

Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten



Metzgerei Walter Schott

Besonders wichtig im Sommer:

*Hygiene-Maßnahmen
gegen
Lebensmittelkeime!*

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

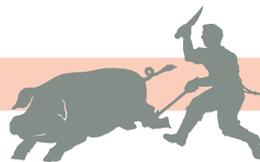
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

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



Juli

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

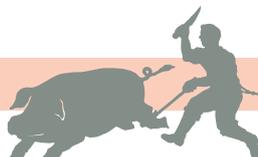
Dorffest in Erdmannrode

August

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

September

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



BAUERNWEISHEITEN

Juli

Im Juli will der Bauer lieber schwitzen als untätig hinterm Ofen zu sitzen.

August

Im August, beim ersten Regen, pflegt die Hitze sich zu legen.

September

Septemberwetter warm und klar, verheißt ein gutes nächstes Jahr.

WITZIGES

Zwei Jungen stehen vor dem Standesamt und betrachten interessiert ein Brautpaar. „Hör mal“, sagt der eine, „wollen wir die mal erschrecken?“ – „Ja“, sagt der andere, läuft auf den Bräutigam zu und ruft: „Hallo, Papa!“

„Ihr Sohn hat mich ‘alte Kuh’ genannt. Was sagen Sie dazu?“ – „Ich hab ihm schon so oft gesagt, er soll die Leute nicht nach dem Äußeren beurteilen.“

TIPPS

Benutzen Sie **Essig als Weichspüler** für Ihre Handwäsche. Durch den Essig wird die Seife neutralisiert. Dadurch braucht man nur zweimal zu spülen und frischt gleichzeitig die Farben auf.

Rotweinflecken entfernt man mit Weißwein. Ja, ihr lest richtig! Auf den Rotweinfleck Weißwein geben und einwirken lassen, dann normal waschen.

ZITATE

„Die Menschen haben gelernt wie Vögel zu fliegen und wie Fische zu schwimmen, aber sie haben nie die einfache Kunst der Brüderlichkeit gelernt.“

Martin Luther King
US-amerikanischer Baptistenpastor
und Bürgerrechtler, 1929-1968

„Wer kämpft, kann verlieren. Wer nicht kämpft, hat schon verloren.“

Berthold Brecht
Dramatiker und Lyriker, 1898-1956

„Der größte Feind der Solidarität ist die Gier. Erst, wenn wir wieder alle gleich viel haben – nämlich nichts –, werden wir zum Miteinander zurückfinden.“

Dieter Chmelar, Journalist

„In der Tat vesteht zwischen der Religion und der wirklichen Wissenschaft nicht Verwandtschaft, noch Freundschaft, noch selbst Feindschaft: sie leben auf verschiedenen Sternen.“

Friedrich Wilhelm Nietzsche
deutscher Philologe, Dichter und Komponist,
1844-1900

Bierbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rinderbraten (Bugschaufelstück oder Zungenstück, Falsches Filet, Mittelbug)

Salz, Pfeffer

30 g Butterschmalz

1 Flasche helles Bier

1 Stange Lauch

2 grüne Paprikaschoten

2 Möhren

1/4 Sellerieknolle

250 g Zwiebeln

250 g Champignons

1/8 l Süße Sahne

1 TL Mehl

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Fleisch in Schmalz anbraten, mit 1/4 l Bier ablöschen und 30 Minuten schmoren lassen. Dann die Lauchscheiben, die Paprikastreifen, Möhren- und Selleriewürfel sowie die Zwiebel- und Pilzhälften zufügen. Noch etwa 1 Stunde schmoren lassen. Restliches Bier zufügen, mit etwas Mehl binden und erst dann mit der Sahne abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce servieren.

Als Beilage eignen sich Petersilienkartoffeln.

Dänischer Salat

200g helle oder grüne Bandnudeln

200g Möhren

200g Tiefkühlerbsen

200g gekochten Schinken

200g Crème fraîche

50g gehackte Zwiebeln

Kresse, Petersilie

Pfeffer, Essig und Salz

Die Bandnudeln kochen, die Möhren würfeln und kochen, die Tiefkühlerbsen garen, den Schinken in Streifen schneiden.

