herzogenaurach

„Mit den handgefertigten, nachhaltigen Möbeln und Wohnaccessoires von Riviera Maison trotzen Sie der kalten Jahreszeit. Dazu passen hervorragend die hochwertigen Schaffelle vom dänischen Label Natures Collection. Die gibt es bei uns nicht nur als Dekoration, sondern auch verarbeitet zu flauschig weichen Wärmflaschen, Decken und Kissen. Damit können Sie den Winter sogar gemütlich im Garten oder auf dem Balkon genießen“, schwärmt Hei-

ke Hocher, Chefin von H3 Wohnkultur. Das Verkaufsteam, mit Ulla Goldberg und Monika Leisner-Daßler, kümmert sich von Dienstag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr und jeden Samstag von 9.30 bis 13.00 Uhr um Ihre Einrichtungswünsche. Deko-Profi Heike Hocher kommt auch zu Ihnen und gibt Tipps bei der individuellen Einrichtung Ihrer Wohnung, Ihres Geschäfts oder Ihrer Firma. Im faszinierenden Ambiente von H3 Wohnkultur finden regel-

mäßig Kreativ- sowie Deko-Workshops statt und Sie können dort sogar stilvoll mit Ihren Freundinnen frühstücken, einen Geburtstag oder Junggesellinnenabschied feiern. Falls Sie noch ein schönes Weihnachtsgeschenk suchen: Bei H3 Wohnkultur gibt es viele tolle Unikate, die im Laden edel verpackt werden. Wer sich bei all den geschmackvollen Dingen nicht entscheiden kann, für den ist der H3 Wohnkultur-Gutschein genau das Richtige.

Italian Trend 2019/20 in der Haarstube Herzogenaurach

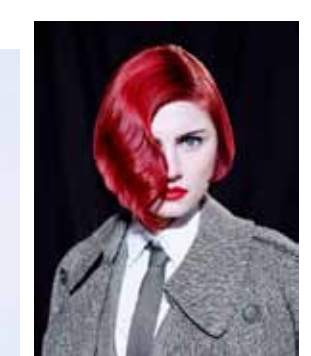
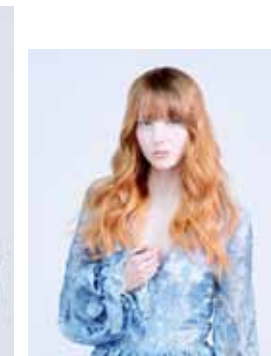
Frisch eingetroffen sind die neuesten Trends aus Italien in der Haarstube Herzogenaurach. Marcus Schacher und sein Team stellen sich den Herausforderungen: Der aktuelle Trend im Haarbereich ist stark inspiriert von Strömungen der 90er-Jahre. Das Jahrzehnt des Minimalismus, Grunge, Britpop und androgynem Newrave.

Hier werden gezielt Stilelemente entnommen, die zu einer neuen Komposition zusammengesetzt werden.

Die Haarschnitte beinhalten einige geometrische Details, werden aber texturierter und bewegter. Der Undercut wird durch weichere Varianten von Partien mit Längenkontrast ersetzt und der Pony is back. Voll und geradlinig oder auch kompakt und seitlich. Dies passt super zu den welligen bis lockigen Texturen, die mehr Natürlichkeit und weniger Uniformität wie der Look davor ausdrücken.

In der Farbwelt gilt: je wärmer, je besser! Die Dekade der kühlen Eisprinzessinnen neigt sich dem Ende entgegen. Die Herbstfarben von Gold bis Ginger werden mit mutigen Rose- und Apricotönen veredelt. Auch Rot wird ein großes Thema. Natürlichkeit steht mehr im Fokus und Haarfarben wirken wieder wie eine natürliche Unterstützung des eigenen Typs.

Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich von den Profis beraten.





Christian Polster



Simona Hötzelein und Kathrin Treibmann

In der Weihnachtsbäckerei ...

...gibt's bei der Bäckerei Polster so manche handgemachte Leckerei

Mmmmmh, wie das hier nach Zimt, Schokolade, Ingwer, Nüssen, Sahne duftet – ein wahrer Sinnenrausch überfällt einen beim Betreten der Bäckerei Polster in Haundorf. CHURU besuchte die traditionsreiche Backstube in der Vorweihnachtszeit – der Zeit, an dem jeden Tag Hunderte von Plätzchen, Lebkuchen und Stollen das Haus verlassen. Bei unserem Besuch dürfen wir erkunden, woher dieser sagenhafte Duft kommt – nämlich direkt aus der „Weihnachtsbäckerei“, die sich an den Verkaufsraum anschließt. Bleche über Bleche mit leckeren Weihnachtsplätzchen lassen uns das Wasser im Munde zusammen laufen. „Bei uns ist alles noch von Hand gemacht“, erklärt uns Christian Polster, als wir staunend von einer Plätzchensorte zur nächsten schauen. „In der Vorweihnachtszeit herrscht hier bei uns natürlich Hochbetrieb. Bereits früh um 3.00 Uhr geht es los und dann den ganzen Tag durch, denn bei uns ist wirklich jedes Plätzchen, jeder Lebkuchen, jeder Stollen von Hand gemacht“, berichtet der sympathische Bäckermeister weiter.



Besonders bekömmlich – die Dinkel-Cookies

Die Bäckerei Polster geht natürlich auch mit der Zeit und bietet seit diesem Jahr auch Plätzchen aus Dinkelmehl an. Für alle Naschkatzen, die anderes Mehl schlechter vertragen, ein wirklicher Gewinn. Seit zwei Jahren sind auch die beliebten Spitzbuben im Programm – gefüllt mit fränkischem Hiffenmark. Eine Spezialität, die es tatsächlich nur in Franken gibt. Zarte Butterplätzchen, Zimt-Schoko-Kreationen und gefüllte Schokoplätzchen runden das weihnachtliche Angebot ab.

Form des Stollens soll an gewickeltes Christkind erinnern

Eine Weihnachtszeit ohne Christstollen ist praktisch nicht vorstellbar. „Der Teig des Stollens wird bereits einen Tag vorher gemacht, in dem wir Brühstücke aufkochen und darin Mehl einrühren. Über Nacht wird der Teig dann fest und hat insgesamt viermal mehr Wasser aufge-

nommen als herkömmlicher Teig. Das bedeutet, er kann auch länger Feuchtigkeit abgeben und ist dadurch ohne jedes Konservierungsmittel lange haltbar“, erklärt Christian Polster. Das Mehl bezieht die Bäckerei ausschließlich von einem lokalen Müller aus Gremsdorf, der sein Getreide ebenfalls von Bauern aus der Region bekommt. „Ich möchte gerne nachvollziehen können, woher die Zutaten kommen. So kann ich die Qualität selber bestimmen und das ist mir sehr wichtig“, so Christian Polster.



Gut zu wissen

Christian Polster sucht immer Nachwuchs. Wer Interesse hat, Bäcker/in, Konditor/in oder Fachverkäufer/in zu lernen, kann sich immer an ihn wenden. Ein Einstieg ist jederzeit möglich – auch während des Jahres.

Beste Perspektiven für die berufliche Zukunft

Mit Ausbildung bei ALDI SÜD in ein erfolgreiches Berufsleben starten

Im Zusammenhang mit einer Berufsausbildung bei ALDI SÜD denkt man meist an eine Zukunft im Verkauf, aber was viele nicht wissen: Mit interessanten Ausbildungsberufen, Abiturientenprogrammen oder dualem Studium bietet ALDI SÜD darüber hinaus weit aus mehr Möglichkeiten für eine erfolgreiche berufliche Entwicklung. „Bei uns sind die Chancen nach der Ausbildung in alle Richtungen sehr gut“, sagt Sandra Stephan, Teamleiterin Human Resources bei ALDI Adelsdorf und verantwortlich für die Ausbildung. Von derzeit insgesamt 157 Azubis starteten 2019 62 junge Leute bei ALDI SÜD ins Berufsleben, 41 im Verkauf, 19 Handelsfachwirte und 2 Kauffrauen für Büromanagement.

Kaufmann (m/w/x) für Büromanagement – ein attraktiver Beruf

Die zukünftigen Kaufleute für Büromanagement – Mindestvoraussetzung Mittlere Reife – lernen in 3 Jahren Ausbildung viele unterschiedliche Abteilungen kennen: Finanzbuchhaltung, HR (Personal), Beschaffung (Einkauf), Filialentwicklung, Sekretariat und Logistik. Dazu kommen 4 Wochen Filialzeit. Das sind optimale Voraussetzungen, denn ihre Arbeit bildet den Grundstein dafür, dass das Filialgeschäft reibungslos funktioniert. Kathrin Treibmann konnte ihre Ausbildung auf 2 ½ Jahre verkürzen, wird Anfang 2020



Stefan Schröder

fertig und fühlt sich bei ALDI in Adelsdorf sehr wohl. „Die Ausbildung bietet viel Abwechslung, man geht durch alle Abteilungen“, erzählt sie, „die Filial- und Lagerzeit finde ich richtig gut, weil man dann die Vorgänge versteht, wenn man im Büro arbeitet!“ Sie wird nach dem Abschluss übernommen und jetzt schon in ihre zukünftigen Aufgaben eingearbeitet.



Kathrin Treibmann und Mathias Dieckmann

„Bessere Wahl statt Studium“

Stefan Schröder hat eine Zeit lang studiert und nebenbei bei ALDI gejobbt. Als er vom Abiturientenprogramm zum Geprüften Handelsfachwirt erfuhr, war seine Entscheidung gefallen. Er bewarb sich, konnte 2019 erfolgreich abschließen und wurde übernommen. Den Handelsfachwirt hat er im Verkauf gemacht, sein heutiger Arbeitsplatz ist in der Verwaltung (Abteilung Beschaffung). „Das habe ich auf gar keinen Fall bereut“, betont er, „es war die bessere Wahl statt Studium!“

Optimale Unterstützung, attraktive Bedingungen

Die Azubis sind stets ins Team eingebunden, werden intensiv eingearbeitet, optimal unterstützt und begleitet. „Wir kümmern uns, es ist immer ein Ansprechpartner da!“ betont Mathias Dieckmann, Leiter Beschaffung und Verwaltung sowie Personalvorgesetzter. Dazu kommen ein attraktives Gehalt, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, finanzielle Unterstützung für Weiterbildungen, gute Chancen auf Übernahme und tolle berufliche Perspektiven – was will man mehr? Übrigens zählen ALDI Süd Azubis regelmäßig zu den besten!

Gut zu wissen

An unserem Zukunftsabend für Eltern und Lehrer erfahren Sie, wie Ihr Kind oder Ihr Schüler die beste Basis für die Zukunft schafft. Jetzt anmelden unter karriere.aldi-sued.de/zukunftsabend



Gut zu wissen

Das Liebfrauenhaus sucht immer Auszubildende – aber auch erfahrene Mitarbeiter. Wenn Sie Interesse haben, können Sie sich jederzeit bewerben! Eine gute Sache, wenn man erst einmal ein bisschen in den Pflegebereich „reinschnuppern“ möchte, ist ein Praktikum. Auch hierfür können Sie sich jederzeit bewerben.

Steht für hohe Lebensqualität im Alter: Das Liebfrauenhaus Charleston Wohn- und Pflegezentrum Herzogenaurach

Nur ein paar Schritte von der Altstadt Herzogenaurachs entfernt, liegt das komplett neu gebaute Liebfrauenhaus Wohn- und Pflegezentrum der Charleston Holding. 48 Einrichtungen unterstehen mittlerweile in Deutschland diesem Unternehmen. Warum trägt aber eine Pflegeeinrichtung den Namen eines bekannten Tanzes? Ganz einfach – hier ist der Name Pro-

gramm. Als dieser mitreißende Tanz in den 20er-Jahren auf Erfolgskurs war, stand er für Lebensfreude und Mut. Diesen Mut verlieren Menschen in ihren Goldenen Jahren zuweilen, Passivität wird ein unbequemer Begleiter des Alters. Philosophie des Charleston Wohn- und Pflegezentrums ist es daher, Heiterkeit und Lebensfreude ins tägliche Leben zu transportieren. Das neue Lebensgefühl, das einstmals der Charleston in die Welt brachte, wird im Liebfrauenhaus Charleston Wohn- und Pflegezentrum in einem modernen und innovativen Pflegekonzept aufgegriffen und täglich gelebt. Hinter diesem Konzept steht auch der neue Leiter, Rainer Kühn, der seit 1. Dezember seine langjährige Erfahrung im Pflegebereich ins Liebfrauenhaus einbringt. Er kommt von der Diakonie Erlangen, ein echter Gewinn für Bewohner und Belegschaft.



Rainer Kühn

Herzlichkeit, Hilfsbereitschaft und große fachliche Kompetenz

Das Liebfrauenhaus Charleston Wohn- und Pflegezentrum in der Erlanger Straße 35a entspricht den neuesten Anforderungen im Bereich Pflege. Insgesamt 70 Mitarbeiter sorgen dafür, dass sich die Bewohner rundum wohl fühlen. Allein 55 Beschäftigte arbeiten

im Pflegebereich – und da sind sie echte Profis! Egal ob Pflegekraft oder examinierte Fachkraft, jeder einzelne gibt jeden Tag aufs Neue sein Bestes. Die Bewohner*innen des Liebfrauenhauses erleben hier nicht nur Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft, sondern auch große fachliche Kompetenz. Wenn Sie das Liebfrauenhaus zu Ihrem neuen Zuhause machen, wohnen Sie in einem modernen, klar gegliederten Gebäude, in dem man sich gut zu rechtfindet. Es versteht sich von selbst, dass das gesamte Haus barrierefrei gestaltet ist. Wer auf Rollstuhl oder Rollator angewiesen ist, kommt überall ohne Schwierigkeit hin. Ein großer Aufzug bringt Sie obendrein schnell in die oberen Stockwerke.

