



BAD MARIENBERG

WEIHNACHTSMARKT

29.11. - 02.12.2018*

Lichterfest mit Feuerwerk am Freitag 30.11.2018, 20 Uhr
Traditionelle Marktstände • Bühnenprogramm

* Do/Fr ab 14 Uhr • Sa/So ab 11 Uhr

...mitten im Leben
WERBEGEMEINSCHAFT
BAD MARIENBERG

BESUCHEN SIE UNS IN UNSEREN NEUEN RÄUMLICHKEITEN



Marktsraße 2 | Bad Marienberg | Tel.: 02661/9173140

Ein Geschenk
des Himmels...



Schenken Sie einen
GUTSCHEIN*
... und wir schenken
eine Augenprüfung im Wert
von 25,- € dazu.

...die Gesamtheit des Sehens



Bad Marienberg
Bismarckstraße 28
Telefon 02661/6066

* Gültig bis Kaufdatum 24.12.2018
ab einem Wert von 100,- €

Die Stadt präsentiert sich in einem einmaligen Lichterglanz

Liebe Leserinnen und liebe Leser der Westerwälder Zeitung, liebe Mitbürgerinnen und liebe Mitbürger, liebe Gäste! Es leuchtet, glitzert und funkelt überall und es beginnt die besinnliche Zeit, die Gelegenheit, sich auf das Weihnachtsfest einzustimmen. Auch in diesem Jahr laden wir Sie wieder zum Start in die wundervolle Adventszeit ein, den historischen Bad Marienberger Handwerker- und Weihnachtsmarkt ab Donnerstag, 29. November, zu besuchen.



Foto: Stadt Bad Marienberg

Die Badestadt präsentiert sich dann bis zum 2. Dezember wieder aufs Neue in einem einmaligen Lichterglanz. Die Kurzone in der östlichen Bismarckstraße sowie der Marktplatz verwandeln sich zu einem großen, festlich geschmückten Weihnachtsdorf mit einer herrlichen, stimmungsvollen weihnachtlichen Atmosphäre.

Liebe Gäste, nehmen Sie sich die Zeit, um diese wunderschönen Eindrücke und den Flair der Badestadt zu genießen. Nehmen Sie den Ge-

ruch der Holzspäne, des Glühweines und der weihnachtlichen Gerüche auf und nutzen Sie die Gelegenheit zum Bummeln, Genießen, Einkaufen, Bekannte wieder zu treffen und zum Entspannen.

Besuchen Sie aber auch in aller Ruhe unsere zahlreichen Fachgeschäfte in der Bismarckstraße, lassen Sie sich bestens beraten, erfreuen Sie sich an der festlich erleuchteten Stadt und nehmen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre Zeit für Ihre Weih-

nachtseinkäufe. Allen, die zum Gelingen des Weihnachtsmarktes 2018 beitragen, danke ich von ganzem Herzen: der Werbegemeinschaft, den vielen mitwirkenden Kindern der Kindertagesstätten der Stadt und den Erwachsenen, die auf der Marktplatzbühne für das umfangreiche Bühnenprogramm sorgen, der Werbegemeinschaft und nicht zuletzt den fleißigen Männern vom städtischen Bauhof mit ihrem Chef Stefan Held.

Ich danke auch allen Besucherinnen und Besuchern, die unseren Weihnachtsmarkt aufsuchen, und wünsche Ihnen schöne Stunden, viel Vergnügen und ein gesegnetes, friedvolles und erholsames Weihnachtsfest.

Für das Jahr 2019 wünsche ich allen Bürgerinnen und Bürgern sowie allen Gästen alles erdenklich Gute, viel Glück und vor allem Gesundheit.

Ihre
Sabine Willwacher
Stadtbürgermeisterin

Anzeige

Stadtmetzgerei Wien – aus der Region für die Region

Moderne Ladeneinrichtung und neu geschaffener Bistrobereich

Am 9. Oktober 2018 wurde die neue Stadtmetzgerei Wien, mitten im Herzen von Bad Marienberg, nach fünfmonatigem Komplettumbau eröffnet. Ein Highlight von vielen ist die moderne Ladeneinrichtung und der neu geschaffene Bistrobereich für Gäste, Kunden und Besucher.

Das komplette Haus zeigt sich in einem ansprechend renoviertem Ambiente mit Liebe zum Detail. Das ist nicht verwunderlich, denn Geschäftsführer Björn Wien und sein Team haben sich einiges einfallen lassen, damit es den Gästen am neuen Standort gefällt. Es war eine Herausforderung, aus einem Gasthaus, welches seit Jahrzehnten Bestand im Stadtkern von Bad Marienberg war, eine neue Metzgerei entstehen zu lassen, so Björn Wien. Die Skepsis mancher Anwohner war schnell verflogen und man ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Das war schon bei der offiziellen Neueröff-

nung deutlich zu spüren – ein gelungener Tag, ein gelungener Start! Die neue Metzgerei mit einer Verkaufs- und Bistrottheke von mehr als elf Metern Länge bietet neben Fleisch- und Wurstspezialitäten zusätzlich einen ausgewogenen Mittagstisch mit herzhaften und vegetarischen Speisen. Der neue, separate Bistrobereich umfasst mindestens 30 Sitzplätze und trennt somit den Verkaufsvom Essensbereich. „Somit geben wir jedem Kunden die gewünschte Aufmerksamkeit in den verschiedenen Angebotsbereichen“, so der Geschäftsführer Björn Wien.

„Für uns ist es der größte Ansporn, wenn wir Sie aufgrund der Qualität unserer Metzgereierzeugnisse und der Freundlichkeit unseres Teams regelmäßig als Kunde in unserem Laden begrüßen dürfen. Wir achten auf absolute Frische sowie auf die regionale Nähe unserer Zulieferer. Gerade bei Rindern-, Schwei-

nen- und Geflügellieferanten aus der Region haben sowohl wir als auch Sie die Gewissheit, dass nur beste Qualität auf den Tisch kommt.“

Die Gewinner des Gewinnspiels werden in den nächsten Tagen telefonisch informiert! Es wurden vier Rundflüge über den Westerwald verlost. Auch bedankt sich das gesamte Team der Metzgerei Wien bei allen Kunden für die Glückwünsche zur Eröffnung und möchte auch weiterhin mit ausgezeichneten und hochwertigen Produkten und fachlich-freundlicher Kompetenz überzeugen. Die Geschäftsführung Björn Wien und Tobias Wien-Kempff freuen sich auf Ihren Besuch im neuen Ambiente.

► Öffnungszeiten Bad Marienberg, Markstraße 2 & Filiale Höhn im Einkaufspark an der B255: montags bis freitags von 7 bis 18 Uhr, samstags von 7 bis 13 Uhr. Tel.: 02661/9173140

READY TO RACE
www.ktm.com

**EINLADUNG ZUM
KTM NIKOLAUSTAG**
SAMSTAG, 08.12.2018
VON 9-16 UHR



KTM SARHOLZ

Sarholz Motorsport
GmbH & Co. KG
Nassauerstraße 19
56479 Niederroßbach
Telefon 02664 8844

info@ktm-sarholz.de
www.ktm-sarholz.de
Mo-Fr 8.00-12.30, 13.30-18.00
Sa 8.00-13.00




IMPRESSUM

„Weihnachtsmarkt Bad Marienberg“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung und ihrer Heimatausgaben vom 23. 11. 2018.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH,
56055 Koblenz

**Verleger und
Geschäftsführer:** Walterpeter Twer
Geschäftsführer: Thomas Regge

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführung: Hans Kary
Gebietsleitung: Bärbel Labonte
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH,
Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Westerwälder Zeitung



Foto: Hohenloher Figurentheater

Von Feen, Hexen, Elfen und Wichteln

Vorweihnachtliches Puppentheater in der Sparkasse

Auch 2018 werden die Kundenhallen der Sparkasse Westerwald-Sieg in der Vorweihnachtszeit wieder zur Theaterbühne. An den ersten drei Adventssamstagen präsentiert die Sparkasse traditionell für alle Kinder und Junggebliebenen wieder das Hohenloher Figurentheater. In diesem Jahr kommt das Märchen von Therese Keller „Von Feen, Hexen, Elfen und Wichteln“ zur Aufführung. Die Vorstellungstermine des kunstvoll gespielten Stückes sind

- Samstag, 1.12.2018, 11.00 Uhr, Kundenhalle der Sparkasse in Westerburg
- Samstag, 1.12.2018, 15.00 Uhr, Kundenhalle der Sparkasse in Bad Marienberg
- Samstag, 8.12.2018, 14.00 Uhr, Kundenhalle der Sparkasse in Montabaur (1. Aufführ.)
- Samstag, 8.12.2018, 16.00 Uhr, Kundenhalle der Sparkasse in Montabaur (2. Aufführ.)
- Samstag, 15.12.2018, 11.00 Uhr, Großer Sitzungssaal der Verbandsgem. Hachenburg
- Samstag, 15.12.2018, 15.00 Uhr, Kundenhalle der Sparkasse in Altenkirchen

Wie im vergangenen Jahr werden in der Kundenhalle in Montabaur wieder zwei Vorstellungen angeboten. Die kostenlosen Eintrittskarten für diese Aufführungen sind ab 5. November im Service der Geschäftsstelle Montabaur erhältlich.

Im Mittelpunkt des bezaubernden Kinderstückes steht eine kleine Elfe. Sie möchte bei der Blumenfee überwintern, kann aber den Weg dorthin nicht finden und gerät an eine hässliche Hexe. Die Hexe lässt das Elfenkind sehr hart für sich arbeiten. Nur der Wurzelknorz kann der Elfe den Weg zur Blumenfee beschreiben. Er wird sich aber erst erinnern können, wenn er dreimal mit Frühlingswasser übergossen wurde. Gut, dass der Herbstwichtel der kleinen Elfe hilft und sich auf den Weg zur Frühlingsinsel macht, um dort das Wasser zu holen.

Ungeheure Stimmenvielfalt

Johanna und Harald Sperlich bestechen durch ihre poetische Sprache und durch ihre ungeheure Stimmenvielfalt. In ihrem bezaubernden Märchen „Von Feen, Hexen, Elfen und Wichteln“ vermitteln sie den Kindern auf spielerische Weise, dass jede Jahreszeit ihre eigene Gesetzmäßigkeit hat. Elfen, Blumen und der Wurzelknorz sind

Geschöpfe des Frühlings und des Sommers. Sie können im Winter nicht existieren, sondern verwelken, erfrieren oder

müssen sich unter die Erde zurückziehen. Der Herbstwichtel fühlt sich nur im Herbstwald bei den bunten

Blättern wohl, deshalb kann er auch nicht bei der Elfe bleiben. Das Stück dauert 50 Minuten. Der Eintritt ist frei.

Nähe ist einfach.



www.skwws.de

Die Sparkasse Westerwald-Sieg ist und bleibt der wichtigste Finanzdienstleister in der Region. Mit 630 Mitarbeitern und 33 Geschäftsstellen sind wir für unsere Kundinnen und Kunden da. Davon profitieren neben rund 325.000 Menschen auch die Unternehmen in der Region. Heute und auch in Zukunft ist dies der Sparkasse Westerwald-Sieg wichtig. Und das ist gut für die Kreise Altenkirchen und Westerwald.

 Sparkasse
Westerwald-Sieg

Weihnachtliche Weisen und moderne Klänge

Traditioneller Weihnachtsmarkt in Bad Marienberg – Lichterfest am Freitag mit großem Feuerwerk um 20 Uhr



Foto: Röder-Moldenhauer

Wenn Bad Marienberg im Lichterglanz der Weihnachtsbäume erstrahlt, wenn es in der Luft nach Glühwein und allerlei Leckereien duftet, dann veranstaltet die Werbegemeinschaft Bad Marienberg den traditionellen Weihnachtsmarkt. Rund um den Marktplatz und in der Kurzone reihen sich am 1. Adventswochenende (Donnerstag, 29. November bis Sonntag, 2. Dezember) Holzhütten und weihnachtliche Verkaufsstände auf und zahlreiche Händler bieten ihre Waren an. Dem neuen Organisationsteam des Weihnachtsmarktes ist es dabei gelungen, ein abwechslungsreiches Warenangebot in die Badstadt zu locken. Neben Dekoartikeln aus Holz, selbstgemachtem Schmuck, Lederwaren, Accessoires aus Paletten oder warmen Mützen werden in diesem Jahr auch wieder die beliebten Weihnachtskrippen aus dem Sauerland angeboten. Natürlich locken zahlreiche kulinarische Angebote die Besucher aus der Region auf den Marmer Markt. ▶

Anzeige

Eine warme Empfehlung für den Winter

Gläser Raumausstattung stellt Thermo-Stoffe vor

Warme Räume sind nicht nur eine Frage des Stils, sondern auch der Heizkosten. Kuselig warme Räume trotz immer kälterer Winter, das kann schnell teuer werden. ADO Thermo Chenille bietet eine einfache und wohnliche Lösung, um explodierende Heizkosten zu reduzieren. Wärmeverluste an Fenstern, Türen oder Treppen werden

ganz einfach verhindert und Heizkosten somit effektiv gesenkt. Mit seiner hohen Florfadendichte hält ADO Thermo Chenille Kälte ab und Räume warm. Dank ihrer dichten Struktur dämpfen diese langlebigen Dekostoffe störende Schallreflexionen, insbesondere bei hohen Zimmerdecken und Hartböden. Gläser Raumausstattung lädt

Interessierte ein, die neuen ADO Thermo-Stoffe zu entdecken. Während es draußen immer kälter wird, halten die Funktionsstoffe das Zuhause kuschelig warm und können gleichzeitig Heizkosten reduzieren. Kunden können sich von der Vielzahl der Farben und der modernen Haptik überraschen lassen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Foto: Raumausstattung Gläser

panthel
GmbH

Einrichtungshaus und Küchenstudio

www.moebel-panthel.de

57647 Nistertal
Brückenstr. 29
Tel.: 02661/98720



NATURA-KOLLEKTIONSWECHSEL
viele Ausstellungsstücke zu absoluten Sonderpreisen

Raumausstattung



Neue Teppiche
eingetroffen!

• Sonnenschutz • Gardinen-Studio • Teppichhaus

• Beratung • Verkauf • Montage

Bismarckstr. 69 · 56470 Bad Marienberg-Zinhain
(neben dem Marienbad)

Telefon 02661/5485 · Telefax 02661/61950

E-Mail: glaeser-raumausstattung@t-online.de

Der Streichelzoo mit Fell- und Federvieh ist aufgebaut, im Kinderzelt mit Bastelwerkstatt und Lebkuchenbäckerei können die „Kleinen“ sich kreativ beschäftigen oder der Märchenerzählerin lauschen. In der Kurzone dreht sich das Kinderkarussell und vor der Bühne auf dem Marktplatz wartet täglich der Nikolaus auf die jungen Besucher des stimmungsvollen Marktes. Auch das alte Handwerk erwartet die Besucher (Schmiedekunst, Spinnstube) mit seinem Können. In einer Jurte werden selbst gefertigte Wollartikel angeboten. Mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm stimmen sich dann alle auf das bevorstehende Weihnachtsfest ein. Traditionelle weihnachtliche

Weisen (Öllinger Blasmusikanten, Mandolinenorchester Dreisbach, Musikverein Schönberg-Neuhochstein, Musikzug der Freiwilligen Feuerwehr Nistertal) wechseln sich mit modernen Klängen (Mirco Santocono, max is alright.), A-capella-Klängen von Johannes Feick und Big Band Sound der Big Band Bad Marienberg ab.