Die Salatsoße mit der Crème fraîche, den Zwiebeln den Kräutern, Pfeffer, Salz und Essig anrühren und abschmecken.

Statt 200 g gekochten Schinken können auch 200g Thunfisch eingesetzt werden. Öl abtropfen lassen mit mit einer Gabel zerpfücken.

Rindergulasch

Zutaten für 4 Personen:

700g Gulasch

20g Butterschmalz

500g kleine Zwiebeln

Salz, Pfefferkörner, Rosenpaprika

3 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeeren

Majoran

Rotwein

1 TL Preiselbeeren

1/8 l Saure Sahne

Fleischwürfel kurz und scharf im Schmalz anbraten. Geviertelte Zwiebeln dazugeben und goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Lorbeerblättern, Majoran und Wacholderbeeren würzen und mit dem Rotwein aufgießen. Die tomaten abziehen, achteln und dazugeben. Alles auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln las-

sen. Preiselbeeren mit der Sahne vermischen und das Gulasch damit verfeinern.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, Blumenkohl, mit geröstetem Brotmehl bestreut, sowie ein frischer Salat.



Unser Betrieb wurde in diesem Jahr zum **25. Mal** ausgezeichnet mit dem

DLG-Preis für langjährige Produktqualität

sowie den **GLG-Preisen:**

Silber für Bierschinkenwurst

Silber für feine Mettwurst

Bronze für Stracke Cervelatwurst (luftgetrocknet)

Bronze für Strack Rindercervelatwurst (luftgetrocknet)

und bei den **Hessischen Fleischwurstmeisterschaften in Ober-Mockstadt**

Silber für Fleischwurst im Ring

Vorsicht vor Lebensmittelkeimen im Sommer

Bei Hitze wachsen Keime besonders gut.

Doch keine Sorge - einfache Hygiene-Maßnahmen machen Salmonellen & Co. den Garaus. Dazu die perfekte Küchenhygiene:

1. Durcherhitzen tötet die Keime zuverlässig ab.
2. Temperaturen unter acht Grad verhindern, dass sich Keime vermehren. Zum Einkauf deshalb Kühltaschen mit gefrorenen Kühlelementen verwenden. Und zu Hause alle Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, gleich in den Kühlschrank räumen.
3. Bei Gartenpartys: Tiramisu oder andere Speisen mit rohen Eiern bzw. Eischnee direkt aus dem Kühlschrank servieren und sofort genießen.
4. Auch zur Zubereitung von Eistee zum Aufgießen unbedingt kochend heißes Wasser verwenden, denn selbst im Teebeutel können Erreger lauern.
5. Hackfleisch und Bratwurst noch am selben Tag zubereiten. Wichtig: Beides unbedingt gut durchgaren.
6. Diese Vorsicht gilt ebenso für Schweinefleisch, Geflügel und Wild. Diese Fleischsorten nie roh, etwa als Tatar oder Carpaccio zubereiten.
7. Beim Grillen draußen nicht vergessen: Im Fleischinneren sollte für mindestens zehn Minuten eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht werden.
8. Nach dem Anfassen von rohem Fleisch die Hände waschen, damit keine Keime auf andere Lebensmittel übertragen werden können.
9. Salate und Gemüse immer separat von Fleisch zubereiten.
10. Küchenbretter, Messer etc., die mit Fleisch in Berührung kommen, nicht für andere Lebensmittel verwenden, sondern nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen. Arbeitsplatte ebenfalls abwischen.
11. Küchen- und Spültücher im Sommer noch häufiger als sonst wechseln.
12. Und auch beim sommerlichen Büffet daran denken: Essen nicht über längere Zeit warm halten. Für späte Gäste besser zügig abkühlen, etwa im eisgekühlten Wasserbad, kühl stellen und zum Aufwärmen nochmals kurz aufkochen oder durchbraten.

Wir wünschen Ihnen allzeit einen guten Appetit!

Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten

