

LAHNTAL

aktuell

BRUNGERSHAUSEN | CALDERN | GÖTTINGEN | GOßFELDEN | KERNBACH | SARNAU | STERZHAUSEN

AMTLICHES BEKANNTMACHUNGSORGAN DER GEMEINDE LAHNTAL

JAHRGANG 11

Frohe Festtage

Im Namen aller Gemeindegremien sowie persönlich wünsche ich allen Lahntalerinnen und Lahntalern eine besinnliche und erholsame Weihnachtszeit.

Einen guten Rutsch und für das neue Jahr 2025 viel Gesundheit, Zuversicht und Glück!

Frohe Weihnachten!

Ihr Bürgermeister
Carsten Laukel



LAHNTAL.DE



BÜRGERSERVICE



Öffnungszeiten Verwaltung Lahntal

Die Gemeindeverwaltung ist an folgenden Tagen geöffnet:

MONTAG	8:30 - 12:00 & 14:00 - 15:00 Uhr
DIENSTAG	Termine nach Vereinbarung
MITTWOCH	Termine nach Vereinbarung
DONNERSTAG	14:00 - 18:00 Uhr
FREITAG	Termine nach Vereinbarung

Ihre Ansprechpartner finden Sie unter www.lahntal.de

Kontaktieren Sie uns bitte

Tel.:	06420 8230-0
E-Mail:	info@lahntal.de
Fax:	06420 8230-50

Ortsvorstehende

Goßfelden Patricia Agricola Tel.: 0176 2331 7798
Sarnau Tobias Henkel Tel.: 06423 9693 529
Göttingen Holger Briel Tel.: 06423 963 773
Sterzhausen Matthias Dalwig Tel.: 0163 6325 944
Caldern Hans Jung Tel.: 06420 7890
Kernbach Moritz Hildebrandt Tel.: 0151 5696 8609
Brungershausen Daniel Groß Tel.: 0162 8773 405

Schiedsmann für alle Ortschaften

Wilfried Schneider
Tel.: 06420 466

Ortsgerichte Lahntal

Goßfelden, Sarnau und Göttingen
Jürgen Seip (nach 18 Uhr), Tel.: 0151 1516 8110
Sterzhausen, Kernbach, Caldern, Brungershausen
Heinz Felgenhauer, Tel.: 06420 1661

Bürgerhilfe Lahntal e.V.

Isa Breowski - Koordination Alltagsunterstützung
Tel.: 0173 287 2551 und 06420 8230-54
E-Mail: info@buergerbhilfe-lahntal.de

RETTUNGSDIENST

Notruf

Tel.: 112

Krankentransport

Tel.: 06421/ 19222

Ärztlicher Bereitschaftsdienst

Tel.: 116117

Zahnärztlicher Notdienst

Tel.: 01805 607011

Notdienst der Apotheken

Tel.: 01801 555 777 9317

PFLEGENOTRUF

Pflegenotruf der ambulanten Dienste

Notruf: 06421 1662-31 (24-Stunden-Service)

Wochenenddienst des Krankenpflegeteams Lahntal

Krankenpflegeteam Weber
Tel.: 06423 9649 910

Telefon Seelsorge (rund um die Uhr – kostenfrei – anonym)

Tel.: 0800 1110 111 und 0800 1110 222

BEREITSCHAFTSDIENST

Bauhof Lahntal-Wetter-Cölbe

Tel.: 06423 4063

Zweckverband Mittelhessische Wasserwerke

Tel.: 06428 9340

Zweckverband Mittelhessische Abwasserwerke

Tel.: 0176 1950 6150

Stromversorgung - EAM Netz GmbH

Tel.: 0800 3410 134

Gasversorgung (EAM)

Tel.: 0800 3420 234

Müllabfuhrzweckverband

Tel.: 06465 9269-0

Nahwärmeversorgung - Stadtwerke Marburg

Tel.: 06421 2054-69

Hessen Forst

Hotline-Nummer Tel.: 06451 7208-44

Schutzmann vor Ort

Wolfgang Höhl
Tel.: 06421 406 266 | E-Mail: wolfgang.hoehl@polizei.hessen.de

ÖFFNUNGSZEITEN DES POSTSERVICE

Goßfelden, Otto-Ubbelohde-Weg 3

MONTAG, MITTWOCH, FREITAG, SAMSTAG

09:00 - 11:00 Uhr

DIENSTAG UND DONNERSTAG

15:00 - 17:00 Uhr

Sterzhausen, Wittgensteiner Str. 1b

MONTAG 10:00 bis 16:00 Uhr

DIENSTAG 09:00 bis 16:00 Uhr

MITTWOCH 09:00 bis 15:00 Uhr

DONNERSTAG 09:00 bis 16:00 Uhr

FREITAG 09:00 bis 16:00 Uhr

SAMSTAG 09:00 bis 13:00 Uhr

Tagesaktuelle Öffnungszeiten finden Sie unter:
Tabak und Mehr Sterzhausen (Google)

NOTRUF

Polizei	110
Feuerwehr	112
Rettungsdienst/Notarzt	112
Giftnotruf	06131 19240
Sperr-Notruf (EC- & Kreditkarten)	116 116



Liebe Lahntalerinnen und Lahntaler,

ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu, und gemeinsam blicken wir auf zwölf intensive Monate zurück. Im Mittelpunkt dieses Jahres stand das 50. Jubiläum unserer Gemeinde, das wir mit einem festlichen Wochenende und vielen weiteren interessanten Veranstaltungen gebührend gefeiert haben. Dieses besondere Jubiläum hat nicht nur unsere Geschichte in Erinnerung gerufen, sondern auch den Gemeinschaftssinn und Zusammenhalt gestärkt, die unser Lahntal auszeichnen.

Ein besonderer Höhepunkt war in diesem Jahr zweifellos der Beginn der Bauarbeiten an der neuen Multifunktionshalle in Goßfelden. Diese größte Investition unserer Gemeinde wird uns in Zukunft viele neue Möglichkeiten, vor allem für die Dorfgemeinschaft, bieten. Ebenso erfreulich ist der Anbau des Kindergartens in Sterzhausen, der neue Multicourt, der Ausbau der Straßen in Caldern sowie die vielen kleineren Maßnahmen, die vielleicht auf den ersten Blick unscheinbar erscheinen, aber dennoch maßgeblich zur Lebensqualität in unserer Gemeinde beitragen.

Den Jahreswechsel möchte ich auch nutzen, um mich bei allen zu bedanken, die daran mitgearbeitet haben, unser Lahntal noch lebenswerter zu gestalten.

Mein herzlicher Dank gilt Ihnen allen – liebe Lahntalerinnen und Lahntaler, allen ehrenamtlich Aktiven, Partnern und Unterstützern! Ihr Einsatz zeigt immer wieder, wie stark unsere Gemeinschaft ist und wie viel wir gemeinsam erreichen können. Vielen Dank für Ihr Engagement und die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Nun steht Weihnachten vor der Tür – eine Zeit des Innehaltens und des Zusammenseins mit der Familie. Nutzen wir diese Momente, um Kraft zu schöpfen und uns auf das Wesentliche zu besinnen. Ich wünsche Ihnen, dass Sie die Adventszeit und das Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Liebsten genießen können. Lassen Sie den Alltag hinter sich und verbringen Sie viele entspannte Stunden!

Ein harmonisches Weihnachtsfest sowie einen erfolgreichen Start in das Jahr 2025

– vor allem Gesundheit, Wohlergehen und Frieden für alle!

Ihr

Carsten Laukel

Bürgermeister der Gemeinde Lahntal



BEREITSCHAFTSDIENSTE



Apothekendienst

Sonntags- und Nachtdienst

(Der Apothekendienst beginnt jeweils um 08.30 Uhr und endet am Folgetag um 08.30 Uhr)

Donnerstag, 19.12.2024

Bahnhof Apotheke,
Lahnstr. 6, 35232 Dautphetal Telefon: 06466/1293

Freitag, 20.12.2024

Apotheke im Lahn-Center,
Biegenstraße 4, 35037 Marburg Telefon: 06421/27806

Samstag, 21.12.2024

Birken Apotheke,
Wittgensteiner Str. 19, 35094 Lahntal Telefon: 06420/468

Sonntag, 22.12.2024

Rosen Apotheke am Wilhelmsplatz,
Schwanallee 1, 35037 Marburg Telefon: 06421/25421

Montag, 23.12.2024

Einhorn Apotheke,
Steinweg 39, 35037 Marburg Telefon: 06421/889090

Dienstag, 24.12.2024

Neue Universitätsapotheke zum Schwan,
Universitätsstr. 41, 35037 Marburg Telefon: 06421/22066

Mittwoch, 25.12.2024

Apotheke an der Hohen Leuchte,
Ockershäuser Str. 78, 35037 Marburg Telefon: 06421/350151

Donnerstag, 26.12.2024

Neue Apotheke im Kaufpark Wehrda,
Am Kaufmarkt 1, 35041 Marburg Telefon: 06421/982598

Freitag, 27.12.2024

Sonnen Apotheke,
Frankfurter Str. 38, 35037 Marburg Telefon: 06421/12661

Samstag, 28.12.2024

Bahnhof Apotheke,
Bahnhofstraße 29, 35037 Marburg Telefon: 06421 /66722

Sonntag, 29.12.2024

Apotheke am Südbahnhof,
Frauenbergstr. 2, 35039 Marburg Telefon: 06421/42505

Montag, 30.12.2024

Landgrafen Apotheke,
Gießener Straße 29, 35096 Weimar Telefon: 06426/921822

Dienstag, 31.12.2024

Apotheke im Lahn-Center,
Biegenstraße 4, 35037 Marburg Telefon: 06421/27806

Hinweis:

Der Apothekendienst wurde nur bis einschließlich 31.12.2024 veröffentlicht, sodass zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses der Notdienstplan für das Jahr 2025 noch nicht zur Verfügung stand.

Sollte dieser Plan zwischen den Jahren eingestellt werden, finden Sie diesen unter dem nachstehenden Link:

<https://www.apothekerkammer.de/notdienst/notdienst-2025>
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Tierärztlicher Notdienst - nur für Kleintiere

Tierarztpraxis Dr. Sven Hoffmann

Feldstr. 21, Caldern Tel.: 06420 350
Es wird um telefonische Anmeldung gebeten.

Tierärztlicher Notdienst Hinterland (Kleintiere):

Bitte erfragen Sie die Notdienst-Vertretung tagesaktuell telefonisch bei Ihrer Tierarztpraxis.

24-Stunden-Tierärztlicher Notdienst für Groß- und Kleintiere

Tierarztpraxis Wetter
35083 Wetter Tel.: 06423 544550

Notdienststring der Kleintierärzte im Landkreis Marburg-Biedenkopf

zentrale Notdienstnummer 0900 1000 184
Der Anruf kostet 2.99 € aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk abweichend.

WWW.WITTICH.DE

Impressum: LAHNTAL AKTUELL

Das amtliche Bekanntmachungsorgan der Gemeinde Lahntal mit den Ortsteilen Goßfelden, Sarnau, Göttingen, Sterzhausen, Caldern, Kernbach, Brungershausen mit den öffentlichen Bekanntmachungen der Gemeinde Lahntal. Das Bekanntmachungsblatt „Lahntal aktuell“ mit den öffentlichen Bekanntmachungen erscheint wöchentlich. Herausgeber, Druck und Verlag: LINUS WITTICH Medien KG, 36358 Herbstein, Industriestraße 9-11, Telefon 06643/9627-0, Telefax Anzeigen 06643/9627-78. Internet-Adresse: www.wittich.de, E-Mail-Adresse: info@wittich-herbstein.de

Geschäftsführung: Hans-Peter Steil, Produktionsleitung: Frank Vogel
Verantwortlich für den amtlichen Teil und die Rubrik „Aus dem Rathaus“: Der Gemeindevorstand der Gemeinde Lahntal, vertreten durch den Bürgermeister Carsten Laukel, Oberdorfer Straße 1, 35094 Lahntal, Tel.: 06420/8230-0, Telefax: 06420/8230-30, E-Mail: info@lahntal.de
Verantwortlich für den übrigen redaktionellen Teil: David Galandt, Tel. 06643/9627-0.

Verantwortlich für den Anzeigenteil: Yasmin Hohmann, Tel. 06643/9627-0.
Alle erreichbar unter der Anschrift des Verlages. Innerhalb des Verbreitungsgebietes wird „Lahntal aktuell“ kostenlos an jeden normal erreichbaren Haushalt zugestellt. Im Bedarfsfall Einzelstücke durch den Verlag zum Preis von € 3,00 (inkl. Porto und gesetzliche MwSt.).

Für unaufgefordert eingereichte Manuskripte, Fotos und/oder Datenträger übernimmt der Verlag keinerlei Gewähr oder Haftung und sendet diese nicht zurück. Artikel müssen mit Namen und Anschrift des Verfassers gekennzeichnet sein. Gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers wieder, der auch verantwortlich ist. Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen. Für die Richtigkeit der Anzeigen übernimmt der Verlag keine Gewähr. Vom Verlag gestellte Anzeigenmotive dürfen nicht anderweitig verwendet werden. Für Anzeigenveröffentlichungen und Fremdbeilagen gelten unsere allgemeinen und zusätzlichen Geschäftsbedingungen und die z.Zt. gültige Anzeigenpreislise.

Für nicht gelieferte Zeitungen infolge höherer Gewalt oder anderer durch den Verlag nicht zu verschuldender Ereignisse besteht kein Anspruch auf Entschädigung. Ansprüche auf Schadensersatz sind ausdrücklich ausgeschlossen. Vom Kunden vorgegebene HKS-Farben bzw. Sonderfarben werden von uns aus 4c-Farben gemischt. Dabei können Farbabweichungen auftreten, genauso wie bei unterschiedlicher Papierbeschaffenheit. Deshalb können wir für eine genaue Farbwiedergabe keine Garantie übernehmen. Diesbezügliche Beanstandungen verpflichten uns zu keiner Ersatzleistung. Für den Inhalt in dieser Zeitung eventuell abgedruckter „Wahlwerbung und/oder Anzeigen mit politischem Inhalt ist ausschließlich die jeweilige Partei/ politische oder um Stimmen werbende Gruppierung/der Auftraggeber“ verantwortlich.



LINUS WITTICH Medien KG
Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.

AUS DEM RATHAUS



LAHNTAL

Öffnungszeiten der Gemeindeverwaltung Lahntal – Weihnachten 2024

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

die Gemeindeverwaltung Lahntal bleibt in der Zeit vom **24.12.2024 bis zum 31.12.2024** geschlossen. Ab dem **02. Januar 2025** sind wir wieder für Sie zu erreichen.

Das Standesamt erreichen Sie in dringenden Notfällen (z. B. Sterbefälle) unter der Tel.: **0176/56711270**

Wir wünschen allen Lahntalerinnen und Lahntalern eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und einen zuversichtlichen Start ins neue Jahr.