Hier gibt's noch freie Plätze

Falls Sie jetzt denken, das klingt ja alles wunderbar, aber bestimmt muss ich mich erst auf eine Warteliste setzen lassen, um einen Platz zu bekommen – weit gefehlt! Im Moment hat das Liebfrauenhaus noch einige seiner freundlich und hell gestalteten Zimmer frei. Insgesamt können 89 Personen das Pflegeheim als ihr neues Zuhause betrachten. Für Ehepaare oder Freunde stehen sogar sechs Doppelzimmer zur Verfügung, der Rest sind alles gemütliche Einzelzimmer. Verteilt sind die Wohngruppen auf insgesamt drei Etagen, immer ausgestattet mit einer Wohnküche und einem schön eingerichteten Aufenthaltsraum. „Besonders schätzen unsere Bewohner*innen, dass wir eine eigene Küche haben“, erzählt Lars Kriegel-Moll. „Das Essen ist so viel schmackhafter und die Vitamine bleiben erhalten. Zudem können wir auf eventuelle Unverträglichkeiten oder Vorlieben schnell und individuell



Lars Kriegel-Moll

eingehen“, so der Pflegedienstleiter weiter. „Das wissen unsere Mieter, aber auch Angehörige, sehr zu schätzen. Denn die Ernährung sollte gerade im Alter besonders ausgewogen und nährstoffreich sein.“

Singkreise, Zeitungsrunden, Backstunden – für Unterhaltung ist bestens gesorgt

„Neben der professionellen Pflege und der guten Ernährung steht aber auch die Unterhaltung und Beschäftigung unserer Bewohner*innen in unserem Fokus. Die Herren treffen sich zum Beispiel zu regelmäßigen Stammtischen. Ab und zu rauchen sie sogar ein Zigarettchen zusammen. Beliebt sind auch unsere Sing- und Backstunden. Und damit die alten Herrschaften möglichst lange geistig fit bleiben, bieten wir Gedächtnistraining an“, so Lars-Kriegel-Moll beim Interview mit dem CHURU-Team. Zusätzlich gibt es jahreszeitlich bedingte Veranstaltungen. Gerade fand das Herbstfest statt. Da wurde das Haus entsprechend geschmückt und die dazu verwendeten Kürbisse dienten dann noch zu gemeinsamen Kochstunden. Wirklich rundum wohl fühlt man sich aber nur, wenn man einen Raum zum sich Zurückziehen hat, der die eigene persönliche Note trägt. „Deshalb ist es uns sehr wichtig, dass jeder Bewohner für sein Zimmer individuelle Dinge, wie Möbel, Bilder, Accessoires mitbringt. Sieht das Zimmer dann zumindest ähnlich aus wie im früheren Zuhause,



gewöhnen sich die Bewohner deutlich leichter ein“, erklärt der Pflegedienstleiter des Liebfrauenhauses.

Auch Plätze für Kurzzeitpflege

Was viele nicht wissen: Das Liebfrauenhaus Charleston Wohn- und Pflegezentrum bietet auch Kurzzeitpflegeplätze an. Das ist oft die beste Lösung, wenn man noch nicht pflegebedürftig ist, sich aber zum Beispiel einen Bruch zugezogen hat und sich für absehbare Zeit nicht selbst versorgen kann. Auch die Wartezeit auf einen Reha-Platz kann man hier gut überbrücken.



Gesundheit + Fitness + Personaltraining – alles unter einem Dach

Balance Fitness im HerzogsPark feiert bald 25-jähriges Firmenjubiläum

Als privates, öffentlich zugängliches Fitnessstudio hat sich Kay Bittner und sein Team auf gesundheitsorientierte Trainingsangebote spezialisiert. „Die Trainingsplanung und die regelmäßige Betreuung richten sich bei uns immer nach den aktuellen, sportwissenschaftlichen Erkenntnissen. Denn speziell für die „Zielgruppe 50plus“ ist eine sorgfältige Einweisung in das Gerätetraining sehr wichtig. Nur dann wird eine Überlastung der Gelenke vermieden und ein langfristiger Trainingserfolg gewährleistet.“

und besonders gut geeignet für Personen mit weniger Zeit. „In enger Zusammenarbeit mit den gesetzlichen Krankenkassen bieten wir seit vielen Jahren Aqua-Fitness und Rückenurse an. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten Sie bis zu 100,- Euro Rückerstattung durch Ihre Krankenkasse. Zwei Kurse pro Kalenderjahr - diesen Vorteil sollte man doch auf keinen Fall versäumen.“ Mitgliedschaften, 10er-Karten und Einzelbesuche, die Angebote im Balance Fitness sind flexibel und unterschiedlich kombinierbar. – Gutscheine für die Gesundheit, das ideale Geschenk zu Weihnachten!



Gut zu wissen

Schenken Sie Gesundheit: Das ideale Geschenk zu Weihnachten – Gutscheine für Fitness, Wellness und Personaltraining!



Das Training wird je nach Zielsetzung im Fitnessstudio oder in freier Natur durchgeführt. Ein gelenkschonendes Training findet auch im Schwimmbcken statt. Eine Körperanalyse mit FUTREX Nah-Infrarot-Messtechnik und Cardioscan bieten die idealen Voraussetzungen für ein zielgerichtetes und effektives Training.

YOGA – „das i-Tüpfelchen“ im Sport

LiAne Personaltraining bietet auch westlich orientierte und gesundheitsfördernde „Absolute Beginner“-Workshops sowie wöchentliche Kurse an.

Im Jubiläumsjahr „Training-Fitness 25“

Durch regelmäßige Fortbildungen und Schulungen werden immer wieder neue Trainingskonzepte mit in die aktuellen Angebote aufgenommen. Für das Jubiläumsjahr bietet Kay Bittner das „Training-Fitness 25“ an, flexibel umsetzbar



Professionelles Personaltraining

Liane Bittner erklärt: „Individuell, kompetent und gesund. Das sind die drei Trainingskomponenten für Dein persönliches One-To-One Training: Als Wiedereinstieg, nach einer Verletzung, als begleitende Sporttherapie oder als Mentaltraining für Dich, um Deine Ziele zu erreichen.“ Als Dipl. Sporttherapeutin und Dipl. Mentaltrainerin nutzt Liane Bittner die Methoden der modernen Bewegungs- und Trainingslehre, um positiv auf die Gesundheit ihrer Kunden einzuwirken.

Berufe „zum Anfassen“ beim 1. Berufsinfotag der Mittelschule

Mit zum Teil „Lebenden Werkstätten“ stellten beim 1. Berufsinfotag der Mittelschule Herzogenaaurach 22 regionale und überregionale Betriebe – von Schaeffler, über Gebäudereinigung KINDLER, Haustechnik Dirsch bis hin zum Friseursalon Stark – ihre Ausbildungsberufe vor. Schulleiter Helmut Nicklas und Konrektorin Manuela Janisch wollten bewusst keine Ausbildungsbörse, sondern verteilten die Firmen auf die Klassenzimmer, wo ein besserer Kontakt möglich

war. Die beiden Pädagogen hätten sich eine noch höhere Präsenz von Betrieben gewünscht, „aber zum Anfang war es schon in Ordnung“, so Nicklas. Für die Schüler der 7. bis 10. Klassen war die Veranstaltung ein Pflichttermin, denn auf die Berufsorientierung wird an der Schule großer Wert gelegt. Auch die Eltern waren eingeladen. Nicklas sieht für Mittelschüler gute Chancen im Berufsleben, da die Firmen händierend Auszubildende suchen. Sogar Banken fragen mittlerweile nach. So waren

Ausbilder, Meister, Personal- und Firmenchefs vor Ort, die teilweise Azubis mitbrachten, die über ihre Erfahrungen berichteten. Rotec hatte einen Bagger-Simulator dabei, in anderen Klassenräumen konnten die Jugendlichen oft selbst mit Hand anlegen. Und natürlich wurde auch der Arbeitsalltag erläutert und die Ausbildung dargestellt. „Alles war sehr praxisnah“, sagte Nicklas.

Danke!

Ab dem neuen Jahr werden wir ein paar Veränderungen bei der Verteilung von CHURU vornehmen. Details dazu lesen Sie auf Seite 54 dieser Ausgabe. Unter anderem können wir damit nun auch die östlichen Gebiete des Landkreises Erlangen-Höchstadt mit den Gemeinden Baiersdorf, Möhrendorf, Bubenreuth, Marloffstein, Buckenhof, Spardorf und Uttenreuth mit CHURU beliefern. Mit diesen Veränderungen ab 2020 wird nicht mehr die Firma KINDLER die Verteilung von CHURU übernehmen, sondern ein Dienstleister aus der Metropolregion. Über fünf Jahre hat Christian Kindler mit seinem Team zuverlässig und mit viel Herzblut Monat für Monat CHURU in Ihre Briefkästen geliefert. Zum Schluss waren über 90 Personen damit beschäftigt, CHURU pünktlich zu Ihnen nach Hause zu bringen. Vielen Dank auch an die gute Seele der Verteilung im Hause KINDLER, Doris

Gumbrecht, die als „Mutter der Nation“ hier ganz besondere Arbeit geleistet hat. Einige Verteiler waren jahrelang dabei – ihnen gehört unser ganz besonderer Dank für ihr Engagement. Viele der Mitarbeiter werden wohl auch von unserem neuen Dienstleister übernommen und dürfen CHURU weiter austragen. Darüber freuen wir uns ganz besonders.



Wie jedes Jahr zur Weihnachtszeit,
ist 's Christkind zum Prolog bereit.
In Nürnberg, wo's immer spricht,
da ist es dieses Jahr mal nicht!

Im Landkreis, wo schon alles wartet,
den CHURU-Weihnachtsmarkt es startet.
Es sagt das Heil'ge Kind sodann,
ich fang ' jetzt mit der Lesung an!

Der CHURU-Markt, der ist sehr schön,
ich hab' vorab schon viel geseh'n.
An einer Hütte, gar nicht weit,
steht „Kindler liebt die Sauerkeit“.
Das macht auch mstore sich zu eigen,
um seinen Sauger vorzuzeigen.

Ich, nebendran am Bratwurststand,
Jörg Mehler und Schorsch Nagel fand.
Die hatten einen Riesen-Durst
aufgrund der scharfen Currywurst.
Hr. Bächmann hat sie nicht vertragen
und hält sich schmerzverzerrt den Magen.
Auch vom Reformhaus merkt man an,
das tut nicht gut für jedermann.

Ich bin dann von dort fortgeeilt
und hab' beim PUMA-Stand verweilt.
Da blieb dann KSM auch steh 'n,
um nach den neusten Trends zu seh 'n.

Dann kam 'ne Hütte, riesengroß,
da war dann wirklich etwas los!

Die Reha-Klinik stellte vor,
den Weihnachtsmarkt-Gesundheitschor.
Der Marcus Schacher sang recht laut,
hat zu Fr. Lowies oft geschaut;
die mit Care Casa im Verband,
sicher ihre Noten fand.
Auch Sonnen PV sang recht schön,
war neben Fiedlers dort zu seh 'n.
Visage Relax zu guter letzt,
hat den Tenor im Chor besetzt.
Und alle haben dargebracht
das schöne Lied der „Stillen Nacht“.

Dann hat es weiter mich getrieben,
bin kurz beim Dirsch noch steh 'n geblieben.
Hab 'dann dem Aures zugeschaut,
der mit dem Koch ein Haus gebaut.
Auch Drebinger war mit dabei
und DEKRA von der Prüferlei.

Gebaut aus Kuchen, braun und schön;
drin Küchen, herrlich anzuseh 'n.
Von Möbel Fischer, blank poliert,
ward dort ein Kochblock installiert.
Und Prühäuser mit viel Erfahrung,
sorgte für die richt 'ge Garung.
Im Sinne guter Teamarbeit
und ohne jeden Futterneid,
hat Küchen-Co. für wenig Geld
'nen Messerblock dazugestellt;
und auf nagelneuen Schienen,
hingen Fabrics Stoff-Gardinen.

Churu - Weihnachtsgedicht

Gleich nebenan, aus braunem Kuchen,
konnte ich ein Haus besuchen;
mit Leckereien reich garniert
und Mandelbrocken schön verziert.
Hr. Gäbelein stand auf der Schwelle,
hielt in der Hand die Weihnachtsschelle.
Gab Steiner damit das Signal,
es sei jetzt Zeit zum Mittagmahl.
Auch Cantarella legte dann
die Kabel nieder an der Tann ' .
Gefolgt von GBI und Qet
war das Pausenteam komplett.
Gemeinsam ging 's zur Herzo Bar,
wo alles schon gerichtet war.
Mit kühlen Drinks sich zu erquicken,
dort ließ dann Remax sich auch blicken;
auch Proleit und die K+N,
die ich schon von früher kenn ' ,
fanden sich am Tresen ein,
bei Essen und 'nem Gläschen Wein.