Oldies und Countrymusik

Bei Two Minutes Later darf am Sonntag mitgesungen werden, später ertönen Alphornklänge und in der Kurzone spielt Kevin Henderson Oldies und Countrymusik am Lagerfeuer. Auch der musikalische Nachwuchs der Kindertagesstätten, Schulen und Musikschulen bekommt die Chance,

vor einer großen Zuschauerzahl sein Können zu präsentieren. Gaukler sorgen am Wochenende für Unterhaltung und mit einer Feuershow für so manchen staunenden Blick. Das Lichterfest am Freitag lässt Bad Marienberg wieder im Lichterglanz erstrahlen und wird durch das große Weihnachts-Feuerwerk um 20 Uhr, zu dem wie in jedem Jahr tausende Besucher erwartet werden, zu einem besonderen Höhepunkt der Vorweihnachtszeit.

Die Veranstalter des Marktes, der Vorstand und die Mitglieder der Werbegemeinschaft Bad Marienberg freuen sich auf einen gelungenen Weihnachtsmarkt und laden zum Einkauf in den Geschäften ein.



Fotos: Röder-Moldenhauer

Seit über 30 Jahren Ihr Partner für erfolgreiche Immobilienvermittlung!

Wir suchen dringend Häuser im gesamten Westerwald

- ✓ ein professionelles Team von Immobilien-Maklerinnen und Maklern steht Ihnen zur Verfügung
- ✓ große Kaufinteressentendatei
- ✓ seriöse und diskrete Abwicklung
- ✓ kostenlose Marktwertermittlung
- ✓ regionale u. überregionale Werbung

Telefon: 02661-1336 www.dr-schmidt-bovendeert.de

DR. SCHMIDT-BOVENDEERT
IMMOBILIEN




seit 1934 **RESTAURANT RÜCKERT**

Rückert

Erbacher Str. 8 · 57647 Nistertal · Tel.: 0 26 61 / 24 24
ESSEN • TRINKEN • FEIERN E-Mail: info@hotel-rueckert.de · www.hotel-rueckert.de

Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee mit Wie-Waldi!

25.12. Feine Wildgerichte - 20.00 Uhr 1. Weihnachtstag Weihnachtsfest mit Livemusik „Wie-Waldi“
Bitte um Tisch-Vorreservierung.

26.12. 2. Weihnachtstag Festliche Speisen à la carte
Bitte um Tisch-Vorreservierung.

Genießen Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier.

Festliches Ambiente mit leckeren Weihnachtsgerichten bis 150 Personen als Buffet oder à la Carte.
Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Menüwahl.
Um Tischreservierung wird gebeten.





zimmermann
Fensterbau GmbH

- Fenster • Haustüren
- eigene Fertigung • Montage



KÖMMERLING®
+ Fenster-Profis

*Besuchen Sie
unsere Ausstellung*

Kirchstraße 10 • 57520 Neunkhausen
Tel.: 02661 - 95 98 0
www.fensterbau-zimmermann.de

Qualität nach Maß, Service und Beratung

Fensterbau Zimmermann: Ausgezeichneter Fensterfachbetrieb

Seit 1967 fertigt Fensterbau Zimmermann Kunststofffenster und Türen für zufriedene Kunden und liefert und montieren auch gleich das passende Zubehör – eine „Schöne neue Fensterwelt“.

Das Unternehmen Zimmermann gehört als Mitglied der KÖMMERLING + Fenster-Profis zu einer Gruppe ausgesuchter Fensterfachbetriebe in Deutschland. Es profitiert von der starken Partnerschaft zwischen KÖM-

MERLING als Hersteller des führenden Kunststoff-Fenstersystems in Europa und dem fundierten Know-how des angeschlossenen Fensterfachbetriebs. Fenster und Türen sind eine Investition in die Zukunft; sie tragen zur Energieeinsparung, zum Klimaschutz und zum persönlichen Wohlbefinden bei. Deshalb verdienen sie die volle Aufmerksamkeit.

Sicherheit

In Deutschland wird alle dreieinhalb Minuten eingebrochen. Und zwar nicht in der Nacht, sondern tagsüber, wenn die Bewohner nicht zuhause sind. Vor allem durch Fenster, Balkon- und Terrassentüren gelangen die Diebe ins Haus. Und genau hier scheitern auch viele Einbrecher, wenn die Sicherheitstechnik stimmt. Sind die Täter nicht in kürzester Zeit erfolgreich, suchen sie sich schnell ein anderes Gebäude. Es lohnt sich also, in moderne

Sicherheitsmaßnahmen zu investieren. Sicherheit bedeutet nicht zuletzt Lebensqualität.

Energie

Energie ist teuer und wird immer teurer. Grund genug, da zu sparen, wo es sich richtig lohnt: bei der Heizenergie. Moderne, dichte Fenster, effiziente Heiztechnik und eine gedämmte Gebäudehülle senken den Energieverbrauch deutlich, das hat die Deutsche Energie-Agentur GmbH (dena) berechnet. In 10 bis 15 Jahren lassen sich Heizkosten in bis zu fünfstelliger Höhe sparen! Schon allein durch den Austausch alter Fenster gegen moderne, wärmegeämmte Kunststoff Fenster-Systeme können Sie die Heizkosten spürbar senken. „Besuchen Sie uns und lassen Sie sich anschließend ausführlich persönlich von uns beraten.“ Herzlich Willkommen in der „Schönen neuen Fensterwelt“ bei Zimmermann.



Foto: Fensterbau Zimmermann

Orient-Teppich-Handel Kierpacz

TEPPICH-WÄSCHE 40

Annahmestellen:
Koblener Straße 4 • 57627 Hachenburg
Tel. 02662 - 9498303 • 0163 - 5504390
Burgstraße 59 • 53757 St. Augustin • Tel. 02241 - 8799699

Seit 40 Jahren ein seriöser Familienbetrieb

Ab sofort große Waschkaktion bis 30.11.2018 mit kostenloser Abholung

WASCH-AKTION
ab 9,90 €/qm
*Oberflächenwäsche für Velour- und Webteppiche

5
Gute Gründe

- Alte Persische Traditionsart
- Kein Farbverlust (Farb +)
- Von Hand gewaschen
- Rückfettung
- Imprägnierung

Ab sofort Polster- und Gardinenreinigung mit bis zu 30% Rabatt!

Verkauf von neuen und gut restaurierten Teppichen mit bis zu 50% Rabatt! Rufen Sie uns an!

Kletterwald bietet besondere Rabattaktion

Reguläre Eintrittspreise werden reduziert

Auch im Jahr 2018 konnte der Kletterwald Bad Marienberg wieder viele kletterfreudige Besucher empfangen. Dafür möchten sich die beiden Inhaber Bernd Becker und Manfred Peter zum Jahresende mit einem ganz besonderen Angebot bedanken: Über das Gutscheinportal, das über die Website www.kletterwald-badmarienberg.de erreichbar ist, stehen für kurze Zeit stark rabattierte Eintrittskarten zur Verfügung!

Durch den Rabatt wird der reguläre Eintrittspreis beispielsweise für einen Erwachsenen von 18 auf 9,90 Euro gesenkt, Kinder und Jugendliche sparen natürlich auch dabei. Die rabattierten Eintrittskarten können in beliebiger Stückzahl geordert werden und sind bis zu drei Jahre gültig. Mit diesem Dankeschön an alle Kletterwald-Interessenten richten sich die Betreiber insbesondere an Familien, die mit geringerem Budget für Freizeitaktivitäten

auskommen müssen, soziale Einrichtungen und Vereine. Aber auch Einzelpersonen können sich in der Zeit bis Weihnachten die stark rabattierten Eintrittskarten sichern.

Das große Areal des Kletterwaldes hat sich zu einem besonderen Highlight der Region entwickelt und auch für das Jahr 2019 sind wieder tolle Erweiterungen in Planung.



Foto: Kletterwald Bad Marienberg

KLETTERWALD-GUTSCHEINE

FÜR NUR 9,90 €

statt 18,00 € für Erwachsene
bzw. 13,00 € für Kinder

Ab sofort online erhältlich unter:
www.kletterwald-badmarienberg.de

Aktion nur für kurze Zeit (Gutscheine 3 Jahre gültig)

Direkt zum Gutschein-Shop:



KLETTERWALD
BAD MARIENBERG



Der riesengroße Wichtelspaß zum Fest

Schenken im Losverfahren bleibt der Renner für Jung und Alt

In der Adventszeit ist es der absolute Renner: Wichteln gehört für viele Familien, im Freundes- und Bekanntenkreis sowie in Schulen und Kindergärten zum Weihnachtsfest einfach dazu. Doch worum geht es dabei eigentlich genau? Beim Wichteln beschenken sich mehrere Personen – ob Jung oder Alt – gegenseitig. Das wirklich Besondere daran ist, dass vorher im Losverfahren zufällig und geheim bestimmt wird, wer wem ein Geschenk machen soll. Und diese Ungewissheit ist es,

die das Wichteln so beliebt macht. So funktioniert das Wichteln: Zunächst schreiben alle Teilnehmer ihren Namen auf einen kleinen Zettel und falten ihn so, dass er nicht mehr zu lesen ist. Anschließend werden diese Lose ge-

mischt, und jeder Teilnehmer zieht einen Zettel. Die gezogene Person wird zum Fest beschenkt. Wichtig dabei: Nichts verraten, und die Obergrenze für den Preis der Geschenke vorab gemeinsam abstimmen! Wenn das Losziehen vor der Feier nicht organisiert werden kann, werden die Lose auch ganz einfach zusammen mit der Einladung vom Gastgeber verschickt.

Am Wichteltag bringen alle ihre

Wichtelgeschenke mit und geben sie beim Gastgeber ab. Dabei sollte jeder Teilnehmer darauf achten, dass die anderen Gäste nicht beobachten können, wer welches Geschenk mitgebracht hat. Voraussetzung ist natürlich, dass jedes Geschenk mit dem Namen des Empfängers beschriftet wird. Zum Höhepunkt des Festes werden die Wichtel-Geschenke einzeln verteilt, damit alle Gäste beim Auspacken zuschauen und die Reaktion des Beschenkten beobachten können. So wird Wichteln zum Renner jeder Weihnachtsfeier!

Zufallswichteln

Wer die Spannung noch steigern möchte, kann das Wichteln auch dem Zufall überlassen. In diesem Fall verzichten die Teilnehmer auf das Losverfahren vorab, sondern verteilen die Wichtelgeschenke per Zufall. Hierzu werden ein-

fach die mitgebrachten Geschenke eingesammelt und jeder schreibt seinen Namen auf einen Zettel. Ab in den Hut und zum Wichteln einen Zettel ziehen. Der Namenszettel bestimmt, wer das nächste Geschenk erhält. Wer seinen eigenen Namenszettel zieht, wirft ihn zurück in den Hut. Auf diese spannende Weise bekommt jeder Gast eine Wichtelüberraschung.

Schrottwichteln

Besonders originell ist das Schrottwichteln. Bei dieser Variante verschenkt jeder Teilnehmer einen Gegenstand, den er nicht mehr gebrauchen kann. Zum Beispiel eine CD, die den eigenen Musikgeschmack nicht trifft, kitschige Deko-Artikel wie Vasen oder ein Küchengerät, das eigentlich völlig überflüssig ist und bislang unbeachtet in der Schublade lag. Je ausgefallener desto gelungener die Wichtelüberraschung. Einfach schön einpacken und auf das entgeisterte Gesicht des Beschenkten beim Auspacken warten.



Foto: Svetlana Wall - stock.adobe.com

Anzeige

Stromlos – aus gutem Grund

Feuerstelle Kray bietet mit dem stromlosen Pelletofen eine clevere Alternative

Die clevere Alternative bei Feuerstelle Kray – der stromloser Pelletofen von Ofen Koppe. Er revolutioniert den Markt und zeichnet sich durch zahlreiche Vorteile aus: m komfortable Bedienung und Reinigung m Ist sehr geräuscharm ausgestattet m keine komplizierte, anfällige Technik m das Flammenbild eines Holzschiefens Der Kunde hat die Wahl zwischen

stromlos, halbautomatisch oder automatisch. Eine Live-Vorführung gibt es im Ofenhaus. Pelletöfen von Rika und anderen Herstellern vereinen komfortable Bedienung und innovative Technik wie Telefonmodem, Warm-App und Selbstreinigung durch Kipprost. Moderne Holzöfen sorgen für das Wohlbefinden „mit dem gewissen Knistern“. Noch vorhandene Ausstel-

lungsstücke sind stark reduziert.

► Öffnungszeiten in Stein-Neukirch sind von Montag bis Freitag von 14 bis 16 Uhr und Samstag von 10 bis 12 Uhr. Öffnungszeiten in Neunkirchen sind donnerstags und freitags von 15 bis 18 Uhr. Kontakt auch außerhalb der Öffnungszeiten, Terminvereinbarung unter Tel. 02667/603.



Pelletofen-Modell Revo von Rika.

Foto: Feuerstelle Kray

UNFALL?



Keine Sorge, wir helfen weiter – mit Sympathie und Sachverstand

Grisse
Sachverständigen- und Ing.-Büro
Kfz-Prüfstelle

Neue Straße 2
56479 Salzburg
☎ 02667 - 318
www.grisse.de

Schadengutachten
Wertgutachten
Oldtimer-Bewertungen
Beweissicherungen
Gasprüfungen nach DVGW 607
(von der IHK Koblenz als Sachverständige für Kfz-Schäden und -bewertung öffentlich bestellt und vereidigt)

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo–Fr 8:00 – 17:00 Uhr Sa sowie nach 17:00 Uhr nach Vereinbarung
++++ Wir bitten um vorherige Terminvereinbarung +++++

DIENSTLEISTUNGEN I. A. DER KÜS:
Hauptuntersuchungen inkl. Abgas
Änderungsabnahmen





Stromloser Pelletofen

MIT UNS WIRD ES IHNEN WARM UMS HERZ

Feuerstelle KRAY
das Ofenhaus mit besonderem Flair

Roland Kray · Neukircher Straße 12
56479 Stein-Neukirch · Tel.: 02667-603

Ausstellung Neunkirchen:
Bahnhofstr. 8 · 57290 Neunkirchen
www.feuerstelle-kray.de



Stromloser Pelletofen

In der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckerei

Vanillekipferl, Lebkuchen und Printen verführen seit Jahrhunderten

Rolf Zuckowski bringt es mit seinem Lied auf den Punkt. In der Weihnachtsbäckerei gibt es seit Jahrhunderten manche Leckerei. Butter, Mehl und Milch verrühren, zwischen- durch einmal probieren, und dann kommt das Ei vorbei. So singt es der Liedermacher, und so geht es noch heute in deutschen Küchen zu. Denn ohne die leckeren Plätzchen ist Weihnachten nur noch halb so schön. Doch wie entstand dieser Brauch eigentlich? Plätzchen haben ihren Ursprung in einem sehr alten christlichen Brauch. Das gesegnete Brot, das am Ende einer Messfeier an die Gläubigen verteilt wur-

de, legte den Grundstein. Es wurde mit der Zeit veredelt und mit einem christlichen Stempel versehen. So bekam das Gebäck aus Aachen den Namen Printen vom englischen to print. Und der Name Spekulatius? Er kommt vom lateinischen Speculum – also Spiegel. Die runden Plätzchen ähneln der gereichten, runden Hostie während des Gottesdienstes. Erst um 1850 begann die Plätzchenbäckerei. Allerdings erinnern die ursprünglichen Rezepte eher an Vollwertbäckerei. Erste Verfeinerungen kamen aus den Klöstern. Hier veredelten Mönche und Nonnen die süßen Kekse.

Lebkuchen als Taufbeigabe

Ihre ganz eigene Geschichte haben Lebkuchen. Im 15. und 16. Jahrhundert waren sie aus Honigkuchenteig und ein eher trockenes Gebäck. Ihre Oberfläche zierte besinnliche Bilder, denn sie waren nicht zum Essen bestimmt, sondern zum Anschauen. Lebkuchen dienten als Geschenk – allerdings nicht zum Weihnachtsfest, sondern zu Ostern, zu Hochzeiten oder als Taufbeigabe. Lebkuchen galten aber auch als Heil- und Arzneimittel: Die im Lebkuchen enthaltenen Nüsse und Mandeln waren Zeichen für Tod und Auferstehung.

Nur lecker waren die Lebkuchen nicht. Deshalb machten sich die Nürnberger Bäcker daran, den Teig zu verfeinern. Sie profitierten beim Anrühren des Teigs davon, dass Nürnberg als freie Reichsstadt im Zentrum europäischer Gewürzhandelsstraßen lag. Außerdem gab es in den Wäldern der Region unzählige Imkereien, die erlesenen Honig lieferten. So wurde aus dem trockenen Gebäck ein süßer, gewürzter Kuchen auf Oblaten. Gleichzeitig mauserten sich die Bäcker in Nürnberg zu Lebküchner – ein völlig neuer Beruf entstand.

Erfahrene Lebküchner ließen Fässer mit Mehl, Honig

und Triebmittel über Jahre reifen, bevor sie den Teig zu Lebkuchen verarbeiteten. Erst als im 19. Jahrhundert preiswertere Lebkuchen in Fabriken produziert wurden, verschwand das Handwerk der Lebzelterei. Heute gibt es Lebkuchen – die durch die Verwendung von Pfeffer auch als Pfefferkuchen bekannt sind – mit und ohne Oblaten sowie aus Honigkuchen- oder Nussteig, der Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse beinhaltet. Ebenfalls erhältlich sind Lebkuchen ohne Glasur, mit Zucker- oder Schokoladenglasur, mal mit und mal ohne Verzierung, mit Mandelhälften und kandierten Kirschen.

Die bekannteste Lebkuchensorte ist der Elisenlebkuchen. Er besteht nur aus Nüssen, Eiern, Honig und Gewürzen. Mehl darf nicht enthalten sein. Der Legende nach fertigte ein Lebküchner dieses ganz besondere Gebäck im Jahr 1720 für seine Tochter, die im Sterben lag. In den Teig kamen nur Haselnüsse, Bienenhonig und die besten Gewürzen. Das Kind aß von diesem Lebkuchen und wurde wieder gesund.

Stollen und Hutzelbrot

Fast schon ein Muss zur Weihnachtszeit ist der Stollen. Seine längliche, mit Pu-

derzucker bestäubte Form soll eine Versinnbildlichung des in Windeln gewickelten Jesuskindes darstellen. Nicht bekannt ist hingegen, wer das Rezept erfand und wo der Stollen erstmals gebacken wurde.

Die erste Erwähnung geht auf das Jahr 1329 zurück und führt nach Naumburg an der Saale. Damals bestand der Teig nur aus Wasser, Hafer und Rüböl, denn eigentlich ist die Vorweihnachtszeit eine Fastenzeit. Butter war also tabu, Gewürze zu teuer. Erst als der sächsische Kurfürst 1647 den Papst um Erlaubnis bat, dem Stollen für einen besseren Geschmack etwas Butter zufügen zu dürfen, wurde der Stollen veredelt. Zumindest in Sachsen.

Der Stollen hat übrigens einen Vorgänger: das Birnenbrot, besser bekannt als Hutzel- oder Kletzenbrot, denn so nennen die Bayern getrocknete Birnen. Damals standen den Bauern nur wenige Zutaten zur Verfügung, und aus ihnen konnten sie nur dieses einfache Brot backen. Zunächst bestand es aus Schwarzbrotteig und getrockneten Birnen, später kamen gedörnte Früchte – wie Zwetschgen, Feigen, Weinbeeren und Datteln – sowie Nüsse, Mandeln, Gewürze und Schnaps hinzu.



Foto: Gina Sanders - stock.adobe.com

Anzeige

Klangschalenmassage löst Blockaden

Beauty & Wellness Center erweitert Angebot

Klangschalenmassage ist nun ganz neu im Programm des Beauty & Wellness Center im Wildpark Hotel. Mit ihren harmonisierenden Klängen wird jede einzelne Körper-

zelle massiert. Diese gleichmäßige, sich rhythmisch wiederholende Reizsetzung löst sanft Verspannungen und Blockaden; trägt zur völligen Entspannung bei und bringt

die Seele zum schwingen. Optimal ist sie auch zur Einstimmung auf andere Massagen, z.B. in Verbindung mit der ayurvedischen Ganzkörpermassage. In den heiligen Texten Indiens, den Veden, sind die Ursprünge des Heilens mit Klang zu finden. Noch heute hat die heilende Kraft der Klänge in Indien einen hohen Stellenwert. Der Körper wird frei, und die Energie kann ungehindert fließen.

► Alle Anwendungen erhalten Kunden jetzt auch im neuen Beauty & Wellness Institut Vera Dehren, 57614 Berod, bei Hachenburg
Tel.: 0163/5 68 06 74 Termine nach Vereinbarung.



Foto: Wellness & Beauty Center Vera Dehren

Wellness & Beauty Center
Vera Dehren

Kurallee 2 · 56470 Bad Marienberg
Tel.: (0 26 6 1) 622-403
www.wildpark-hotel.de

Öffnungszeiten:
Di. – Sa. 10 – 18 Uhr
und nach Vereinbarung

BABOR

- ◆ Gesichtsbehandlung
- ◆ Massagen
- ◆ Körperbehandlungen
- ◆ Pediküre und vieles mehr....

Wildpark HOTEL

Verschenken Sie doch mal einen **Gutschein**

Angebote und Informationen finden Sie im Internet unter
www.beautycenter-dehren.de

Stressfrei zum Drei-Gänge-Menü

Mit der richtigen Vorbereitung gelingt das Festessen ganz leicht

Weihnachten ist ein besinnliches Fest – mitunter wird aber schon die Zubereitung des Festessens zum puren Stress. Damit das Kochen ganz entspannt über die Bühne geht, gibt es hier kleine Tipps mit großer Wirkung.

Weihnachten ist das Fest der Familie. Aber wie gelingt es, stressfrei ein festliches Drei-Gänge-Menü zu zaubern? Mit der richtigen Vorbereitung ist dies ganz einfach. Der erste Schritt zum entspannten Weihnachtsme-

nü ist ein sorgfältig geschriebener Einkaufszettel. Wer ihn schon eine Woche vor dem Fest fertigstellt, ist auf der sicheren Seite und kann einkaufen, bevor der große Ansturm auf die Ladentheken beginnt. Einzige Ausnahme: frische Lebensmittel. Fleisch, Gemüse, Salat und Obst werden erst kurz vor der Zubereitung gekauft.