Ihre Gemeindeverwaltung Lahntal

Das Wahlamt ist am Freitag, den 27.12.2024 von 09:00 Uhr – 10:00 Uhr und am Montag, den 30.12.2024 von 09:00 – 10:00 Uhr für alle Angelegenheiten zur Bundestagswahl 2025 besetzt und außerhalb dieser Zeiten in dringenden Fällen unter der Tel.-Nr.: 0176/56711270 erreichbar. Das Standesamt erreichen Sie in dringenden Notfällen (z.B. Sterbefälle) ebenfalls unter der Tel.-Nr.: 0176/56711270.



wünscht ORTSBEIRAT CALDERN

Im Namen des gesamten Ortsbeirates Caldern bedanke ich mich ganz herzlich bei den Calischen Mitbürgern sowie Mitstreitern für die aktive Unterstützung unserer Arbeit vor Ort.

Allen Bürgerinnen und Bürgern wünsche ich ein frohes und gesundes Weihnachtsfest, einen guten Start ins neue Jahr 2025 und alles Gute!

Hans Jung, Ortsvorsteher

Wassermessungselbstablesung 2024



Auch die Jahresabrechnung 2024 führt der ZMW wieder mit Hilfe der Selbstablesung der Wasserzähler durch.

Alle Kunden werden Anfang/Mitte Dezember per E-Mail oder Post angeschrieben und gebeten, bis spätestens 31.12.2024 ihre Zählerstände abzulesen und uns unter der im Schreiben genannten Möglichkeiten zu übermitteln. Später eingehende Zählerstände können nicht mehr berücksichtigt werden.

Bitte geben Sie nur die vollen Kubikmeter (SCHWARZE Zahlen) an. Die Nachkommastellen (rote Zahlen) werden nicht benötigt.

Die abgelesenen Zählerstände werden anhand Ihres gemeldeten Zählerstandes auf den Stichtag 31.12.2024 maschinell hochgerechnet. Daher kann es zu Abweichungen zwischen Ihrem abgelesenen Zählerstand und dem auf der Jahresabrechnung ausgewiesenen Zählerstand kommen.

Um eine reibungslose Jahresabrechnung zu ermöglichen, bitten wir um eine fristgerechte Rückmeldung.

Die Jahresabrechnung erhalten Sie voraussichtlich Ende Januar. Für Ihre Unterstützung bedanken wir uns schon heute!

**Flügelrad-
zähler**



**Ringkolben-
zähler**



Bitte den Zählerstand **ohne Kommastellen** eintragen!
Zweckverband Mittelhessische Wasserwerke Gießen

FROHE WEIHNACHTEN & EINEN GUTEN RUTSCH

Wir blicken auf ein ereignisreiches Jahr mit den Jugendlichen im Lahntal zurück. Viele Jugendtreffs haben statt gefunden, Ausflüge in den Kletterwald und zum Schwarzlichtminigolf, eine schöne Sommerfreizeit und die Jugendaktivwoche.

Wir freuen uns auf das kommende Jahr mit euch!

JEF
Junge Entwicklung Fördern e.V.



LAHNTAL

Öffnungszeiten der Gemeindeverwaltung Lahntal – Weihnachten 2024

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
die Gemeindeverwaltung Lahntal bleibt in der Zeit vom **24.12.2024 bis zum 31.12.2024** geschlossen. Ab dem 02. Januar 2025 sind wir wieder für Sie zu erreichen. Das Standesamt erreichen Sie in dringenden Notfällen (z. B. Sterbefälle) unter der Tel.: 0176/56711270

Wir wünschen allen Lahntalerinnen und Lahntalern eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und einen zuversichtlichen Start ins neue Jahr.

Ihre Gemeindeverwaltung Lahntal



Vogelfütterung

Vor allem zur Winterzeit – von November bis März – ist grundsätzlich eine Vogelfütterung empfehlenswert. Wichtig dabei ist: Wer mit dem Füttern beginnt, sollte es auch konsequent und täglich bis zum Ende des Winters tun. Die Vögel lernen schnell, wo es Leckeres gibt, verlassen sich auf ihre Futterplätze und könnten sonst in kürzester Zeit verhungern.

ABER WELCHES FUTTER IST GEEIGNET?

Unsere heimischen Wildvögel kann man grob in Weichfutterfresser und Körnerfresser einteilen. Die Körnerfresser – Fink, Sperling, Zeisig – bevorzugen Sonnenblumenkerne und andere grobe Körner. Weichfutterfresser – Rotkehlchen, Zaunkönig, Amsel, Star – lieben Haferflocken, Kleie, Rosinen und Obst. Einige Vogelarten sind Allesfresser – zum Beispiel: Meise, Specht oder Kleiber. Grundsätzlich sind Speisereste oder Brot für die Wildvögel nicht geeignet, da sie Gewürze und Salt enthalten. Dies vertragen die Vögel nicht, da ihre Mägen nicht dafür geschaffen sind. Darüber hinaus ist es immer darauf zu achten, dass Futter nicht verdirbt.

FUTTERSPENDER

Um die Übertragung von Krankheitserregern zu minimieren, werden für die Vogelfütterung Futtersilos/Futterspender empfohlen. Die Vögel laufen hier nicht im Futter herum und verschmutzen es nicht mit Kot. Zudem müssen die Futterspender so gebaut werden, dass das Futter auch bei starkem Wind, Schnee und Regen nicht durchnässt werden kann, da es sonst verdirbt oder vereist. Herkömmliche Futterhäuschen sollten regelmäßig mit heißem Wasser gereinigt werden. Die Futterspender sollen an einer übersichtlichen Stelle angebracht werden, wo Regen nicht hinkommt, sich Katzen nicht anschleichen können und wo Sie aber gleichzeitig die Vögel gut beobachten können.

WAS MAN SONST NOCH TUN KANN?

Eine gute Möglichkeit Vögeln zu helfen ist es, im eigenen Garten ein breites Nahrungsangebot bereitzuhalten, etwa durch das Anpflanzen heimischer Gartensträucher wie Eberesche, Weißdorn oder Zierapfel. Ihre Früchte bieten den Tieren über viele Monate Nahrung. Wichtig ist außerdem, Sträucher oder Bäume erst gegen Ende des Winters und nicht bereits im Herbst zu beschneiden, damit Früchte und Samen als Nahrung dienen können.

Viele Vögel nutzen im Winter zudem gern Nistkästen, um sich vor der Kälte zu schützen. Eine Wasserstelle zum Trinken und Baden ist nicht nur im Sommer, sondern auch in der kalten Jahreszeit hilfreich.



Fotowettbewerb „Mein Lahntal“

Lahntals Fotowettbewerb „MEIN Lahntal“, der anlässlich des 50. Jubiläums der Gemeinde ausgerufen wurde, ist entschieden. Die fünfköpfige Jury – unter dem Vorsitz vom Landrat a.D. Robert Fischbach ermittelte die Preisträger und kürte sie Ende November im Sterzhäuser Rathaus.

Zahlreiche Gäste, unter ihnen viele Fotowettbewerbsteilnehmenden mit Familienangehörigen, kamen zur Vernissage, im Rahmen deren auch die Preise verliehen wurden. „Wir haben uns sehr gefreut, dass rund 100 Bilder eingereicht wurden. Für mich persönlich ein Zeichen dafür, dass Lahntal nicht nur schön ist, sondern auch, dass die Bürgerschaft mit unserer Gemeinde tief verbunden ist“, sagte in seiner Begrüßungsrede Bürgermeister Carsten Laukel. Besonders gut fand Laukel auch die Breite der eingesandten Fotos, denn Beiträge wurden in der Tat aus nahezu allen Ortsteilen der Gemeinde Lahntal eingeschickt.

Diese beschrieb der Jury-Vorsitzender Robert Fischbach, der bekanntermaßen auch ein leidenschaftlicher Hobbyfotograf ist. „Unser Gremium hat bei der Auswahl auf mehrere Kriterien geachtet: auf die Identifikation mit der Gemeinde Lahntal, auf einen originellen Wiedererkennungswert und auf die Kreativität sowie die Einzigartigkeit des fotografischen Blicks. Natürlich spielte auch die technische Ausführung eine wichtige Rolle.“

All dies traf auf das Bild des Gewinners Dr. Claus Opper zu, der mit „Otto-Ubbelohde-Haus“ alle Jury-Mitglieder überzeugte.

Zweiten Platz ex-quo belegten Andreas Ochs mit „Frühling in Caldern“ sowie Maxim Schnabel mit „Unsere Quelle“ und den dritten Preis erhielt Falk Weihmann mit „Landing“.

Im Finale gab es viele hervorragende Bilder, die jedoch nicht alle das Podium erreichen konnten. Daher beschloss die Jury noch zwei zusätzliche Auszeichnungen zu vergeben. Der „Sonderpreis der Jury“ ging an „Sonnenaufgang in Sterzhäuser“ von Markus Farnung und der „Sonderpreis des Bürgermeisters“ an „Unser Weg“ von Amrai Niemeyer.

Alle Preisträger erhielten Ehrenurkunden sowie Marburg-Gutscheine. Wir gratulieren ganz herzlich!





WILDSCHADENSCHÄTZER UND FORSTSACH- VERSTÄNDIGE

Die Gemeinde Lahntal hat letzte Woche neue Wildschadenschätzer und ihre Stellvertreter ernannt.

Für die Zeit vom 1.12.2024 bis 20.11.2028 sind für die 5 Jagdbezirke folgende Personen zuständig:

1. Goßfelden und Göttingen – Herr Tim Metz und sein Stellvertreter Herr Kai Schmidt
2. Sarnau – Herr Stefan Schmidt und sein Stellvertreter Herr Konrad Nau
3. Sterzhausen – Herr Eckhard Becker und sein Stellvertreter Herr Frank Heinrich Schüttler
4. Caldern – Herr Peter Heck und sein Stellvertreter Herr Alexander Minde
5. Kernbach und Brungershausen – Herr Hermann Kuhn und sein Stellvertreter Herr Eugen Weiershausen

Zuständig für die Schätzung von Wildschäden an Forstpflanzen für das Gebiet der Gemeinde Lahntal ist weiterhin Forstsachverständiger Herr Jörg Reinl; sein Stellvertreter ist Herr Ingo Schulze.



Sport-Coaches des Landkreises

Im November trafen sich Sport-Coaches im Gasthof „Zur Aue“ in Lahntal-Sarnau zu einem gemütlichen Gänseessen. Im Mittelpunkt des Abends stand das Förderprogramm „Sport integriert Hessen“.

Den zahlreich erschienen Sport-Coaches des Landkreises wurden verschiedene Beispiele für die praktische Umsetzung im Rahmen des Programms vorgestellt. Zum Abschluss gab es auch eine offene Fragerunde, in der alle Teilnehmenden ihre Ideen, Anregungen und auch Kritik einbringen konnten. Der Abend diente dem Austausch und lieferte viele wertvolle Hinweise für die weitere Arbeit der Coaches.

LAHNTAL

Das Ordnungsamt der Gemeinde Lahntal macht auf die §§ 10 „Schneeräumung“ und 11 Beseitigung von Schnee- und Eisglätte“ der Straßenreinigungssatzung der Gemeinde Lahntal aufmerksam.

Hiernach sind die Grundstückseigentümer bei Schneefall verpflichtet die Gehwege und Überwege vor ihren Grundstücken zu räumen. Sollten keine Gehwege vorhanden sein, gilt als Gehweg ein Streifen von 1,5 m Breite entlang der Grundstücksgrenze.

Bei Straßen mit einseitigem Gehweg sind im Jahr 2024 die Eigentümer oder Besitzer auf der gehwegbefindlichen Straßenseite, im Jahr 2025 die Eigentümer oder Besitzer der auf der gegenüberliegenden Straßenseite befindlichen Grundstücke verpflichtet, die Schneeräumung sowie die Beseitigung von Schnee- und Eisglätte durchzuführen.

Als Streumaterial sind vor allem Sand, Splitt und ähnliches abstumpfendes Material zu verwenden.

Salz darf nur in geringen Mengen zur Beseitigung festgetretener Eis- und Schneerückstände verwendet werden. Die Rückstände sind spätestens nach der Frostperiode von dem jeweils Winterdienstpflichtigen zu beseitigen.

Bordsteinrampen, die vor die Grundstückszufahrten gelegt oder sogar an den Straßenrinnen befestigt worden sind, müssen dringend entfernt werden. Unabhängig davon, dass solche Rampen die Entwässerung der Straßen beeinträchtigen, stellen sie ein erhebliches Sicherheitsrisiko bei der Durchführung des Winterdienstes dar. Wird eine Rampe ungünstig mit dem Schneepflug erfasst, gelangt sie unkontrolliert in den Verkehrsraum. Hierbei können sowohl Sach- als auch Personenschäden entstehen.

Sollten die Bordsteinrampen nicht entfernt werden, werden diese auf Kosten des Eigentümers beseitigt. In den Fällen, in denen die Anwohner die Rampen mithilfe von Schrauben an der Straße/ Bordstein befestigt haben, wird darauf hingewiesen, dass es sich hier bei der damit verbundenen Beschädigung der Straße um eine strafbare Sachbeschädigung handelt.



in Caldern
Katharina Schneider
am 04.01.2025
zum 92. Geburtstag

in Sterzhausen
Elisabeth Naumann
am 31.12.2024
zum 85. Geburtstag

Heinz Weber
am 04.01.2025
zum 80. Geburtstag

*und wünscht
ein gesundes
neues Lebensjahr!*

LAHNTAL FÜR ALLE




**SCHLITT
SCHUH
LAUFEN**

**IM EISPALAST
MARBURG**

**DO., 9.01.25
9.30 - 14.00 UHR**

**AB 10 JAHREN
KOSTENLOS**

WIR TREFFEN UNS AN DER LAHNFELSHALLE IN GOSSFELDEN UND FAHREN MIT KLEINBussen ZUM EISPALAST.

ANMELDUNG BIS 7.01. BEI SONJA:
0157 58730056 ODER SONJA@JEF-VEREIN.DE

IN KOOPERATION MIT DEN SPORTCOACHES
DER GEMEINDE LAHNTAL



- Anzeige -

STADTWERKE MARBURG

Ihr regionaler Ansprechpartner für
Strom und Gas.

 (06421) 205 505



Anerkannter und gemeinnütziger **Betreuungsverein**

Sprechzeiten 2025
ZU

**Ehegattenvertretung, Vorsorgevollmacht,
Patientenverfügung, rechtl. Betreuung**

Wir beraten Bürger:innen rechtzeitig rund um die rechtliche Vorsorge und helfen bei der Erstellung ihrer Vorsorgepapiere. Ehrenamtliche Betreuer:innen und Bevollmächtigte unterstützen wir in Ihrer oftmals anspruchsvollen Aufgabe. Sie können uns vor Ort persönlich sprechen:

Lahntal – Sterzhausen, Goßfelden, Caldern

Sterzhausen (KraftsHof), 2. Dienstag, 9:30-11:30: 14. Jan | 11. Feb. | 11. März | 08. April | 13. Mai | 10. Juni | 08. Juli | 12. Aug. | 09. Sept. | 14. Okt. | 11. Nov. | 09. Dez.

Goßfelden (Bürgercafe), 4. Donnerstag (ungerade Mon.), 15-17: 23. Jan. | 27. März | 22. Mai | 24. Juli | 25. Sept. | 27. Nov.

Caldern (Bürgercafe), 1. Dienstag (gerade Mon.), 17:30-19:30: 04. Feb. | 01. April | 03. Juni | 05. Aug. | 07. Okt. | 02. Dez.

Für einen ausführlichen Termin melden Sie sich gern vorher bei der Stadt oder bei uns (Mo-Fr 9-13, Di 13-16 oder nach Vereinbarung) an, um Wartezeiten zu vermeiden.

Forum Betreuung, Tel.: 06421-6972222
oder bei
Gemeinde Lahntal, Tel. 06420-823027

Gerne nehmen wir auch *Anfragen per Mail* entgegen unter forumbetreuung@web.de.

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage www.forumbetreuung-marburg.de
Forum Betreuung e. V., Uferstraße 2a, 35037 Marburg, Tel. 06421-6972222, Fax 06421-6972223



KIRCHLICHE NACHRICHTEN



Ev. luth. Kirchengemeinde Goßfelden/Sarnau

Pfrin. Sandra Niemann 06423 / 7342
Roßweg 16 - 35094 Lahntal-Goßfelden
E-Mail: pfarramt.gossfelden@ekkw.de
Homepage: www.kirche-lahnfels.de
Küsterin Goßfelden: Bärbel Lies 06423 / 7962
Küsterin Goßfelden: Helga Bosshammer 06423 / 1375
Küster*in Sarnau: Ehepaar Karl u. Helga Dersch 06423 / 1321
Vermietungen (Bang-Haus): Sabine Bieker 06423 / 51846
Ev. Kirchenbüro Kooperationsraum Cölbe/Lahntal
Verwaltungsassistenz: Sabine Bosshammer 06423 / 7344
*Die **KIRCHEN** in Goßfelden und in Sarnau sind täglich geöffnet, als Ort der Stille zum persönlichen Gebet.*

Sonntag, 22. Dezember – 4. Advent

10:00 Uhr Singe-Gottesdienst in Sarnau
mit Wunschliden; Pfrin. S. Niemann

Montag, 23. Dezember

19:30 Uhr Weihnachtskonzert
des Posaunenchores Lahnfels in der Kirche Goßfelden

Heiligabend, 24. Dezember

16:00 Uhr Familiengottesdienst in Sarnau
mit Krippenspiel; Pfrin. S. Niemann

17:00 Uhr Christvesper in Goßfelden
mit dem Kirchenchor Lahnfels; Pfrin. S. Niemann

22:00 Uhr Lichterkirche in Sarnau
mit dem Gitarrenclub Saitenwind; Pfrin. S. Niemann

1. Feiertag, 25. Dezember

10:00 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl in Sarnau
mit dem Posaunenchor; Präd. K. Balzerei

2. Feiertag, 26. Dezember

Online-Gottesdienst, Link über unsere Homepage www.kirche-lahnfels.de

Sonntag, 29. Dezember

KEIN GOTTESDIENST

Altjahresabend, 31. Dezember

17:00 Uhr Gottesdienst in Sarnau mit Jahresgedenken;
Quintenzirkel; Pfrin. S. Niemann

Neujahr, 1. Januar 2025

14:00 Uhr Neujahrsspaziergang, Treffpunkt in Sarnau an der Kirche
anschließend (ca. 15:00 Uhr) Kaffeetrinken mit Andacht

Jahreslosung 2025

Prüft alles und behaltet das Gute.

1. Thess. 5,21

Sonntag, 5. Januar

KEIN GOTTESDIENST

Evangelische Kirchengemeinde
Rospetal - Mellnau

Homepage: www.rosphetal-mellnau.de
eMail: Pfarramt.Rosphetal-Mellnau@ekkw.de

**Evangelisches Pfarramt,
PfarrerIn Julia Lange (ab Januar 2025),**

Tel.: 06423-7171

Pfarrer Nicolas Rocher-Lange
Organistin: Marlies Peter
Küsterin Unterrospe: Annika Neebe,
oder
Küster Oberrospe Heinrich Herrmann,
Küster Mellnau: Michael Warwel,

Tel.: 0176 5482 8034

Tel.: 01517 0640 168

06423-964468

Tel.: 06423-6871

Tel: 0160 175 0071

Sonntag, 22. Dezember 2024 – 4. Advent10:00 Uhr Gottesdienst in **Oberrospe****Dienstag, 24. Dezember 2024 – Heiligabend**

16.00 Uhr Gottesdienst in Unterrospe mit Krippenspiel

16.00 Uhr Gottesdienst in Oberrospe mit Krippenspiel

17.00 Uhr Gottesdienst in Unterrospe

18.00 Uhr Gottesdienst in Mellnau mit Krippenspiel

22.00 Uhr Christmette in Oberrospe

Mittwoch, 25. Dezember 2024 - 1. Weihnachtsfeiertag

10.00 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl in Oberrospe

Donnerstag, 26. Dezember 2024 - 2. Weihnachtsfeiertag

10.00 Uhr Gottesdienst in Unterrospe

11.00 Uhr Gottesdienst in Mellnau

Dienstag, 31. Dezember 2024 - Altjahresabend/Silvester

17.00 Uhr Gottesdienst in Unterrospe

18.00 Uhr Gottesdienst in Mellnau

19.00 Uhr Gottesdienst in Oberrospe

Sonntag, 5. Januar 2025

10.00 Uhr Gottesdienst in Mellnau

Dienstag, 7. Januar 2025

19.00 Uhr Treffen der Burgwaldsaiten -nach Absprache-

Mittwoch, 8. Januar 2025

19.00 Uhr Friedensgebet in Oberrospe

19.30 Uhr Posaunenchor-Treffen im Ev. Gemeindehaus Oberrospe

20.15 Uhr Kirchenchor-Treffen in der Schulscheune

Die Kirchen sind an allen Tagen geöffnet.

Ev. Kirchengemeinde Sterzhausen-Caldern mit Kernbach und Brungershausen

Vakanzvertretung: Pfarrerin Martina Löffert

Oberdorfer Straße 14, 35094 Lahntal (OT Sterzhausen)

pfarramt.sterzhausen-caldern@ekkw.de

www.lahntalkirche.de

Telefonisch 06420 93366 erreichen Sie uns am zuverlässigsten Montag und Donnerstag von 10:00-14:00 Uhr. Auch E-Mails werden überwiegend in dieser Zeit gelesen und beantwortet.

Sonntag, 22. Dezember 2024 – 4. Advent

11:00 Uhr Geschichtengottesdienst zum 4. Advent – Nikolaikirche Caldern

14:00 Uhr Gottesdienst mit Tischabendmahl – Prädikantin Sabine Klatt – Gemeindehaus Sterzhausen

Dienstag, 24. Dezember 2024 – Heiligabend

15:30 Uhr Krippenspiel der Kindergottesdienstkinder – Kindergottesdienstteam und Prädikantin Klatt – Nikolaikirche Caldern

16:30 Uhr Gottesdienst mit Krippenspiel der Konfis – Pfrin. Martina Löffert – Nikolaikirche Caldern

17:00 Uhr Gottesdienst mit Krippenspiel der Konfis – Katrin Ebert / Janine Uhlenbrock – Ev. Kirche Sterzhausen

17:30 Uhr Andacht mit Weihnachtsgeschichte – Henning Barth / Michael Moog – Ev. Kirche Kernbach

18:00 Uhr Gottesdienst mit Krippenspiel der Konfis – Pfrin. Martina Löffert – Ev. Kirche Sterzhausen

23:00 Uhr Christmette – Pfr. Dr. Eckart Müller – Ev. Kirche Sterzhausen

Donnerstag, 26. Dezember 2024 – 2. Weihnachtsfeiertag

09:45 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl – Pfrin. Martina Löffert – Nikolaikirche Caldern

09:45 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl – Pfr. Hannes Eibach – Ev. Kirche Sterzhausen

11:00 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl – Pfrin. Martina Löffert – Ev. Kirche Kernbach

Dienstag, 31. Dezember 2024 – Altjahresabend

17:00 Uhr Gottesdienst – Pfrin. Martina Löffert – Ev. Kirche Sterzhausen

18:15 Uhr Gottesdienst – Pfrin. Martina Löffert – Nikolaikirche Caldern

19:30 Uhr Gottesdienst – Pfrin. Martina Löffert – Ev. Kirche Kernbach

Freitag, 3. Januar 2025

14:00 Uhr Krabbelgruppe – Gemeindehaus Sterzhausen

Sonntag, 5. Januar 2025 – 2. So. nach Christfest

19:00 Uhr Gottesdienst – Prädikantin Sabine Klatt – Nikolaikirche Caldern

Dienstag, 7. Januar 2025

19:00 Uhr Dienstagsfrauen – Pfarrhaus Caldern

Mittwoch, 8. Januar 2025

15:00 Uhr Frauenhilfe – Gemeindehaus Sterzhausen

18:30 Uhr Friedensgebet – Ev. Kirche Kernbach

Kath. Kirchengemeinde St. Bonifatius**Kath. Pfarramt,****Frankenberger Strasse 5, 35083 Wetter,****Tel.: 06423/ 94 240**

FAX: 06423/ 94 24 24

E-Mail: sankt-bonifatius-wetter@pfarrei.bistum-fulda.de

Homepage: www.katholische-kirche-frankenber-g-wetter.de

Sekretariat:

Montag u. Dienstag

9.00 - 14.00 Uhr

Donnerstag u. Freitag

nach Vereinbarung

Pfarradministrator: Pfarrer Markus Blümel, Marburg

Zur Pfarrei gehören die Ortsteile:

Wetter, Amönau, Mellnau, Niederwetter, Oberndorf, Oberrospe, Todenhausen, Treisbach, Unterrospe, Warzenbach, Lahntal-Brungershausen, Caldern, Göttingen, Goßfelden, Kernbach, Sarnau, Sterzhausen, Münchhausen, Niederasphe, Simtshausen, Wollmar

Sonntag, 22. Dezember 2024**10.00 Uhr Hl. Messe****Heiligabend, 24. Dezember 2024****16.00 Uhr Familienchristmette****22.00 Uhr Christmette, anschl. Agape****Mittwoch, 25. Dezember 2024****10.00 Uhr Festhochamt****Donnerstag, 26. Dezember 2024****10.00 Uhr Hl. Messe** unter Mitwirkung des Chores Orpheus, Wetter**Sonntag, 29. Dezember 2024****10.00 Uhr Hl. Messe****Mittwoch, 1. Januar 2025****18.00 Uhr Hl. Messe,** anschl. Umtrunk zum Jahresbeginn**Samstag, 4. Januar 2025****keine Hl. Messe****Sonntag, 5. Januar 2025****10.00 Uhr Hl. Messe****Mittwoch, 8. Januar 2025****keine Hl. Messe****Evangelische Stadtmission Wetter, Goßfelden, Niederasphe**

Stadtmission Wetter, Bahnhofstraße 6

Gemeindehaus Niederasphe, Amönauer Weg 10

Homepage: chrischona-wetter-niederasphe.de

Gemeinschaftspastor Thomas Huth,**Tel. 06423 / 5459058****Donnerstag, 19. Dezember 2024**

09:00 Uhr Gebetskreis in Wetter, Stadtmission

Freitag, 20. Dezember 2024

16:30 – Kindertreff in Niederasphe, Gemeindehaus

18:00 Uhr

19:00 Uhr

„J@W“ Jesus-at-Work in Niederasphe, Gemeindehaus (Treffen für junge Leute ab 12 Jahren, nur in den geraden Wochen)

Sonntag, 22. Dezember 2024

10:00 Uhr Gottesdienst in Niederasphe, Gemeindehaus

(Thomas Huth, parallel Kindergottesdienst)

Heiligabend, 24. Dezember (Dienstag)

16:00 Uhr Weihnachtsgottesdienst in Niederasphe, Gemeindehaus (Thomas Huth)

1. Weihnachtsfeiertag, 25. Dezember (Mittwoch)

10:00 Uhr Weihnachtsgottesdienst in Wetter, Stadtmission (Thomas Huth)

Sonntag, 29. Dezember

10:00 Uhr Gottesdienst in Niederasphe, Gemeindehaus

(Angelika Röhle, parallel Kindergottesdienst)

Silvester, 31. Dezember (Dienstag)

18:00 Uhr Gottesdienst mit anschließender Silvesterfeier in Wetter, Stadtmission

(Thomas Huth)

(Anmeldung bei Thomas Huth)

Donnerstag, 02. Januar

09:00 Uhr Gebetskreis in Wetter, Stadtmission

Sonntag, 05. Januar

10:00 Uhr Gottesdienst zur Jahreslosung in Niederasphe, Gemeindehaus

(Thomas Huth, parallel Kindergottesdienst)

Dienstag, 07. Januar

19:00 Uhr Frauengebetskreis in Niederasphe

Mittwoch, 08. Januar

14:30 Uhr Bibelgesprächskreis in Wetter, Stadtmission

Donnerstag, 09. Januar

09:00 Uhr Gebetskreis in Wetter, Stadtmission

14:30 Uhr Bibelgesprächskreis in Niederasphe, Gemeindehaus (nur in den ungeraden Wochen)

VEREINE UND VERBÄNDE



Koronarsport Hinterland u. Lahntal e.V.

Zertifizierter ambulanter Herzsport

Herz-Kreislauf-Training für Patienten nach einem kardialen Ereignis (wie z.B. Herzinfarkt, Bypass-OP, Stentimplantation und Ähnlichem) und anderen Herz-Kreislaufkrankungen.

Wir bieten ein gezieltes auf den Patienten individuell abgestimmtes Herz-Kreislauf-Training an, welches u.a. Kraft-Ausdauer-Training, Übungen zur Stärkung der Rücken-, Arm- und Oberschenkelmuskulatur, Koordinations- und Gleichgewichtsübungen, Sturzprophylaxe und Entspannungsübungen beinhaltet.

Treffpunkt ist immer **montags, 16.30 - 17.45 Uhr und montags, 18.00 - 19.15 Uhr** im Dorfgemeinschaftshaus Caldern, Kernbacher Straße 3. Bei schönem und trockenem Wetter finden unsere Übungsstunden von April bis Oktober Outdoor statt (Außengelände Dorfgemeinschaftshaus Caldern).

Nähere Informationen erteilt gerne Petra Kus (Fachübungsleiterin B Rehabilitationssport „Innere Medizin“) unter 06462 / 915177 oder 0174 / 9191721.

Unsere Dorfcafés laden ein !

Schließungszeiten zum Jahreswechsel

Generationentreffpunkt Krafts Hof, sonntags, 15.00-17.00 Uhr

Letzter Termin 2024: 15.12. – Erster Termin 2025: 12.01.

Café Neue Mitte Goßfelden, freitags, 15.00-17.00 Uhr

Letzter Termin 2024: 13.12. – Erster Termin 2025: 17.01.

Dorfcafé Caldern im DGH dienstags, 15.00-17.00 Uhr

Letzter Termin 2024: 17.12. – Erster Termin 2025: 07.01.

Die Dorfcafés Lahntal bedanken sich bei den Gästen und Helfern, wünschen eine besinnliche Weihnachtszeit!



Spielgemeinschaft Lahnfels 1928 e.V.

Einladung zur Jahreshauptversammlung

Am Freitag, den 31. Januar 2025 um 19.30 Uhr im Sportheim in Sarnau.

- TOP 1 Begrüßung/Feststellung der Beschlussfähigkeit
- TOP 2 Bericht des Vorstandes
- TOP 3 Berichte des Kassenwartes und der Kassenprüfer
- TOP 4 Aussprache zu den Berichten
- TOP 5 Bericht der Abteilungen (Senioren/Jugend/Alte Herren)
- TOP 6 Entlastung Vorstand
- TOP 7 Nachwahl eines Kassenprüfers
- TOP 8 Ehrungen
- TOP 9 Beschlussfassung über eingegangene Anträge
- TOP 10 Termine 2025
- TOP 11 Verschiedenes

Anträge zur Jahreshauptversammlung können bis zum **24.01.2025** beim 1. Vorsitzenden Martin Streller eingereicht werden.



Turn- und Sportverein Caldern 1911 e.V.

Einladung zur Weihnachtsfeier

Die Turn- und Fitnessabteilung des TSV Caldern lädt zu ihrer Weihnachtsfeier ein:

**Weihnachtsfeier der
Turn- und Fitnessabteilung
Donnerstag, 19.12.2024
im DGH Caldern**

16 Uhr für Kinder und Jugendliche
19 Uhr für erwachsene Mitglieder

Hierzu sind alle aktiven und passiven Mitglieder des TSV Caldern recht herzlich eingeladen. Nachmittags wird geturnt und gebastelt, abends das Miteinander gepflegt. Für Getränke sorgt der Verein, für Kekse und Snacks sorgen die Teilnehmer. Auch spontane Besuche der Feier sind noch möglich.

Neustart im Januar

Die meisten Fitnesskurse pausieren zwischen den Jahren und starten wieder in der zweiten Januarwoche. Die Kurse mit Natascha Laukel finden aber auch zwischen den Jahren statt. Die Bewegungsangebote für Kinder und Jugendliche starten nach den Weihnachtsferien.



LINUS WITTICH

Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.

Hinweis zum Jahreswechsel!

Bitte unbedingt beachten!

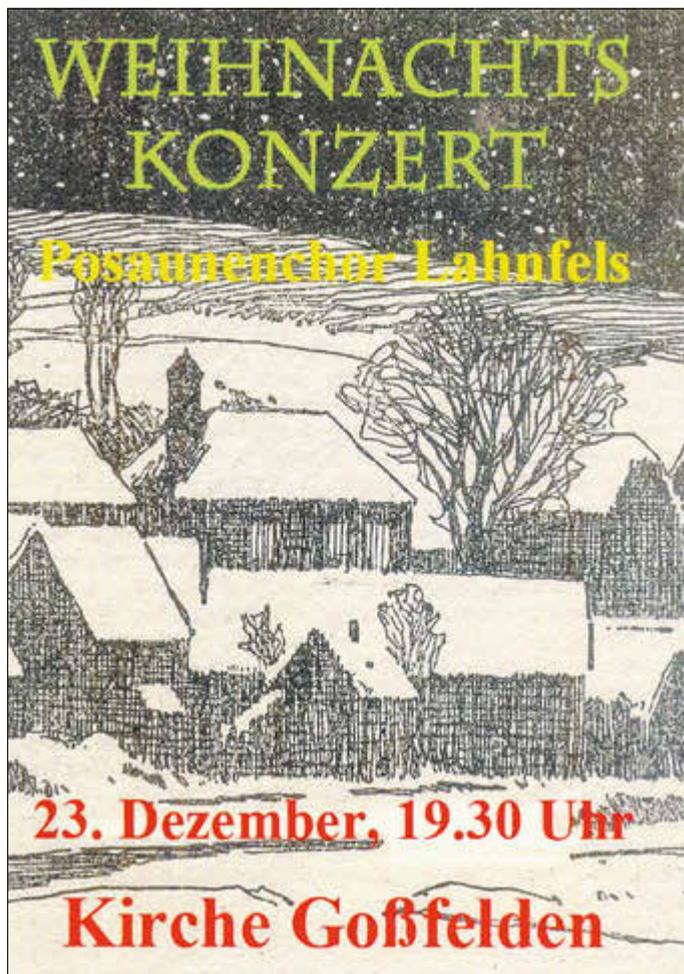
Liebe Leserinnen und Leser,

bitte beachten Sie folgende Erscheinungen:

Die letzte Ausgabe 2024 erscheint als **Doppelausgabe** in der **KW 51**

Die erste Ausgabe 2025 erscheint als **Doppelausgabe** in der **KW 2**

Ihre Redaktion



Volkstanz- und Trachtenkreis Sterzhausen

Der Volkstanz- und Trachtenkreis
Sterzhausen
lädt ein zur

Sonnenwendfeier
am
Samstag, 21.12.2024

Abmarsch: **18:00 Uhr** am Parkplatz
Sparkasse/Wittgensteiner Hof
Ziel: Grillhütte am Wollenberg

Bratwurst
Stockbrot

Glühwein
Kinderpunsch

Lagerfeuer an
der Grillhütte

Bitte bring
eine eigene
Tasse mit

Wir laden alle ein, mit uns zusammen die wieder
länger werdenden Tage zu feiern und wünschen eine
friedliche Weihnachtszeit und einen guten Start in das Jahr 2025!

Weiterer Termin: Jahreshauptversammlung am Mittwoch, den 29. Januar 2025 im Bürgerhaus Sterzhausen um 18 Uhr mit Neuwahlen und Ehrungen zum 50-jährigen Bestehen des Vereins (gegründet am 29.01.1975). Alle weiteren Infos unter www.trachtengruppesterzhausen.de und auf Instagram.

Rolf Klinge
1. Vorsitzender

WISSENSWERTES



Möbel Elektrogeräte Sonderabfall

Abholungen wiederverwendbarer Möbel und Elektrogeräte: findet wieder statt. Bitte wenden Sie sich zur Terminvereinbarung direkt an die Praxis GmbH Marburg unter der Rufnummer 06421 873330. Die nächsten **Sonderabfall-Kleinmengensammlungen** finden an folgenden Samstagen von 10.00 bis 12.00 Uhr statt:

21.12.2024 Biedenkopf (Bauhof Mühlweg 18)
04.01.2025 Marburg (Entsorgungszentrum MR-BID, Siemensstraße 5)
11.01.2025 Stadtallendorf Wertstoffhof, Niederrheinische Str. 26 b

Weitere Auskünfte erteilt die Abfallwirtschaft Lahn-Fulda, Marburg, Telefon 06421/94899-12.

Der Müllabfuhrzweckverband informiert

Verteilung der Abfuhrkalender 2025 / Digitale Angebote des MZV

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger im Verbandsgebiet, **die gedruckten Abfuhrkalender 2025 werden aktuell und in den kommenden Wochen durch die Post verteilt.**

Wir bitten, bei Erhalt des Kalenders zu überprüfen, ob Sie den korrekten Abfuhrkalender für Ihren Orts- bzw. Stadtteil erhalten haben. Im Rahmen von Abfuhranpassungen kann es immer mal wieder zu einer Verschiebung von Abfuhrtagen kommen. Sehen Sie sich daher im Vorfeld Ihren Abfuhrkalender entsprechend genau an, um keine Abfuhr zu verpassen. Sollte es zu Verzögerungen bei der Postverteilung kommen, so finden Sie die Abfuhrkalender 2025 ebenfalls auf unserer Homepage unter: <https://mzv-biedenkopf.de/abfuhrkalender/>

Weiterhin möchten wir auf unsere digitalen Angebote hinweisen:

Homepage: Die Abfuhrkalender stehen Ihnen dauerhaft in digitaler Form auf unserer Homepage zur Verfügung und können bei Bedarf heruntergeladen werden: <https://mzv-biedenkopf.de/abfuhrkalender/>. Weiterhin informiert der MZV schnell und transparent unter <https://mzv-biedenkopf.de/aktuelle-meldungen-zu-abfahren/>, sollten sich Abfahrten von Tonnen oder Sperrmüll verzögern.

Bürgerportal: Unter <https://mzv-biedenkopf.de/abfuhrkalender/> finden Sie im unteren Bereich unser Bürgerportal. Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihren persönlichen, auf Ihr Grundstück zugeschnittenen, Abfuhrkalender zu erstellen. Weiterhin können Sie auf dieser Seite Ihren persönlichen Abfuhrkalender in den Dateiformaten.pdf, .xls, .csv und .ics (iCal) herunterladen (Bitte beachten: Aktuell ist das Herunterladen der Dateien nur über einen Desktop-Rechner möglich.)

App: Unter <https://mzv-biedenkopf.de/mzv-app/> können Sie sich über unsere App informieren und diese herunterladen. Die App ist direkt mit der Abfallwirtschaftssoftware des MZV verknüpft und vereint nützliche Funktionen unter einem digitalen Dach:

- Erinnerungsservice zu anstehenden Tonnenleerungen per Push-Nachricht
- Persönlicher Abfuhrkalender, jederzeit abrufbar
- Sperrmüllanmeldung direkt vom Smartphone oder Tablet
- Schnelle Informationen, z. B. zu Verschiebungen von Abfahren, direkt per Push-Nachricht aufs Endgerät
- Standorte und Öffnungszeiten von Dienstleistungsbetrieben, Wertstoffhöfen und Entsorgungscannern mit Navigation dorthin
- Abfalltrennung leicht gemacht mithilfe des Abfall-ABC

Die App wird für alle mobilen Endgeräte von Apple sowie Endgeräte mit dem Android-Betriebssystem zur Verfügung gestellt.

Sollten Sie Fragen zu den Abfuhrkalendern oder dem digitalen Angebot haben, steht Ihnen der MZV gerne zur Verfügung, E-Mail: info@mzv-biedenkopf.de, Tel.: 06465-9269-0.

Ihr Müllabfuhrzweckverband Biedenkopf

Glasfaserausbau in Lahntal

Fortschritte und Wintervorbereitungen

11.12.2024, Lahntal. Der Glasfaserausbau in Lahntal nimmt weiter Form an. Aktuell sind die Tiefbauarbeiten in den folgenden Ausbaubereichen fast abgeschlossen:

- Gossfelden Nord: 73%
- Gossfelden & Sarnau: 97%
- Göttingen: 59%
- Lahntal Sarnau: 43%
- Sterzhäuser: 90%

Der Generalunternehmer INSYTE Deutschland GmbH bereitet die Baustellen nun für die bevorstehende Winterpause vor, um die Sicherheit der Bürger zu gewährleisten. Diese Winterpause dauert von Mitte Dezember bis Ende Februar. Sollte das Wetter ungünstig sein, kann sich diese Phase entsprechend verlängern. Parallel dazu laufen Vorbereitungen für die weiteren Aktivierungen, um die Vorteile der schnellen Glasfaseranbindung bald vollständig nutzen zu können.

Unternehmensgruppe Deutsche Glasfaser

Die Unternehmensgruppe Deutsche Glasfaser ist der führende Glasfaserversorger für den ländlichen und suburbanen Raum in Deutschland. Als Pionier und Schrittmacher der Branche plant, baut und betreibt Deutsche Glasfaser anbieteroffene Glasfaseranschlüsse für Privathaushalte, Unternehmen und öffentliche Einrichtungen. Sie strebt als Digital-Versorger der Regionen den flächendeckenden Glasfaserausbau an und trägt damit maßgeblich zum digitalen Fortschritt Deutschlands bei. Mit innovativen Planungs- und Bauverfahren ist Deutsche Glasfaser der Technologieführer für einen schnellen und kosteneffizienten FTTH-Ausbau. Die Unternehmensgruppe zählt zu den finanzstärksten Anbietern im deutschen Markt und verfügt mit den erfahrenen Glasfaserinvestoren EQT und OMERS über ein privatwirtschaftliches Investitionsvolumen von sieben Milliarden Euro.

Gut informiert

durch Ihre Wochenzeitung!

- Anzeigen -

Freie Plätze: „Betreutes Wohnen“ in der Da Vinci Service-Residenz für Pflegebedürftige ab 30 Jahren



Villa Söderberg in Bad Salzschlirf

- ✓ Exklusive Appartements in malerischem und wohnlichem Ambiente.
- ✓ Selbstbestimmtes und sicheres Leben in den eigenen 4 Wänden.
- ✓ Größte Tagespflege des Landkreises Fulda und Vogelsberg
- ✓ Herzlichkeit und ein familiäres Miteinander treffen auf Professionalität.
- ✓ Rundum-sorglos: Verpflegung, Unterhaltung, individuelle Betreuung.
- ✓ Lebendige Gemeinschaft fördert soziale Kontakte.
- ✓ Maßgeschneiderte Pflegepläne für Ihre Bedürfnisse.
- ✓ Probe-/Schnuppertag: Engagement ohne Vertragsbindung erleben.

✓ www.betreutes-wohnen-fulda.de



Rufen Sie an und vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin
unter 0170-2269866. Herzlichst Ihr Michael Hilß

Damit Sie die Wünsche Ihrer Liebsten wieder verstehen.

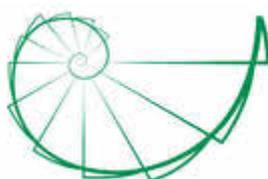
Gemeinsam finden
wir eine Hörlösung.

- Hörgeräte-Kontrolle
- Hörgeräte-Einstellungsoptimierung
- Hörgeräte-Versorgung

Vereinbaren Sie am besten noch
heute einen Termin bei uns.

☎ **06421- 983 9883**

Koblenzer Straße 20
35096 Weimar-Oberweimar



Land Hörhaus
Ulrike Kelch
Hörakustikmeisterbetrieb

Hörvorsorge Hörgeräteversorgung
Pädakustik Tinnitus
Gehörschutz

Diese Preise sind der Wahnsinn!

Jetzt günstig online drucken

Druckkosten vergleichen und bares Geld sparen!

LW-FLYERDRUCK.DE

Ihre Onlinedruckerei von LINUS WITTICH Medien

Ab JETZT erhältlich: Klimawandel!

Entwicklungen bis zu den aktuellen Herausforderungen. Lösungen oder Festkleben? Lösung - Los geht's!

Der Klimawandel ist in aller Munde, mit unterschiedlichen Betonungen von Übertreibungen einerseits bis zur Ignoranz andererseits. Es ist höchste Zeit, Klarheit zu schaffen und mit Allen sinnvoll zu handeln. Zur Handlungs-Motivation gehört Wissen und Überzeugung. Das Buch „Klimawandel!“ liefert gesicherte Informationen, die im Prinzip Jedem aus unserer Gesellschaft zugänglich sind, aber vielfach ignoriert werden. Die Informationsquellen zu „Klimawandel!“ sind die öffentlichen nach journalistischen Wahrheitsprinzipien berichtenden Medien: Zeitungen und Zeitschriften, öffentlich kontrollierter/s Rundfunk und -Fernsehen sowie seriöse digitale Medien einschließlich der Mitteilungen von Verbänden und Institutionen. - Das Buch bietet dem Leser / der Leserin sachlich die wissenschaftlichen Belege zum Klimawandel und die Fakten, die zur Verursachung und zur Bekämpfung beitragen, akkurat und strukturiert wie in einem einfach lesbaren Lehrbuch, an. Alle Aussagen sind nachvollziehbar zitiert und damit im Einzelnen nachprüfbar. Medienaussagen, die nicht überprüfbare Behauptungen vermitteln wollen, dienen nicht zur Information. Aus den Informationen wurde vom wissenschaftlich profilierten Autor eine nachvollziehbare Meinung mit vertretbarer Schlussfolgerung/Aufgabenstellung formuliert. Alle Aussagen zu „Klimawandel!“, der jetzt abläuft, dürften großes Interesse hervorrufen.

ISBN 978-3-86959-494-7

Preis: 25,00 €

Bestellungen per E-Mail an: buch@wittich-herbstein.de oder über die Internetplattform booklooker unter: www.booklooker.de

WITTICH MEDIEN

Reiner Meutsch, Gründer der Stiftung FLY & HELP

pro Person ab **€ 80.-**

WITTICH MEDIEN

Hubschrauber-Rundflug

Erleben Sie Ihre Heimat von oben für einen guten Zweck! Helfen Sie mit!

WITTICH MEDIEN

Ideal als Geschenk!

Abflugorte und Termine 2025		
Datum	Tag	Flug
20.06.25	Freitag	Frankfurt (vormittags)

Veranstalter: Prime Promotion GmbH, Änderungen vorbehalten

Der Hubschrauber – kein anderes Fluggerät weckt so viel Leidenschaft und Faszination in Menschen. Kaufen Sie ein Ticket für einen Mitflug im Hubschrauber und tun Sie damit auch noch Gutes. Denn 20% des Flugpreises werden für den Bau von Schulen in Entwicklungsländern an die Reiner Meutsch Stiftung FLY & HELP gespendet.

Ob als besonderes Geschenk für einen lieben Menschen oder einfach aus Spaß und Begeisterung am Fliegen: Diese einzigartigen Momente und Bilder werden Sie so schnell nicht vergessen!

Sie haben die Wahl zwischen
 10 Minuten (€ 80.- p.P.) Flugzeit
 20 Minuten (€ 140.- p.P.) Flugzeit
 45 Minuten (€ 280.- p.P.) Flugzeit

Bestellen Sie jetzt!

Buchungscode: LW06

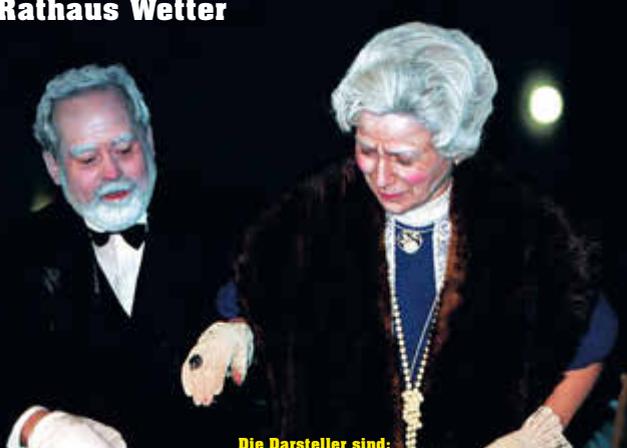
www.hubschraubertag.de oder **telefonisch unter 02688/989012**

Unter dieser Rufnummer sind wir Montag bis Freitag von 10 bis 17 Uhr für Sie erreichbar.

Die Reiner Meutsch Stiftung FLY & HELP:
 Mit dem Kauf eines Flugtickets schenken Sie Kindern eine Zukunft. Es fließen automatisch 20% des Ticketpreises in die Bildungsprojekte der Reiner Meutsch Stiftung FLY & HELP. Die Spenden werden 1:1 ohne Abzug von Verwaltungskosten für den Bau von Schulen in Entwicklungsländern eingesetzt. Erfahren Sie mehr über FLY & HELP unter www.fly-and-help.de

Dinner for One

**31. Dezember • Aufführung um 17:05 Uhr
Rathaus Wetter**



Die Darsteller sind:
James / Richard Hess • Miss Sophie / Dr. Anne Archinal • Sprecher / Sven Kepper

**Weihnachtsverlosung
ab 15:30 Uhr am Rathaus**

Eine Veranstaltung des

Gewerbeverein Wetter

Entwurf von Druckerei Schröder • FOTO: Gerd Sycha Wetter

Gartenbau & Landschaftsbau www.spitze-gbr.de
 Pflaster- und Natursteinarbeiten
 Mauer- und Kellerwandabdichtung



Spitze GbR
Baudienste

35094 Lahntal Tel.: 06423/964897



Angebote kostenfrei Gratis Muster

**IMMOBILIEN
BEWERTUNG**

Nutzen Sie unsere
diskrete und vertrauliche
Werteinschätzung!

Gutschein 350€



wiora

Ihr Ansprechpartner:
Berthold Wiora

NEU!
Haushalts-
auflösung
inkl. Wert-
anrechnung

Jetzt anrufen und Termin vereinbaren: **06421-166 7116**

GESCHÄFTSANZEIGEN ONLINE BUCHEN: REGISTRIEREN SIE SICH JETZT UNTER „MEIN WITTICH“ BEI WWW.WITTICH.DE

Ihr persönlicher Ansprechpartner
beim TOP-Lokalversorger



Holger Schaumann
Direktvertrieb Stadtwerke Marburg GmbH

Mobil: 0175 8500261
Telefon: 06421 205 680
Email: holger.schaumann@swmr.de



Kundenzentrum, Am Krekel 55, 35039 Marburg
Mo.-Fr.: 9.00 bis 17.00 Uhr

STADTWERKE MARBURG

Tel.: 06421/205-505 • www.stadtwerke-marburg.de

**Farbanzeigen
fallen auf!**




Lassen Sie sich von uns beraten:
info@wittich-herbstein.de

Ihr Ansprechpartner für Ökostrom

Michael Schneider
Tel. 06422 8983798
Mobil 0151 16115447

Ich besuche Sie gerne
persönlich zu Hause.



Kundenservicebüro
Borngasse 15
35274 Kirchhain

Öffnungszeiten:
Mo: 09:00 – 12:00 Uhr
Di: 14:00 – 17:00 Uhr
Do: 14:00 – 17:00 Uhr



www.EAM.de

Wir suchen Verstärkung

Änderungen aller Art
Brautkleidänderungen




Marburger Straße 20
35043 Marburg
und
Lerchenstraße 7
35112 Fronhausen

0172-6585822

**Schneideratelier-
MAIER.de**



JOBS IN IHRER REGION



Ein Produkt der
LINUS WITTICH Medien Gruppe

KAPHINGST

Der Gesundheitsmarkt



Sie möchten etwas bewegen und mit uns gemeinsam die Zukunft gestalten? Dann kommen Sie in das KAPHINGST® Team!



Wir suchen Sie in **Teil-/Vollzeit** zur langfristigen Verstärkung!
Für die Gebäudereinigung in der Filiale in Marburg/Wehrda bzw. am Unternehmensstandort in Lahntal suchen wir Sie!

Reinigungskraft (m/w/d) in Wehrda und Lahntal

Wir bieten Ihnen:

- selbstständiges Arbeiten
- ein attraktives E-Bike-Leasing über JobRad
- 30 Tage Urlaub
- zusätzliche Sozialleistungen und betriebliche Altersvorsorge
- flexible Arbeitszeiten

Jetzt bewerben! Mehr Infos und direkt auf jobs.kaphingst-gruppe.de bewerben.



KAPHINGST GmbH
Niederwettertsche Straße 1 • 35094 Lahntal/Goßfelden

www.kaphingst-gruppe.de

Traueranzeigen

In dankbarer Erinnerung

» Anzeigenannahme Tel. 06643-9627-0
oder www.anzeigen.wittich.de

Unvergessen

Margarete Bieker

geb. Heck
06.03.1936 - 24.10.2024

Wir möchten uns bei allen herzlichst bedanken,
die sich in stiller Trauer mit uns verbunden fühlten und
ihre Anteilnahme auf vielfältige und liebevolle Weise
zum Ausdruck brachten.

Im Namen aller Angehörigen
Familie Gehrman und Familie Bieker

Traueranzeigen online aufgeben:
wittich.de/traueranzeigen



LINUS WITTICH

Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.

Hier ist eine Stelle frei.

Für Ihre Anzeige im Stellenmarkt Aktuell.



Auf ALKOHOL, aber nicht auf Genuss verzichten

Rezepttipps: Drei alkoholfreie Winterdrinks für festliche Anlässe

-Anzeige-

Leichte, alkoholfreie Aperitifs im Sommer sind schon lange „in“. Im Winter fällt es den meisten Menschen dagegen deutlich schwerer, auf Alkohol zu verzichten. Alkoholische Getränke gehören zu den meisten Weihnachtsfeiern dazu wie der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt. Dennoch gibt es auch in der kalten Jahreszeit genug Gründe, um auf Alkohol zu verzichten: beispielsweise aus gesundheitlichen Aspekten oder weil man noch fahren muss. Viele Gastgeber bieten deshalb auch alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails an, mit denen jeder und jede trinken und mitfeiern kann, weder Schwangere oder Stillende sind von der Geselligkeit ausgeschlossen. Und wer es in der Zeit vor Weihnachten doch nicht geschafft hat, ganz auf Alkohol zu verzichten, kann das neue Jahr mit einem guten Vorsatz beginnen und dem Körper ein paar entlastende Detox-Wochen gönnen. Im Trend liegt etwa der „Dry January“: Die Teilnehmer dieser Challenge verpflichten sich, einen Monat lang keinen Alkohol zu trinken. Wer auf die Alkoholbremse treten oder eine Alkoholpause einlegen möchte, hat bei alkoholfreien Alternativen zu beliebten alkoholischen Getränken heute die Qual der Wahl. Den angesagten Zitronenlikör Limoncello etwa gibt es auch in alkoholfreien Varianten, zum Beispiel als San Limello vom Berliner Apotheken-Label „Dr. Jaglas“. Er schmeckt sowohl im Cocktail als auch im Spritz und erinnert dank seiner Zitrusnote mitten im Winter an den Urlaub in Italien. Ein alkoholfreier Aperitif aus demselben Haus ist der „Herbe Hibiskus – San Aperitivo“. Hibiskusblüten und Kräuter wie Enzian und Chirettakraut sorgen für einen erfrischend-herben Geschmack, der frische Apricot-Ton erinnert an den Aperol Spritz. Unter www.dr-jaglas.de gibt es nicht nur Rezepttipps, hier können beide Aperitifs auch bestellt werden. Auf Wunsch werden sie im weihnachtlichen Geschenkkarton geliefert. Hier sind drei Rezepttipps:

1. Winter Spritz

Zutaten:

- 4 cl San Limello (alkoholfrei)
- 1 cl Mineralwasser
- 1 cl Holunderblütensirup
- 1 cl Zitronensaft (gepresst)



Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen. Mit Zitrone den Rand einreiben und in Zucker tunken.

Glas: Weinglas, Eis: Eiswürfel, Garnitur: Zitrone und Zuckerrand.

2. Hot Limello (Hot Lemon)

Zutaten:

- 1 cl San Limello
- 10 cl Weißwein
- 10 g Honig

Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen.

Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange und Sternanis.

3. Heißer Hibiskus

Zutaten:

- 5 cl Herber Hibiskus (alkoholfrei)
- 12 cl Prosecco (alkoholfrei)
- 10 cl Apfelsaft
- 1/2 Orange

Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen, Orangenschalen 2 Minuten ziehen lassen.

Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange.

DJD

Foto: DJD/www.dr-jaglas.de

Das alte Jahr neigt sich dem Ende zu.
Anlass für uns, „Danke“ zu sagen
für Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.
Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen Gesundheit,
Glück, privates und berufliches Wohlergehen.

OPTIK LANG – Gut Sehen 

Bachgrundstraße 6 • 35216 Biedenkopf • ☎ 06461-6996
Marburger Str. 14 • 35232 Dautphetal • ☎ 06466-9116627



Steht das Festtagsmenü schon?

-Anzeige-

Wie wäre es mit Entenbrust und karamellisierter Kaki?

Es soll etwas Besonderes sein und keine stundenlange Zubereitung brauchen: Das Weihnachtsmenü wird jetzt wieder heiß diskutiert. Wie wäre es statt klassischer Gans einmal mit feiner Entenbrust, zartem Selleriepüree und fruchtigen Kakispalten? Dieses leichte Gericht verbannt niemanden hinter den Herd, steckt voller Aromen und nicht zuletzt – guter Zutaten. Ein wahres Geschenk für die Festtage. Die „Kaki Ribera del Xúquer g.U.“ hat jetzt Saison. Mit viel Vitamin C, Provitamin A, Magnesium, Eisen und Kalzium ist die Frucht aus Spanien ein farbenfroher Hingucker, aber auch eine gesunde Beilage. Mit ihrer geschützten Ursprungsbezeichnung und ihrem blaugelben Siegel ist die „Kaki Ribera del Xúquer g.U.“ leicht zu erkennen und steht für traditionelle und authentische Qualität aus Europa.

Entenbrust mit karamellisierter Kaki, Selleriecreme und Korianderpesto

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Entenbrüste (à ca. 225 g)
- Salz
- 800 g Knollensellerie
- 200 g Kartoffeln
- 2 Kaki Ribera del Xúquer g.U.
- 1 Bund Koriander
- 1 Stück (ca. 5 g) Ingwerknolle
- 150 ml Öl
- 30 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
- Pfeffer
- 150 ml Milch
- einige Spritzer Zitronensaft
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Butter
- 1 - 2 TL flüssiger Honig
- Alufolie

Zubereitung:

1. Entenbrüste trocken tupfen und die Haut rautenförmig einschneiden. Entenbrüste mit Salz würzen und mit der Hautseite in eine ofenfeste Pfanne geben. Pfanne erhitzen und die Entenbrüste ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Entenbrüste wenden und 1 - 2 Minuten braten. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 8 Minuten zu Ende garen.
2. Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie und Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Kaki waschen, putzen und in Spalten schneiden. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Koriander waschen und trocken schütteln. Blättchen, bis auf 2 Stiele zum Garnieren, abzupfen und hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Erdnüsse grob hacken. Nüsse, Ingwer, gehackten Koriander und Öl pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sellerie und Kartoffeln abgießen. Milch zugießen und fein pürieren. Selleriecreme mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kakispalten darin anbraten. Honig zufügen und karamellisieren. Entenbrüste aufschneiden. Selleriecreme auf Teller verteilen. Entenbrüste und Kakispalten darauf anrichten. Mit etwas Pesto beträufeln. Mit übrigem Koriander garnieren. Übriges Pesto dazu reichen. akz-o

EINHORN APOTHEKE
Ihrer Gesundheit zuliebe!

Wir freuen uns auf Sie, sind aktiv für Gesundheit und Wohlbefinden bei Großen und Kleinen & wünschen allen eine lichterfüllte Weihnachtszeit und einen hoffnungsvollen Start ins Jahr 2025.

Neue Landstraße 23 35232 Buchenau Tel. 06466/ 1201 einhorn@apotheker-buchenau.de



Herzliche Weihnachtsgrüße und die besten Wünsche für das neue Jahr senden wir unseren Kunden, Geschäftsfreunden, Angestellten, Bekannten und Freunden, verbunden mit dem Dank für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit!

AUTOHAUS SCHMIDT GmbH

35232 Dautphetal-Holzhausen
Tel.: 064 68 9145-0
www.fiat-schmidt.de



Ein herzliches **Dankeschön** sagen wir auf diesem Wege allen Kunden, Freunden und Bekannten für das Vertrauen, das sie uns im vergangenen Jahr entgegengebracht haben.

Wir wünschen allen ein besinnliches **Weihnachtsfest**, Gesundheit und Zuversicht für das **neue Jahr**.

Metzgerei Georg Febel
Alte Schulstr. 8
35232 Dautphetal-Mornshausen
Tel. 06468/580



Adventszeit = Schlemmerzeit

Jeder verbindet mit der Adventszeit etwas anderes.

Es gibt jedoch etwas, was in dieser Zeit bei den meisten Menschen einen festen Platz hat: süßes Naschwerk. Mit den Kindern Plätzchen backen, für die Großen Pralinen zaubern. Ob für sich selbst oder als kleine Geschenke, die Leckereien kommen immer gut an. Als Gemeinschaftswerk zaubert diese Tradition zudem das Gefühl behaglichen Beisammenseins, die in der besinnlichen Adventszeit unverzichtbar ist.

Die besten Plätzchen

Zutaten:

250 g weiche Butter,
2 Eier,
500 g Mehl,

250 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,
0,5 Päckchen Backpulver.

Für die Glasur:

Schoko-Glasur:

Kuvertüre (Bitterschokolade oder Vollmilkschokolade – je nach Geschmack).

Zitronenglasur:

150 g Puderzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, Streusel aller Art.

Zubereitung:

Mit einem Mixer Zucker, die weiche Butter, Vanillinzucker und die beiden Eier verrühren. Das Mehl mit dem halben Päckchen Backpulver vermischen. Anschließend das Mehl unter Rühren nach und nach in das Gemisch aus Zucker, Butter, Vanillinzucker und Eiern geben. Den Teig nun für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Verarbeitung: Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und nach Lust und Laune ausstechen. Die Kinder wissen, was ihnen gefällt, und können sich mit den Ausstechformen austoben. Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Backblech geben und so lange backen, bis sie an den Rändern leicht braun werden. Das dauert zumeist ca. 6 – 8 Minuten. Anschließend die Plätzchen auf einem Rost abkühlen lassen.

Wenn die Weihnachtsplätzchen abgekühlt sind, können die kleinen Bäcker mit der Verzierung loslegen. Aus dem Zitronensaft zusammen mit dem Puderzucker lässt sich eine erfrischende Zitronenglasur zaubern. Die zuvor im Wasserbad geschmolzene Kuvertüre lässt die Schleckermäulchen ganz auf ihre Kosten kommen. Bevor die Glasuren trocken werden, können sie noch mit Streuseln aller Art verziert werden. Der Fantasie sind wirklich keine Grenzen gesetzt.



Foto: pixabay.com/lak-o

-Anzeige-

www.KragImmobilien.de



HERZLICHEN DANK

sagen wir allen für die Zusammenarbeit, das besondere Vertrauen, die langjährige Treue und die positive Zusammenarbeit. Ihnen und allen Lesern wünschen wir zum Weihnachtsfest besinnliche, gesegnete und frohe Stunden und für das neue Jahr 2025 viel Freude, Gesundheit, Glück und Erfolg. Ihr lokaler Experte in Immobiliensachen



Team Krag Immobilien
06462-9148-0

ALLEN KUNDEN,
FREUNDEN UND BEKANNTEN
WÜNSCHEN WIR EIN
GESEGNETES WEIHNACHTSFEST
UND EIN GESUNDES
NEUES JAHR!

Landmaschinen-, Kfz-, Forst-,
Kommunal- und Gartentechnik

Heinrich Moog

35094 LAHNTAL-KERNBACH
☎ (064 20) 8266-0 • Fax (064 20) 8215-10





Süße Adventsversuchung für die Großen

Wer freut sich nicht auf die vielen süßen Versuchungen, die im Advent auf uns warten?

-Anzeige-

Die Kinder freuen sich wie wild über Lebkuchen, Plätzchen und Schokolade. Aber auch die Großen genehmigen sich hier und da gerne eine Leckerei. Da bietet es sich doch an, einfach selbst einmal Hand anzulegen. Pralinen können ganz leicht selbst zubereitet werden. Das ist leichter, als viele denken, und Selbstgemachtes schmeckt doch gleich dreimal so gut.

Marzipanpralinen für die Großen

Zutaten:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 150 g Kuvertüre Bitterschokolade
- 2 gute EL Kirschwasser
- 100 g Walnüsse (Kerne)

Zubereitung: Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker vermengen. Gut durchkneten. Ein Schnapsgläschen Kirschwasser mit in den Teig kneten. Die Masse mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig anschließend zu kleinen Kugeln (Durchmesser ca. 1,5 cm – 2,0 cm) formen. Die Kuvertüre im Wasserdampf schmelzen und die Kugeln nach und nach (am besten mit einer Pellkartoffelgabel und einem Esslöffel)

in der Schokolade wälzen. Zum Trocknen die Kugel auf den Rost geben. Bevor die Schokolade fest wird, jeweils einen Walnusskern darauf geben. Alles gut trocknen lassen. Falls Allergien gegen Nüsse vorliegen, können die Pralinen natürlich auch nach Geschmack anders verziert werden.

Tipp: Die Pralinen eignen sich auch, verpackt in kleinen Tütchen, als Geschenkidee.

ak-o

Foto: pexels.com/lak-o



Schöne Feiertage und ein gutes neues Jahr!

Andreas May

Ihr Direktkandidat zur Bundestagswahl 2025



Foto: Sabine Marzen

andreas-may.eu



Zum Weihnachtsfest

wünschen wir schöne Momente mit Euren Liebsten

Zum Jahresende

wünschen wir Euch einen positiven Rückblick auf das Jahr 2024

Zum neuen Jahr

wünschen wir Euch einen zuversichtlichen Vorausblick auf das kommende Jahr in Gesundheit und vielen schönen Momenten



Es grüßt Euch das Team
Auenland & Gasthaus „Zum tänzelnden Pony“
Zum Dammhammer 2, 35094 Lahntal

+49 0 64 20 71 72
info@campingplatz-auenland.de

Fröhliche Weihnachtszeit

Gorgonzola-Birnen-Tarte – und feiner Süßwein aus Südwestfrankreich

-Anzeige-

Die Tage werden wieder kälter und kürzer: Jetzt ist die Zeit für kleine Köstlichkeiten, die Herz und Seele erwärmen, zum Beispiel bei einem unkomplizierten Apéro mit Freunden. In Frankreich ist der Aperitif eine feste Institution – und auch bei uns finden die kleinen Snacks zum Wein immer mehr Liebhaber. Die edelsüße Cuvée La Saint Sylvestre (AOP Pacherenc du Vic-Bilh) von der Kellerei Plaimont ist ein hervorragender Aperitifwein: Der Süßwein stammt aus dem Südwesten Frankreichs, vom Fuße der Pyrenäen. Für diese besondere Cuvée werden traditionell die allerletzten Trauben des Jahres in der Silvesternacht geerntet – daher der Name Saint Sylvestre. Dann sind die Petit- und Gros-Manseng-Trauben überreif und ideal für diese „Spätlese“. Der Saint Sylvestre hat ein schönes Gleichgewicht zwischen Säure und Süße mit angenehmen Noten reifer Quitten bis hin zu kandierten Zitrusfrüchten. Dazu kommen Aromen von Honig, Gewürzen und Vanille. Der ideale Wein für die Advents- und Weihnachtszeit.

Zur feinfruchtigen Süße des Saint Sylvestre passen die Gorgonzola-Birnen-Tartes hervorragend. Eine tolle Kombination – ideal zum Aperitif, zur langen Party und als festlicher Snack an den Feiertagen.



spp-o Foto: Annette Sandner Culinary Pixellakz-o



Wir wünschen unseren Kunden, Freunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr!

www.**E**Brusius.de
Meisterbetrieb

Elmar Brusius
Klosterbergstr. 13
35094 Lahntal

Tel. 0 64 20 - 83 83 21
Fax 0 64 20 - 83 83 22
info@ebrusius.de

Gas- und Sanitärinstallationen • Heizungsbau • Wartung
Fugenlose Bäder • Solaranlagen • Wärmepumpen



Das alte Jahr neigt sich dem Ende zu.
Anlass für uns, „Danke“ zu sagen
für Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.
Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen Gesundheit,
Glück, privates und berufliches Wohlergehen.

KRESS TRANSPORTE

Vor der Ave 2 + 4 · 35094 Lahntal-Göbfelden
Leidenhofener Straße 10 · 35085 Ebsdorfergrund-Leidenhofen
Telefon (0 64 23) 5 44 52-0 · Telefax (0 64 23) 5 44 52-14
www.kress-transporte.de



Wintergriller aufgepasst: Grillbutter mit gegrillten Maiskolben

-Anzeige-

Grillen ist längst nicht mehr nur ein Sommervergnügen. Viele Menschen sind ganzjährig im BBQ-Fieber. Damit es auf dem Rost nicht langweilig wird, ist Kreativität gefragt. Neben Fleisch und Gemüse liegt Käse im Trend – und das nicht nur als Grillkäse. Auch harte Sorten wie der Pecorino Romano DOP lassen sich abwechslungsreich in viele Rezepte integrieren und verfeinert auch Grillbuttermischungen, wie in diesem Rezept von Stevan Paul:

Zutaten für 4–6 Maiskolben: 80 g Pecorino Romano DOP, 100 g weiche Butter, 1–2 Msp. Paprikapulver, 1 TL Tomatenmark, Chiliflocken nach Geschmack, Salz, 1 Zweig Bohnenkraut, 1 Knoblauchzehe, 4–6 Maiskolben, einige Halme Schnittlauch

Zubereitung: Für die Grillbutter den Käse fein reiben. 50 g davon mit Butter, Paprikapulver, Tomatenmark und Chili in eine Schüssel geben und leicht salzen. Bohnenkraut und Knoblauch fein hacken, zugeben, alles zusammen glattrühren oder rasch verkneten. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Maiskolben in kräftig gesalzenem Wasser 8 Minuten kochen. Abkühlen lassen, leicht mit Öl abreiben und bei milder Glut und unter gelegentlichem Wenden in 4–6 Minuten hellbraun grillen. Im Ganzen servieren oder in vier Stücke schneiden.



Mit Grillbutter nach Geschmack anrichten, mit übrigem Pecorino Romano DOP und in Röllchen geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

spp-o

Foto: andrea thode photography/spp-o



Deutsche
Vermögensberatung

Fröhliche Weihnachten und ein gutes neues Jahr

Herzlichen Dank an alle Freunde, Partner und Kunden
für die gute Zusammenarbeit und für Euer
Vertrauen in diesem Jahr

Büro
Freund und Team

Wehrdaer Straße 120 · 35041 Marburg

Telefon 06421 942977

www.hubert-freund.dvag





Vertrautheit schafft Ruhe und Entspannung

Weihnachten: Das Zusammensein mit der Familie kann für Mut und Zuversicht sorgen

-Anzeige-

Das Zusammensein mit der Familie an Weihnachten zählt für viele Menschen zu den Ritualen, auf die man gerade in unsicheren Zeiten auf keinen Fall verzichten möchte. Weihnachten steht für Rückzug und Entspannung mit vertrauten Menschen, Kinder bekommen vor der Bescherung glänzende Augen, auch wenn sie nicht mehr ans Christkind „glauben“.

Probleme verschwinden an Weihnachten zwar nicht, aber sie dürfen für ein paar Tage ausgeblendet werden, im besten Fall verleiht das Fest Mut, Kraft und Zuversicht fürs kommende Jahr. Traditionell geht es an Weihnachten in vielen Familien auch beim Essen zu: Am 24. Dezember kommt abends Bockwurst mit Kartoffelsalat auf den Tisch. Umfragen bestätigen immer wieder, dass dieses einfache Gericht an Heiligabend in Deutschland am beliebtesten ist. Ein möglicher Grund: Vor Weihnachten hat man genug Stress mit dem Kauf und Einpacken der Geschenke und den Vorbereitungen auf die Festtage. Da ist jeder froh, wenn er sich Heiligabend nicht auch noch stundenlang in die Küche stellen und Rezepte wälzen muss. Geschmacklich ist Bockwurst mit Kartoffelsalat ebenfalls in den meisten Familien beliebt: Das Gericht schmeckt Groß und Klein. Die Zubereitungsarten für den Kartoffelsalat können sehr unterschiedlich sein, dazu passt beispielsweise die „Dicke Sauerländer“ Bockwurst von Metten.

Rezepttipp: Omas Kartoffelsalat mit Bockwurst

Quelle: www.metten.net

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Kartoffeln, klein, festkochend
- 1 Zwiebel
- 250 g Gewürzgurken
- 200 g Mayonnaise
- etwas Gurkenwasser
- Salz



- Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Dose „Dicke Sauerländer“ Bockwurst von Metten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und etwa 20 Minuten kochen. Am besten über Nacht kühl stellen, dann pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden, mit der Mayonnaise und den Kartoffeln vermengen und mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Anschließend mit der gehackten Petersilie garnieren. Je nach Geschmack kann der Kartoffelsalat beispielsweise noch mit Apfelstückchen verfeinert werden. DJD

Foto: DJD/Metten Fleischwaren/Björn Bernhardt



Einen herzlichen Weihnachtsgruß
allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten.

Küchenstudio
Lapp

Austraße 49 • 35288 Wohratal/Halsdorf • Fon 06425 3009449
www.kuechenstudio-wohrratal.de • info@kuechenstudio-wohrratal.de



Gesund durch die Festsaison

So lassen sich schöne Feiern erkältungsfrei genießen

Adventskaffees, Weihnachtsfeiern, Heiligabend, Silvester und im Februar schon wieder der Karneval: In der Wintersaison häufen sich die geselligen Anlässe. Eine Erkältungskrankheit kann dann niemand gebrauchen, diese Tipps beugen vor:

- Räume für Zusammenkünfte immer gut lüften.
- Schmierinfektion durch regelmäßiges Händewaschen vermeiden.
- Sich möglichst nicht ins Gesicht fassen, denn dabei können Viren auf die Schleimhäute gelangen.
- Die Nasenschleimhaut mit dem Wirkstoff Carrageen aus der Rotalge wie in algovir Erkältungsspray schützen. Er kann Erkältungsviren am Eindringen in die Zellen hindern – mehr unter www.algovir.de.
- Die körpereigenen Abwehrkräfte mit viel Schlaf, frischer Luft, Bewegung und gesunder, vitaminreicher Ernährung mit ausreichend Flüssigkeit stärken. (DJD)



Foto: DJD/algovir/Getty Images/svetikd

-Anzeige-



Wir wünschen allen Kunden,
Freunden und Bekannten ein
gesegnetes Weihnachtsfest
sowie ein gesundes neues Jahr 2025.



