

*Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten*



Metzgerei Walter Schott

Wir wünschen uns Allen in

2015

Frieden und Wahrhaftigkeit!

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



Januar

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

Februar

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

März

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

BAUERNWEISHEITEN

Januar

Im Januar viel Regen und wenig Schnee, tut Saaten, Wiesen und Bäumen weh.

Februar

Ist der Februar trocken und kalt, wirst im August vor Hitz zerspringen bald.

März

Fürchte nicht den Schnee im März, darunter wohnt ein warmes Herz.

WITZIGES

Ein Mann sitzt im Gefängnis, weil er mit vier Frauen gleichzeitig verheiratet war. Fragt ein Zellengenosse: „Bist du zur Strafe hier – oder zur Erholung?“

Sitzen ein Leutnant und ein Gefreiter nebeneinander beim Friseur. Der Leutnant wird nach beendetem Haarschnitt gefragt: „Haarwasser, der Herr?“ Er antwortet: „Nee, nee, lassen se das mal, wenn ich so dufte, denkt meine Frau, ich war im Puff.“ Sagt der Gefreite: „Mir können Sie ruhig Haarwasser drauf tun, meine Frau weiß nicht, wie es im Puff riecht...“

TIPPS

Alte Flecken auf empfindlichen Stoffen versuche man mit einer Mischung aus Eigelb und Glycerin aufzuweichen. Etwa eine halbe Stunde einwirken lassen und dann mit kaltem Wasser ausspülen.

Verstopfungen im Abflussrohr lösen sich auf, wenn man Soda hineinschüttet und dann mit sehr heißem Wasser nachspült. Mit dieser Methode kann auch übler Geruch, der aus dem Abfluss kommt, beseitigt werden.

ZITATE

„Lügen können Kriege in Bewegung setzen, Wahrheit hingegen kann ganze Armeen aufhalten.“

Otto von Bismarck,
deutscher Staatsmann, 1815-1898

„Nur die Lüge braucht die Stütze der Staatsgewalt; die Wahrheit steht von alleine aufrecht.“

Thomas Jefferson,
US-amerikanischer Politiker, 1743-1826

„Eure Zeit ist begrenzt. Vergeudet sie nicht damit, das Leben eines anderen zu leben. Lasst euch nicht von Dogmen einengen - dem Resultat des Denkens anderer. Lasst den Lärm der Stimmen anderer nicht eure innere Stimme ersticken. Das Wichtigste: Folgt eurem Herzen und eurer Intuition, sie wissen bereits, was ihr wirklich werden wollt.“

Steve Jobs,
Mitbegründer von Apple, 1955-2011

„Nicht da ist man daheim, wo man seinen Wohnsitz hat, sondern wo man verstanden wird.“

Christian Morgenstern,
deutscher Dichter und Schriftsteller,
1817-1914

Schlemmerschnitzel mit Bolognesefix

12-16 kleine Schnitzel

1 kg Schweinegehacktes – angemacht mit Ei, Brötchen und Zwiebel wie Frikadellenteig

2 Beutel Bolognesefix +
2 Becher Süße Sahne (á 250 ml) vermischen

Rohe Schnitzel in der Fettpfanne des Backofens legen und fingerdick mit Gehacktesteig belegen. Sahnesoße über die Schnitzel gießen und bei 200°C ca. 1 Stunde auf mittlerer Schiene im Backofen garen.

Beilagen: körniger Reis oder Baguette und frischer Salat

Kohlrabi-Möhren-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

800g Kohlrabi

200g Möhren

6 EL Sonnenblumenöl

250 ml Fleischbrühe

200g Emmentaler

100g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

50g durchwachsener Speck

500g Rinderhackfleisch

2 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

1 EL gehackte Kräuter

(Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

20g Butter

20g Mehl

125g Milch

Kohlrabi und Möhren schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Stifte schneiden. In einer Kasserole 4 EL Öl erhitzen. Gemüse dazugeben, kurz anschwitzen und mit Fleischbrühe übergießen. Gemüse bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten dünsten. Inzwischen die Hälfte des Käses würfeln, den Rest reiben. Gemüse vom Herd nehmen und über einem Sieb abtropfen lassen. Brühe auffangen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel- und Knoblauchwürfel im restlichen Öl hell anschwitzen. Speck fein würfeln und zu den Zwiebeln geben. Hackfleisch zufügen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren kurz anbraten. Tomatenmark und 125 ml der aufgefangenen Brühe angießen. Alles mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mischung 3-4 Minuten dünsten. Käsewürfel unterheben und die Fleischmischung in eine gefettete Auflaufform füllen. Kohlrabi und Möhren gleichmäßig darauf verteilen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unter kräftigem Rühren dazugeben. Nach und nach Milch unterrühren und die Bechamelsauce mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend geriebenen Käse unterrühren. Sauce über den Auflauf verteilen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Lasagne al forno

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel (gehackt)

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote (fein geschnitten)

400g Tomaten

1/2 Bund Suppengrün (Knollensellerie, Möhre, Petersilienwurzel, Lauch)

1 EL Olivenöl

400g Hackfleisch (halb & halb)