Die schnelle Vorspeise

Perfekt für die Vorspeise ist ein leichter Salat aus Rucola oder Feldsalat. Kombiniert mit geräuchertem Lachs oder Parmaschinken, gerösteten Croutons oder Parmesan ist er schnell gemacht und der perfekte Einstieg ins Festtagsmenü. Wer lieber mit einer Suppe beginnen möchte, kann schon am Vortag mit der Vorbereitung beginnen, sodass ausreichend Zeit für Hauptgang und Nachspeise bleibt. Einfach eine klare Suppe kochen und mit frischen Pilzen und Gemüse aufpimpen.

Ebenfalls lecker dazu: Eierstich. Schnell zubereitet aus vier Eiern, je einem Bund Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer und etwas Milch. Eier in einem Gefrierbeutel aufschlagen, würzen, gehackte Kräuter hinzugeben und mit Milch gründlich verrühren. Fest verschlossenen Beutel in einem Wasserbad rund 20 Minuten stocken lassen, und Eierstich in mundgerechte Stücke schneiden. Klare Suppe regt den Appetit an, lässt aber noch Platz für den Hauptgang.

Rinderbraten nach Burgunder Art

Der Hauptgang wird mit Rinderbraten nach Burgunder Art zum Höhepunkt. Für vier Personen werden gut 1,2 Kilogramm Hüftfleisch vom Rind benötigt. Das Fleisch in einem Bräter rundherum anbraten und anschließend herausnehmen. Ein Bund Suppengrün schneiden und mit zwei Esslöffeln Tomatenmark

im Bräter anrösten. Drei gewürfelte Schalotten und zwei Thymianzweige dazugeben. Mit je einem halben Liter Rinderfond und Rotwein ablöschen und Fleisch wieder hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 90 Minuten im Backofen bei 160 Grad garen. Das Fleisch alle 15 Minuten mit Sud übergießen. Für die Sauce den Sud durch ein Sieb gießen und mit Speisestärke sowie Senf abbinden. Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln.

Bratpfel mit Mandeln und Rosinen

Zum Nachtisch gibt es den Weihnachts-Klassiker: Für den Bratpfel den Deckel und das Kerngehäuse entfernen, und den Apfel mit Marzipan, Madelsplittern und Rosinen füllen. Anschließend den Apfel etwa 25 Minuten in einer Auflaufform bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Fertig.



Foto: Kalim - stock.adobe.com

Anzeige

Spanien im Westerwald erleben

Die authentische spanische Küche in Bad Marienberg genießen

Spanien bietet eine abwechslungsreiche und leckere Küche, nicht nur Paellas und Tapas lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Fisch, Meeresfrüchte und herzhaftes Steaks stehen ebenso oben auf der Speisekarte. Im Stadtteil Zinhain befindet sich seit 2014 das „Restaurant Tenniscenter“

Seit 1976 ist Rafael Senra als Restaurantfachmann in der Gastronomie tätig. Nicht nur Fleisch-Spezialitäten, sondern auch wechselhafte knackige Salate und Fischspezialitäten

werden angeboten. Qualität und Geschmack sind oberstes Gebot von Rafael Senra.

Zu frischen Tapas und Paella genießt man natürlich auch einen landestypischen Wein wie den Rioja oder einen Ribera del Duero. „Wir sind besonders daran interessiert, Ihnen qualitativ hochwertige Weine zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten – Weine, die Sie nicht im Supermarkt finden“, sagt Senra. Für Privat- oder Firmenfeier (Hochzeiten, Taufen, Ge-

burtstage, Weihnachtsfeiern etc.) wird auch gerne ein individuelles, den Wünschen

entsprechendes Menü zusammengestellt. Die separaten Räumlichkeiten bieten

Familienfeiern für bis zu 40 Personen Platz. „Lassen auch Sie sich von den kulinarischen Spezialitäten nach spanischer Landestraktion verwöhnen. Tischreservierungen für Ihre individuelle Weihnachtsfeiern nehmen wir gerne unter 02661/ 9518561 entgegen.“



Foto: rz-Media GmbH

► Öffnungszeiten: Mo. – So. 17.30 – 23.00 Uhr, Fr. – So. + feiertags 11.30 – 14.00 Uhr.
www.tapas-tenniscenter.de

Restaurant Tennis-Center

Spanische Küche
Steaks
Tapas

Garantiert frische Zubereitung!

Zinhainer Weg 15 · 56470 Bad Marienberg · Tel. 0 26 61 / 9 51 85 61
www.tapas-tenniscenter.de · info@tapas-tenniscenter.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa. 18.00 – 23.00 Uhr, So. & Feiertags 11.30 – 14.00 Uhr, 17.30 – 22.00 Uhr
Nicht mehr lang und Weihnachten steht vor der Tür!
Jetzt reservieren für Ihre Weihnachtsfeier 2018 – wir beraten Sie gerne!
Ihr Rafael Senra

ENNERS
... immer gute Schuhe.

Bad Marienberg
Bismarckstraße 21a
Telefon: 02661/5380

Hachenburg
Saynstraße 45
Telefon: 02662/948544

www.enners.de

Weihnachten 2018 wird Verführung pur

Deko-Trends fürs Fest setzen auf florale Muster und satte Rottöne

Natürlich, zurückhaltend und doch verführerisch: In diesem Jahr zeigt sich die weihnachtliche Dekoration dezent, aber wunderbar abwechslungsreich. Kupfer und Gold sind immer Trend, bei der festlichen Dekoration spielen aber auch Rosa und Pink eine Rolle. Rot-, Blau- und Grüntöne sowie Weiß sind ebenfalls beliebt. Je nach Kombination entfalten sich so emotionale Welten, die garantiert ihre Liebhaber finden. Grundsätzlich gilt: Nicht mit Masse, sondern mit Klasse bei der Weihnachtsdeko punkten. Außerdem ist traditionelles Kunstwerk wie das Räuchermännchen ebenso

angesagt wie Vintagemotive, Denim, Karo, futuristische Baumkugeln, Kugeln in Holzoptik oder florale Muster der 1970er.

Barocke Farben

Weihnachten ist ein emotionales Fest, und Rot gehört einfach dazu: In diesem Jahr sorgen satte Rottöne wie Burgunder, Rote Beete und Aubergine dafür, dass es auch gefühlvoll zugeht. Altrosa, Pink aber auch Schwarz, Silber und Gold setzen effektvolle Akzente. Für eine feierliche Eleganz sorgt auch wieder Kupfer. Daneben haben auch Braun-, Grün- und Blautöne wie Karamell, Petrol oder

Erbsengrün, sowie Mais- und Kürbisgelb das Weihnachtsfest erobert. Für eine frische Brise sorgen außerdem helle Blautöne, für ein Extra an Klarheit steht Weiß.

Trend zur Natur

Die exotische Blüte der Orchidee kommt auch zum Weihnachtsfest gut an. Beispielsweise künstliche Orchideen in Kränze eingebunden, Stoff-Blüten zu Kugeln geformt und in den Christbaum integriert. Und was mit Kunstblumen geht, funktioniert auch mit frischen Pflanzen: Papageientulpen, üppige Amaryllis und die eigenwillig-exotische Alpinia verlei-

hen der Adventszeit einen lebendigen Zauber. Besonderer Hingucker: In Schokolade getauchte Rosen zieren Weihnachtsbaum und Adventskranz.

Holz, Moos, Rinde, Wurzeln, aber auch Fell und Federn gehören in diesem Jahr zur Adventszeit. Gebunden zu Girlanden zieren Holzstückchen oder Zapfen die Fenster, halten Kerzen oder formen Kränze und Bäumchen als Aufsteller. Besonders reizvoll ist eine Verbindung aus Natürlichem und Künstlichem: Silikonkugeln mit Noppen und Spitzen schmücken den Weihnachtsbaum ebenso wie künstliche

Lametta-Girlanden in allen Farbtönen.

