

Teil 2

Wildenfelser Anzeiger

Amtliche Mitteilungen
für die Stadt Wildenfels

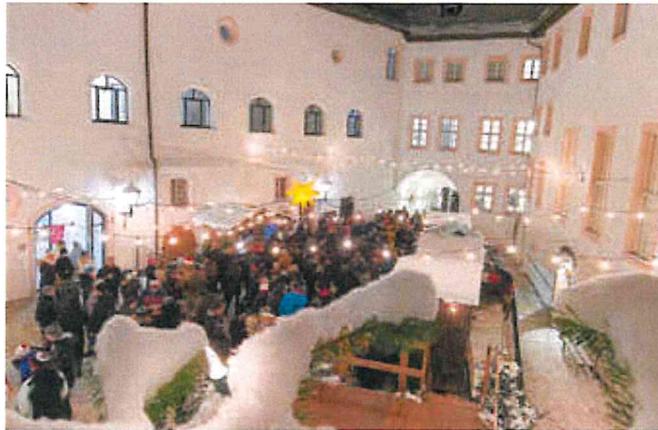
mit den Ortsteilen Härtensdorf, Wildenfels,
Schönau, Wiesenburg und Wiesen



Stadt
Wildenfels

AMTSBLATT

Weihnachtsgrüße aus der Stadtverwaltung



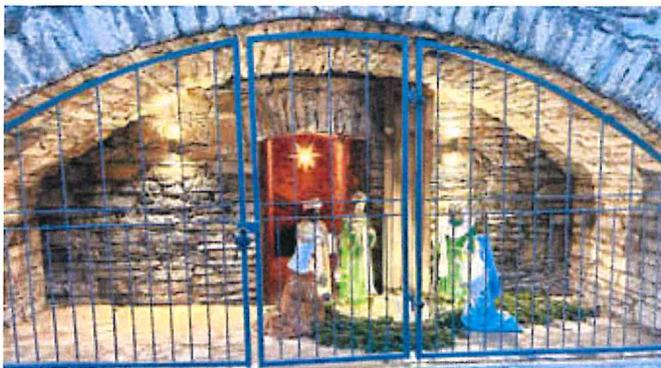
Liebe Bürgerinnen und Bürger,
der Jahresendspurt begann pünktlich mit Schneefall. Dieser für den „Wildenfelser Schlossweihnachtsmarkt“ glückliche Umstand war die Einstimmung auf ein tolles 1. Adventswochenende.

Spätestens der Montag nach dem Weihnachtsmarkt verdeutlichte, dass sich das Jahr mit großen Schritten dem Ende entgegen neigt. Oftmals ist aus der besinnlichen Weihnachtszeit eine sehr hektische Zeit geworden. Es wäre wirklich schön, wenn sich diesbezüglich der tägliche Lauf etwas mehr entschleunigen würde.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, mich bei allen zu bedanken, welche mitgeholfen haben, unsere kleine Stadt lebenswert zu gestalten. Wohlwissend lange nicht alle gestellten Anforderungen und Wünsche erledigt zu haben.

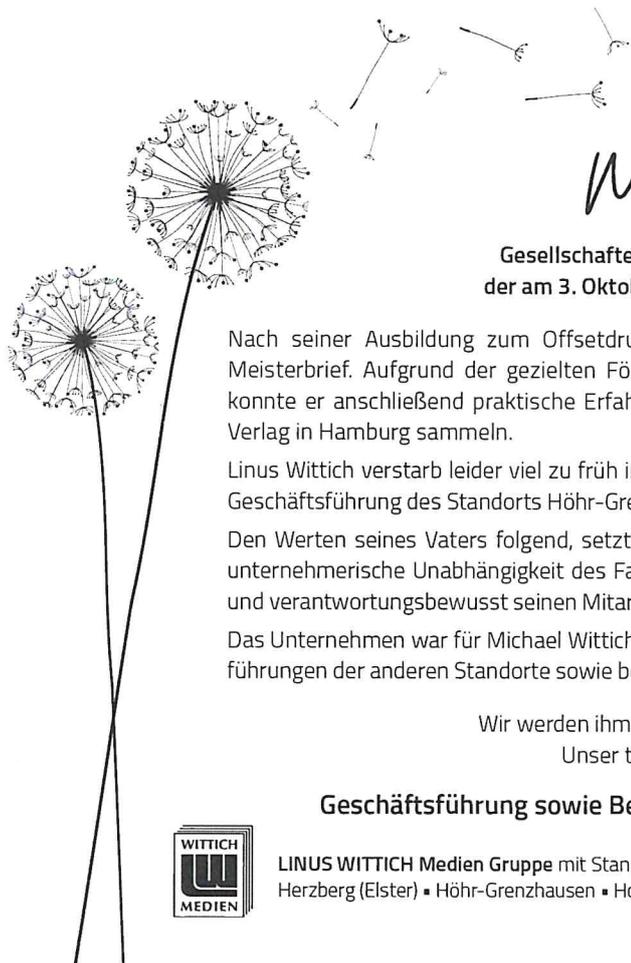
Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien - auch im Namen des Stadtrates der Stadt Wildenfels und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadtverwaltung - eine besinnliche und gesegnete Weihnachtszeit sowie einen angenehmen Jahreswechsel ins Jahr 2024.

Ihr Bürgermeister Tino Kögler



Jahrgang 2023
Freitag,
15. Dezember
2023

Nr. 12



NACHRUF
Wir trauern um

Michael Wittich

**Gesellschafter und Geschäftsführer der LW Medien GmbH,
der am 3. Oktober 2023 im Alter von 61 Jahren verstorben ist.**

Nach seiner Ausbildung zum Offsetdrucker erlangte Michael Wittich bereits in jungen Jahren seinen Meisterbrief. Aufgrund der gezielten Förderung seines Vaters und Unternehmensgründers Linus Wittich konnte er anschließend praktische Erfahrungen in einer Druckerei in den USA sowie beim Axel-Springer-Verlag in Hamburg sammeln.

Linus Wittich verstarb leider viel zu früh im Jahre 1985. Kurz nach seinem Tod übernahm Michael Wittich die Geschäftsführung des Standorts Höhr-Grenzhausen.

Den Werten seines Vaters folgend, setzte er sich für Wachstum, technischen Fortschritt sowie nachhaltige unternehmerische Unabhängigkeit des Familienunternehmens ein. Dabei galt seine Fürsorge gleichermaßen und verantwortungsbewusst seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Das Unternehmen war für Michael Wittich immer eine Herzensangelegenheit. Er hat im Kreise der Geschäftsführungen der anderen Standorte sowie bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hohes Ansehen genossen.