Hab ' mich dann weiter umgeseh 'n
und blieb bei einem Backhaus steh 'n.
Viele Männlein sah ich dort,
die buken Plätzchen im Akkord.
Und obwohl sehr umfangreich,
waren ihre Formen gleich.
In vielen Farben und recht schön,
waren Autos hier zu seh 'n.
Herr Pillenstein am Ofen stand

und hielt ein Backblech in der Hand.
Da waren lauter Plätzchen drauf,
die legte Feser Graf ihm auf.
Und so, wie man es abgesprochen,
hat Mühl sie eben ausgestochen.

An einem Backblech nebendran,
rührt Pickel weiter Mürbteig an.
Und Candirik packte fein,
all ' die Auto-Plätzchen ein.

Weiter vorne, rechter Hand,
gab es einen Info-Stand.
Dort hing ein Poster an der Wand,
auf dem mit großen Lettern stand,
dass Louis Hofmanns Druckerei
für jeden Druck zu haben sei.

Hier traf ich auch den Weihnachtsmann
mit einem blauen Kittel an.
Und auf himmelblauem Rücken,
konnte ich sodann erblicken,
dass die Weihnachtsfeier
nichts für schwache Nerven sei!
Für besinnungsvolle Stunden
hat Printline diesen Spruch erfunden.

Um den Stand aus ird 'nem Ton,
hatte die Frau Delatron
Kunst und Kunstwerk rumgruppiert
und auch Bilder, teils radiert.

Am Stand erfuhr ich nebenbei,
dass wenn der Markt zu Ende sei,
Herr Spitzer käm ' mit Ladekran,
um die Hütten abzufahr 'n.

Mein Rundgang war dann fast beendet,
hab ' mich zum Christbaum hin gewendet.
Der Stefan Müller schoss sodann,
noch Fotos von der Weihnachtstann ' .

Vom Glühwein-Stand da schaute zu,
die Churuianer-Führungs-Crew.
Christian und Ursula,
standen schon sehr lange da.
Ruthild winkte ständig „Prost“
und sprach bereits den vierten Toast.
Auf all ' die tollen CHURU-Kunden,
die auf dem Markt sich eingefunden.

Zum Jahresausklang wünscht Ihnen das gesamte CHURU-Team
angenehme Stunden in fröhlicher und besinnlicher Runde im Kreis der Familie,
aber auch Ruhe und Zeit zum Entspannen.
Gleichzeitig wünschen wir einen guten Start für das neue Jahr
und viel Glück, Gesundheit und Zufriedenheit.

Und ich, ich bin schon sehr erbaut,
was ich auf diesem Markt geschaut!
Wünsch ' CHURU und den CHURU-Kunden
noch wundervolle Weihnachtsstunden.
Weil dieser Markt so wunderbar,
komm ' ich zurück im nächsten Jahr!
Lad ' auf den Markt Euch alle ein,
wer kommt, der soll willkommen sein!!

Joachim Dorweiler



Nicht im Bild: Schnee



Im November durften sich CHURU & Partner über ein ganz besonderes Event freuen: Familie Fischer lud zu einem exklusiven Besuch in ihr Möbelhaus in Herzogenaurach ein. Gleich zu Beginn überraschte Familie Fischer ihre Gäste mit einem echten Highlight: James Young, ein junger aufstrebender Sänger aus Australien, gab live und völlig unkompliziert mehrere wunderschöne Musicalsongs zum Besten. Das Publikum war völlig begeistert und den nicht endenden Applaus belohnte der junge Künstler mit einer Zugabe, die noch einmal sein ganzes Können zeigte. „Diesen jungen Künstler, sollten Sie sich unbedingt merken“, so Michael Fischer, Seniorchef, bei seiner sympathischen Begrüßung. „Von ihm werden wir sicher in der Zukunft noch einiges hören. Wir in Herzogenaurach haben das Glück, dass er bei uns im Chor singen wird, und wir seine Stimme daher schon bald wieder genießen können“, freut sich der charmante Möbelhausbesitzer.

Großes Engagement für junge Künstler

Was nicht viele wissen: Michael Fischer arbeitet ehrenamtlich schon seit über 17 Jahren im Rotary Club und engagiert sich hier vor allem für den Austausch junger Künstler. „Deutschland ist ein unglaublich begehrtes Land für Musiker, denn etwa ein Viertel aller weltweit spielenden Orchestermusiker sind in Deutschland engagiert“, erzählt er

bei „CHURU besucht“ der Redakteurin. „Ich versuche, talentierten Künstlern bei uns eine Chance für den Berufseinstieg zu vermitteln“, so der Senior-Chef.

Schon in der vierten Generation erfolgreich

Wie so oft liegt der Erfolg eines Unternehmens in der Familie. 1924 legte Michael Fischer, der Großvater des jetzigen Seniorchefs, den Grundstein für das spätere Möbelhaus: Er eröffnete zusammen mit seiner Frau einen Handwerksbetrieb. 1964 bekommt Sohn Hans die alleinige Verantwortung und entschließt sich, Möbel nicht nur herzustellen sondern auch zu verkaufen. Das war der Startschuss für das heutige Unternehmen, das der jetzige Seniorchef Michael, gemeinsam mit seiner Frau Christina, zu immer größeren Erfolgen führte. Seit 2011 sind ihre beiden Kinder, Franziska und Maximilian, maßgeblich für die Fortführung des Unternehmens verantwortlich. Großvater Hans, inzwischen 95 Jahre alt und zur Freude einiger Herzogenauracher auch bei dem Event mit dabei, kann daher voller Stolz sagen: „Das traditionsreiche Unternehmen besteht mittlerweile in der vierten Generation!“

Zurück zu „CHURU besucht“: Nach dem gelungenen musikalischen Auftakt führte Franziska Fischer, zusammen mit ihrer Mutter Christina Fischer, ihre Gäste durch die riesige Vielfalt des Möbelhauses. Im dritten Stockwerk angekommen, wartete dann die



nächste große Überraschung: An zwei wunderschön elegant gedeckten Tafeln durften die Gäste ein weiteres Talent von Michael Fischer entdecken: seine Kochkunst! Nach dem Genuss leckerer Tapas und köstlichem Wein ging ein äußerst gelungener Abend zu Ende. Ganz herzlichen Dank an die gesamte Familie Fischer!



backe backe

CHURU



<i>Limettenstern vom Schreinermeister Aures</i>	<i>4</i>
<i>Remax's Pistazienwolke</i>	<i>4</i>
<i>PUMA's Energiekugeln</i>	<i>5</i>
<i>Zitronenkuss aus der Herz- und Stadt-Apotheke</i>	<i>5</i>
<i>Süße Audiringe vom Audi Zentrum Fürth</i>	<i>6</i>
<i>Spitz(er)buben</i>	<i>7</i>
<i>Prühäuser's Schultütenkekse</i>	<i>8</i>
<i>Schokosterne vom Maler Lebender</i>	<i>8</i>
<i>Espresso traum von ProleiT</i>	<i>9</i>
<i>Salted Cookies vom mstore</i>	<i>9</i>
<i>Hundekekse von Sam und Strolchi</i>	<i>10</i>
<i>Farbkleckse von Mehler</i>	<i>12</i>
<i>Stromtaler von Cantarella</i>	<i>13</i>
<i>Nussecken von der Fachklinik</i>	<i>14</i>
<i>E-Streifen vom E center</i>	<i>15</i>
<i>Fischer's Anzac Biscuits</i>	<i>16</i>
<i>...zur himmlischen Reise mit Reisebüro K+N</i>	<i>16</i>
<i>FSZ-Gugelhupf</i>	<i>17</i>
<i>Koch's Bärentatzen</i>	<i>17</i>
<i>Pillensteiner von Pillenstein</i>	<i>18</i>
<i>Druckerkekse von LHD</i>	<i>19</i>
<i>Mair-Kipferl von Mair Haustechnik</i>	<i>19</i>



Alle Jahre wieder ...

... kommt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern backen wir auch das eine oder andere Plätzchen. In diesem Jahr haben viele unserer Partner für Sie gebacken, neue Rezepte ausprobiert und schenken Ihnen tolle neue und leckere Ideen zu Weihnachten.

Unterstützt hat sie dabei unsere Gourmet Köchin Petra Braun-Lichter, das Team vom Küchenstudio Prühäuser und unsere zuständige Kollegin Ursula Dorweiler – vielen Dank dafür.

Petra Braun-Lichter hat auch dafür gesorgt, dass alles gut funktioniert und Sie sich darauf verlassen können, dass die Rezepte einfach und schnell nachzubacken sind.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Nachmachen.

Wie immer finden Sie die Rezepte auch noch einmal zum Download auf unserer Homepage unter www.churu.de



Limettenstern vom Schreinermeister Aures

Zutaten für 50 Stück:

125 g Mehl
90 g Butter (zimmerwarm)
1 TL Limettenschale, abgerieben, (unbehandelt)
100 g Schmand
125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft
Grüne Schokolade zum Verzieren

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.
Mehl, Butter, Limettenschale, Schmand mit den Knet-
haken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.
In Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.
Teig in mehreren Portionen aus dem Kühlschrank nehmen
und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen.
Dicht an dicht zu Sternen, vielleicht in verschiedenen Grö-
ßen, ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche
setzen und 30 Min. kalt stellen. Dann im Backofen 12 - 15
Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit der nach Anwei-
sung angelösten grünen Schokolade dekorieren.



Marco Aures

*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 Glück
im neuen Jahr.*

Schreinermeister Aures GmbH
Kellergasse 9d
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 8 35 69 16
www.schreinermeister-aures.de



Remax's Pistazienwolke

Zutaten für 20 Stück:

100 g Pistazienkerne
25 g gemahlene Mandeln
125 g Dinkelmehl
60 g weiche Butter
50 g Zucker
25 g weiße Schokoladenstreusel
1 Eigelb
Abrieb einer Bio-Orange
1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Pistazien fein hacken und etwa 2 TL abnehmen und
zur Seite stellen. Den Rest sehr fein mahlen. Die Pistazien
in eine Rührschüssel geben und mit den trockenen Zuta-
ten (Mehl, Zucker, Mandeln und Schokostreusel) vermeh-
len. Nun den Abrieb der Orangenschale, die Butter und
das Eigelb zugeben.
Den Teig mit den Knethaken verkneten, anschließend mit
den Händen auf einer Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
In Folie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen
lassen.
Aus dem gekühlten Teig schneidet ihr kleine Scheiben ab
und formt diese zu kleinen Kugeln. Das Eiweiß mit der
Gabel etwas verquirlen, nun die Kugeln darin wälzen und
anschließend in den zur Seite gestellten Pistazien.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech vertei-
len und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten
backen.



Christine Vogel

*Merry Christmas
and a happy new year!
Fröhliche Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr.
Feiern Sie Weihnachten 2020
schon im neuen Zuhause – wir
sind der Partner an Ihrer Seite.*

Remax Solutions
Inh. Christine Vogel
Würzburger Straße 15a
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 50 83 - 0
www.remax-solutions.de



PUMA's Energiekugeln

Zutaten für 20 Stück:

100 g Mandeln oder Nüsse
80 g Datteln oder getrocknete Aprikosen oder Cranberrys
1 - 2 TL zuckerarme Konfitüre
½ TL Keksgewürz von Brecht
Etwas Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und ca. 1 - 2
Minuten mixen bis alle Zutaten gut zerkleinert sind. Kleine
Portionen mit einem Teelöffel abnehmen und zu einer Kug-
el formen und im Kakao wälzen.

Die Kugeln sind bei Zimmertemperatur 10 - 12 Tage halt-
bar und lassen sich ohne Kakao auch gut einfrieren.



Tommaso Cavallo

*All unseren Kunden und Freunden
wünschen wir eine sportlich
fröhliche Weihnachtszeit –
kommen Sie gut ins neue Jahr
und bleiben Sie gesund.*

Puma Outlet und Concept Store
Puma Way 1
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 17 22
www.puma.com



Zitronenkuss aus der Herz- und Stadt-Apotheke

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
Abrieb einer Zitrone
2 - 3 EL Zitronensaft
Zum Dekorieren gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkne-
ten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf
eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise aus-
rollen. Die ausgestochenen Plätzchen geben wir auf ein
mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen bei 180 °C
ca. 12 Minuten. Oder wir schneiden den Teig in Stücke,
rollen ihn zu Kugeln und geben diese auf das Backblech,
etwas andrücken und wie oben backen.
Nach dem Backen kann man die lauwarmen Küsschen im
frisch gesiebten Puderzucker wälzen.



Stephan und Kerstin Wirth

*Die schönsten Geschenke
kann man nicht in
Geschenkpapier einpacken.*

*Liebe, eine tolle Familie,
gute Freunde, Gesundheit
und glücklich sein.*

*All das wünschen wir Ihnen
zu Weihnachten
von ganzem Herzen!*

Herz-Apotheke
Ohmstraße 6
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 41 59 59
www.herz-apo-herzo.de



Stadt-Apotheke
Hauptstraße 36
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 80 00
www.stadt-apo-herzo.de





Süße Audiringe vom Audi Zentrum Fürth

Zutaten für 1 Backblech:

190 g Dinkelmehl
50 g Maisstärke
1 TL Weinsteinbackpulver
150 g Butter
75 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eigelb
Dekoration: eventuell Schokoglasur

Zubereitung:

Das Mehl mit der Stärke und dem Weinsteinbackpulver in einer Schüssel mischen. Eine zweite Schüssel nehmen und die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Eigelb mit Rührgerät schaumig rühren. Nun die Mehl-Stärke Mischung dazugeben. Die Mischung in den Spritzbeutel geben, die Formen spritzen und die Plätzchen im Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen. Wenn gewünscht, kann man noch mit Schokoglasur dekorieren.



