

Oktober / November / Dezember 2015

Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten



Metzgerei Walter Schott

Gesundheit durch vollwertige Ernährung

*Salz
des
Lebens*



Bekannte Züchter – Eigenes Schlachthaus

Fischbach • 36282 Hauneck
Telefon (0 66 21) 6 22 08

Öffnungszeiten:
Montag geschlossen
Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Ransbach

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Sorga

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7.00-18.00 Uhr
Sa. 7.00-13.00 Uhr

REWE-Markt Unterhaun

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 7.00-21.00 Uhr

www.metzger-schott.de

Oktober

Do.	1
Fr.	2
Sa.	3 Tag der Deutschen Einheit
So.	4
Mo.	5 Fischbach geschlossen
Di.	6
Mi.	7
Do.	8
Fr.	9
Sa.	10
So.	11
Mo.	12 Fischbach geschlossen
Di.	13
Mi.	14
Do.	15
Fr.	16
Sa.	17
So.	18
Mo.	19 Fischbach geschlossen
Di.	20
Mi.	21
Do.	22
Fr.	23
Sa.	24
So.	25
Mo.	26 Fischbach geschlossen
Di.	27
Mi.	28
Do.	29
Fr.	30
Sa.	31 Reformationstag

November

So.	1 Allerheiligen
Mo.	2 Fischbach geschlossen
Di.	3
Mi.	4
Do.	5
Fr.	6
Sa.	7
So.	8
Mo.	9 Fischbach geschlossen
Di.	10
Mi.	11
Do.	12
Fr.	13
Sa.	14
So.	15 Volkstrauertag
Mo.	16 Fischbach geschlossen
Di.	17
Mi.	18 Buß- und Betttag
Do.	19
Fr.	20
Sa.	21
So.	22
Mo.	23 Fischbach geschlossen
Di.	24
Mi.	25
Do.	26
Fr.	27
Sa.	28
So.	29 1. Advent
Mo.	30 Fischbach geschlossen

Dezember

Di.	1
Mi.	2
Do.	3
Fr.	4
Sa.	5
So.	6 2. Advent
Mo.	7 Fischbach geschlossen
Di.	8
Mi.	9
Do.	10
Fr.	11
Sa.	12
So.	13 3. Advent
Mo.	14 Fischbach geschlossen
Di.	15
Mi.	16
Do.	17
Fr.	18
Sa.	19
So.	20 4. Advent
Mo.	21 Fischbach geschlossen
Di.	22
Mi.	23
Do.	24 Heiligabend
Fr.	25 1. Weihnachtsfeiertag
Sa.	26 1. Weihnachtsfeiertag
So.	27
Mo.	28 Fischbach geschlossen
Di.	29
Mi.	30
Do.	31 Silvester

BAUERNWEISHEITEN

Oktober

Ist der Oktober warm und fein, kommt ein scharfer Winter hinterdrein.

November

Wenn's im November blitzt und kracht, im nächsten Jahr der Bauer lacht.

Dezember

Herrscht im Advent recht strenge Kält', sie volle achtzehn Wochen hält.

WITZIGES

Der Sohn fragt den Vater: „Papa, kannst du mir erklären, wie das Gehirn funktioniert?“ – „Lass mich in Ruhe! Ich habe was anderes im Kopf.“

„Meine Tochter muss jeden Abend um 10 Uhr ins Bett!“ – „Und? Hält sie das ein?“ – „Die Zeit schon. Nur die Adresse nicht!“

Fragt die Tochter ihre Eltern: „Mama, sag mal, warum hast du Papa eigentlich geheiratet?“ – „Siehst du, Hans Peter“, sagt die Mutter, „nicht mal das Kind versteht es.“

TIPPS

Fettarme Frikadellen: Frikadellen saugen sich beim Braten immer sehr voll mit Fett. Backt man sie auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen, gelingen sie wesentlich fettärmer.

Knusprige Pommes: Pommes aus dem Backofen werden schön knusprig, wenn man sie vor dem Backen mit etwas Salzwasser bestreicht.