Wir werden ihm immer ein ehrendes Andenken bewahren.
Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Familie.

Geschäftsführung sowie Belegschaft der Unternehmensgruppe WITTICH

 **LINUS WITTICH Medien Gruppe** mit Standorten in Bad Neuenahr-Ahrweiler ■ Forchheim ■ Föhren ■ Fritzlar ■ Herbstein ■ Herzberg (Elster) ■ Höhr-Grenzhausen ■ Hochfilzen ■ Langewiesen ■ Marquartstein ■ Sietow ■ Winsen (Aller)

Eine Veröffentlichung der WITTICH Medien KG
Foto: fotolia.com / xsknightwolf



Auch in der Zeit der Trauer
sind wir für Sie da.
Eine Trauerdanksagung



Hilfe in schweren Stunden



Das Grab winterfest machen

Anzeige

„Den eigenen Tod den stirbt man nur, doch mit dem Tod der anderen muss man leben.“ Dieser Satz der Dichterin Mascha Kaléko gewinnt besonders an den Totengedenktagen an Bedeutung. Viele nutzen dann die Gelegenheit, um die Gräber der Verstorbenen mit frischen Pflanzen zu verschönern. Professionelle Hilfe erfahren sie dabei durch den örtlichen Friedhofsgärtner, der sie bei der Pflanzenauswahl für eine individuelle, persönliche Grabgestaltung berät.

Sehr beliebt sind in diesem Jahr Alpenveilchen (Cyclamen) in ihren zahlreichen und teilweise sogar winterharten Varianten. Kombiniert mit Purpurglöckchen (Heuchera) und Gräsern, setzen sie farbliche Akzente auf dem herbstlichen Grab. Dank ihres Reichtums an Farben, Blütenformen und Größen sind Alpenveilchen geradezu ideal für die Grabgestaltung. In diesem Herbst sind sie besonders in Mini- und Midigrößen gefragt. Es gibt sie in Weiß, Lila und Rosa sowie entsprechenden Farbschattierungen. Besonders Violett und Lila sind zurzeit sehr beliebt. Dabei spielt die Farbsymbolik neben den pflanzlichen Eigenschaften eine wichtige Rolle. So sind Violett und Lila von den französischen Wörtern für Veilchen (violette) und Flieder (lilas) abgeleitet. Sie stehen einerseits für Eigenschaften wie Demut und Treue, aber auch im spirituellen Sinn für Besinnung und Umkehr. Mehr Informationen gibt es bei der Friedhofsverwaltung sowie im Blumenhandel. *iPr*

Rituale zu Totengedenktagen

Anzeige

Ganz besonders zu den Totengedenktagen wie Allerheiligen, Allerseelen oder dem Totensonntag wird uns bewusst, wie sehr der Verlust schmerzt, den wir durch den Tod eines lieben Angehörigen oder guten Wegbegleiters erleiden. Der Gang zum Friedhof ist für viele Hinterbliebene eine Gelegenheit stille Zwiegespräche zu halten und sich durch spezielle Rituale ganz nah mit dem Verstorbenen zu fühlen. Das Anzünden einer Kerze oder ein Blumengruß können dabei helfen.

Friedhofsgärtner verwandeln im Herbst so manches Grab in ein kleines Kunstwerk. Mit individuell und aufwendig gestaltetem Grabschmuck setzen sie dabei Akzente. „Als Grundlage für Kränze und Gestecke verwenden wir oft Tannenzweige, Wacholder, Moos, Proteen und andere Exoten. Diese bleiben auch bei Wind und Wetter lange attraktiv“, erklärt Friedhofsgärtnerin Anja Qayyum-Kocks. Die Experten für schöne Gräber gehen dabei auch gerne auf die individuellen Wünsche und Vorstellungen ihrer Kunden ein. Beispielsweise können die Lieblingsblumen des Verstorbenen in Gestecke oder auch in die Grababdeckung eingearbeitet werden. Friedhofsgärtner nutzen ihr breites Fachwissen, um ganz persönlich gestalteten Grabschmuck zu entwerfen.

Starke Symbolkraft haben Grabgestecke in Form eines Herzens, eines Engels oder auch eines Kreuzes. „Viele verschiedene Formen und Variationen sind möglich. Meistens kristallisiert sich aber ein Hauptwunsch im Gespräch recht schnell heraus. Diesen greifen wir dann gerne auf“, erklärt Anja Qayyum-Kocks. *GdF*

Bestattungsinstitut Max Eißmann



Inh. Robby Schönfeld, Kirchberg, Torstraße 15
Erledigung aller Formalitäten! Hausbesuche auf Wunsch.

**Tag und Nacht erreichbar:
03 76 02/6 58 03**



BESTATTUNGSHAUS LANGE

INH.: KLAUS LANGE

**TAG & NACHT ERREICHBAR
01520 3540202**

08107 HARTMANNSDORF
AN DER HAMMERSCHÄNKE 1

08228 RODEWISCH
WERNESGRÜNER STR. 40

WWW.BESTATTUNGSHAUS-LANGE.DE



AUF ALLEN FRIEDHÖFEN
ZUGELASSEN.



Foto: GdF, Bonn

Hilfe im Trauerfall

Bestattungsunternehmen

Heinz Müller

Inh. Antje Müller

Wilkau-Haßlau

Culitzscher Str. 16

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 7.00 – 16.30 Uhr

Sa 9.00 – 12.00 Uhr

Tag und Nacht erreichbar

Telefon: **(03 75) 67 11 72**

Funk: **01 52 / 08 60 31 57**

Kostenlose Hausbesuche!

Erledigung aller Formalitäten!

Termine auch außerhalb der Geschäftszeiten möglich!

www.bestattung-heinzmueller.de



- Anzeige -

Zwischen Naturidyll und Eisenbahnromantik



Südwestlich von Dresden, am Fuße des Windbergs liegt Freital. Eingebettet in eine Landschaft, die schon Dichter wie Heinrich Kleist und Maler wie Caspar David Friedrich begeisterte, hat sich die 1921 aus aufstrebenden Industriedörfern gegründete Stadt zu einem attraktiven Lebensraum für knapp 40.000 Menschen entwickelt. Aber auch Ausflügler und Urlauber finden hier ein herrliches Umfeld für Aktivitäten, Genuss und Entspannung. Neben Schloss Burgk, das heute die Städtischen Sammlungen mit Ausstellungen zu Dresdner Kunst, Bergbau, Regional-, und Industriegeschichte beherbergt, und dem weit über die Stadt hinaus beliebten Familien-Freizeitpark „Oskarshausen“ ist vor allem der **wildromantische Rabenauer Grund** ein touristischer Anziehungspunkt.