DIEHL ELEKTRO
HEIZUNG
SANITÄR

Ihre Zufriedenheit ist unser Antrieb.

Diehl Elektrotechnik • Hügelsbirke 2 • 35083 Wetter
Tel.: 06423 / 6009860 • Fax: 6009889 • www.diehl-elektrik.de

Frohe Weihnachten und
ein gesundes
und glückliches
neues Jahr
wünscht
Ihre SPD-Lahntal




Praxis
Ehrenberg
Physiotherapie & Prävention
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.

Wir wünschen all
unseren Patienten und Kunden
ein wunderschönes
Weihnachtsfest und ein
gesundes Jahr 2025!
Heidi Ehrenberg und Team

Praxis Ehrenberg • Bahnhofstr. 1 • 35083 Wetter • Tel. 06423 - 96 47 19



Wir wünschen allen Vereinsmitgliedern,
Freunden und Bekannten mit ihren Familien
ein schönes
Weihnachtsfest,
geruhige Feiertage
und
einen guten Rutsch
ins neue Jahr!

**Volkstanz- und
Trachtenkreis
Sterzhausen**

Am 29.01.2025 Jahreshauptversammlung





Genießen mit Hähnchen, Pute und Co.

Unkomplizierter Geflügelgenuss für die Festtage: So gelingen leckere Gerichte

-Anzeige-

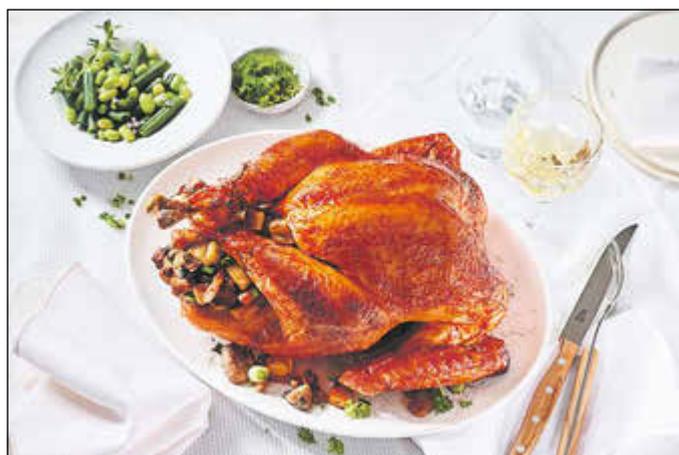
Viele Hobbyköchinnen und Hobbyköche schätzen an Weihnachten die unkomplizierte Zubereitung von Hähnchen, Pute und Co. Genießer wiederum freuen sich bei Geflügel über die Abwechslung und den zarten Geschmack. Auch wenn mehrere Gäste erwartet werden, ist die Zubereitung eines ganzen Hähnchens, einer Pute oder Ente denkbar einfach. Besonders mit diesen drei Tipps: Beim Garen von Geflügel im Ofen immer Flüssigkeit – etwa Geflügelfond, Brühe oder Wein – angießen. So wird das Fleisch saftig und zart. Wer besonders knusprig-krosse Haut mag, kann für die letzten Minuten die Grillfunktion im Ofen anschalten. Und schließlich sollte man Geflügel vor dem Anschneiden ein paar Minuten ruhen lassen, so tritt weniger Fleischsaft aus, das Geflügel wird noch saftig-zarter. Beim Einkauf sollte man auf die deutsche Herkunft des Geflügelfleischs achten, zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz. Mehr Informationen zu Geflügelfleisch aus Deutschland sowie leckere Rezepte gibt es etwa auf www.deutsches-gefluegel.de.

Rezepttipp 1

Festtags-Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen): 1 ganzes Hähnchen, 3 EL Öl, 2 TL Paprikapulver, 6 Zweige Thymian, 700 ml Hühnerbrühe, 4 Äpfel, 3 EL Butter, 1 EL Honig, 1 Schalotte, 50 ml Weißwein, 200 g Maronen (gewart), 100 ml Sahne, 1 Sellerieknolle, 200 ml Milch.

Zubereitung: 2 EL Öl mit Paprikapulver mischen. Hähnchen damit bestreichen und mit 4 Zweigen Thymian und 500 ml Hühnerbrühe 75 Minuten im Ofen bei 180 Grad Celsius garen. Äpfel in 1 EL Butter anbraten. Mit Honig und restlichem Thymian 5 Minuten schmoren. Gewürfelte Schalotte in 1 EL Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit gehackten Maronen und 200 ml Hühnerbrühe 15 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen, weitere 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sellerie in der Milch garen, mit 2 EL Butter pürieren und abschmecken. Alles anrichten und genießen.

Rezepttipp 2

Festtags-Pute

Zutaten (für 4 Personen): 1 Baby-Pute, 4 Scheiben Toast, 150 g Champignons, 2 EL gehackte Kräuter, 100 g Speckwürfel, 2 Eier, 200 ml Geflügelfond, 3 EL Ahornsirup, 1 TL Paprikapulver geräuchert, 500 g Prinzessbohnen, 500 g dicke Bohnen (Glas), 2 EL Butter, Bohnenkraut.

Zubereitung: Toast und Pilze fein würfeln. Mit Speck, Kräutern und Eiern verquirlen. Pute damit füllen. Fond angießen und bei 180 Grad etwa 1,5 Stunden garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Ahornsirup und Paprikapulver mischen und die Pute damit bestreichen. Bohnen garen, mit dicken Bohnen in Butter anbraten, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen und genießen.

DJD

Foto: DJD/deutsches-gefluegel.de

WIR DANKEN UNSEREN
KUNDEN FÜR DIE TREUE
UND WEITEREMPFEHLUNGEN
IM JAHR 2024
UND WÜNSCHEN

**FROHE WEIHNACHTEN
UND EIN GUTES NEUES JAHR.**

IHRE FAMILIE KALENDER

Spezialitätenmetzgerei und Partyservice

D. kalender

Wittgensteiner Str. 15 · Lahntal-Sterzhausen

Tel.: (0 64 20) 77 36 · Fax: 83 91 38 · www.fleischerei-kalender.de





Der Christbaum als Symbol des Weihnachtsfeelings

-Anzeige-

Moderne Ständer machen das sichere Aufstellen des Baumes heute kinderleicht

Die Adventszeit und Weihnachten laufen in vielen Familien nach den immer gleichen Ritualen ab: Plätzchenbacken, der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt, das stets identische Essen an Heiligabend und das Zusammensein unter dem geschmückten Weihnachtsbaum. Beim Aufstellen des Baums muss sich heute niemand mehr mit Flügelschrauben und Co. herumquälen. Vom niederbayerischen Traditionshersteller Krinner etwa gibt es Christbaumständer „made in Germany“ in unterschiedlichen Größen und mit Rundum-Einseil-Technik, die für einen gleichmäßigen Druck der Klauen am Stamm sorgt. Bei einigen Modellen signalisiert eine Sicherungsglocke im Fußpedal, wenn die Klauen sicher und fest am Baum anliegen und der Verschluss des Fußhebels automatisch eingerastet ist. Infos und Online-Shop: www.krinner.com. (DJD)



Foto: DJDIKRINNER



Wir bedanken uns bei unseren Kunden und Freunden für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr!

Lahnstr. 12-14
Sterzhausen
Tel.: 06420 / 7278

Ihr Meisterbetrieb ... seit 1877 in Sterzhausen!

Innungs-Fachbetrieb

BARRIEREFREI BAUEN + WOHNEN www.raumgestaltung-nau.de

Fröhe Weihnachten, Gesundheit und Glück im neuen Jahr wünscht Ihnen



Resul Özcan

Biedenkopf Str. 4 b
35094 Lahntal/Göttingen
Tel.: 06423 - 96 98 17
Fax: 06423 - 96 98 37
Mobil: 0177 - 4 12 80 04
kontakt@resul-gartenbau.de
www.resul-gartenbau.de



Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen!



WIR WÜNSCHEN ALLEN KUNDEN, FREUNDEN UND BEKANNTEN FROHE WEIHNACHTEN UND EIN GESUNDES NEUES JAHR!



MÜHLEN BÄCKEREI
Pfeiffer

Filialen:

- Edeka-Markt Goßfelden
Telefon: 06423/926649
- Cölbe, Kasseler Str. 73
Telefon: 06421/983469
- Marburg, Biegenstr. 47
Telefon: 06421/6905855
- Marbach, Emilv.-Behring-Str. 37
Telefon: 06421/65723
- Sterzhausen, Wittgensteiner Str. 31
Telefon: 06420/8210840
- Wetter, Am Untertor 31
Telefon: 06423/969664
- Niederweimar, Bahnhofstraße 1
Telefon: 06421 78258
- Niederweimar, Alte Bahnhofstr. 1
Telefon: 6421 78258

Die Bäckerei mit der eigenen Mühle!

Mühlenstr. 9, 35094 Lahntal-Caldern
(Sonntag geöffnet)
www.muehlenbaeckerei-pfeiffer.de
E-Mail: info@muehlenbaeckerei-pfeiffer.de

"Nettes Lädchen"



Dankeschön!



für ihre Treue in diesem Jahr. Eine schöne Adventzeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute für das kommende Jahr wünschen wir allen Kunden, Freunden und Bekannten!

Freitags durchgehend geöffnet.

Nettes Lädchen - Buchenau 06466 1771 - www.nettes-laedchen.de



Weihnachten 2024

Geschenkidee für das schönste Fest

(sp-o) Bücher sind wie das Fenster zur Welt. Sie bieten uns nicht nur Einblicke in verschiedene Kulturen, historische Ereignisse und imaginäre Welten, sondern fördern auch unser persönliches Wachstum und unsere Entwicklung. Bücher eröffnen neue Perspektiven und erweitern unser Wissen. Durch das Lesen können wir uns in andere Zeiten und Orte versetzen, andere Kulturen kennenlernen und Einblicke in die Gedankenwelt von Menschen erhalten, die ganz anders leben als wir. Diese Vielfalt an Erfahrungen hilft uns, ein umfassenderes Verständnis der Welt zu entwickeln.

Bücherwürmer aufgepasst! Eine besondere aber altbewährte Geschenkidee sind Bücher für Groß und Klein. Unter www lesehits.de lässt es sich herrlich stöbern. Wer noch ein Geschenk für seine lieben sucht, wird hier bestimmt fündig. Unter den Bestenlisten werden die aktuellsten Bestseller (u.a. „Unendlicher Friede“ von E. Poniewaz/ISBN 978-3-7592-4215-0) mit einem kurzen Text vorgestellt. Oder man sucht nach Genre oder Autor nach dem passenden Geschenk. Darüber hinaus können sich Bücherwürmer auf der Seite über Autorenlesungen, Buchbesprechungen sowie Buchmessen informieren, in den Rezensionen stöbern, selbst Beiträge verfassen oder Kolumnen lesen. (ak-o)



Foto: pexels.com/ak-o

-Anzeige-

Liebe Gäste und Freunde,

unser Restaurant hat am Dienstag, dem 24.12.2024 geschlossen.

Danach sind wir wie gewohnt wieder für Euch da.

Wir wünschen Euch ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein neues Jahr 2025.

Euer Atlantis-Royal-Team

Tel. 06423/96 95 849

Fuhrstr. 37 · 35083 Wetter

info@restaurant-atlantis-royal-wetter.de

Unsere neuen Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag

12:00 - 14:30 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

**Auch mittags geöffnet
Kein Ruhetag mehr**

Unsere Speisekarte



Lieferung
Frei
Haus!



Frische Weihnachten



Rund um die Weihnachtszeit:

Gänsekeule mit Rotkraut und Klößen





Fröhliche Weihnachtszeit

Lecker, vielseitig und gesund

Weihnachten mit Süßkartoffeln

-Anzeige-

Die besinnliche Zeit des Jahres steht vor der Tür und eines der wichtigsten Themen ist natürlich das perfekte Festtagsessen. Dabei gilt es ein Menü zu erstellen, welches allen Erwartungen entspricht und den verschiedenen Bedürfnissen gerecht wird. Während sich mancher Gast vielleicht überwiegend vegan ernährt, ist ein anderer ein absoluter Fleischfan und ein Dritter mag es eher traditionell.

Egal ob als Zutat für die Vorspeise, für das Hauptgericht, im Dessert, wie einem Schoko-Mousse, oder einen ausgefallenen Aperitif – Süßkartoffeln (www.sweetpotatoes.eu) aus den USA verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas. Sie lassen sich hervorragend kochen, backen, grillen oder frittieren und können deshalb vielseitig eingesetzt werden. Auch in der vegetarischen oder veganen Küche wird die orange Knolle aus den USA gerne verwendet und dient als idealer Fleischersatz. Mit ihrer einzigartig cremigen Textur, dem fein-süßlichen Aroma sowie ihrer auffälligen orangen Farbe bereichert das amerikanische Gemüse jedes Weihnachtsmenü!

spp-o



Foto: [pexels.com/lakz-o](https://www.pexels.com/lakz-o)



OPTIK ZIETLOW

Ein frohes Weihnachtsfest und viel Gesundheit für 2025 wünscht Ihnen Karsten Pfeiffer und das Team von Optik Zietlow

Optik Zietlow | Schulstraße 1 | 35083 Wetter | Tel. 06423 7877 | www.optik-zietlow.de
Di – Fr: 9:00 – 18:00 Uhr | Sa: 9:00 – 13:00 Uhr

Wir wünschen Ihnen von Herzen ein wundervolles Weihnachtsfest und ein gutes 2025!

Mareike, Nicolas & das Team der Diegeniesserei

Buchungen & Events:
www.diegeniesserei.de

Auf diesem Wege bedanken wir uns bei unseren Kunden, Freunden und Bekannten für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und wünschen besinnliche Festtage sowie fürs neue Jahr, Gesundheit, Glück und Erfolg.

Raumausstatter
Trommershäuser & Fus GmbH & CoKG
und Mitarbeiter
www.fus-raum.de

Ein gesegnetes
Weihnachtsfest
und ein glückliches
neues Jahr

Grabmalkunst Gebrüder Reinhard

Bildhauer und Steinmetzmeister
Werkstätte für moderne Grabmale
Steinmetz- und Marmorarbeiten

Heinrich und Jürgen Reinhard
Kasseler Straße 5 • 35094 Lahntal
Telefon 06423-7391 • Fax 06423-4990
E Mail: reinhardjuergen@gmx.de



Stilvoll und stressfrei Gastgeben

Zeit haben füreinander, im Hier und Jetzt sein.

-Anzeige-

Dieses besondere Gefühl, mit Freunden und Familie Gutes zu teilen und zu genießen – das tut einfach gut. Das Schöne ist: Dafür braucht es kein Fünf-Gänge-Menü, kein stundenlanges Töpfe-Jonglieren, keine exotischen Zutaten. Schweizer Käse steht für Entschleunigung und Achtsamkeit, etwas, wonach sich viele Menschen sehnen. In einer schnelllebigem Zeit fokussieren sich die Schweizer Käsermeister darauf, echten Käse herzustellen, der so gut, so rein und so ursprünglich ist, wie man Käse nur machen kann.

