

Fröhlicher Abschied in die Ferien



Die Rhythmikgruppe unter Leitung von Gudrun Mundt (rechts). Foto: Diakonie

Hildburghausen. Mit einem Gottesdienst haben die Beschäftigten der Werkstätten für angepasste Arbeit (Wefa) Hildburghausen und Eisfeld das erste Halbjahr und sich selbst in die wohlverdiente Urlaubszeit verabschiedet.

Gemeinsam mit Pfarrer Hartwig Dede, ihren Gruppenleitern und Betreuern feierten sie den Sommer mit all seinen Facetten in der Christuskirche zu Hildburghausen. Mit vielen Liedern, musikalischer Unterstützung vom Posaunenchor unter Leitung von Lothar Vonderlind, der Wefa-Band sowie der Rhythmik-Gruppe und den Wefa-Tanzfunken gestalteten sie einen stimmungsvollen Gottesdienst, an dessen Ende ein gemütliches Beisammensein und viel freie Zeit warteten.

In einer Dialogpredigt zwischen Pfarrer Dede und Wefa-Beschäftigten fragten die Farben Blau, Rot, Gelb, Orange, Grün und Violett nach ihrem Wirken und ihrer Bedeutung in der Bibel. Pfarrer Dede wusste selbstverständlich jede Frage zu beantworten, und am Ende hatten sich alle Farben zu einem bunten Regenbogen vereint, der symbolisch für die Verbindung zwischen Gott und den Menschen auf Erden steht.

Begleitet vom „Schwoba-Rag“ und „Highland Cathedral“ des Posaunenchores, einem stimmungsvollen Tanz „Ich will preisen meinen Gott“ der Wefa-Funken, Fürbitten und Segen ließen die Wefa-Beschäftigten das erste Arbeitshalbjahr ausklingen und starteten in ihren wohlverdienten Erholungsurlaub.

Zuckerhonig und Silage-Milch

Streudorf. Beim Honigverkauf wird dem Imkern von den Kunden manchmal die Frage gestellt: „Ist das reiner Honig oder ist er mit Zucker versetzt?“ Das passiert besonders, wenn es sich um fest gewordenen Honig aus der Frühtracht handelt. Aber gerade das ist ein Zeichen, das es reiner Honig ist; gepanschter Honig wird nicht fest. Den deutschen Imkern geht es gegen die Imkerehre, gestreckten Honig anzubieten, was ja auch durch eine Untersuchung nachweisbar wäre. In anderen Ländern kann das anders sein. So hat das Fernsehen berichtet, dass in China zum Teil Zucker unter den Honig gemischt wird, der für Europa bestimmt ist, da angeblich die Europäer billigen Honig wollen. Ob die Endverbraucher den Zuckerhonig wirklich möchten, ist fraglich.

Anders ist es bei den deutschen Milchprodukten. Um den Druck des Großhandels gerecht zu werden, bezahlen die Großmolkereien den Bauern für ihre Milch einen sehr niedrigen Preis. Um zu bestehen, müssen die Bauern alle Möglichkeiten der Kosteneinsparung ausschöpfen. Dabei stehen die Personalkosten an erster Stelle. Viele Maßnahmen werden zur Senkung dafür durchgeführt. Man verzichtet auf den Anbau und den Einsatz von Hackfrüchten und kleinkörnigen stickstoff-sammelnden Leguminosen (Lu-

zerne und Klee). Dafür werden Intensivpflanzen wie Mais angebaut, die hohe Stickstoffgaben benötigen, wodurch der Boden und die Gewässer mit Nitrat belastet werden können. Eine weitere Maßnahme zur Kostenreduzierung ist der ganzjährige Einsatz von Silage bei den Rindern. Die daraus produzierte Silagemilch ist das Ergebnis der erzwungenen Kosteneinsparung. Wenn diese Milch auch den Standards der EU-Richtlinien entspricht, ist sie mit der produzierten Milch aus Grün- und Raufutter nicht zu vergleichen. Die älteren ehemaligen Bauern können einen Vergleich noch mit der von ihnen selbst hergestellten Butter zu der heute angebotenen „Deutschen Markenbutter“ anstellen. Andere Bürger haben nur eine Vergleichsmöglichkeit mit ausländischer Butter, zum Beispiel mit der aus Irland. Beim Käse und anderen Milchprodukten ist es ähnlich. Es gibt Käsesorten, die mit dieser Milch nicht zu produzieren sind. Dafür gibt es spezialisierte Landwirtschaftsbetriebe, die nur Grün und Raufutter einsetzen. Gut wäre es, wenn auf den Milchprodukten ein Hinweis stehen würde: „Hergestellt aus silagefreier Rohmilch“. Dann wären die Kunden sicherlich auch gerne bereit, etwas mehr dafür zu bezahlen.

Lothar Götz
Streudorf

Tipps aus Großmutter's Zeiten

Körperliches Wohlbefinden von Kopf bis Fuß

Haarausfall wird gestoppt,
wenn man abends Kamillentee in die Kopfhaut einmassiert oder indem man viel Blumenkohl isst, der das Vitamin Biotin enthält. Ein Mangel an diesem Vitamin kann neben Haarausfall auch zu entzündlichen Hautkrankheiten führen oder mit einer Mischung aus einem halben Eigelb, einer Zitrone und einem Eßlöffel Alkohol. Die Mischung gut in die Kopfhaut einmassieren und nach zwei Stunden Einwirkungszeit die Haare normal waschen.

Zu dünne Haare
mit reinem Birkenwasser behandeln. Im Frühjahr nehme man einen Ast und koche ihn aus. Das Wasser in einer Flasche sammeln. Zur Behandlung massiere man die Kopfhaut damit ein und lasse es vor dem Ausspülen gut einwirken. Das nachwachsende Haar wird deutlich kräftiger. Auch bei einer beginnenden Glatze zeigt diese Kur eine positive Wirkung.

Seine Sehkraft stärkt,
wer viel Karotten isst, die das für die Sehkraft wichtige Vitamin A enthalten.

Tomaten
Ohne Salz stärken die Sehkraft, erfrischen und versorgen den Körper mit Vitaminen.

Erdbeeren zum Zähneputzen
Zerdrückt man eine Erdbeere und massiert damit das Zahnfleisch, wird es gefestigt und die Zähne werden weißer.

Bei Erschöpfung,
hilft ein Ei, das in wenig Wasser geschlagen und nach Belieben gesüßt, zwei mal täglich zwischen den Mahlzeiten gegessen wird.

Bei großer Hitze,
hilft ein eiskaltes Armbad im Waschbecken, etwa 15 bis 30 Sekunden lang. Dann die Arme aus dem Becken nehmen und das kalte Wasser abstreifen. Nicht abtrocknen, sondern Arme schwenken bis wieder ein Wärmegefühl eintritt.

Jungjägerausbildung im Landkreis Hildburghausen

Hildburghausen. Am 9. Juni 2017 konnte die Kreisjägerschaft Hildburghausen e. V. feierlich sechs Jungjägern, davon zwei Jungjägerinnen, den Jägerbrief überreichen und sie in die Gemeinschaft der Waidmänner und Waidfrauen aufnehmen. Der Vorsitzende der Kreisjägerschaft Carsten Keller und der Lehrgangsleiter Michael Bauer überreichen den Jungjägern Birgit Keller, Christian Keller und Sebastian Stickle feierlich ihren Jägerbrief. (v.l.n.r). Auch in diesem Jahr führt die Kreisjägerschaft wieder einen Lehrgang zur Vorbereitung auf die Jägerprüfung im Frühjahr 2018 durch. Der Ausbildungskurs findet dieses Jahr in Hildburghausen statt und beginnt im September/Oktober 2017. Interessenten können sich beim Lehrgangsleiter Michael Bauer telefonisch unter 0174/3308850 oder per E-Mail an: foerster-bauerm@web.de melden.

Text + Foto: C. Keller



Aus der Region – für die Region. • Aus der Region – für die Region.

Fleischerei M. Sauerbrey

Angebot vom 11.07. bis 15.07.

gebr. Bratwürste, vakuumiert,..... 100g **0,99 €**

Hausmacher Leberwurst,..... 100g **0,69 €**

Kotelett,..... 100g **0,54 €**

Hackepeter,..... 100g **0,49 €**

Solange der Vorrat reicht !