Nussknacker und Räuchermännchen

Der Nussknacker, die Heilige Familie und das Räuchermännchen: Traditionelle Figuren und Aufsteller sind nach wie vor absolut angesagt – modern interpretiert, aber auch klassisch. Auch das hölzerne Schaukelpferd macht im Advent eine gute Figur. Außerdem weiterhin hoch im Kurs: Hirsch, Reh, Hase, Eichhörnchen, Fuchs und Eule – ob für den Baum oder zum Hinstellen. Und natürlich dürfen die Wintertiere Pinguin, Rentier und Bär in der Winterzeit nicht fehlen.

Tierische Motive sind auch bei den Christbaumkugeln in. Der letzte Schrei: mondän wirkende Fell- oder Federkugeln und besonders hochwertig verarbeitete Kugeln in Zapfenform – handbemalt und handgeschnitzt. Nach wie vor sehr beliebt sind florale Motive und rein weiße Kugeln in Milchglasoptik. Diese Schlichtheit spiegelt sich auch bei Kerzen in zarten Tönen und purem Weiß wider. Aber natürlich gehört auch der Klassiker Rot zum Fest. Passend zum Do-it-Yourself-Trend gibt es nun Kerzen in Form von Wollknäulen oder Stumpfen in Strickoptik. Oder auch Kerzen mit Schieferoberfläche, die individuell beschriftet werden können. Klassisch geht es bei der Verpackung zu: Bänder in Rot, Gold mit Herzen, Sternen und Weihnachtsmännern oder üppig mit Pailletten sind absolut trendy.



Foto: Africa Studio - stock.adobe.com

Backpapier, Silikon oder Backfolie?

Die besten Varianten, um Fett einzusparen und den Geldbeutel zu schonen

Weihnachtszeit ist Backzeit. Vanillekipferl, Spritzgebäck und Makronen sind die Renner zum Fest – und wer kleine Tipps beachtet, kann beim Backen viel Fett und sogar Geld sparen. Zum Beispiel durch die Verwendung von Backpapier, Silikonmatten oder Dauer-Backfolie. Aber welche Variante ist die optimale?

Das Backblech einfetten war gestern. Heute gibt es viele Möglichkeiten, um beim Backen Fett einzusparen. Am

beliebtesten ist das Backpapier, das ein Einfetten überflüssig macht. Doch es geht noch besser: mit Backhilfen, die mehrfach verwendet werden können. Dazu gehören Unterlagen aus Silikon oder Dauer-Backfolien. Doch gerade bei Silikon kommt es auf die Qualität an. Preiswerte Modelle fallen schon durch den unangenehmen Geruch auf. Hier besteht die Gefahr, dass beim Backen Stoffe frei werden, die der Gesundheit schaden können.

Zudem kann es sein, dass die Plätzchen nach Plastik schmecken. Hier nicht am verkehrten Ende sparen! Eine

sinnvolle Alternative stellt Dauer-Backfolie dar. Sie wird aus Glasfasern hergestellt und mit PTFE (Polytetrafluorethy-

len) beschichtet. Hierbei handelt es sich um Teflon, das auch zur Beschichtung von Pfannen und Töpfen verwendet wird. Das Gute daran: Dauer-Backfolien können mehrere Hundert Mal eingesetzt werden, ohne dass die Plätzchen festkleben. Die Folie lässt sich leicht reinigen, und sie hält auch sehr hohen Temperaturen stand. Beide Materialien haben den Vorteil, dass sie nicht nach jedem Backgang weggeworfen werden müssen.



24 kleine Liebesgrüße für den Partner

Adventskalender basteln und bis zum Fest Freude verschenken

Weihnachten rückt näher, und spätestens jetzt wird es wieder Zeit, etwas für die Liebe zu tun. Denn nun ist auch die Zeit für Romantik. Für

prasselnde Kaminfeuer, Kerzenschein, guten Wein und kuschelige Abende. Mit einem selbst gebastelten Adventskalender ist es leicht,

dem Partner gleich 24 Mal eine kleine Freude zu bereiten. Beim Basteln ist allerdings etwas Fantasie gefragt, denn auf die richtige Mischung der

kleinen Geschenke kommt es an. So geht's ganz einfach.

Der Kalender selbst ist mit einfachen Mitteln schnell gemacht. Als Materialien eig-

nen sich Stoff, Filz, Jute, Holz und Pappe. Einfach kleine Säckchen oder Schachteln basteln und mit aufgenähten oder gemalten Zahlen beschriften. Für Eilige gibt es auch fertige Säckchen zu kaufen, und mit etwas Geduld wird auch aus einer Streichholzschachtel eine originelle Geschenkbox. Mit der passenden Füllung wird der Kalender auch so zu einem liebevollen Unikat.

Auf die Füllung kommt es an

Ideal zum Füllen sind nicht nur Süßigkeiten, sondern auch edle Kosmetika, witzige Dekoartikel für den Schreibtisch, Kinokarten und – als kleiner Höhepunkt – Gutscheine. Zum Beispiel für den Besuch beim Lieblingsitaliener, einen Konzertbesuch oder einfach für einen weiteren romantischen Abend. Wichtig ist die richtige Mischung der Präsente. Noch mehr für die Liebe bringt die vorweihnachtliche Bastelei, wenn ein Paar sich den Kalender gegenseitig schenkt. Jeder Tag bringt eine neue Überraschung, damit der Kalender bis zum Heiligen Abend für den Liebsten spannend bleibt.



Foto: Natalia - stock.adobe.com

Anzeige

Immer die passende Lösung parat

Ofenstudio Merkel – Kompetenz von der Planung bis zur Durchführung

Als kompetenter Fachbetrieb bietet das Ofenstudio Merkel seinen Kunden ein umfangreiches Leistungsangebot. Das qualifizierte Team unterstützt gerne bei der Umsetzung von Kundenwünschen und begleitet natürlich schon bei der Planung des Projekts. Für das Unternehmen ist es selbst-

verständlich, eine Beratung beim Kunden zuhause durchzuführen, um den Wärmebedarf zu ermitteln oder den optimalen Standort des neuen Ofens oder Schornsteins fest zulegen. „Wir stehen Ihnen durchgehend beratend zur Seite, informieren Sie über jeden Schritt unserer Tätigkeit

und erklären Ihnen die Abläufe, die wir auf Sie angepasst haben. So ist es uns möglich, genau die passende Lösung für Sie zu finden.“

Das Leistungsspektrum:

- Kamin- und Pelletöfen (Vertrieb und Aufstellung)
- Edelstahlschornsteine

(Vertrieb und Aufstellung)

- Schornsteinsanierung
- Kernbohrungen bis 25 cm (mit Staubabsaugung)
- Abgastechnik
- Zubehör
- Wartungen und Service der vom Ofenstudio Merkel eingebauten Pelletöfen und Kaminöfen

- Wartungen und Reinigung von Kachelöfen und Kaminöfen

Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung in Bad Marienberg.

► Weitere Infos unter www.ofentechnik-merkel.de

Farben GROSS

...nicht nur in Farben groß

SIGMA Töncenter
Ihren Wunschfarbton mischen wir sofort!

- Farben
- Tapeten
- Bodenbeläge
- Kompetente Beratung

... und was Sie sonst noch zum Renovieren brauchen.

57647 Nisterial · Neustr. 2-4 und 57610 Altenkirchen · Bahnhofstr. 24
Tel. 02661/8335 + 4185 Tel. 02681/4675
www.farbengross.de

Ofen- & Schornsteintechnik Merkel

Mario Merkel

BESUCHEN SIE UNSERE AUSSTELLUNG!