Die Rote Weißeritz hat sich hier bis zu 120 Meter tief ins Vorgebirge eingeschnitten und ein vielfach gewundenes Kerbtal geschaffen. Aus den schroffen, bewaldeten Hängen ragen immer wieder Felsen hervor. Der Maler Ludwig Richter ließ sich hier zu seinem Bild „Genoveva in der Waldeinsamkeit“ inspirieren. Seit 1882 schnauft die Weißeritztalbahn – Deutschlands dienstälteste öffentliche Schmalspurbahn – von Freital-Hainsberg durch den Rabenauer Grund ins Osterzgebirge. Zurecht zählt sie zu den schönsten Kleinbahnstrecken Europas und lockt nicht nur Eisenbahnromantiker an.

Vor allem an Wochenenden strömen auch Wanderer, Radfahrer und Jogger die Strecke entlang des Flussufers. Spannend



und informativ für Groß und Klein sind die sechs Stationen des Energie-Erlebnispfad des der SachsenEnergie AG auf dem Abschnitt zwischen Freital und der Talsperre Malter. Ruhe findet, wer den Talweg verlässt und die seitlichen Hänge durchstreift. Hier kann man sagenumwobene Plätze entdecken, mit etwas Geduld seltene Tiere und Pflanzen beobachten oder einfach die Idylle der Natur genießen.

Am Eingang des Rabenauer Grundes lädt das „Hains“ Freizeitzentrum zu Sport und Erholung ein. 1998 entstanden aus einer maroden DDR-Schwimmhalle bietet es neben dem Erlebnisbad mit spektakulären Riesenrutschen und einer überdachte Freifläche für Tennis, Badminton und Beachvolleyball. Im Winter wird das Areal als Eislauffläche genutzt. Im Restaurant können sich die Gäste beim Bowling vergnügen, im Fitnessbereich bei Kraft- und Ausdauertraining. Direkt am „Hains“ befindet sich ein Caravanstellplatz und das in eine einstige Garnfabrik integrierte Einkaufszentrum „Weißeritz Park“.

Informationen und Kontakt

Stadt Freital

Bürgerbüro im Verwaltungsgebäude Bahnhof Potschappel
Am Bahnhof 8
01705 Freital
0351 6476-300
stadt@freital.de
www.freital.de

Interessengemeinschaft Weißeritztalbahn e. V.

Dresdner Straße 280
01705 Freital
0351 6412701
igw@weisseritztalbahn.de
www.weisseritztalbahn.de

„Hains“ Freizeitzentrum

An der Kleinbahn 24
01705 Freital
0351 652096-0
info@hains.de
www.hains.de



ReisenAKTUELL.COM
EHRlich GÜNSTIG VERREISEN!

Weitere Angebote finden Sie auf reisenaktuell.com
oder einfach den QR-Code **scannen und buchen!**



Thüringen

Hotel Goldner Löwe in Bad Köstritz

Ihr Hotel im Ortskern von Bad Köstritz erwartet Sie mit einem stilvollen Restaurant, Bar, Biergarten, Kaminzimmer, Aufzug sowie einer Lade-station für E-Bikes.

Für Sie inklusive:

- ✓ 2/3/5/7 Übernachtungen
- ✓ **Halbpension**
- ✓ Willkommensgetränk
- ✓ 1 x kleines Geschenk
- ✓ 1 x Bierverkostung (3 Köstritzer Spezialitäten) ✓ WLAN
- ✓ Hotelparkplatz (n. Verfügbarkeit)

Termine & Preise

Saison	Anreise		täglich			
	Nächte	2	3	5	7	
11.12.-20.12.23	79	99	169	219		
03.01.-31.03.24, 11.10.-20.12.24	79	109	179	239		
01.04.-10.10.24	99	119	199	269		

Preise ggf. zzgl. Wochenendzuschlag
Einzelzimmerzuschlag: 15 €/Nacht

3 Tage Halbpension
Reise-Code: glba
ab € **79,-** p.P.



Dresden

AMEDIA Hotel Dresden Elbpromenade



Ihr Hotel befindet sich direkt an der Elbe, ca. 5 km vom Zentrum entfernt. Es bietet ein Restaurant, Bar, Terrasse, Fitnessbereich, einen Fahrrad- sowie E-Bike-Verleih und einen Aufzug.

Für Sie inklusive:

- ✓ 2/3/5/7 Übernachtungen
- ✓ **Halbpension**
- ✓ Willkommensgetränk ✓ WLAN

Termine & Preise

Saison	Anreise		täglich			
	Nächte	2	3	5	7	
01.01.-29.02.24, 01.11.-17.11.24	119	169	279	379		
01.03.-23.04.24, 16.10.-31.10.24	129	179	289	399		
24.04.-15.10.24	139	199	319	429		

Einzelzimmerzuschlag: 15 €/Nacht
Bettensteuer: ca. 6 % des Übernachtungs-preises

3 Tage Halbpension
Reise-Code: medr
ab € **119,-** p.P.



Harz

CAREA Harz Hotel Allrode

Ihr Hotel liegt am Ortsrand und besteht aus mehreren Gebäuden mit u.a. Restaurant (Haus 1), Bar, Café, Biergarten, Aufzug, Hallenbad, Sauna, Kegelbahnen und Minigolfanlage.

Für Sie inklusive:

- ✓ 3/5 Übernachtungen
- ✓ **All Inclusive**
- ✓ Nutzung von Hallenbad und Sauna (Öffnungszeiten lt. Hotelaushang) ✓ WLAN
- ✓ Hotelparkplatz (n. V.) ✓ u. v. m.

Termine & Preise

Saison	Anreise		täglich			
	Nächte	3	5			
	Unterbr.	H1	SUP	H1	SUP	
17.12.-19.12.23	129	159	209	259		
02.01.-06.01.24, 22.01.-14.03.24, 24.11.-17.12.24	169	199	279	329		
11.12.-16.12.23, 15.03.-28.06.24, 03.11.-09.11.24	189	219	299	349		
29.06.-02.11.24	199	229	329	379		

H1 = DZ Haus 1, SUP = DZ Superior
EZZ: 10 €/N. Kurtaxe: ca. 2-3 € p. P./N. (saisonal) Auch 7 Nächte buchbar.
Weitere Termine 2024 buchbar.

4 Tage All Inclusive
Reise-Code: allr
ab € **129,-** p.P.



Polnische Ostsee

Kaiser's Garten Hotel in Swinemünde

Ihr Hotel liegt nur ca. 1 km von der Strandpromenade entfernt. Freuen Sie sich auf zwei Restaurants, Bar, Aufzug sowie einen Wellnessbereich mit Hallenbad, Saunen u. v. m.

Für Sie inklusive:

- ✓ 5/7 Übernachtungen
- ✓ **Halbpension Plus**
- ✓ Nutzung des Wellnessbereichs
- ✓ Unterhaltungsprogramm wie Tanzabend, Live-Konzert, Filmabend u. v. m. (lt. Hotelaushang)
- ✓ WLAN ✓ u. v. m.

Termine & Preise

Saison	Anreise		SO	FR-SO
	Nächte	5	7	
07.01.-20.01.24, 17.11.-15.12.24	199	289		
21.01.-16.02.24	229	309		
17.02.-16.03.24, 02.11.-16.11.24	249	339		
17.03.-30.03.24	269	379		
31.03.-20.04.24	289	409		
12.10.-01.11.24	329	449		

Preise ggf. zzgl. Terminzuschlag EZ auf Anfrage buchbar. Kurtaxe: ca. 1,40 € pro Person/Nacht Weitere Termine buchbar.

6 Tage Halbpension Plus
Reise-Code: kgar
ab € **199,-** p.P.



Weitere Termine und Informationen bzgl. Zuschlägen, zusätzlichen Zimmerkategorien, Inklusivleistungen, Kinderermäßigungen, Mitnahme von Hunden usw. finden Sie auf reisenaktuell.com. Mit Erhalt der Reisebestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 20 % des Reisepreises fällig. Die Restzahlung ist 30 Tage vor Abreise zu tätigen.
Veranstalter: Reisen Aktuell GmbH, In den Weniken 1, 56070 Koblenz

Bequem online buchen auf reisenaktuell.com

Beratung & Buchung
Mo.-Fr. 8-19 Uhr; Sa., So. u. Feiertage 10-19 Uhr
0261 - 29 35 19 73 und in Ihrem Reisebüro

Reisetipps für Diabetiker

Anzeige

Ob Erholung am Sandstrand oder Aktivurlaub in den Bergen: Mit der richtigen Planung sind Reisen auch mit Diabetes kein Problem. Besonders wichtig bei Diabetes ist regelmäßiges und strukturiertes Blutzuckermessen. Unterwegs kann das Hantieren mit Teststreifen aber ganz schön lästig sein. Ideal sind deshalb Blutzuckermessgeräte, die Stechhilfe und Messstreifen schon integrieren. Damit Sie die Werte auch am Ferienort im Blick haben, hilft es, ein Blutzuckertagebuch zu führen (Infos: www.sichermessung.de). Bevor es losgeht, sollten Sie einen Termin beim Hausarzt machen. Er informiert über wichtige Impfungen und stellt bei Flugreisen ein Attest aus, damit Spritzen mit an Bord dürfen. Erkundigen Sie sich außerdem beim Hersteller, unter welchem Namen Ihr Insulin am Ferienort erhältlich ist, falls Sie Nachschub brauchen. Um einer Unterzuckerung vorzubeugen, sollten Sie immer eine kleine Portion Traubenzucker bei sich führen. Wer in warme Länder reist, braucht außerdem eine Kühltasche, denn Temperaturen über 30 Grad sind für Insulin und Teststreifen schädlich. Wenn Sie mit dem Auto verreisen, am besten alle zwei Stunden eine kurze Pause einlegen. Wenn Sie Symptome einer Unterzuckerung bemerken, sofort auf dem Standstreifen halten und nicht erst nach einem Rastplatz suchen! (spp-o)



**HOTEL
BREITENBACHER HOF**
Inh. Oliver Kaupp

Inh. Oliver Kaupp
Breitenbachstraße 18
72178 Waldachtal-
Lützenhardt
Nördlicher Schwarzwald
Tel. 07443/9662-0
Fax 07443/966260



**Der Winter im
Schwarzwald ruft
sicher, herzlich
und einfach gut!**

3 König Pauschale
4. bis 7. Januar 2024
3 Übernachtungen mit Halbpension
1 x festliches 6-Gang-Menü, 1 x Obstteller
1 x Kaffee und Kuchen, 1 x Flasche Wein
3 Nächte p. P. **ab € 295,-**

P.S. Das ideale Geschenk für ihre Liebsten

Betriebsferien 20. 11 bis 20.12.2023



**Weihnachten
und Silvester
ausgebucht!**



Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage
www.hotel-breitenbacher-hof.de oder
fordern Sie unseren ausführlichen Hausprospekt an.

Unsere ++ Pluspunkte ++
Unser gemütliches, familiengeführtes Hotel in absolut ruhiger Lage, zwischen 2 kleinen Seen in Waldnähe gelegen, bietet Ihnen täglich neben einem großen kalt-warmen Frühstücksbüfett abwechslungsreiche Speisen-Menüwahl aus 3 Gerichten sowie ein Salatbüfett mit frischen, knackigen Salaten aus der Region.

Wir freuen uns auf Sie!

Diese Preise sind der
Wahnsinn!

Jetzt
**günstig
online drucken**

**Druckkosten vergleichen
und bares Geld sparen!**



Fotoia_76136125

LW

LW-FLYERDRUCK.DE

Ihre Onlinedruckerei von LINUS WITTICH Medien




**Ofenbau
&
Fliesenlegerbetrieb**

Roy Oeser

Ofenbau seit 1985

Amselweg 5
08134 Langenweißbach

Tel. 037603 / 5 58 54
Fax 037603 / 5 53 21
Mobil: 0152 / 03 28 32 47
E-Mail: roy.oeser@outlook.de

Nichts dran zu rütteln

Anzeige

Die Zeit scheint immer schnellerlebiger und hektischer zu werden, Anforderungen im Alltag und Beruf steigen, Trends kommen und gehen im Rekordtempo. Wie ein Fels in der Brandung erscheint da vielen das Weihnachtsfest mit seinen meist jahrzehntealten Traditionen. Besonders beim Thema Essen werden in zahlreichen Familien lieb gewonnene Rituale gepflegt: Am 24. Dezember kommt abends Bockwurst mit Kartoffelsalat auf den Tisch. Umfragen bestätigen immer wieder, dass dieses einfache Gericht an Heiligabend am beliebtesten ist. Ein möglicher Grund: Vor Weihnachten hat man genug Stress mit dem Kauf und Einpacken der Geschenke und den Vorbereitungen auf die Festtage. Da ist jeder froh, wenn er sich Heiligabend nicht auch noch stundenlang in die Küche stellen und Rezepte wälzen muss. Auch geschmacklich ist Bockwurst mit Kartoffelsalat in den meisten Familien durchweg beliebt: Das Gericht schmeckt Groß und Klein.

djd 64092

Frohe Feiertage

und herzlichen **Dank** für Ihre **Treue**
sowie alles **Gute** für das **neue Jahr!**

**Elektro GmbH
Wildenfels**

Innungsfachbetrieb

Weststraße 16
08134 Wildenfels
Mail: elektro-wildenfels@freenet.de
Tel. 03 76 03 / 82 68
Fax 03 76 03 / 28 71





Foto: djd/Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG

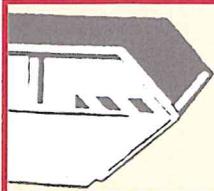
Es weihnachtet sehr ...

... Zeit, einmal „Danke“ zu sagen

für Ihre Kundentreue, Ihr Vertrauen und für die gute Zusammenarbeit im vergangenen Jahr.

Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir

friedvolle Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.



**Containerdienst + Baustofftransporte
+ Schrottentsorgung**
Karl-Heinz Kuczka GmbH
Containergrößen von 1,3 bis 38 m³

Inh. Marcel Kuczka
Alte Grünauer Straße 5
08134 Wildenfels OT Schönau
Tel. 03 76 03 / 25 46





Kerzen ganz leicht selber machen Anzeige

Bei Liebhabern romantischen Kerzenlichts fallen über das Jahr verteilt eine ganze Menge Kerzenreste an. Die kleinen Stummel, die im Halter verbleiben, können zwar nicht mehr neu entzündet werden, wegschmeißen muss man sie aber trotzdem nicht. Aus den Wachsresten lassen sich mit geringem Aufwand tolle Kerzen selber machen.

Selbstgemachte Kerzen sind ein optisches Highlight jeder Tisch- und Zimmerdekoration. Mit ihrer Hilfe lassen sich die Räume in stimmungsvollem Kerzenlicht ausleuchten und man setzt mit den kleinen Unikaten zugleich ganz persönliche Akzente. Aber wie stellt man sich aus Wachsresten selbst neue Kerzen her?

Kerzen aus Wachsresten selber machen

Füllen Sie einen Kochtopf mit etwas Wasser und bringen Sie es leicht zum Kochen. Stellen Sie einen zweiten Topf mit Ihren Wachsresten hinein. Es kann eine ganze Weile dauern, bis das gesamte Wachs geschmolzen ist. Achtung: Tropft Wachs direkt auf die Herdplatte, wird viel Dampf erzeugt. Je nach Inhaltstoffen der geschmolzenen Kerzenreste können die Dämpfe gesundheitsschädlich sein. Arbeiten Sie deshalb so sauber und sorgfältig, wie möglich.

Eine Form für selbstgemachte Kerzen herstellen

Ist das Wachs geschmolzen, kann man die Kerzen gießen. Das Procedere ist ganz einfach: Schütten Sie feinen Sand auf und feuchten ihn mit etwas Wasser an. Formen Sie mit den Händen die gewünschte Form. Das kann ein Herz sein, eine Blume oder Sie lassen einfach ihrer Phantasie freien Lauf. Um eine besonders feine Form zu erlangen, können sie auch ein Glas verwenden, das Sie in den Sand stülpen.

Letzter Schritt: Kerzen gießen und säubern

Anschließend stecken sie einen Docht in die Form. Diesen gibt es in jedem gut sortierten Bastelladen zu kaufen. Nun wird die Form vorsichtig mit dem geschmolzenen Wachs befüllt. Sobald sich dieses abgekühlt hat und ausgehärtet ist, lösen sie die Kerze aus der Form und bürsten Sie den restlichen Sand ab. Jetzt steht dem gemütlichen Beisammensein mit Freunden, Familie und Bekannten nichts mehr im Wege. Wir wünschen viel Erfolg beim Ausprobieren!



wünschen wir allen Kunden, Freunden und Bekannten

mks

HAUSGERÄTE · GASTROTECHNIK · KÄLTETECHNIK

- Reparaturservice für Ihre Hausgeräte
- Ersatzteilverkauf für viele Fabrikate
- Verkauf und Beratung von Marken-Haushaltsgeräten
- Komplettausstattung und Planung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

... und ein gesundes neues Jahr 2024!

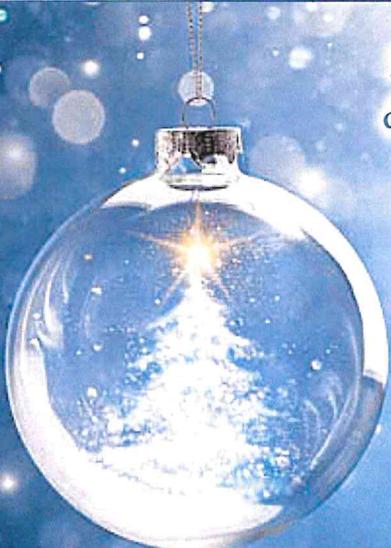
Marken **LIEBHERR BOSCH SIEMENS**

August-Horch-Straße 2

08141 Reinsdorf Gewerbegebiet

Tel. 0375 3537810 – www.mks-zwickau.de

Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9 – 16 Uhr – Fr. 9 – 14 Uhr



Ein herzliches Dankeschön für Ihre Kundentreue und das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr.

Wir wünschen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr 2024.



HAUSTECHNIK SCHUBERT GmbH

Metallbau - Sanitär - Heizung - Klima - Rohrleitungsbau



Es weihnachtet sehr ...
... Zeit, einmal „Danke“ zu sagen

für Ihre Kundentreue und Ihr Vertrauen im vergangenen Jahr. Ihnen und Ihren Familien wünschen wir friedvolle Weihnachten und alles erdenklich Gute für das neue Jahr.