Öffnungszeiten:

Di. & Mi.	8.00 - 12.30 Uhr
	14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag	8.00 - 18.00 Uhr
Freitag	8.00 - 18.00 Uhr
Samstag	8.00 - 11.00 Uhr

Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Putenröllchen mit Kartoffelnudeln

Unser Rezept der Woche

Zutaten für 3 Portionen:
1 Packung HENGLEIN
Kartoffelnudeln (= 500 g)
3 dünne Putenschnitzel (à ca. 100 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g Frischkäse (0,2 % Fett)
1 TL Senfkörner
1 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
3 TL Kapern
2 TL Pflanzenöl
300 ml Hühnerbrühe
2 kleine Zwiebeln
2 cl Portwein
Thymian (gerebelt)
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:
Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, evtl. etwas dünner klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse mit Senfkörnern, Kräutern und einem Teelöffel Kapern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit der Creme bestreichen, aufrollen, mit kleinen Holzspießen fixieren und in einem Teelöffel erhitztem Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten. Brühe angießen, aufkochen und ca. 20-25 Minuten garen. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden und in restlichem erhitzten Öl anbraten.

Kartoffelnudeln dazugeben, mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenröllchen herausnehmen, Sauce mit Portwein verfeinern, einkochen lassen und evtl. mit etwas dunklem Saucenbinder andicken. Sauce mit den restlichen Kapern verfeinern und mit den Gewürzen abschmecken.

Putenröllchen mit Sauce und Zwiebel-Kartoffelnudeln, bestreut mit Petersilie servieren.

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Pro Portion:
kJ/kcal: 1706/408
EW: 31,9 g
F: 7,0 g
KH: 54,0 g
BE: 4,5



Putenröllchen mit Kartoffelnudeln. Foto: Henglein

AGRAR GmbH Streudorf

Steinfelder Straße 2

Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 10.07. bis 15.07.2017

- **Schweinerouladen** 100 g **0,71 €**
- **Dicke Rippe** 100 g **0,41 €**
- **Schinkenmettwurst** 100 g **0,98 €**
- **Wiener** 100 g **0,85 €**

Mittwoch in Streudorf, Donnerstag in Hildburghausen **ROSTBRATWURST.**

Zur Grillsaison SPEZIALITÄTEN aus unserer Fleischerei!

Suchen ab sofort FLEISCHFACHVERKÄUFERIN in Vollzeitaneinstellung.

Landmetzgerei & Partyservice

Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25

➤ *Qualität direkt vom Erzeuger* <➤

• *kontrollierte Produktion* •

ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 11.07. bis 15.07. • Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

Kochmettwurst	100 g	1,09 €
Schweinegehacktes	100 g	0,50 €
Schmalzfleisch, in der Dose, 190 g	Stck.	1,70 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)		
Kamm, mit Knochen	100 g	0,54 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Öff.: Di. - Mi.: 8.-16. Uhr • Do. - Fr.: 8.-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr

FLEISCHEREI

98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201

Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.

Das Angebot ist gültig vom 10.07. bis 15.07.2017

Schweinekamm, ohne Knochen, 100 g **0,59 EUR**

Bratwurst,..... 100 g **0,69 EUR**

Rot- u. Leberwurst, Presskopf,
im Darm oder Blase,..... 100 g **0,89 EUR**

Eisbein, in Dosen 400 g nur **2,99 EUR**

Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.

Tel.: (0 36 85) 70 96 97

Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

FLEISCHEREI STEINER

Genuß aus dem Thüringer Land

Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen

Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • **Fax:** (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE

Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss

Schäufeln, von der Schweineschulter	100 g	0,59 €
1A Rindergulasch, vom Jungbullen	100 g	0,79 €
grobe Fleischwurst	100 g	0,75 €
Weißwurst / Preßsack	100 g	0,79 €
Chillibeißer, frisch oder abgehangen	100 g	1,29 €

Mittwoch - **Wellfleisch** von 10.00 - 11.30 Uhr
Donnerstag - **frische Pferdebutten**

Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.

Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 11.07. bis 15.07.17