Vom Nikolaus höchstpersönlich gebacken und verkostet empfehlen wir diese leckeren, süßen Audi-Ringe von Ihrem regionalen Audi-Partner, dem Audi Zentrum Fürth.

Bei uns finden Sie alle Modelle der Audiwelt und wir stehen Ihnen als Top-Service-Partner für alle Fragen zu der Marke mit den „vier Ringen“ zur Verfügung. Nur das Backen überlassen wir gerne dem Nikolaus.

Audi Zentrum Fürth
Autozentrum Fürth Graf GmbH
Schwabacher Straße 333
90763 Fürth
Tel. 0911 / 99 71 60 - 0
www.audi-zentrum-fuerth.de



6



Spitz(er)buben

Zutaten für 1 Blech (20 Stück):

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
75 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter
Abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
1 kleines Ei
100 g Sauerkirschgelee
Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Zitronenschale, Butter und Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig durchkneten und mit dem Spitzbuben-Ausstecher Plätzchen ausstechen, in jedes zweite mit einem kleinen Ausstecher Herz oder Stern ausstechen. Die Plätzchen im Backofen bei 180 °C 12 - 15 Minuten backen. Gelee glatt rühren und auf die warmen Plätzchen ohne Loch streichen. Die Plätzchen mit Loch auflegen, leicht andrücken und auskühlen lassen. Wenn die Plätzchen erkaltet sind mit gesiebt Puderzucker bestreuen.



Stefan und Carolin Spitzer

„Auch wenn wir unsere Arbeit lieben, freuen wir uns nach zwölf ereignisreichen Monaten auf eine besinnliche Zeit voller weihnachtlicher Magie, die wir mit den Menschen verbringen, die uns besonders am Herzen liegen. Genießen auch Sie diese wunderschöne Zeit! Das Spitzer-Team bedankt sich bei allen Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen! Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit und ein gesundes neues Jahr!“

Fuhrunternehmen Spitzer GmbH
Mausdorf 29
91448 Emskirchen
Tel. 09101 / 80 50
Fax 09101 / 55 47
info@spitzer-gmbh.com
www.spitzer-gmbh.com



7



Prühäuser's Schultütenkekse

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
Abrieb einer Orange und 2 - 3 EL Orangensaft hinein
Zum Dekorieren:
Abgeriebene Orangenschale
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Den Teig beliebig ausstechen, die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen werden die Plätzchen entsprechend dekoriert.



Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für 2020.

Wir werden auch im Neuen Jahr für Sie da sein, mit innovativen Ideen und vielen Überraschungen.

Einen guten Rutsch wünschen Petra und Rudolf Prühäuser mit Team



Schokosterne vom Maler Lebender

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine,
2 EL Kakao
50 ml Milch
Zur Dekoration: Schokoladenglasur

Zubereitung:

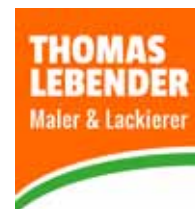
Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Die ausgestochenen Plätzchen geben wir auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen bei 180 °C ca. 12 Minuten. Nach dem Backen werden die Plätzchen mit Schokoladenglasur entsprechend dekoriert.



Der Geist der Weihnacht liegt in der Luft mit seinem zarten lieblichen Duft.

Wir wünschen Euch zur Weihnachtszeit Ruhe, Liebe und Fröhlichkeit!

Thomas Lebender
Ringstraße 48
91074 Herzogenaurach
Tel. 0172 / 8 63 84 57



EspressoTraum von ProLeiT

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
1 Packung löslichen Espresso
50 ml Espresso (kalt)

Zur Dekoration:

1 TL Kaffeepulver oder Kaffeegewürz und Puderzucker mischen

Zubereitung:

Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen werden die Plätzchen entsprechend dekoriert.



Die Arbeit ruht, es ist so weit. Für alle ist nun Weihnachtszeit.

Vielen Dank an alle unsere Kunden für Ihr Vertrauen und an unsere Mitarbeiter für Ihre Loyalität.

Besinnliche Festtage und einen guten Rutsch.

ProLeiT AG
Einsteinstraße 8
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 77 70
www.proleit.de



Salted Cookies vom mstore

Zutaten für 2 Bleche:

50 g Mandelmark
100 g Butter
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 TL Milch
Etwas Fleur de sel
¼ TL Backpulver
100 g Mehl
75 g Müsli-Crunchy-Mischung
50 g Schokotropfchen

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180 °C. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Alle Zutaten zusammen vermischen und mit einem Teelöffel auf den Blechen verteilen, mit der Gabel etwas flach drücken und 15 Minuten backen.



Wir vom mstore Erlangen, als Partner für Sauberkeit und Hygiene, danken allen unseren Kunden für die gute Zusammenarbeit und freuen uns auf das kommende Jahr 2020.

Fordern Sie uns auch im nächsten Jahr, wir sind gerne für Sie da.

Ihr Torsten Michael und das mstore-Team!

mstore GmbH & Co. KG
Heusteg 3
91056 Erlangen - Heusteg
Tel. 09131 / 6 12 04 08
www.mstore-hygiene.de





Hundekexe von Sam und Strolchi

Die beiden Unternehmer Ralph Küster und Christian Kindler arbeiten seit über 15 Jahren erfolgreich zusammen und haben bei der Idee „Plätzchen zu backen“, an Ihre Hunde gedacht. Beide sind erst seit ein paar Monaten stolze Hundebesitzer. Ralph Küster aus Großensee, der als Projektentwickler, Architekt und QET-Gründer sich einen Namen gemacht hat, ist Herrchen von einem ein Jahr alten Mischling namens „Strolchi“. Der Handwerksmeister Christian Kindler aus Herzogenaurach hat sich mit seinem Labradoodle Sam einen quirligen Vierbeiner ins Haus geholt. „Nun können wir bei gemeinsamen Spaziergängen mit unseren Hunden unsere Themen austauschen und machen dazu noch gleich was für unsere Gesundheit“, so das Motto der beiden Unternehmer. Damit auch Ihr Vierbeiner an Weihnachten nicht ohne ein hausgemachtes Leckerli zurückbleibt, empfehlen wir dieses Rezept aus gesunden und für Hunde verträglichen Zutaten.

Zutaten für ein Blech:
 100 g zarte Haferflocken
 75 g Quark
 3 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:
 Zutaten in eine Schüssel geben, verkneten, Kexse ausstechen oder formen. Im Ofen bei 180 °C ca. 15 - 18 Minuten backen. Auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.



Christian Kindler

Wir wünschen allen Lesern der CHURU ein gesundes und erfolgreiches 2020 und wir sind im kommenden Jahr gerne (wieder) Ihr Partner rund um das Thema Sauberkeit. Unseren Mitarbeitern und Lieferanten danken wir für die Verbundenheit zu unserem Unternehmen und freuen uns auf weitere gemeinsame Aufgaben.

KINDLER Gebäudereinigung GmbH
 Werner-Heisenberg-Straße 14
 91074 Herzogenaurach
 Tel. 09132 / 83 66 1 - 0
www.kindler-reinigung.de



Ralph Küster und sein Team stehen für Qualität, Ethik und Transparenz und sorgen bei Unternehmen für nachhaltige Unternehmensführung mit dem Blick auf den Menschen. Allen CHURU-Lesern wünschen wir einen guten Start in das Jahr 2020.

QET GmbH & Co. KG
 Hauptstraße 1
 91091 Großensee
 Tel. 09135 / 7 27 13 67
www.qet.de





Farbkleckse von Mehler

Zutaten:

100 g Butter
oder gesalzene Butter und dann das Salz weglassen
100 g Zucker
½ Tütchen Backpulver
180 g Mehl
2 Eigelb
½ TL Salz
1 Eigelb zum Bestreichen
Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C erhitzen.

Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben, dann Mehl, Backpulver, Salz, Eigelb und Lebensmittelfarbe nach Wunsch hinzugeben und die Masse verkneten bis ein fester Teig entsteht. Diesen dann zu Rollen formen und 4 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben kommen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, werden mit einer Gabel kreuzförmig eingeritzt und mit Eigelb bestrichen, dann werden die Plätzchen 12-15 Minuten im Ofen goldbraun gebacken.
In einer Keksdose aufbewahren.



Andrea und Jörg Mehler


Malermeisterbetrieb MEHLER GmbH
Einsteinstraße 15b
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 97 68
www.maler-mehler.de

MEHLER GmbH Fachhandel
Einsteinstraße 15b
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 32 07 45
www.fachhandel-mehler.de



„Wir wünschen allen unseren Geschäftspartnern, Mitarbeitern und Freunden unseres Hauses einen erholsamen Jahresübergang und bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit im Jahr 2019.“

Wir freuen uns auf ein farbiges 2020 und sind für alle Fragen rund um unser Handwerk Ihr Fachbetrieb.

Ihre Andrea und Jörg Mehler –
wir arbeiten mit Leidenschaft! 



Stromtaler von Cantarella

Zutaten für 40 Stück:

200 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
Saft einer Orange
2 Eiweiß

Zubereitung:

Zucker, Mandeln, Orangenschale, Saft und Eiweiß verkneten. Mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 20 - 25 Minuten backen.



Elektrotechnik Oliver Cantarella GmbH
Sternstraße 4
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 73 44 55
www.cantarella.de



„Wir schauen auf ein erfolgreiches Jahr 2019 zurück und freuen uns, Sie im Frühjahr 2020 in unseren neuen Geschäftsräumen im Herzogenauracher Gewerbegebiet Nord II begrüßen zu dürfen.“

In modernen und zeitgemäßen Geschäftsräumen werden wir unsere Kunden und Geschäftspartner künftig empfangen.“

Ihr Oliver Cantarella mit seinem Team



Nussecken von der Fachklinik

Zutaten für 1 Blech 20 cm x 30 cm:

Für den Teig:

- 130 g Margarine
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 3 EL Aprikosenmarmelade

Für die Nuss-Masse:

- 200 g Butter
- 400 g gehackte Haselnüsse
- 200 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 4 Esslöffel aufgekochtes Wasser

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Mehl, den Eiern, dem Backpulver sowie dem Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Backblech einfetten und den Teig auf diesem anschließend ausrollen. Den Teig mit der Aprikosenmarmelade dünn bestreichen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für die Füllung der Nussecken die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, anschließend mit 4 Esslöffel Wasser zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und zum Schluss die gehackten Haselnüsse vorsichtig unterheben.

Diese Masse auf dem Nussecken-Teig verteilen und dann im Backofen bei 180 °C etwa 25 Minuten backen.

Die Nussecken auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Je nach Geschmack können die einzelnen Nussecken noch mit den Spitzen in Schokoladenkuvertüre getaucht werden.



Isabella Lösel



Ralf Schmidt



Bastian Ringelhann

*Das ist das Wunder der Heiligen Nacht,
dass in die Dunkelheit der Erde die helle Sonne scheint.*

*All unseren Patienten und Mitarbeitern
wünschen wir Sonne und Licht
in der Weihnachtszeit
und ganz viel Gesundheit für 2020.*

m&i Fachklinik Herzogenaurach
In der Reuth 1
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 83 - 0
www.fachklinik-herzogenaurach.de



E-Streifen vom E center

Zutaten für 25 cm x 25 cm:

(eine Hebeform erleichtert das Herausholen)

Für den Teig (Sable breton):

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Mandeln
- 1 Eigelb
- 100 g Dinkelmehl 630
- Backpapier
- Kichererbsen oder kleine Tonkugeln zum Blindbacken

Für die Ganache:

- 300 g Schokoladencallots
- 40 g Butter
- 200 g Sahne

Dekoration:

- 50 g zerkleinerte Pistazienkerne

Zubereitung:

Den Teig aus den Zutaten zubereiten, in Klarsichtfolie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier dünn ausrollen und die Form mit dem Teig auskleiden. Nun den Teig blindbacken, d.h. den Teig mit einem Backpapier belegen, auf dieses die Kichererbsen oder die Tonkugeln geben und 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Für die Ganache, die Sahne erwärmen und die Schokolade darin auflösen, die Butter unterrühren. Den Boden erkalten lassen und die Ganache draufgeben. Mit den zerkleinerten Pistazienkernen dekorieren. In Streifen oder Dreiecke schneiden. Ist 3 - 4 Tage haltbar und lässt sich im Kühlschrank gut aufbewahren.

*Mit diesen „E-Streifen“ wünschen wir Ihnen wundervolle Weihnachten.
Sie schmecken aber auch genau so lecker, wenn Sie sie nicht zerschneiden.
Ihr E center Bäckmann Team aus Herzogenaurach und Erlangen-Neumühle*

*PS: In unseren beiden modernen E centern haben wir ganzjährig
eine reichhaltige Auswahl an Backartikeln und Genüßartikeln.*

E center Bäckmann
Filiale Herzogenaurach:
Erlanger Straße 60
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 68 70 - 0

Filiale Erlangen:
Neumühle 4
91056 Erlangen
Tel. 09131 / 94 10 24 - 0





Fischer's Anzac Biscuits

Zutaten für 2 Bleche á 25 Stück:

100 g Haferflocken
75 g Mehl
100 g Zucker
75 g Kokosraspel
175 g Butter
1 Esslöffel Zuckerrübensirup (8 - 10 ml)
1 Esslöffel Natron (8 - 10 g)
2 Esslöffel Wasser (30 ml)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Haferflocken, Zucker und Kokos dazugeben, alles verrühren und zur Seite stellen. Sirup und Butter in einen Topf geben und solange erhitzen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Dabei umrühren. Für einen Moment abkühlen lassen. Währenddessen Natron im heißen Wasser auflösen. Diese Mischung zu dem Sirup/Butter-Mix geben und umrühren. Achtung, das Natron schäumt sofort auf. Der Topf sollte daher nicht allzu niedrig sein. Die Flüssigkeit nun zu den trockenen Zutaten geben und alles gut miteinander vermischen. Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (genügend Platz lassen, da die Kekse auseinandergehen). Ca. 12 - 15 Minuten bei 180 °C backen, auf dem Blech auskühlen lassen.



Für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im zurückliegenden Jahr bedanken wir uns herzlich.

Wir wünschen allen Kunden und Mitarbeitern ganz besonders genussvolle Festtage mit dem traditionellen Original-Rezept der australischen Bäckerinnen und freuen uns auf ein spannendes Jahr 2020!

Ihre Familie Fischer

Möbel Fischer GmbH
Rathgeberstraße 45
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 81 40
www.moebel-fischer.com



...zur himmlischen Reise mit Reisebüro K+N

Zutaten für 20 Stück:

80 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
20 g Puderzucker
Etwas abgeriebene Zitronenschale
Sauerkirschegelee

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Gelee, zu einem Teig verkneten und 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gelee glatt rühren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel kleine Mulden bohren. Das Gelee in einen Spritzbeutel geben und in die Mulden füllen. Im heißen Ofen 12 - 15 Minuten backen.



Sophie Hamburger

Für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen in uns und unsere Arbeit bedanken wir uns herzlich.

Gesundheit, Glück und Zufriedenheit und viele schöne Momente sollen Sie im neuen Jahr begleiten.

Lufthansa City Center
Reisebüro K+N
Rathausplatz 5
91052 Erlangen
Tel. 09131 / 8 12 60 - 17
www.LCC-erlangen.de



FSZ-Gugelhupf

Zutaten für 24 Stück:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eier
Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
100 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver
Zum Dekorieren Schokoladenglasur hell und dunkel

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und die Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Silikonform ausbuttern und mit Teig füllen. Ich fülle den Teig ganz einfach in die Mini-Gugelhupf-Form füllen. Die Mini Gugls ca. 10 - 15 Min. backen. Ganz wichtig: Nach dem Backen die Minis erst in der Silikonform abkühlen lassen, erst dann die Kuchen aus der Silikonform lösen. Die Schokoladenglasur nach Anweisung auflösen und die Kuchen damit dekorieren.



Ihr KFZ-Partner und Meisterbetrieb für Karosserie und Lackierung aus der Region bedankt sich bei allen seinen Kunden und Partnern für ein erfolgreiches Jahr.

Wir sind stolz als Familienbetrieb unser Handwerk auf höchstem Niveau auszuführen.

Ihre Familie Mühl & Team

FSZ Herzogenaurach GmbH
Gustav-Hertz-Straße 14
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 91 89 20
www.fsz-herzogenaurach.de



Koch's Bärentatzen

Zutaten für 24 Stück:

100 g geschmolzene Butter
2 Eier
70 g Zucker
75 g Dinkelmehl 630
Etwas Weinsteinbackpulver
Formen für Madeleines oder Muffinminiformen
Dekoration mit Puderzucker oder Schokolade

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen, der Zucker soll gelöst sein und die geschmolzene Butter einrühren. Das Mehl mit dem Weinsteinpulver vermischen und unter die Menge rühren. Mit einem Esslöffel in die Formen füllen. Die Formen nur zu ¾ füllen, damit die Küchlein schön aus der Form kommen. Im Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Dann nach Geschmack dekorieren.



Ihnen und Ihrer Familie wünscht das Koch GmbH Team viel Spaß beim Nachbacken.

Auch im neuen Jahr freuen wir uns, Sie in unserer Ausstellung in Herzogenaurach begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich inspirieren: Bodenbeläge, Terrassen, Innentüren, Raumsysteme - mit höchster Qualität!

Koch GmbH
Bodenbeläge-Innenausbau
Röntgenstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 58 44
www.bodenbelaege-koch.de





Pillensteiner von Pillenstein

Zutaten für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und das Ei dazu geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig verkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kräftig von Hand durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. ½ Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Den Teig am besten zwischen zwei Backpapier-Blättern ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig Autos oder andere Figuren ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 8 - 10 Min. auf Sicht (sollen nicht zu braun werden) backen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben verzieren.



Leopold Pillenstein und Rainer Neumann

Wir vom Autohaus Pillenstein sind Ihr Volkswagen-Partner aus der Region.

Bei uns steht die faire Beratung im Vordergrund und die Betreuung über den Kauf hinaus.

Besuchen Sie uns in Fürth oder Neustadt an der Aisch und überzeugen Sie sich selbst.

Das Haus Pillenstein wünscht allen CHURU-Lesern einen tollen Jahreswechsel und wir sind auch 2020 wieder regelmäßig in der CHURU dabei.

Volkswagen Zentrum Fürth Pillenstein GmbH
Leopold Pillenstein
Nürnberger Straße 147
90762 Fürth
Tel. 0911 / 97 02 - 0
www.pillenstein.de

 **Pillenstein**



Druckerkekse von LHD

Zutaten für 10 Bücher:

Teig: 150 g Dinkelmehl 630, 50 g Zucker, 1 Tütchen Vanillezucker, 100 g Butter

Dekoration: weißer Fondant, Reste von buntem Fondant, Lebensmittelstift schwarz, grüne Zuckerschrift (Gibt es im Supermarkt in der Backabteilung)

Ausstechform Buch

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ½ Stunde durchkühlen. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die Bücher ausstechen, auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Den Fondant nach Anweisung in Größe des Buches ausrollen, eventuelle Motive ausstechen. Den Keks leicht abkühlen lassen und dann das Fondantstück auflegen, etwas andrücken und mit einem kleinen Messer einteilen. Das Logo mit dem Lebensmittelstift auftragen. Mit grüner Zuckerschrift weitere Motive aufmalen.



Wir lieben unsere Arbeit und auch nächstes Jahr können Sie von uns wieder hochwertige Druckereiprodukte von Ihrer persönlichen Druckerei aus der Metropolregion Nürnberg erwarten.

André und Mirko Scheler beraten Sie gerne und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein gesundes und erfolgreiches 2020.

Wir danken auch dem Team von Idee und los für die immer faire und partnerschaftliche Abwicklung.

Louis Hofmann Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG
Domänenweg 9
96242 Sonnefeld
Tel. 09562 / 98 30 - 0
www.LH-Druckerei.de


LOUIS HOFMANN
Ihre Druckerei



Mair-Kipferl von Mair Haustechnik

Zutaten für ca. 60 Stück:

200 g Butter
280 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
70 g Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
½ TL Anis

Zur Dekoration:

Puderzucker, gemischt mit einer Prise Kardamom und Anis, sowie einem Tütchen Vanillezucker oder Schokoladenglasur

Zubereitung:

Mehl und Haselnüsse mit dem Kardamom und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücken hinzugeben und mit den Fingerspitzen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in vier gleich große Teile teilen, diese jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen im Kühlschrank zwei Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Vom Teig jeweils etwa 2 cm breite Stückchen abschneiden und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kipferln formen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Kipferl darauf mit etwas Abstand verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Bleche mit den Plätzchen nacheinander 8 - 10 Minuten backen, bis sie leicht Farbe bekommen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.



Patrick und Walter Mair

Im Namen des gesamten Teams danken wir Ihnen für das Vertrauen und wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr.

Wir freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Haustechnik Mair
Dorfäcker 1a
91086 Aurachtal
Tel. 09132 / 749 75 - 0
www.mair-haustechnik.de





CLARINS

Zauberhafte Weihnachten

Für die Weihnachtstage wünschen wir Ihnen Geborgenheit und Wärme, Ruhemomente für Besinnlichkeit und ein spannendes neues Jahr voller Glück und Gesundheit.

Ihr Visage&Relax Team
Christine Erhardt
und Aurelia Jordan




VISAGE & RELAX
DAY SPA & WELLNESS OASE

Goethestraße 6 - 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 5559 - www.visage-relax.de
www.facebook.com/Visage-Relax

PHYSIOTEAM
Puschendorf

Ran an den Plätzchenspeck

Unser Kursangebot

Präventionskurse:
(Krankenkassen unterstützen diese Kurse)

- Ganzkörperkräftigung
- Beckenbodentraining **!Neu!**

Fitnesskurse:

- StepFitness
- FaszienFitness

Kinderkurse:

- Mama-Kind Turnen **!Neu!**
- Mama-Baby Workout

Ab 2020
einen weiteren
Reha Sport Kurs
Donnerstag
Vormittag

Weitere Infos: www.physioteam-puschendorf.de
Wir freuen uns auf Sie!
Konferenzstr. 4 90617 Puschendorf Tel: 09101 / 9741



*Frohe Weihnachten
und alles Gute für
2020*



Foto: Walther Appelt

Stadt- und Kreissparkasse
Erlangen Höchststadt Herzogenaurach



Weihnachtszeit
Zeit, innezuhalten und das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen.
Zeit, um Kraft für Neues zu schöpfen.
Zeit, um nach vorn zu schauen.
Zeit, um Danke zu sagen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf eine weitere Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und viel Glück im Neuen Jahr.

**Marianne Lauerer
Christina Aures**

LAUERER
IMMOBILIEN
Immobilienbüro
Lauerer Herzogenaurach
Marianne Lauerer
Christina Aures
Tel. 09132/737747

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten,
Zeit zur Entspannung,
Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge
und viele Lichtblicke im kommenden Jahr



Mh Wohn- und Gewerbebau GmbH
Geschäftsführer: Marianne Lauerer Dipl. Immobilienwirtin (DIA)
Helmut Popp Architekt
Kellergasse 9 d Tel. 09132/733710
91074 Herzogenaurach www.mh-wohnbau.de

Im kommenden Jahr bauen wir für Sie wieder eine komfortable Wohnanlage mitten in Herzogenaurach

Fröhliche Weihnachten!



TUI TravelStar Tanjas Reisewelt
Große Bauerngasse 96 · 91315 Höchststadt · Tel. (0 91 93) 69 87 47
Ritzgasse 6 · 91074 Herzogenaurach · Tel. (0 91 32) 37 72
www.tanjas-reisewelt.de

**WIR WÜNSCHEN
FROHE WEIHNACHTEN**

Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit
und das entgegen gebrachte Vertrauen.

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

Weller
Ideen zur Perfektion

Wir wünschen unseren Kunden Frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr.
Wir haben vom 21.12.2019 – 06.01.2020 geschlossen.



Margeritenstrasse 15 Tel. 09132 / 9269
91074 Herzogenaurach info@kuechenexperte.de
Ortsteil Hammerbach www.kuechenexperte.de

DER KÜCHEN RING

*Backe zu Weihnachten viele Kekse aus Glück,
gehe damit Deines Weges und gib jedem ein Stück.*

Frohe Weihnachten!



Care Casa
Pflegedienst

CC Care-Casa GmbH · Lohmühlweg 4a · 91341 Röttenbach
Telefon 0 91 95-9 29 66-22 · Fax 0 91 95-9 29 66-33
E-Mail info@care-casa.com

www.care-casa.com



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

mg
physiotherapie
martina groß
physiotherapie-martina-gross.de

*Die besten Weihnachtswünsche,
verbunden mit einem glücklichen und
erfolgreichen NEUEN Jahr von der
Privaten Berufsfachschule für Physiotherapie.*



Wir bilden Dich zum Physiotherapeuten/-
schulgeldfrei aus.
Jetzt für Oktober 2020 anmelden.

Private Berufsfachschulen
für Physiotherapie und Massage
Äußere Brucker Straße 51
91052 Erlangen
Tel: 09131 / 97 43 00

**PRIVATE
BERUFSSCHULE
NEUEN**

www.bfs-erlangen.de



Für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue
sagen wir Danke und wünschen Ihnen erholsame
Festtage und ein glückliches, erfolgreiches Jahr 2020.

**Autohaus
stadie**
Ihr autorisierter Fiat-Servicepartner
Königstr. 4 • 91086 Münchaurach
Tel.: 09132 / 4655 • Fax 09132 / 63474
mail@autohaus-stadie.de • www.autohaus-stadie.de

Betriebsurlaub vom 21.12.19 – 01.01.20

Mit **ENERGIE**
durchs neue Jahr!



Energiespeicher • Photovoltaik • Solar

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

Wir Partner für erneuerbare Energien
Sonnen PV GbR
Die Kraft der Sonne
nutzen...

Hannberger Weg 13
91091 Grobenseebach
Tel. 09135 7357775
www.sonnen-pv.de

MODE FÜR MICH

Mode erleben –
Beratung
genießen

Wir wünschen
Ihnen ein glückliches
Weihnachtsfest und
einen gelungenen
Start ins Neue Jahr!
Andrea Kudsi
& Team

Mode für mich GmbH
Herzogenaurach · Hauptstr. 35 · Tel. 09132/63 03 47
Mo - Fr 9.30 - 18 Uhr · Sa 9 - 14 Uhr · Do bis 19 Uhr!

www.modefuermich.com

„Wir wünschen allen unseren Kunden ein fröhliches, geruhames Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit und Ihre Treue zu uns.“



Bosch Car Service Candirik
Werner-Heisenberg-Straße 10
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 26 80
www.candirik.de



Wir wünschen allen Kunden, Verwandten, Freunden & Bekannten ein frohes Weihnachtsfest & ein glückliches neues Jahr!