Neuer Weg 10
56470 Bad Marienberg
Tel.: 02661 - 98 46 200
Fax: 02661 - 98 46 201
info@ofentechnik-merkel.de
www.ofentechnik-merkel.de

Unser ANGEBOT:
1990,00 €
statt 2478,00 €

WEIHNACHTSMARKT in Bad Marienberg

29.11. - 2.12.
Do., Fr. ab 14 Uhr / Sa., So. ab 11 Uhr

- LICHTERFEST MIT FEUERWERK AM FREITAG, 30.11.2018, 20 UHR
- TRADITIONELLE MARKTSTÄNDE
- BÜHNENPROGRAMM

Donnerstag, 29. November 2018

15.00 Uhr Bläserklasse RS + Bad Marienberg
16.00 Uhr Kindergarten Pestalozzistraße
16.30 Uhr Kindergarten Kita Zinhain
17.00 Uhr Grundschule Bad Marienberg
17.20 Uhr Eröffnung durch Bürgermeister
17.45 Uhr Kindergarten Clowngesicht, Langenbach
18.30 Uhr Mundharmonika ganz ohne Noten
20.00 Uhr Big Band Bad Marienberg

Freitag, 30. November 2018

15.30 Uhr Pop - Gesang - Chor des Evgl. Gymnasiums Bad Marienberg
Nikolaus
16.00 Uhr Bläserklasse des Evgl. Gymnasiums Bad Marienberg
16.30 Uhr Bläserklasse des Evgl. Gymnasiums Bad Marienberg
17.00 Uhr Blockflötenensemble der Kreismusikschule Westerland
18.00 Uhr Chebbys Musikschule
19.00 Uhr Musikverein Neuhochstein - Schönberg
20.00 Uhr Feuerwerk
ab 20.30 Uhr Mirco Santocono (Duo)

Samstag, 1. Dezember 2018

15.00 Uhr Johannes Feick - Solo - A Capella
15.30 Uhr Posaunenchor CVJM Langenbach
16.00 Uhr Nikolaus
16.30 Uhr Gaukler
17.00 Uhr Musikzug der Freiwilligen Feuerwehr Nistertal
18.00 Uhr Feuershow

18.30 Uhr Mandolinenorchester
Jugendlust Dreisbach
20.00 Uhr max is alright. Rock/Pop
21.00 Uhr Feuershow
16.00 -
18.00 Uhr Kevin Henderson in der Kurzone

Sonntag, 2. Dezember 2018

13.30 Uhr Ullis Musikschule
15.10 Uhr Alphorn Duo Westerland
15.30 Uhr Nikolaus
16.00 Uhr Alphorn Duo Westerland
16.30 Uhr Öllinger Blasmusikanten
17.45 Uhr TML - Two Minutes Later
16.00 -
18.00 Uhr Kevin Henderson in der Kurzone

An allen Tagen am Nachmittag

Mitmachzelt der Werbegemeinschaft für Kinder auf dem Marktplatz

Alle Zeiten und Programmpunkte unter Vorbehalt

Anzeige



JETZT PROBE FAHREN!

- Einzigartiges SUV-Design
- 1.0-Liter-BOOSTERJET mit 82 kW (111 PS)¹
1.4-Liter-BOOSTERJET mit 103 kW (140 PS)²
- Optional mit ALLGRIP SELECT Allradantrieb²
- Mit vielen Sicherheits- und Komfortsystemen

Kraftstoffverbrauch: kombinierter Testzyklus 6,3-5,3 l/100 km;
CO₂-Ausstoß: kombinierter Testzyklus 143-121 g/km (VO EG 715/2007)

Diese Werte wurden auf Basis des neuen Prüfverfahrens „WLTP“ ermittelt.
Weitere Informationen unter: <https://auto.suzuki.de/service-info/wltp>

¹ Gilt für Ausstattungslinien Club und Comfort. ² Gilt nur für Ausstattungslinien Comfort und Comfort+.



Autohaus Reiner Hermann GmbH & Co. KG
Vor der Heeg 2-4 · 56470 Bad Marienberg · Tel. 02661-6025

www.suzuki-westerwald.de

Frisches Design und mehr Sicherheit zum 30. Geburtstag

Autohaus Reiner Hermann in Bad Marienberg präsentiert den Suzuki Vitara

Der Suzuki Vitara macht sich zum runden Jubiläum ein ganz besonderes Geschenk: Pünktlich zum 30. Geburtstag rollt das Kompakt-SUV mit frischem Design und erweiterter Sicherheitsausstattung auf die Straße.

Das Gesicht des überarbeiteten Vitara zierte nun ein Kühlergrill mit fünf Schlitzen und vertikalen Chromakzenten – das Markenzeichen neuer Suzuki SUV, das bereits bei der Konzeptstudie iV4 und dem Vitara S auf positive Resonanz stieß. Auch den unteren Lufteinlass schmücken Chromapplikationen, die die sportliche Eleganz des Fahrzeugs betonen.

Am Heck finden sich Rückleuchten mit LED-Technik. Auch der neu geformte Unterfahrschutz unterstreicht den gehobenen Qualitätseindruck. Das Panorama-Glasdach ist fortan unabhängig von der Motorisierung in der Topausstattung Comfort+ verfügbar. Die Farbpalette frischen zwei neue Lackierungen auf: ein sportlich-auffälliges Solar Yellow Pearl Metallic und das dezentere Ice Grayish Blue Metallic.

Die optische und qualitative Aufwertung des Vitara zeigt sich auch im Innenraum: Die neu gestaltete Instrumentierung ist nun im Stile typischer SUV gehalten – und lässt das Herz des Fahrers höherschlagen. Ein 4,2 Zoll großer LCD-Farbbildschirm in-

formiert nicht nur über den ALLGRIP Allradmodus und die Bergabfahrhilfe, sondern zeigt auch Hinweise der erstmals verfügbaren Verkehrszeichenerkennung wie beispielsweise Geschwindigkeitsbegrenzungen an. Auch die Uhr wurde neu gestaltet.

Neben dem bekannten, 103 kW/140 PS starken 1,4-Liter-Benziner K14C, der bereits im Vitara S zum Einsatz kam, wird mit dem K10C ein weiterer Motor mit Direkteinspritzung und Turboaufladung angeboten. Das neu entwickelte Triebwerk kombiniert Leistung und Effizienz: Der kompakte und leichte Dreizylinder ist auf mehr Drehmoment im niedrigen Drehzahlbereich, hohe Kraftstoffeffizienz und niedrige Emissionen ausgelegt. Der Turbolader hebt das Drehmoment bei niedriger Drehzahl auf das Niveau eines 1,8-

Liter-Saugmotors. Der überarbeitete Vitara fährt mit fortschrittlichen aktiven Sicherheitssystemen vor, die den Fahrer im Verkehrsalltag unterstützen und dabei helfen, Unfälle zu vermeiden, z.B.: radargestützte Bremsunterstützung (RBS – Radar Brake Support), Spurhaltewarnsystem, Müdigkeitserkennung und Verkehrszeichenerkennung (TSR – Traffic Sign Recognition), das Dual-Sensor gestützte aktive Bremsunterstützung (DSBS), Toter-Winkel-Warnsystem (BSM – Blind Spot Monitor), Ausparkassistent (RCTA – Rear Cross Traffic Alert), Verkehrszeichenerkennung (TSR – Traffic Sign Recognition).

Technische Werte

Kraftstoffverbrauch in l/100 km kombiniert: 6,3 - 5,3 / CO₂-Emissionen in g/km kombiniert: 143 - 121



Foto: Suzuki