Salz, weißer Pfeffer, gemahlene Muskatnuss

40g Tomatenmark

100 ml Gemüsebrühe

50 ml Rotwein

30g Mehl

30g Butter

400 ml Milch

1 TL Instantbrühe

250g Mozzarella in Scheiben

12 Lasagneblätter

Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten, Stiel und Samen entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Suppengemüse putzen und würfeln. Knoblauch, Zwiebel und Chili in heißem Öl anschwitzen. Hackfleisch zugeben. Unter ständigem Rühren scharf anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss kräftig würzen. Tomaten, Tomatenmark, Suppengrün, Gemüsebrühe und Wein zugeben und 10 Minuten kochen. Für die Bechamelsauce Butter und Mehl hellgelb anschwitzen. Milch aufgießen und kräftig rühren. 5 bis 6 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Instantbrühe abschmecken. Eine Lasagneform fetten. Eine Lage Lasagneblätter einlegen. Hackfleischsauce und Bechamelsauce darübergeben. Dies 3- bis 4-mal wiederholen, bis Hackfleisch und Bechamelsauce aufgebraucht sind. Zum Schluss die Lasagne gleichmäßig mit den Mozzarellascheiben belegen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Gedämpftes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse

Zutaten für 2 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets

1 Knolle Fenchel mit Grün

4 Fingermöhren

1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe

15g Zucker

1 EL Mandelöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Chiliflocken nach Belieben

1 Blatt weißes Backpapier

etwas Bratenschnur zum Binden

Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseite legen. Den restlichen Fenchel halbieren, vom Strunk befreien und dünn hobeln. Die Fingermöhren schälen und halbieren. Die Zitrone waschen und vierteln. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken. Alles in eine Schüssel geben und mit Zucker und Mandelöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Das Backpapier halbieren, jeweils die Hälfte des Gemüses zusammen mit einem Hähnchenbrustfilet hineinlegen. Nun das Backpapier an den Enden zusammendrehen und mit der Bratenschnur luftdicht verschließen. Die Päckchen im Backofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten garen. Dann mit einer Schere aufschneiden, mit dem Fenchelgrün bestreuen und sofort servieren.



Liebe Kundinnen und Kunden,

es ist uns ein großes Anliegen, Ihnen
aus tiefstem Herzen Dank zu sagen.
Danke für Ihre Treue!

Wir werden auch zukünftig Ihr
Vertrauen nicht enttäuschen.



Gibt es ein Leben nach der Geburt?

Ein ungeborenes Zwillingespärchen unterhält sich im Bauch seiner Mutter. „Sag mal, glaubst du eigentlich an ein Leben nach der Geburt?“ fragt der eine Zwilling. „Ja, auf jeden Fall! Hier drinnen wachsen wir und werden stark für das, was draußen kommen wird,“ antwortete der andere Zwilling.

„Das ist doch Blödsinn“, meint der erste. „Es kann kein Leben nach der Geburt geben, wie soll das denn bitteschön aussehen?“ – „So ganz genau weiß ich das auch nicht. Aber es wird sicher viel heller sein als hier. Und vielleicht werden wir herum laufen und mit dem Mund essen.“

„So einen Unsinn habe ich ja noch nie gehört. Mit dem Mund essen? Was für eine verrückte Idee. Es gibt doch die Nabelschnur, die uns ernährt. Und wie willst du denn herumlaufen? Dafür ist die Nabelschnur doch viel zu kurz.“ – „Doch, es wird bestimmt gehen, es ist eben dann alles nur ein bisschen anders.“ – „Du spinnst! Es ist noch nie einer zurück gekommen von nach der Geburt. Mit der Geburt ist das Leben zu Ende. Punktum.“ – „Ich gebe ja zu, dass keiner richtig weiß, wie das Leben nach der Geburt aussehen wird. Aber ich weiß, dass wir dann unsere Mutter sehen werden und dass sie für uns sorgen wird.“

„Mutter ??? Du glaubst doch wohl nicht an eine Mutter! Wo ist sie denn?“ – „Na, hier - überall um uns herum. Wir leben in ihr und durch sie. Ohne sie könnten wir gar nicht sein!“ – „Quatsch, von einer Mutter habe ich noch nie etwas bemerkt, also kann es sie auch nicht geben.“ – „Doch, manchmal, wenn wir ganz still sind, kannst du sie singen hören oder spüren, wenn sie unsere Welt streichelt...“
Henry Nouwen

Ist der Tod eventuell ebenfalls eine Geburt? Gibt unsere liebe Mutter Erde uns, anders gesagt: unsere Seele, wieder frei? Wäre es so, sollten wir uns nicht jeden Morgen folgende Frage beantworten:

Wenn ich ewig lebe und dieser Planet wieder mein Zuhause wird, was würde ich heute tun oder unterlassen?

Lassen Sie uns mit diesen Gedanken das neue Jahr beginnen und das Kriegsgeschrei derer, die aus dem sicheren Bunker-Versteck andere in den Tod befahlen, einfach ignorieren. Nach dem Motto: Geht selbst an die Front!

Ihre Familie Schott und Mitarbeiter

Fischbachtaler
Hausmacher-Spezialitäten