DACHDECKEREI



MEISTERBETRIEB DER DACHDECKERINNUNG



SPENGLEREI

Fon 0 91 32 / 28 91

Daimlerstr. 10 • 91074 Herzogenaurach



Besinnliche Weihnachtstage
UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!

Eine besinnliche Weihnacht, ein zufriedenes Nachdenken über Vergangenes, ein wenig Glaube an das Morgen und Hoffnung für die Zukunft wünschen wir von ganzem Herzen.



Unser Team dankt für die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes, erfolgreiches neues Jahr.

Ihr Team von Maler Hildel

Daimlerstraße 8
91074 Herzogenaurach
Telefon: 09132 4545
Telefax: 09132 1393
Handy: 0174 3006469
maler.hildel@t-online.de
www.maler-hildel.de



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein erholsames Weihnachtsfest und ein erfolgreiches Jahr 2020



KOMMUNALE INFRASTRUKTUR



KEINE GESCHENKIDEE?

DANN VERSCHENK DOCH EINFACH ALLES!

EIN GUTSCHEIN - UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN

HERZOGutschein

AUCH ONLINE ERHÄLTlich - WWW.HERZOGUTSCHEIN.DE herzo

REGIONAL erleben

„Familie, Harmonie, Gemütlichkeit und Glühwein aus der Region sind das schönste in der Advents- und Weihnachtszeit.“

Ute Kraus aus Büchenbach



Interessante und nennenswerte Termine aus unserer Region

Freitag, 3. Januar 2020, 17 bis 20 Uhr

Kinderdisco, Geiselwind

DJ Olaf, Kinderschminken, Tattoos, Konfetti Kanonen und mehr erwarten die Kleinsten (ab 4 Jahren) im Eventzentrum Strohofer. Auch Eltern sind herzlich willkommen. Der Eintritt ist frei.

www.eventzentrum-geiselwind.de

Freitag, 3. Januar 2020, 17.30 bis 19 Uhr

Kutschfahrt „Lagerfeuerromantik“, Höchststadt

Im geschlossenen Planwagen geht es mit romantischer Beleuchtung durch den Winterabend. Am Ortsrand von Höchststadt wartet dann der herrlich duftende Feuertopf.

www.kutschfahrten-bauernladen.de

Freitag, 10. Januar 2020, 20.30 bis 21.30 Uhr

Gutenachtlauf, Fürth

Eingeladen sind alle, die Spaß am Bewegen haben. Jeder Läufer wird gebeten, vor Ort einen Euro pro Lauf an den gemeinnützigen Verein „Laufen gegen Leiden e.V.“ zu spenden. Die gesammelten Gelder gehen zu 100 % an andere gemeinnützige Tierschutz-Organisationen.

www.fuerth.de

Samstag, 11. Januar 2020, 20 Uhr

Matthias Egersdörfer „Ein Ding der Unmöglichkeit“, Höchststadt

Der fränkische Geschichtenerzähler ist ein Garant für einen äußerst vielschichtigen Abend.

www.egers.de

Freitag, 17. Januar 2020, 16 Uhr

Führung durch das Bürgerpalais Stutterheim, Erlangen

Hereinspaziert! Das vornehmste Barockgebäude der Stadt erstrahlt im alten und neuen Glanz. Erleben Sie die Geschichte des Hauses, seine bisherigen Bewohner und jetzigen Nutzer.

www.erlangen.de

Freitag, 24. Januar 2020, 16 Uhr

Einführung in die Makerboxen, Herzogenaurach

Die Makerboxen der Stadtbücherei laden zum Basteln, Experimentieren und Selbermachen ein. Beim Bauen von ferngesteuerten Fahrzeugen oder eines Windrades können naturwissenschaftliche Themen spielerisch erfahren werden.

www.herzogenaurach.de

Für die Infos auf dieser Seite können wir leider keine Gewähr übernehmen. Kein Ersatz bei Ausfall der Veranstaltung.

Fern.Blick:

Nepal ACHT – der Weg hat ein Ziel

CHURU verlost

3 x 2 Tickets

Einfach eine E-Mail an info@churu.de schreiben.

Bitte geben Sie Ihre vollständige Adresse an. **Einsendeschluss:**

Sonntag, 08.03.2020, 19.00 Uhr,

16.01.2020

Vereinshaus Herzogenaurach, Hintere Gasse 22

Fünf Jahre fotografierte der Himalaya-Spezialist, Fotograf und Filmemacher Dieter Glogowski an seinem neuen visionären Himalaya-Projekt: Acht tibetische Glückssymbole wurden an den Basislagern von Nepals acht Achtausendern in eisigen Höhen hinterlegt. Dazu durchreiste er mit acht ausgewählten Begleitern die nepalesische Bergwelt. „ACHT“ ist Glogowskis Zusammenfassung aus dreißig Jahren Lebensbetrachtung im Himalaya mit grandiosen Bildern und nachhaltigen Gedanken großer spiritueller Meister. Tickets gibt es unter www.fern-blick.com und bei Ringfoto Müller in Herzogenaurach.



Je 2 Tickets für Fern.Blick-Multivisions-Show Cuba haben gewonnen:

Beate Ziegler aus Erlangen, Bernhard Kraus aus Höchststadt und Werner Kuhn aus Herzogenaurach

So wird's g'macht

Lachs mit Weißweinsauce und buntem Wintergemüse

Zutaten für 4 Personen:

800 g gemischtes Wintergemüse:

Möhren
Pastinake
Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
1 Esslöffel Butter

600 g Lachsfilet
Salz
Pfeffer
eventuell Kerbel

Weißweinsauce:

1 Schalotte
25 g Butter
125 ml Weißwein
75 ml Gemüsefond oder Geflügelfond
100 ml Sahne
etwas Maisstärke zum Andicken
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Im Topf im stark gesalzenen Wasser kochen oder im Dampfgarer bei 100 °C 9 - 10 Minuten garen. Kalt abschrecken und zur Seite stellen.

Lachsfilet in Stücke schneiden, salzen und pfeffern und in der Pfanne auf der Hautseite 2 - 4 Minuten anbraten, bei 90 °C im Backofen 10 Minuten nachziehen lassen.

Weißweinsauce:

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit der Butter andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, den Fond und die Sahne hinzufügen und alles einkochen lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 g Butter zugeben.

Das Gemüse mit der Butter erwärmen, mit dem Fisch und der Sauce servieren.



Wir bedanken uns bei unserer Gourmetköchin Petra Braun-Lichter und dem Küchenstudio Prühäuser für die Unterstützung. Unsere Rezepte finden Sie auf www.churu.de/ueber-churu/regional-genießen



Wohlfühlbehandlung für die kalte Jahreszeit

"Biomousse Concon"
Lebenskraft für die Haut ... tut einfach gut.
Aktionspreis: 58,- €

Gabriela Dombos
Kosmetik zum Wohlfühlen
Reinigerstraße 6
91052 Erlangen
Tel. 09131 / 3 75 57
www.gabriela-dombos.de



Faszien Yoga für Jeden

Schmerzlinderung und Vorbeugung durch Faszien Yoga. Physiotherapeutin, Heilpraktikerin und Fitnesstrainerin Antje Haase zeigt Übungen und Übungsfolgen für Jedermann, deren heilende Wirkung unsere Gesundheit optimiert.

8 x 1 Stunde,
Start 29. Januar, 18.00 Uhr,
Schulturnhalle Adelsdorf

Anmeldung: Tel. 09195 / 9 29 60 34
oder info@antje-haase.de



Kluge Entscheidungen für Altersvorsorge und Vermögen

Jetzt bei Frank Hofmann eine unabhängige zweite Meinung einholen und Weichen für die Zukunft richtig stellen.

Vermögensplanung
Frank Hofmann
Tel. 09135 / 2 10 45 48
www.vp-hofmann.de

Beratungsbüro I
Grünauweg 11
91056 Erlangen-Dechsendorf

Beratungsbüro II
Henkestraße 26
91054 Erlangen-Zentrum



ZUMBA als Weihnachtsgeschenk

Schenken Sie Ihren Liebsten eine 10er-Karte für Zumba in Münchaurach. Kurse sind Montag 18 Uhr, Dienstag 18 Uhr, Mittwoch 9 Uhr und Mittwoch 18.30 Uhr im Sportheim des SC Münchaurach.

frohmadefit coaching
Ackerlänge 44
91086 Aurachtal
Tel. 09132 / 8 36 32 11
www.fit-coaching.de



Grillfreude Schenken

Entdecken Sie in Herzogenaurach eines der modernsten und größten Grillfachgeschäfte der gesamten Metropolregion Nürnberg, Fürth, Erlangen. Jetzt noch einen Gutschein für einen Grillkurs oder ein tolles Geschenk aus unserem Grill-Sortiment!

Grillfachwerk
Tel: 09132 / 20 35
www.grillfachwerk.de



Last-Minute-Geschenk!

Ein Gutschein kommt immer gut an. Holen Sie Ihr Last-Minute-Geschenk bei uns in Form eines Gutscheins in jeder beliebigen Höhe. Der nächste Sommer kommt bestimmt!

Radsport Nagel
Einsteinstraße 13
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 94 77
www.radsport-nagel.com



Fett-Weg-Spritze JETZT in der kalten Jahreszeit!

Lokale Fettpölsterchen, die durch Ernährungs- und Bewegungstherapie nicht zu reduzieren sind, werden durch gezielte Injektionen aufgelöst.

Besonders effektiv bei: Doppelkinn, Hängebäckchen, Lipomen, Rücken- und Bauchfett.

Dr. med. Sabine Lowies-Skacpzyk
Michael-Vogel-Straße 1c/EG
91052 Erlangen
Tel. 09131 / 6 16 68 82
www.faltenbehandlung-erlangen.de



Starten Sie fit ins neue Jahr

Ob im Gruppenunterricht oder im Privattraining – bei uns sind Sie in guten Händen.

pilates erlangen
Susan Colijn
Lazarettstraße 4
91054 Erlangen
www.pilates-erlangen.de



JETZT – Winterpreise

Entdecken Sie bei der Raumausstattung Drebingler Warema Kassetten-Markisen, aktuell zu supergünstigen Winterpreisen erhältlich.

Raumausstattung Drebingler GmbH & Co. KG
Hauptstraße 44
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 46 44
www.drebingler.de



Guter Start ins neue Jahr mit OBI!

Großer Feuerwerksverkauf am 28. und 30.12.19 von 8 - 20 Uhr, am 31.12.19 von 8 - 14 Uhr (an Kunden ab 18 Jahren).

Riesige Auswahl vom Tischfeuerwerk bis zur 300-Schuss-Batterie, viele verschiedene Effekte, z.B. Speed of Light. Nur 1x zünden und 100 feurige Effekte erleben. EAN 4004621102101

Das OBI Team freut sich auf Ihren Besuch!
Erlangen, Neumühle 1



**Finden Sie die 7 Fehler
in unserem Fehlerbild...**

Beantworten Sie folgende Frage:

**Wie viele junge Menschen werden
derzeit beim Autohaus Pickel
ausgebildet?**

und nehmen Sie an unserem
Gewinnspiel teil.

Schicken Sie die richtige
Antwort bis zum 30.01.2020
mit einer Postkarte an die
CHURU-Redaktion
Höchstadter Weg 1
91074 Herzogenaurach
oder per E-Mail an info@churu.de

Bitte Absender nicht vergessen!

Zu gewinnen gibt es:

- 1. Preis**
Fahrzeugaufbereitung komplett
- 2. Preis**
Servicegutschein 50,- Euro
- 3. Preis**
Servicegutschein 25,- Euro

Teilnahmebedingungen:

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



Michael Pickel mit Tochter Andrea
und Frank Minnich

Autohaus Josef Pickel
GmbH & Co. KG
Frauenaauracher Straße 95
91056 Erlangen
Tel. 09131 / 7 94 - 0
www.autohaus-pickel.de

**präsentiert Ihnen
diesen Monat das**

Original



Fehlerbild

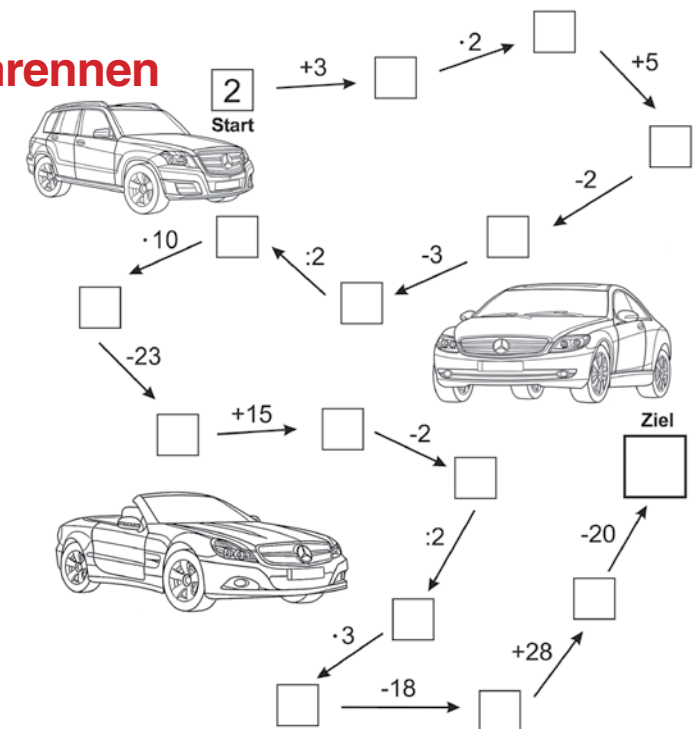


SUDOKU

9	7							3
			1	2				
		2				6	9	
4	8		7			3	6	
		1						
3	2		9	8	5			
		4		5				
		9	2	7		4		
6	7	9	4			8		

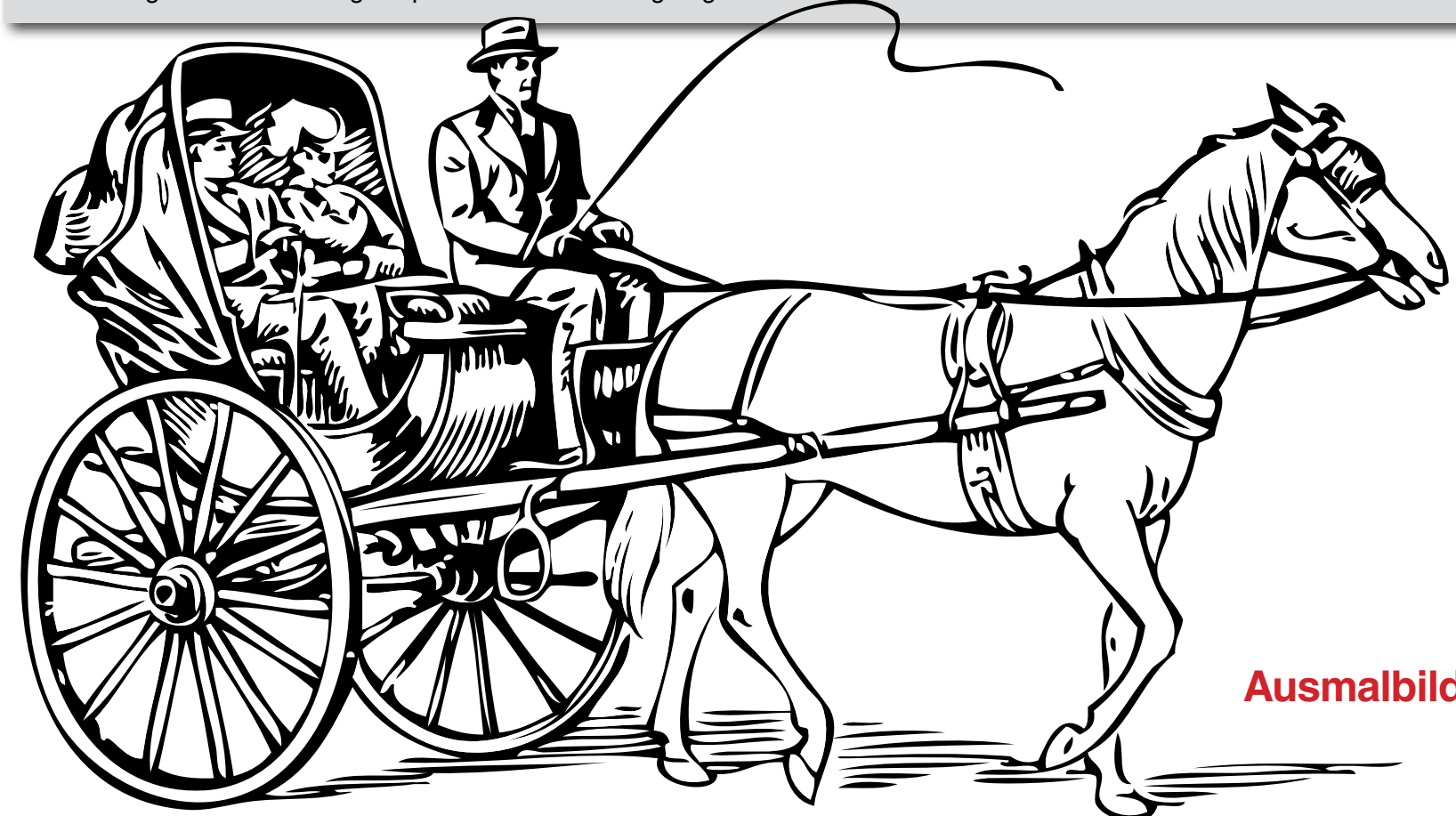
Die Auflösung finden Sie auf Seite 55

Rechenrennen



Wussten Sie schon, dass ...

- ... beim Autohaus Pickel in diesem Jahr 14 neue Azubis angefangen haben und damit 29 Azubis ausgebildet werden
- ... bis Mitte 2020 im laufenden Betrieb die Verkaufsausstellung komplett umgebaut wird und Beratungslounges entstehen
- ... das Autohaus auch einen umfassende Nutzfahrzeuge Service Bereich anbietet
- ... Felgeninstandsetzung als professionelle Lösung angeboten wird



Ausmalbild

WIR SUCHEN METALLBAUER m/w/d
FACHRICHTUNG KONSTRUKTIONSTECHNIK

Stellenbeschreibung unter:
www.metallbau-wein.de

Metallbau Wein
 Nelkenstraße 2 • 91074 Herzogenaurach
 Tel. 09132 772689 • www.metallbau-wein.de

WIR SIND DIN EN 1090-2 ZERTIFIZIERT



Du bist Schreiner/in?
 Willst Du: **Komm zu uns!**

Gerne Top- Kollegen um Dich haben?
 Dich auf die Arbeit der anderen verlassen können?
 Dein Wissen einbringen, aber auch neue Methoden ausprobieren?
 In einem angenehmen Betriebsklima arbeiten?
 Überwiegend Privatkunden betreuen, die Deine Arbeit schätzen?
 Einen neuen Arbeitsplatz in einer "echten" Schreinerei;
 ob Werkstatt oder Montage?
 ...dann komm zu uns! Lerne uns bei einem Gespräch kennen!
 Du erreichst mich unter: 0172-8121565

Jornitz & Ulbrich
 SCHREINEREI UND PARKETT
 Marcus Jornitz

Hauptuntersuchung fällig?

Dann am besten gleich zu DEKRA – Ihrem zuverlässigen Partner für Sicherheit und Service. Ohne Voranmeldung.

DEKRA Automobil GmbH
 Werner-Heisenberg-Str. 6
 91074 Herzogenaurach
 Telefon 09132.8362470
www.dekra.de/herzogenaurach




Unsere Stoffe müssen Sie gesehen haben!

Gardinen FABRICS

Für Gardinen. Für Polstermöbel. Für Alle. Beste Stoffe, aber günstig!
 Preise, die bis zu 70% unter dem empf. Verkaufspreis liegen!

modische Ausbrenner für Flächenvorhänge • puristische Leinen- und Baumwollstoffe • kostbare Seidenstoffe • hochwertige Möbelstoffe • verspielte Kinderstoffe • Sonnenschutz nach Maß

Näh- und Montageservice

gardinen fabrics • Äußere-Brucker-Straße 51, Einfahrt Michael-Vogel-Str. • 91052 Erlangen (ERBA-Gebäude) Tel: 09131 - 20 20 03 • info@gardinen-fabrics.de • www.gardinen-fabrics.de

Zur Verstärkung meines Teams suche ich eine/n engagierte/n, erfahrene/n

Steuerfachangestellte/n
Steuerfachwirt/in
Bilanzbuchhalter/in
Steuerberateranwärter/in
Steuerberater/in
 in Voll- oder Teilzeit

Eine umfassende Stellenbeschreibung finden Sie auf unserer Homepage unter www.endres-greiner.de

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte direkt zu meinen Händen:
Sonja Endres-Greiner
 Dipl.-Kauffrau, Steuerberaterin
 E-Mail: info@endres-greiner.de
 Peter-Fleischmann-Str. 24
 91074 Herzogenaurach

Vielen herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein friedliches Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2020



SCHICKERT • Tiefbau • Abbruch • Recycling

Zum September 2020 suchen wir Auszubildende in den Berufen

Baugeräteführer/in

Berufskraftfahrer/in

Tiefbaufacharbeiter/in (Kanalbau)

Land- und Baumaschinenmechatroniker/in

Kraftfahrzeugmechatroniker/in (Nutzfahrzeugtechnik)

Wir freuen uns auf

- sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Geschicklichkeit und Konzentrationsfähigkeit
- einen qualifizierten Mittelschulabschluss
- technisches Interesse

Bewerbung an bewerbung@schickert-bau.de
 Weitere Infos auf www.ausbildungsatlas.de/ausbildung/schickert-gmbh/
 Tel. 09135/71060 • 91056 Erlangen-Dechsendorf • Röttenbacher Straße 18

• Garten- und Landschaftsbau
 • Entwurf und Gestaltung
 • Fachberatung bis Planung auch mit unserer Landschaftsarchitektin

• Baumfällarbeiten
 • Wurzelstockentfernung
 • eigener Baustoffhandel
 • Betontankstelle

Gerhard Steiner GmbH
 Röntgenstr. 10 • 91074 Herzogenaurach
 Tel: 09132 / 63 08 06
www.gerhard-steiner-gmbh.de
facebook.com/steiner.gerhard.de

Fach- und sachgerechte **Verkehrswertgutachten** von Immobilien aller Art werden von uns bundesweit meist binnen 10 Werktagen nach Besichtigung erstellt.

Ihre Vorteile:
 Kompetente Beratung, zügige Abwicklung, Pauschalpreisabrechnung, keine zusätzliche Maklertätigkeit (Neutralität), anerkannte Gutachten bei Gerichten, Banken und Behörden.

Immobilien Sachverständiger & Fachbuchautor
THOMAS H. GARTHE
 Garthe Immobilienbewertungen GmbH
 Heroldsberger Straße 23
 90562 Kalchreuth
 Telefon 09 11-322 64 72
www.immobiliengutachter.online
 Seit 1989

Vertrauen Sie auf die Bauprinzipien eines kirchlichen Wohnungsunternehmens.

www.joseph-stiftung.de

Joseph-Stiftung

MY HOME BASE
 HERZOGENAURACH

29 Eigentumswohnungen | **2-4 Zimmer-Wohnungen** 60 bis 125 m² | **0951 9144-809**

Schüßler Fenster- und Türsysteme
markilux

Winterpreise. Für Sommersonne.

10% Nachlass auf ausgewählte Gelenkarmmarkisen. Bis Ende Februar 2020.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Ausstellung!
 Schüßler Fenster- und Türsysteme - Hannberger Weg 25, 91091 Großenseebach - www.schuessler-fenster.de

20 Jahre Reformhaus
Ursula Dorweiler

Das leckere *plus* für ein strahlendes Aussehen!



- Kollagenpeptide helfen, die Faltentiefe zu reduzieren und die Elastizität der Haut zu erhöhen
- Nur mit der Süße aus Früchten
- Fruchtiger Geschmack durch Mangopüree
- Mit dem bewährten silica Silicium-Gel
- Ohne Konservierung



Einzigartige 5-fach Kombination mit Lotusblüten-Extrakt für ein glattes und frisches Hautbild

Reformhaus und Naturkosmetikstudio Ursula Dorweiler
Hauptstraße 20 91074 Herzogenaurach www.reformhausdorweiler.de

Traumküchen mit Top-Service!

- ✓ 3D-KÜCHENPLANNER
- ✓ 15-TAGE-LIEFERUNG!
- ✓ TOP-FINANZIERUNGSSERVICE



DIE WELT Service-Champions
Im 4. und 5. Kundenservice
Küche&Co
No. 1 der Küchenmärkte

1. Ohne Schnelllieferaufpreis. Lieferzeit ab Bestelleingang im Werk, ausgenommen Betriebsferien, vorbehaltlich Bonitätsprüfung und Finanzierungsfreigabe, 15 Tage entsprechen 15 Werktagen. Näheres bei Ihrem Küchenfachberater oder unter www.kueche-co.de.

KÜCHE & CO HESSDORF
Im Gewerbepark 6 · 91093 Heßdorf
Telefon 09135/7356030
www.kueche-co.de/hessdorf

KÜCHE & CO
Küchen zum Leben.

FIVE FITNESS
FITNESS auf 1.000 m²
FÜRHER STRASSE 23 90587 VEITSBRONN
fon: 0911_75 20 745 www.i-feel-good.de

QET
COMPANY CULTURE.
QET.DE

HÖRSPECTRUM FIEDLER
...hörbar besser!
Kapellenstr. 1 90762 Fürth
90762 Fürth
Tel. 0911/810337 - 0 Tel. 0911/810145 - 55
www.hoerspectrum-fiedler.de


HerzoBar
Fine Drinks & Food
Marktplatz 1 91074 Herzogenaurach
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 836 99 66
www.herzobar.de
Montag bis Samstag
von 17.30 bis open end

Sie haben jetzt die Möglichkeit in unserem neuen **OnlineShop** bei uns einzukaufen!
www.dirsch-shop.de

Hier finden sie diverse Angebote für Kinder und Erwachsene:
• Aquarellkurse
• Acrylkurse
• Zeichenkurse
• Workshops u.
• kreative Kindergeburtstage
www.atelier-delatron.de

Der Zwirn
Individuelle Stickerei ... und mehr!
Ihr Textildrucker
www.derzwirn.de

Kingston
Sami's exotischer, cremiger Cocktail mit Malibu-Aprikosen-Likör für ein erfolgreiches Jahr 2020
Mit diesem Gutschein erhalten Sie 2 „Kingston“ zum Preis von einem!



Zeigen Sie der Welt, dass es Sie gibt!



krugmann werbeagentur
Fürther Straße 3 • 91058 Erlangen • Tel. 68 79 96-0
www.krugmann-werbeagentur.de

Wir bedanken uns ganz herzlich beim Flugplatz Herzogenaurach für die freundlich Unterstützung bei der Erstellung unseres Redaktionsbildes auf Seite 16.



CHURU.

Du willst dein eigener Herr sein?
Geregelte Arbeitszeiten sind für Dich zum Gähnen?
Du findest „Klinkenputzen“ klasse?
Du lächerst gerne?
Du fühlst dich unter schrägen Vögeln wohl?

Du hast jetzt mindestens zwei Mal genickt?
Dann haben wir den geilsten Job der Welt für Dich:

Werde Vertriebler bei CHURU!

Wir sind ein kunterbunt zusammengewürfelter Haufen kreativer Menschen, haben aber alle dasselbe Ziel: Wir wollen ein interessantes, emotionales und informatives Magazin gestalten.

Dich erwartet ein spannendes Aufgabengebiet, Kollegen, die wertschätzend miteinander umgehen und – ganz tolle Events!

Also, worauf wartest Du noch?

Ruf an (0171-5426278), schreib eine Mail (info@churu.de) oder nimm sonst irgendwie Kontakt mit uns auf!

Wir wünschen allen unseren FahrSchülern, Partnern und Geschäftsfreunden ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr mit allzeit guter Fahrt.



Vielen Dank für Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit.

Erlangen
Döderleinstraße 1
91054 Erlangen
Tel: 09131/43372

Röttenbach
Hauptstr.54
91341 Röttenbach
Tel: 09195/922933

TOM'S [LO.K.] FAHRSCHULE

SCHULTHEISS WOHNBAU AG



Abbildungsbispiel, kann von endgültiger Bauausführung abweichen

<p>HERZOGENAURACHER STRASSE ERLANGEN-FRAUENAURACH SOFORTINFO: 0911/34 70 9 - 390</p> <p>2 bis 3,5 Zimmer (ca. 70 m² bis 88 m²) Aufzug und Tiefgarage Fußbodenheizung und bodentiefe Fenster bereits 2020 bezugsfertig</p>	<p>LANNERSBERG ERLANGEN-TENNELLOHE SOFORTINFO: 0911/34 70 9 - 365</p> <p>2 und 4 Zimmer (ca. 52 m² bis 108 m²) Balkon oder (Dach-)Terrasse nach Süden Wohnraumlüftung mit Wärmerückgewinnung Aufzug und PKW-Stellplätze</p>	<p>JUDENGASSE BAIERSDORF SOFORTINFO: 0911/34 70 9 - 370</p> <p>1 bis 4 Zimmer (ca. 43 m² bis 116 m²) Balkon, Loggia oder Dachterrasse Aufzug und Stellplätze zentral in Baiersdorf</p>
--	--	---

SCHULTHEISS Wohnbau AG | Lerchenstraße 2 | 90425 Nürnberg | Tel. 0911/ 34 70 9-300 | www.schultheiss-wohnbau.de

Verteilung von CHURU ab 2020 – was ist NEU!

CHURU wird es ab 2020 nun endlich auch in den östlichen Bereichen des Landkreises Erlangen-Höchstadt geben. Baiersdorf, Möhrendorf, Bubenreuth, Marloffstein, Buckenhof, Spardorf und Uttenreuth werden erstmals Ende Januar mit unserer Ausgabe zum Thema „Handwerk und Dienstleistung“ beliefert. Dies wird möglich, indem wir uns in Zukunft auf die Leser konzentrieren, die die Infos aus CHURU auch wirklich wollen und keinen Aufkleber mit Werbeverbot am Briefkasten angebracht haben. Wir wissen jedoch, dass auch aus diesem Kreis viele Leser trotzdem gerne CHURU jeden Monat bekommen wollen.

Dazu haben Sie mehrere Möglichkeiten:

- Sie schließen ein Abonnement ab und erhalten CHURU dann Monat für Monat per Post. Infos dazu finden Sie auf unserer Homepage unter www.churu.de. Dort können Sie auch gleich Ihre Bestellung aufgeben. Oder Sie schreiben uns einfach eine E-Mail an info@churu.de, gerne auch einen Brief an CHURU, Höchstadter Weg 1, 91074 Herzogenaurach. Für 12 Ausgaben berechnen wir einen Betrag von 30,- Euro jährlich.

- Holen Sie Ihr persönliches Exemplar an einer der Ausgabestellen ab. Diese finden Sie ab Januar auf unserer Homepage und im ersten Heft 2020 in einer separaten Aufstellung

- Lesen Sie CHURU einfach online. Alle Ausgaben werden bereits einige Tage vor dem eigentlichen Erscheinungstermin auf unserer Homepage www.churu.de veröffentlicht.

Sie sehen, keiner muss auf sein persönliches Exemplar verzichten. Im Sinne der Umwelt wollen wir jedoch natürlich, dass die CHURU nur noch dort ankommt, wo sie wirklich gelesen wird.

REGIONALE Partnergeschichten dieser Ausgabe



Heimatverein Herzogenaurach e.V.
1. Vorsitzender Klaus-Peter Gäbelein
Höchstadter Weg 11
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 99 77
www.heimatverein-herzogenaurach.de



S. 11

ALDI GmbH & Co. KG
Holzäckerstraße 1
91325 Adelsdorf
Tel. 09195 / 9 25 60
www.aldi-sued.de



S. 14

Balance Fitness
Sport und Gesundheit im HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 6 03 12
www.balance-fitness.eu



S. 12

Liebfrauenhaus
Charleston Wohn- und Pflegezentrum Herzogenaurach
Erlanger Str. 35 a
Tel: 09131-90620
www.charleston.de



Wohnkultur

S. 9

H3 Wohnkultur
H. Hoher
Hauptstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel. 0162 / 2 53 79 72
www.H3Wohnkultur.de



S. 15

Mittelschule Herzogenaurach
Burgstaller Weg 16
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 78 37 - 0
www.mittelschule-herzogenaurach.de



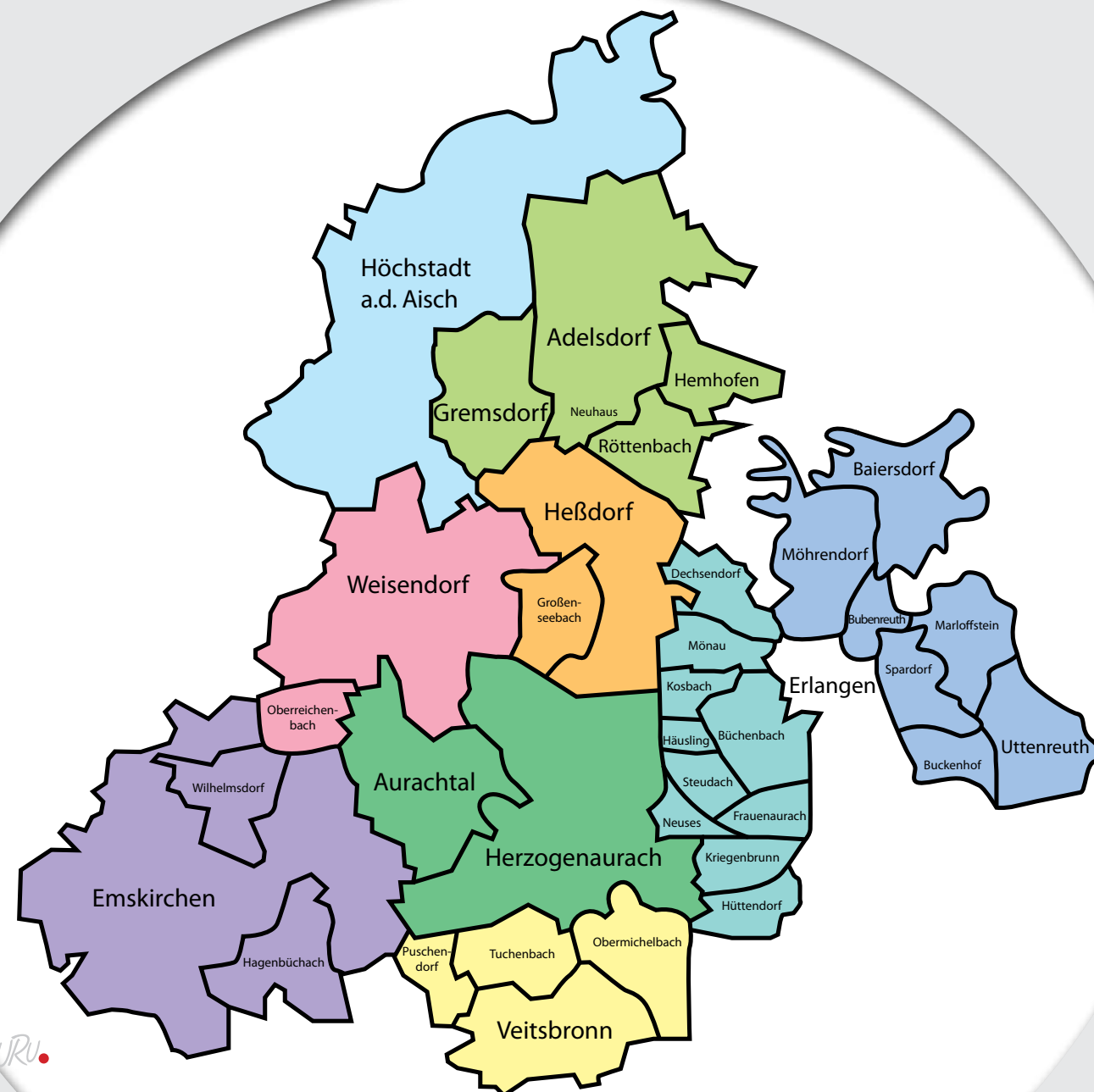
S. 9

Haarstube
Hauptstraße 14
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 47 00
www.haarstube.com



S. 10

Bäckerei-Konditorei-Cafe Polster
GmbH & Co. KG
Haundorfer Straße 24
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 22 86
www.baeckerei-polster.de



Die nächste Ausgabe von CHURU:
Handwerk und Dienstleistung
Redaktions- und Anzeigenschluss: Freitag, 10. Januar 2020
Die Februar-Ausgabe erscheint am: Donnerstag, 30. Januar 2020



Auflösung Regional erraten aus der CHURU 65:
Einen Miele-Staubsauger vom Elektrofachgeschäft Elektro Baum im Wert von 189,- € hat gewonnen:
Elvi Bruhnke aus Hagenbüchach

Herausgeber Idee und los GmbH
Auflage 50.200 Stück
Anzeigenannahme und Vertrieb
Ruthild Schrepfer
Tel. 091 32 / 791 88 10
Tel. 0171 / 5 42 62 78
info@churu.de

Redaktionsmitglieder
Petra Braun-Lichter, Joachim Dorweiler, Ursula Dorweiler, Cornelia Eyßlein, Jutta Falk, Ines Geyer, Sylvia Herenz-Pflugbeil, Ingrid Hornof, Leo Hildel, Christian Kindler, Rainer Krugmann, Alexandra Litz, Tina Meier, Stefan Müller, Vanessa Mund, Birgit Reiners-Kursawe, Ruthild Schrepfer, Wolfgang Schrepfer, Simone Sommer, Florian Trykowski

Text
Joachim Dorweiler, Cornelia Eyßlein, Jutta Falk, Ingrid Hornof, Christian Kindler, Sylvia Herenz-Pflugbeil, Leo Hildel, Ruthild Schrepfer, Wolfgang Schrepfer

Bildnachweis
Bilderstolz, Cornelia Eyßlein, Sina Geerling, Christian Kindler, Rainer Krugmann, Fotostudio am Schloss, Stefan Müller, Vanessa Mund, Fotolia, Shutterstock

IMPRESSUM

Redaktion
Ursula Dorweiler
Tel. 091 32 / 791 88 10
info@churu.de
V.i.S.d.P.


Titelbild
Stefan Müller
Satz- und Druckvorbereitung
Krugmann Werbeagentur
Druck
Louis Hofmann Druck- & Verlagshaus
GmbH & Co. KG

Verteilung
KINDLER GmbH
Facebook/Internet
Ines Geyer, Christian Kindler
Redaktionsanschrift
Höchstadter Weg 1
91074 Herzogenaurach
Tel. 091 32 / 791 88 10
Fax 091 32 / 791 88 11
info@churu.de
www.churu.de
www.facebook.com/churu.de
Jahres-Abo (12 Ausgaben) 30,- €

Auflösung von Seite 49

9	7	8	2	6	4	1	5	3
5	6	3	8	1	9	2	7	4
1	4	2	7	5	3	6	6	9
4	8	5	1	7	2	9	3	6
7	9	1	5	3	6	4	2	8
3	2	6	4	9	8	5	1	7
2	3	4	6	8	5	7	9	1
8	1	9	3	2	7	6	4	5
6	5	7	9	4	1	3	8	2





*Für unsere Kunden zum Feste,
eimerweise nur das Beste.
Frische Farbe im neuen Jahr,
wünscht Ihr Maler-Mehler-Team,
ist doch klar!*

MEHLER GmbH
Malermeisterbetrieb & Fachhandel