Echter und ehrlicher Geschmack

Dafür haben sie sich ein eigenes Reinheitsgebot auferlegt. In Schweizer Käse kommt nur, was gut ist für Mensch und Natur. Die Milch von Kühen aus der Region wird täglich frisch an die Dorfkäsereien geliefert. Dort wird sie mit Hingabe und echtem Handwerk verarbeitet. Damit der Käse seinen unverwechselbaren Geschmack bekommt, braucht es außerdem Zeit – und die bekommt jeder einzelne Käselaiab.

Seinen Gästen etwas Gutes zu tun, sie zu überraschen und guten Geschmack mit ihnen zu teilen, das inspiriert und bereichert. Verschiedene Sorten Schweizer Käse, einfach, aber stilvoll angerichtet, dazu ein paar Früchte, Nüsse und frisches, knuspriges Brot, nach Geschmack einen Honig – mehr braucht es manchmal nicht, um gemeinsam mit Freunden oder der Familie zu genießen. So unkompliziert und doch sind ein Wow-Effekt und überraschte Gesichter garantiert.



Ein unvergesslicher Abend

Wer abends eher Lust auf was Warmes hat, kann das Zusammensein mit einem der beiden Schweizer Nationalgerichte Raclette und Käsefondue zelebrieren.

Dabei sitzen die Gäste nicht nur gemütlich zusammen am Tisch, sie bereiten ihr Essen auch gemeinsam zu und nehmen sich dabei viel Zeit, die verbindet. Einem gelungenen Abend, an den sich alle gerne zurückerinnern, steht nichts mehr im Weg. Gemeinsam Gutes teilen und genießen.

(akz-o)

Foto: Käse aus der Schweiz/lakz-o

Wir wünschen allen Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gesundes und friedliches neues Jahr.




GERD ZIPPEL
Fliesen & Wohnraumgestaltung

Inklusive Haustechnik

www.zippel-fliesen.de



BARRIEREFREI
BAUEN + WOHNEN



ES IST
AN DER ZEIT,
EINMAL
Danke
ZU SAGEN ...

... für die gute Zusammenarbeit und das Vertrauen, für die Freundschaft und Wertschätzung im vergangenen Jahr!

Wir wünschen allen Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten ein friedliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr!

Medi Mobil Service

Rollstuhl- und
Krankenfahrtdienst

 Personenbeförderung im
Vertrauenssache

Bestrahlungsfahrten - Refahfahrten - Dialysefahrten

Wittgensteiner Str. 1 · 35094 Lahntal
Tel: 06420- 821 0 877 · Fax: 06420- 821 0 878 · E-Mail medimobil@gmx.net



Weihnachtliche Stoffbeutel selbst gestalten

-Anzeige-

So werden aus schlichten Taschen zuckersüße Accessoires

Ob als Einkaufstasche, als Geschenk oder zum Verpacken: Stoff- und Jutebeutel können vielfältig genutzt werden und sind als Zeichen nachhaltigen Handelns bei immer mehr Menschen beliebt. Mit ein bisschen Kreativität und den richtigen Stiften lassen Stoffbeutel sich ganz einfach zu individuellen Accessoires in stimmungsvoller Weihnachtsoptik verwandeln. Hierfür eignen sich beispielsweise die Pintor-Marker von Pilot. Mit den Kreativmarkern können einfach Zuckerstangen in Rot auf die Baumwolltasche gemalt werden. Auch andere weihnachtliche Motive wie Sterne, Plätzchen oder Tannenbäume können die Jutebeutel schmücken. Und diese müssen nicht in Rot gemalt werden: Die Pintor-Marker von Pilot gibt es in 30 verschiedenen Farben.

(DJD)



Foto: DJDIPilot Pen

Schöne und besinnliche Festtage!

WITTICH
MEDIEN
LINUS WITTICH
 Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.

FRÖHE
Weihnachten
 und alles Gute
 für das neue Jahr

wünscht allen Leserinnen, Lesern,
 Anzeigenkunden, Zustellern
 sowie Abohändlern

LINUS WITTICH Medien KG

Industriestraße 9-11 | 36358 Herbstein | Telefon 06643 9627-0

Wir wünschen allen Kunden, Bekannten
 und Freunden eine entspannte
 Weihnachtszeit und einen
 guten Start in
 das neue Jahr.

Heinrich Allié 35083 Wetter-Todenhausen
 Landmaschinen - Reparaturwerkstatt - Ersatzteillager Tel. 0 64 23/9 43 00



Wir bedanken uns bei allen
 Freunden & Geschäftspartnern
 für die erfolgreiche
 Zusammenarbeit 2024.

FUN und
PHYSIO
 Fitness • Gesundheit • Lebensfreude

... Wir wünschen allen ein
 schönes Weihnachtsfest
 und ein gesundes und
 erfolgreiches Jahr 2025.

Therapie- und Trainingszentrum Fun und Physio
 Im Berntal 5 | 35083 Wetter | www.fun-physio.de



-Anzeige-

Tipps für Wildbret-Zubereitung

Generell gilt bei Wildbret die gleiche Zubereitungs- und Würzmethode wie bei Fleisch vom Rind oder Hausschwein.

Jedoch sollte Wildbret immer mindestens über einen kurzen Zeitraum auf 80 °C Kerntemperatur gebracht werden. Um den Garzustand festzustellen, eignen sich verschiedene Prüfmethode.

Die Druckmethode: Lässt sich der Braten mit dem Finger weit eindrücken, ist er noch sehr roh. Gibt das Fleisch leicht nach, ist es rosa. Gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart. Das Bratthermometer: Sicherheit verschafft in jedem Fall dieser kleine, technische Helfer, der mit seinem spitzen Ende einfach in das Fleisch gesteckt wird.

Die Garprobe: Diese verschafft letzte Sicherheit. Wird nach Ablauf der regulären Garzeit mit einer Nadel ins Wildbret gestochen, sollte der ausfließende Saft nicht mehr rosa sein. Bei Federwild gilt gleiches wie bei zahmem Geflügel: Immer gut durchbraten. *Deutscher Jagdverband/djv*

-Anzeige-

Die perfekte Geschenkidee

So besinnlich die Weihnachtszeit auch ist, oft beginnen mit ihr die stressigsten Wochen des Jahres.

Das gilt besonders für die weiblichen Familienmitglieder, denn es heißt: Geschenke besorgen, das Haus auf Vordermann bringen und kulinarische Genüsse zaubern. Kein Wunder, dass sich die Lieben auf besondere Art bedanken möchten – und mit einem Gutschein über einen Aufenthalt in einer klassischen Schönheitsfarm sicher goldrichtig liegen. Denn sie verschenken nicht nur eine verdiente Auszeit, sondern einen Wellnessurlaub im ursprünglichsten Sinne. In den Schönheitsfarmen dreht sich alles nur um die Frauen und ihr individuelles Befinden. Hier können sie ganz selbst sein und sich von morgens bis abends verwöhnen lassen. Darum kümmern sich die Inhaberinnen und Inhaber der Beautyoasen persönlich, unterstützt von ihrem freundlichen, kompetenten Team. In der privaten Atmosphäre treffen ausschließlich weibliche Gäste zusammen, die fernab von Leistungs- oder Stylingdruck endlich Zeit zum gemeinsamen Plauschen oder Spaziergehen finden. Dazwischen sorgt eine Vielzahl an traumhaften Wellnessanwendungen für körperliches und seelisches Wohlbefinden. Und die Köstlichkeiten bei den Mahlzeiten machen die Erholung für alle Sinne perfekt!

eprlbeautyfarm-wellnessfarm.de

Wir wünschen unseren Gästen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

PIZZERIA & BISTRO Toscana
mit BIERGARTEN & Lieferservice

kostenloser WLAN-HotSpot
0 64 66
911 90 78

Alte Landstr. 1a · Buchenau

Merry Christmas

concept store

25%

kleiner LADEN

25% RABATT
auf Weihnachtsdeko & Damenmode
Wittgensteinerstr. 1b | 35094 Lahntal

Blumen Günther

Aueweg 9 · 35083 Wetter · Tel. 06423/3232 u. 6522

Unseren Kunden, Freunden und Bekannten wünschen wir ein **frohes Weihnachtsfest** und ein **gesundes neues Jahr!**

Geschäftszeiten während der Feiertage:
Heiligabend: 8.30-12 Uhr
25. Dezember: 10-12 Uhr · 26. Dezember: geschlossen
Silvester & Neujahr: geschlossen

Die SG Lahnfels 1920/28 e. V.
und der Förderverein SG Lahnfels e. V.
wünschen allen Mitgliedern und Unterstützern
ein frohes Weihnachtsfest und
einen guten Start ins
neue Jahr 2025.



„Man mische und erhitze es“

Schlittenfahren, Plätzchenduft und Lichterglanz – all das erheitert uns im Winter.

Und wenn es draußen stürmt und schneit, wenn wir über den Weihnachtsmarkt bummeln oder durch die weiße Landschaft wandern, erwärmt ein Getränk Jahr für Jahr die Körper und Herzen: der Glühwein. Ob mit oder ohne Alkohol, weiß oder rot, vollmundig oder fruchtig, ist er hierzulande in aller Munde. Doch woher kommt er? Eine Spur führt ins Elbtal und fast 190 Jahre zurück. Im sächsischen Elbtal liegt eine der kleinsten und schönsten Weinregionen Deutschlands. Seit mehr als 850 Jahren prägt der Wein hier sowohl die Landschaft als auch das Leben und bringt dabei so manch genussvolle Entdeckung hervor. Auf Schloss Wackerbarth, im Herzen der Sächsischen Weinstraße gelegen, entstand aus Ideenreichtum und Geschick im Winter 1834 etwas Besonderes: August Raugraf von Wackerbarth suchte im verschneiten Radebeul nach einem wärmenden Getränk. Er nahm weißen sächsischen Wein und fügte Safran, Anis, Granatapfel und weitere exotische Gewürze hinzu. Dann erhitzte er die Flüssigkeit. Ein Geistesblitz, der uns heute noch beglückt. Denn vor etwa zehn Jahren entdeckte man das lange verschollene historische Rezept des Raugrafen im Sächsischen Staatsarchiv in Dresden. Nach eingehender Prüfung durch Historiker war klar, dass es sich dabei um das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands handelt.

-Anzeige-

djd

Wir wünschen allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr



Ihr qualifizierter Ansprechpartner!

KÖSTER 

Sanitär | Heizung | Solar | Kundenservice

- | individuelle Badgestaltung
- | moderne und effiziente Heiztechniken
- | Solaranlagen für Heizung und Warmwasser
- | kompetente Beratung und Service

Steffen Köster | 35094 Lahntal | Tel.: 06423 - 29 23 | www.koester-heizung.de

Weihnachten

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle, mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit, und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle schöne Blumen der Vergangenheit. Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise, und das alte Lied von Gott und Christ bebt durch Seelen und verkündet leise, dass die kleinste Welt die größte ist.

von Joachim Ringelnatz (1883-1934)

-Anzeige-

KIEBITZ MARKT®

— Die Fachmärkte für Haus, Tier und Garten —



• Großer Weihnachtsbaum-Verkauf

Frisch geschlagene **Nordmann-Tannen** aus der Region. Teilweise stehen unsere Bäume überdacht, sodass Ihr Einkauf auch bequem bei Regenwetter stattfinden kann.

Kostenlose Auslieferung
(für große Bäume in Wetter und den umliegenden Gemeinden)

Fröhliche Weihnachten
Wir wünschen unseren Kunden, Freunden & Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr!

An Heiligabend und Silvester geschlossen!

Inh.: Tatjana Daitche
Am Bahnhof 12-16, 35083 Wetter, Tel. (0 64 23) 544 88 38
Mo - Mi 9 - 17 Uhr | Do - Fr 9 - 18 Uhr | Sa 9 - 13 Uhr
www.Kiebitzmarkt-Wetter.de

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr.

Alles für eine sichere Fahrt.



- > Hauptuntersuchung
- > Schadengutachten
- > Fahrzeugbewertung

DEKRA Automobil GmbH
Partnerbüro Muth
Nesselbrunner Straße 8
35041 Marburg
Telefon 06421.93113-0
www.dekra.de/
marburg-hermershausen



DEKRA

Schneider
Bestattungen



Bestattermeister
Frank Ortmüller
Bahnhofstr. 15
35083 Wetter
www.bestattungen-lahntal.de

Telefon **06423 / 6781**

*Geschäftsanzeigen
online buchen:*

Registrieren Sie sich jetzt
unter „meinWITTICH“ bei



www.anzeigen.wittich.de

www.kragimmobilien.de



Erfolgreicher Immobilienverkauf!
++ planmäßig und sicher ++

Sie überlegen, Ihre Immobilie zu verkaufen und möchten in 24 Tagen nach der ersten Besichtigung Ihren Notartermin? Mehr hier: www.kragimmobilien.de/verkaufsinteresse

Rufen Sie gleich an!
Ihr lokaler Experte in
Immobilienachen:
Jürgen Krag



06462-9148-0

Rohr & Kanalreinigung

Ihr Ansprechpartner für Ihre Region

Thomas Backhaus „Wir beseitigen jede Verstopfung“

- Rohrreinigung
- Kanalreinigung
- TV-Untersuchung
- Rohrsanierung
- Kanalsanierung
- Rückstauklappe
- Rohrarbeiten
- Rohr in Rohrsanierung



**Kostenlose An- u. Abfahrt im
Landkreis Marburg**

☎ 06421 - 65 099 72*

RohrFrei24

Rohr & Kanalreinigung

*Anrufweiterleitung Firmensitz Lollar

Gut fürs Herz...

Deutsche
Herzstiftung



Herzessache

Mit Ihrem Testament über
das eigene Leben hinaus
Gutes bewirken.

Kontaktieren Sie uns:

Telefon 069 955128-123
herzstiftung.de/testament



Leistungen:

- Parkett & Fußboden
- Malerservice · Hauswirtschaftsservice
- Hausmeister- & Gartenservice
- Reinigungsservice

Wir wünschen Ihnen allen
ein besinnliches Weihnachtsfest
und alles Gute für
das Neue Jahr!

Lahnstraße 8 d-e
35091 Cölbe
Tel.: 06421 94 80 30
info@haus-und-handwerk.de



**Wärme aus der Natur –
Ihr Spezialist für erneuerbare Energien**

NIBE

NIBE Wärmepumpen
Für Neubau und Modernisierung

Weitere Infos zur
Förderung unter
www.bafa.de

**Wir beraten
Sie gerne!**



Maximale
Förderung

PELLETÖFEN/-KESSEL UND WÄRMEPUMPEN
Heizen Sie sauber, umweltbewusst und platzsparend.

Leguan Energiesysteme • Frauenbergstr. 22 • 35039 Marburg
Tel.: 0 64 21/3 04 80 60 • www.leguan-energiesysteme.de

Schule Machen Ohne Gewalt



SMOG e.V.

Werden Sie
Mitglied und unterstützen
Sie die Arbeit von SMOG e.V.:
**DENN KINDER
SIND DIE ZUKUNFT!**

© pressmaster - Fotolia.com; © Aramanda - Fotolia.com

Für weitere Informationen:
www.smogline.de • Tel. 06677 - 918211