Joram Reisen mit Herz

Wildenfeser Str. 1 · Wildenfes/OT Schönau

FRÖHE WEIHNACHTEN
wünscht Ihnen

Ihr EDEKA-Team
und Familie Kretzschmar

Dekorationsidee

Türkranz mal anders

Zugegeben wenn man einen Adventskranz kauft, wird man wahrscheinlich weniger Zeit und Geduld investieren als in diesen selbstgemachten Türkranz voller Weihnachtskugeln. Aber das Ergebnis überzeugt, ist die Mühe wert und in jedem Fall ein Unikat.

Bevor losgelegt werden kann braucht man:

- viele Weihnachtskugeln in verschiedenen Größen und Farben die gefallen
- farblich passendes Geschenkband aus Satin
- einen großen Styropor-Ring (am besten mit einem Durchmesser von 30 cm)
- Reißzwecken
- Heißklebepistole und Schere

Und so wird ein Adventskranz draus:

1. als erstes wird der Styropor-Ring mit dem Geschenkband umwickelt, Anfang und Ende werden mit den Reißzwecken am Styropor befestigt
2. nun müssen die Aufhängungen der Weihnachtskugeln entfernt werden und dann kann auch schon geklebt werden, am besten mit der Öffnung der Kugeln an denn Kranz kleben so das diese nicht mehr zu sehen sind (die Rückseite des Styropor-Rings wird nicht beklebt)
Tipp: Am besten von Außen nach innen arbeiten, Lücken können mit kleineren Kugeln aufgefüllt werden
3. Trocknen lassen! Am besten 4-5 Stunden
4. Nach dem alles trocken ist, kann der Rest des Geschenkbandes als Aufhängung an dem Adventskranz befestigt werden

Quelle:
<https://schoen-bei-dir.com/weihnachtsideen/adventskranz-ideen/extravagant-ein-tuerkranz-aus-weihnachtstkugeln/>



*Besinnliche
Weihnachten*

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit und wünschen Ihnen besinnliche Feiertage und für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

REIKA
HARTENSTEIN

Baustoffe Landhandel Brennstoffe
Am Bahnhof • 08118 Hartenstein • Tel.: 03 76 05/62 33



Ein Fest für den Gaumen

Anzeige

Ein Glas Wein, sei es zu einem Menü in großer Runde oder für ein intimes Dinner bei Kerzenschein, ist der perfekte Begleiter für kulinarische Leckereien. Meist stellt sich dann die Frage, welcher Wein für das geplante Essen geeignet ist.

Vor der Mahlzeit eingenommen, soll der Aperitif Appetit auf mehr machen. Mit einem leichten Rose- oder Weißwein sowie einem Schaumwein liegt man goldrichtig. Zu empfehlen sind Riesling oder Weißburgunder, sie sind trocken, haben aber keine stark säuerliche Note. Dazu reicht man milde Snacks.

Generell gilt, dass ein trockener Weiß- oder Rotwein zum Hauptgericht den Geschmack der Speisen unterstreicht und bekömmlicher macht. Der Tischwein bildet eine harmonische Verbindung zu den Speisen.

Gekochten Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten gibt ein heller Weißwein ein zartes Geschmackserlebnis. Räucherfisch kann schon mal einen Gewürztraminer vertragen und eine mild gewürzte Fischterrine bildet eine geschmackliche Allianz mit Weißburgunder oder Silvaner.

Zu den Dessertweinen zählen die edelsüßen Rebensäfte. Besonders exzellente Tropfen wie Eiswein, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, aber auch Portwein und Sherry eignen sich als Begleiter für die Nachspeise. Sie können zu süßen, cremigen Desserts, aber auch zu würzigem Käse genossen werden, es sollte sich dabei immer um einen Weißwein handeln.



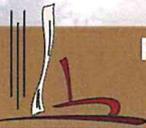
Foto: red

„Wir können den Wind nicht ändern,
aber die Segel anders setzen.“

Aristoteles

Wir sagen Danke,

und wünschen all unseren Kunden, Freunden und Bekannten ein
gesegnetes Weihnachtsfest sowie Gesundheit und Zuversicht
für das Neue Jahr 2024!



Raumausstattung & Sattlerei Beier

Rudolf-Breitscheid-Str. 3 • 08118 Hartenstein
Tel.: 037605-689711 • Mobil: 0174/3991602
www.rb-cardesign.de • www.raumausstattung-beier.de

Alle Lichter,
die wir
anzünden,
zeugen von
dem Licht,
das erschienen
ist in der
Dunkelheit.



Eine gesegnete
*Advents- und
Weihnachtszeit*

wünscht das Team der

*Physiotherapie
&
Podologie*

Kathrin Meier

Hauptstraße 13
08118 Hartenstein
(OT Zschocken)
Tel. 037605-7354

Zwickauer Straße 2
08134 Wildenfels
Tel. 037603-3845

Sachsenplatz 1
08112 Wilkau-Haßlau
Tel. 0375-6924696



Das Team der **REIKA** GmbH und der
LANDMARKTSCHAU
wünscht eine schöne Weihnachtszeit
und alles Gute für das neue Jahr!

www.reika-reinsdorf.de



TEICHMANN UMZÜGE®
Preiswert umziehen

Aue 03771 - 55 15 11
Auerbach 03744 - 365 77 88
Zwickau 0375 - 27 39 833

Wir wünschen unseren Kunden
und Geschäftspartnern
frohe Weihnachten und ein
gesundes neues Jahr 2024.

www.teichmann-umzuege.de

Rezeptidee



Anzeige

Eierlikör

Auf der Suche nach einer Kleinigkeit, zum verschenken in der Weihnachtszeit? Dem gegenüber eine kleine Freude machen am liebsten mit etwas selbstgemachtem, nur womit?

Die Lösung – eine Flasche köstlichen, selbstgemachten Eierlikör. Damit zaubert man jedem ein lächeln ins Gesicht.

