

Juli / August / September 2015

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

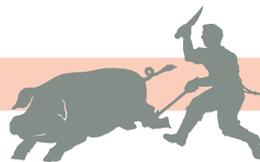
Sorga

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

[www.metzger-schott.de](http://www.metzger-schott.de)



## 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 besteht 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 und 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. Dazu das Öl abtropfen lassen und 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 lassen. Preiselbeeren mit der Sahne vermischen und das Gulasch damit verfeinern.

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

## Porterhouse-Steaks

Zutaten für 4 Personen:

2 Porterhouse-Steaks à 500g

50g Öl

je 1 TL weiße und schwarze Pfefferkörner

1 mittlere Zwiebel

je 1 Bund Petersilie, Kerbel, Liebstöckel

Salz und Pfeffer

Die Steaks in eine Beize aus Öl, Pfefferkörnern, kleingeschnittener Zwiebel und gehackten Kräutern etwa 2 Stunden einlegen. Steaks abtropfen lassen und ca. 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Zwischendurch wenden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage eignen sich gegrillte Champignons und Gurkenscheiben.

## Auflauf mit Gemüse und Hackfleisch

Zutaten für 6 Personen:

1 Blumenkohl

250g Möhren

Salz, Pfeffer

3/8 l Wasser

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

600g Rindergehacktes

Curry, Thymian, edelsüßer Paprika

1 TL Butter

50g durchwachsener Speck

1/4 l Milch

2 Ecken Salami-Schmelzkäse

1 EL gehackte Petersilie

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Möhren schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Blumenkohl und Möhren in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, pfeffern und zugedeckt 15 Minuten garen. Gemüse herausnehmen und die Brühe bereitstellen. Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Hackfleisch hineingeben. Zwiebelwürfel zufügen und alles bräunen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Thymian abschmecken. Pfanne von der Kochstelle nehmen und alles mit Paprika würzen. Eine feuerfeste Form mit 1 TL Butter einfetten und abwechselnd Blumenkohlröschen, Möhrenscheiben und Hackfleisch einschichten. Speck würfeln und in der restlichen Butter anbräunen. 1/8 l Gemüsebrühe und die Milch zugießen. Den Schmelzkäse in Flöckchen zugeben, unter Rühren auflösen und aufkochen. Die Käsesauce über Gemüse und Hackfleisch gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225° C (Elektro) oder Stufe 4 (Gas) ca. 20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.



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

**DLG-Preis für langjährige Produktqualität**

sowie den **DLG-Preisen:**

**Silber** für Bierschinkenwurst

**Silber** für feine Mettwurst

**Bronze** für Stracke Cervelatwurst (luftgetrocknet)

**Bronze** für Stracke 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!**

Fischbachtaler  
Hausmacher-Spezialitäten