ZITATE

„In Deutschland gilt derjenige, der auf den Schmutz hinweist, für viel gefährlicher als derjenige, der den Schmutz macht.“
Kurt Tucholsky

„Wenn Wahlen etwas änderten, wären sie längst verboten.“
Kurt Tucholsky

„Wer nach allen Seiten offen ist, der kann nicht ganz dicht sein.“
Kurt Tucholsky

„Immer, wenn man die Meinung der Mehrheit teilt, dann ist es Zeit sich zu besinnen.“
Mark Twain

„Und es kam der Tag, da das Risiko, in der Knospe zu verharren, schmerzlicher wurde als das Risiko, zu blühen.“
Anais Nin

Duckefett

200g fetten Speck

1 große Zwiebel

2 EL Mehl

1/2 l Milch

Salz und Pfeffer

Fetten Speck auslassen und eine große Zwiebel hinzugeben, alles goldgelb rösten, Mehl darin anbräunen, mit Milch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer oder Maggi würzen.

Zum Duckfett gehören Pellkartoffeln.

Schinken-Käse-Auflauf

150g Gouda

150g gekochter Schinken

Petersilie

1 Bund Schnittlauch

100g Butter

3 Eier

100g Mehl

2 EL Backpulver

1 EL Senf

Salz, schwarzer Pfeffer

20g Butter zum Einfetten

Käse und Schinken, Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Eier und Butter verschlagen, Mehl und Backpulver dazugeben. Die Masse mit Senf, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Zum Schluss Schinken und Käse untermischen und in die Auflaufform füllen. Backzeit: 30 Minuten bei 220°C. Grünen Salat dazu reichen!

Fleischpfanne

Zutaten für 10 Personen

Etwa 2,5 kg Kasseler, Rinderbraten oder Schweinebraten im Bratschlauch garen lassen. Wenn es erkaltet ist, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf ein Bratblech legen.

250g mageren Speck mit 3 Zwiebeln anbraten. 500g Rindergehacktes mit anbraten, 1 große Dose ganze Champignons hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Von 2 Päckchen Jägersoße eine Soße zubereiten und mit der Masse vermischen.

Alles über den Braten gießen und im Backofen warmhalten.

Rouladen

4 Rouladen

2 EL Senf, 2 Zwiebeln

50g Speck

Salz, Pfeffer

65g Fett

1/2 Liter Wasser

1 TL Mehl

Die geklopften Fleischscheiben mit Senf bestreichen, mit Zwiebel- und Speckwürfeln – nach Belieben auch Gewürzgurkenstreifen – belegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, zusammenrollen, mit Rouladennadeln, -klammern oder weißem Faden zusammenhalten. In heißem Fett ringsum anbraten. Nach und nach heißes Wasser zugießen und die Rouladen garschmoren. Die Soße mit Mehl binden. Bei Schweinsrouladen statt Speck Pilze, Sellerie oder Tomatenmark verwenden.





Gesundheit durch vollwertige Ernährung

Salz des Lebens

In 2007 haben wir unsere gesamten Produktionsprozesse aus Gesundheitsgründen von dem üblichen unnatürlichen Speisesalz auf das lebensnotwendige Lebensmittel Salz in seiner natürlichen Form umgestellt.

In einer kleinen Informationsschrift haben wir die Gründe dafür in gut verständlicher Weise für Sie dargestellt und in unseren Geschäften ausgelegt.

Bei unserem Natursalz handelt es sich um tatsächliches Salz des Lebens, in früheren Zeiten auch „Das weiße Gold“ genannt.

Aber lesen Sie selbst ... !

Mitarbeiter-Jubiläum:

**Alfred Steinicke
hatte am 1.8.2015
sein 25-jähriges
Jubiläum**

Herr Steinicke hat am 1.8.1990 in unserem Unternehmen seine Ausbildung als Fleischer begonnen. Seit seiner Gesellenprüfung ist er als Geselle bei uns in der Produktion beschäftigt.

Herr Steinicke ist ein gewissenhafter, aufrichtiger und zuverlässiger Mitarbeiter der sehr geschätzt ist und dem wir für seine Treue zu großem Dank verpflichtet sind.



Gewinnen Sie einen Einkaufs-Gutschein:

Vom 1. - 30. November sind wieder die Rate-Spezialisten unter unseren Kunden/innen gefragt.

Erraten Sie in unseren Geschäften in Fischbach, Ransbach, REWE-Markt Unterhaun und Sorga

das Gewicht einer sehr langen Stracken.

- 1. Preis: Gutschein über 100 €**
- 2. Preis: Gutschein über 75 €**
- 3. Preis: Gutschein über 50 €**
- 4.- 10. Preis: Gutschein über je 20€**

*Fischbachtaler
Hausmacher-Spezialitäten*