Alles was man braucht (für ca. 750 ml):

- 250 ml Doppelkorn
- 250 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 8 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker

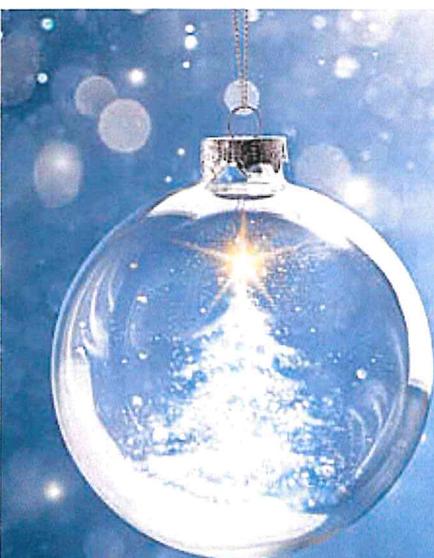


So wird's gemacht:

1. Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und die Masse schaumig aufschlagen, anschließend den Doppelkorn hinzufügen
2. die Eierlikör-Masse in einem Wasserbad, unter ständigem umrühren mit einem Schneebesen erhitzen (das Wasser sollte dabei auf keinen Fall kochen)
3. Wenn die Masse dickflüssig wird, ist der Eierlikör fertig. Jetzt kann er in Glasflaschen abgefüllt werden (ein Trichter macht die ganze Sache einfacher)

Zum Abschluss noch ein wenig Dekorieren und hübsch verpacken. Fertig ist der selbstgemachte Weihnachtsgruß.

<https://schoen-bei-dir.com/weihnachtsideen/diy-weihnachtsgeschenke/eierlikoer-selber-machen-rezeptidee/>



Das alte Jahr neigt sich dem Ende zu.
Anlass für uns, „Danke“ zu sagen
für Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.
Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen Gesundheit,
Glück, privates und berufliches Wohlergehen.



Zwickauer Straße 16
08134 Wildenfels

www.neubert-heizung.de



Handarbeit für puren Genuss

Anzeige

Die Anzahl von kleinen regionalen Craft-Brennereien steigt

Genuss beginnt für viele heute schon beim Einkauf: Auf welche Weise wurde ein Produkt hergestellt? Welche Zutaten sind enthalten? Immer mehr Verbraucher fragen genauer nach und möchten möglichst auch viel über den Herstellungsprozess erfahren. Ein gutes Beispiel dafür sind sogenannte Craft-Spirituen - hochwertige Genussmittel, die häufig in kleineren Brennereien mit viel Liebe zum Detail, mit originellen Rezepturen und mit viel Handarbeit hergestellt werden. „Craft steht als Abkürzung für handcrafted. Der Trend stammt ursprünglich aus den USA und hat in den vergangenen Jahren auch in Deutschland zu einer regen Szene regionaler Betriebe geführt“, schildert Dr. Thomas Kochan, einer der Urheber und Organisatoren der jährlichen Craft Spirits Festivals in Berlin.

Was macht eine hochwertige Craft-Spirituose aus? Dr. Kochan nennt einige wesentliche Kriterien: „Sie besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten, ohne künstliche Farben oder naturidentische Aromen beispielsweise. Zudem werden in der Produktion möglichst viele Einzelschritte in Handarbeit erledigt.“ Insbesondere junge Brenner sind es, die altes Handwerkswissen wiederentdecken und damit neue Genussakzente setzen. Von A wie Absinth bis Z wie Zwetschgenwasser steht „Craft“ als Oberbegriff für eine Vielzahl an Spezialitäten. „Auf dem Land gibt es seit jeher viele kleine und mittelgroße, spezialisierte Brennereien. Im Zuge des Craft-Trends kommen nun auch Betriebe in den Ballungsräumen und Großstädten von Berlin bis München hinzu“, erklärt Dr. Kochan weiter.

64356



Foto: djd/BSI/Corbis

Fischzucht Schröder

Am Wiesengrund 7 | 08107 Kirchberg OT Cunersdorf

www.fischzucht-schroeder.de | Telefon: 03 76 02 / 6 77 50

Das ganze Jahr frischer Fisch!

Sonderöffnungszeiten Weihnachten:

22.12.2023 9.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 17.00 Uhr

23.12.2023 9.00 - 11.00 Uhr

Sonderöffnungszeiten Silvester:

29.12.2023 8.00 - 18.00 Uhr

30.12.2023 8.00 - 14.00 Uhr

31.12.2023 8.00 - 12.00 Uhr

Im Januar Freitag und Samstag zu den gewohnten Öffnungszeiten.



DIE KOBOLD FAMILIE IN IHRER NÄHE!

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen Ihr Kundenberater Marko Günther. Bin auch zwischen Weihnachten und

Neujahr erreichbar.
Ihr persönlicher Ansprechpartner vor Ort

Marko Günther

Mobil: 0176 96910770

marko.guenther@kobold-kundenberater.de

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG, Mühlenweg 17-37, 42270 Wuppertal

Wir sagen „Dankeschön“!

Im zurückliegenden Jahr haben Sie durch Ihr Vertrauen zum erfolgreichen Bestehen unseres Unternehmens beigetragen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen

ein gesundes, glückliches neues Jahr.



Löwen-Apotheke Inh.: Apothekerin Pia Zirpel

Karl-Marx-Straße 1 a · 08134 Wildenfels-Härtensdorf

Tel.: 03 76 03 / 82 63 · Fax: 03 76 03 / 55 00 85





Der unbekannte Geburtstag von Jesus

Anzeige

Der Geburtstag von Jesus ist eigentlich unbekannt. In alten Aufzeichnungen ist vom 20. Mai zu lesen, andere wiederum sprechen vom 6. Januar („Fest der Erscheinung des Herrn“) Der 25. Dezember als Tag an dem wir heute Weihnachten feiern, wurde von römischen Kopisten Furius Dionysius Filocalus im Jahr 354 festgelegt. Dieser Tag war lange Zeit der Feiertag der als Götter verehrten römischen Kaiser. In den germanischen Religionen gehörte dieses Datum zu den „12 heiligen Nächten der Sonnenwende“. Von dort stammt auch der deutsche Name „Weihnachten“, abgeleitet von „ze wihen nahten“.

Die Christen waren überzeugt davon, dass Jesus die „wahre Sonne ist“, weswegen dieser Tag als Weihnachtstermin festgesetzt wurde. Die Kirche feierte die Geburt Jesu also nicht immer zu Weihnachten. Im Verlauf der Kirchengeschichte gab es verschiedene Doktrinen, eine davon hielt an der Geburt Jesu im März fest.

Auch das tatsächliche Geburtsjahr von Jesus ist vermutlich nicht das Jahr 0 unserer Zeitrechnung sondern 2-7 Jahre früher. Da der Stern von Bethlehem von Wissenschaftlern mit einer speziellen Konstellation aus Saturn und Jupiter im Sternzeichen der Fische gleichgesetzt wird, die nur alle 805 Jahre zu sehen ist (wurde auch von Johannes Kepler festgestellt), wird von manchen Astrologen vermutet, dass Jesus 7 Jahre früher geboren wurde, als diese Planetenkonstruktion wieder einmal aufgetreten ist.

Eine frohe Weihnacht
und viel Glück
im neuen Jahr!

**Küchenstudio Schubert
Härtensdorf**

Magische Momente einfangen

Anzeige

Tipps für gelungene Schnappschüsse von den Weihnachtstagen

(djd) Kerzenschein festhalten - ganz ohne Blitz. Indem der Blitz den Vordergrund stark ausleuchtet und den Hintergrund im Dunkeln lässt, zerstört er die besondere weihnachtliche Lichtstimmung. Viel bessere Ergebnisse erhält man mit einer externen Lichtquelle wie einer Tischlampe oder einem Smartphone-Licht. Ebenso hilfreich ist es, bei der Kamera den Nachtmodus mit einer langen Belichtungszeit zu nutzen. Um verwackelte Bilder zu vermeiden, sollte die Kamera auf einem Tisch abgestellt oder ein Stativ verwendet werden.

Die Liebsten kreativ in Szene setzen: Das wichtigste Motiv auf Weihnachtsfotos sind natürlich die Menschen. Um von allen ein schönes Bild einzufangen, eignen sich vor allem kleinere Gruppenbilder. Ein Tipp von Robert Geipel: „Um die Liebsten optimal im Foto zu positionieren, sollte man ihre Gesichter etwas oberhalb der Bildmitte platzieren und auf diese Weise den ganzen Menschen fotografieren. So lässt sich vermeiden, dass eine große Fläche oberhalb des Gesichts leer bleibt und die Füße oder Beine abgeschnitten werden.“

Details und festliche Motive suchen: Schöne Motive sind an Weihnachten überall zu finden - man muss nur genau hinsehen und manchmal auch Details nah vor die Linse holen: eine rote Kugel am Weihnachtsbaum, aufgestapelte Geschenke, eine Kerze mit verschwommenen Menschen im Hintergrund oder zwei Liebende, die Händchen halten.



Foto: djd/ www.cewe.de

ES IST
AN DER ZEIT,
EINMAL
Danke
ZU SAGEN ...

... für die gute Zusammenarbeit und das Vertrauen,
für die Freundschaft und Wertschätzung im vergangenen Jahr!
Wir wünschen allen Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und
Bekannteten ein friedliches Weihnachtsfest und
ein erfolgreiches neues Jahr!

RENAULT **AUTOHAUS** **WINDISCH** **DACIA**

darauf können Sie sich verlassen!

Schneeberger Str. 62 | 08134 Langenweißbach
Tel.: 03 76 03 / 28 78 | www.renault-windisch.de



Festlich eingedeckt

Anzeige

Winterzeit ist Weihnachtszeit. Während es draußen nasskalt und eher ungemütlich ist, wird das Heim stimmungsvoll dekoriert und Familie und Freunde werden beim gemütlichen Beisammensein mit einem köstlichen Weihnachtsbrunch, einer geselligen Teerunde oder einem gemeinsamen Festessen an einem der Feiertage verwöhnt. Dazu gehört nicht nur ein leckeres Menü, sondern auch ein besonders festlich gedeckter Tisch, ob ganz klassisch in Rot und Grün oder zeitlos-elegant in Silber und Blaugrau. Den Tisch kann man bereits frühzeitig eindecken und festlich dekorieren.

Doch was tun, wenn keine passende Tischdekoration vorhanden ist? Hier können Fachunternehmen weiterhelfen, die sich auf solche Servicedienstleistungen spezialisiert haben. Ob Tischdecken, Servietten, Deko, Geschirr oder Gläser, der Festservice hilft weiter.



Foto: SarahC./pixelio.de

Danke

für Ihr Vertrauen im Jahr 2023.
Frohe Weihnachten
und ein gesegnetes
neues Jahr 2024
wünscht Ihnen

IBEI

Holger Eisenbeiß
M. Eng. - Dipl.-Ingenieur für Bauwesen
Ing.-Büro für Bau- und Brandschutzplanung



Ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles
Gute im neuen Jahr wünscht Ihnen das
gesamte Team der Praxis für Physiotherapie
und Osteopathie

Martina Rentsch
Hauptstr. 22 Langenweißbach

Der Rückenschulkurs (10 Einheiten) beginnt
am 08.01.24 18.00 Uhr in der kleinen
Turnhalle Wildenfels.



WITTICH MEDIEN **LINUS WITTICH**
 Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.

Frohe Weihnachten

Wir wünschen Ihnen frohe und besinnliche Weihnachtsfeiertage und ein gutes neues Jahr.



Das Team der LINUS WITTICH Medien KG

Ihre Medienberaterin vor Ort:
Kathrin Viehweger
 0151 21970848
 kathrin.viehweger@wittich-herzberg.de

Frohe Weihnachten
 und viel Glück im neuen Jahr
 wünscht Ihnen



Ergotherapie
Isabel Baumann

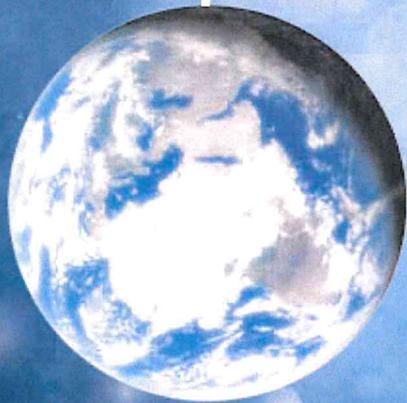
📍 Löbnitzer Str. 26
 08141 Reinsdorf
 ☎ 0375 303 378 66



Ein besinnliches
 Weihnachtsfest und
 alles Gute für das
 Jahr 2024

wünschen wir allen Kunden,
 Freunden und Bekannten.

Karosseriebau und Lackierung
Uwe Löscher
 Beuthaer Str. 2 • 08294 Löbnitz OT Grüna
 Telefon 03771/35545 • Fax 03771/318080
 E-Mail: Karosseriebau-Loescher@gmx.de • www.Karosseriebau-Loescher.de

Das alte Jahr neigt sich dem Ende zu.
 Anlass für uns, „Danke“ zu sagen
 für Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.
 Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen Gesundheit,
 Glück und viele unvergessliche Reiserlebnisse.

Ihr Team vom
Reisebüro Otto & Schütz GmbH
 Auerbacher Str. 10 • 08107 Kirchberg
 ☎ 037602/66479 • ✉ rsb-ottoundschuetz@t-online.de
 www.reisebuero-ottoundschuetz.de

