

Wasser- und Abwasserverband Hildburghausen informiert

Hildburghausen. Werte Abnehmer, in Vorbereitung auf den bevorstehenden Winter möchten wir unsere Abnehmer vorsorglich darauf aufmerksam machen, dass die Verbrauchseinrichtungen vor Frost zu schützen sind. Aufgefrorene Wasserleitungen in den Wohnhäusern verursachen beim Auftauen große Schäden durch Wassereinbruch. Besonderes Augenmerk sollten unsere Abnehmer auf Wasserleitungen in leer stehenden Gebäuden, Scheunen und Ställen legen, die nicht frostsicher sind.

Wir möchten explizit nochmals darauf hinweisen, dass lediglich das Abstellen der Wasserleitung am Wasserzähler nicht ausreicht, um die Frostsicherheit der Anschlussleitung und des Wasserzählers zu sichern.

Die Wasserzähler sind sogenannte „Naßläufer“ und entleeren sich nicht vollständig mit dem Leerlassen der Anschlussleitung. Bei Frosteinwirkung platzen dann die Gläser der Wasserzähler. Sie müssen also vor Frost geschützt werden. Sollte dies nicht möglich sein, z. B. bei Gärten oder Nebengebäuden, so ist der Ausbau mit dem Wasser- und Abwasser-Verband Hildburghausen zu vereinbaren.

Bei Rückfragen oder für nähere Informationen oder für Hinweise auf Wasserverluste und Rohrbrüche sind wir unter Tel. 03685-794710 für unsere Abnehmer immer erreichbar.

gez. Höhn
Abteilungsleiter Wasser
Wasser- und Abwasser-Verband Hildburghausen

Der VdK-Ortsverband Hildburghausen lädt ein!

Hildburghausen. Liebe Mitglieder und Freunde, schon zur Tradition geworden, laden wir auch in diesem Jahr zu unserem vorweihnachtlichen Begegnungsnachmittag und zur Jahreshauptversammlung mit Neuwahl des Ortsvorstandes des VdK recht herzlich ein.

Die Veranstaltung findet am Samstag, dem 10. Dezember 2016, um 14 Uhr im Café „Charlott“, Clara Zetkin-Straße 5 in Hildburghausen statt.

Zur besseren Planung bitten wir um Rückmeldung der Teilnahme unter Tel. Nr.: 03685/405202, Dienstag-Freitag 8 bis 12 Uhr oder per Mail: elke.witzel@gmx.de.

Wir freuen uns auf rege Teilnahme! Der Vorstand

Aufführung der Brieger Christnacht 1944

am 2. Advent in der Heiligen-Dreifaltigkeits-Kirche in Gießübel

Gießübel. „Als mir zur Gewissheit geworden war, dass der Krieg unsere Heimat überfluten würde, schrieb ich für meinen Chor und für meine Brieger Gemeinde am ersten Adventssonntag 1944 die Weihnachtsgeschichte. Mit drei Aufführungen – eine fand in der Christnachtfeier statt – nahmen wir bewusst Abschied von Kirche und Gemeinde. Etwa 6000 Menschen hörten die Komposition. Bald darauf sank der gewaltige Dom von St. Nikolai und unsere ganze Brieger Welt in Trümmer, eine Welt, an die alle, die daran teilhatten, mit Freude und Dankbarkeit zurückdenken.“

So erinnert sich der seinerzeit in ganz Deutschland als der „Brieger Kantor“ bekannte Kirchenmusiker Max Drischner (1891-1971), der in diesem Jahr seinen 125. Geburtstag feiern würde. Ihm zu Ehren wird am 4. Dezember um 17 Uhr seine „Weihnachtsgeschichte“, die „Brieger Christnacht 1944“, in der Gießübeler Dreifaltigkeitskirche aufgeführt werden. Seiner Devise „Kirchenmusik muss sein wie eine gute Predigt, die jeder verstehen kann“ bleibt er auch in diesem Werk, das auf Liedern aus der Grafschaft Glatz basiert, treu. Schlichte, innige Melodik und volksliedhafte Harmonisierung prägen diese musikalische Fassung des Lukas-Evangeliums. Fern von Pathos und Sentimentalität zeichnet Drischner ein tröstliches und versöhnendes Bild seiner verlorenen musikalischen Heimat, die in seiner Kirchenmusik unverlöschlich aufgeht. Dass er dabei dem avantgardistischen Zeitgeist nicht entsprach, wird

auch für uns heutige Hörer angesichts der tiefen Wärme dieser Musik uninteressant und macht das Werk zeitlos.

In Gießübel erklingt es in einer Fassung für Frauenchor und Streichorchester. Die Ausführenden sind Julia Lucas (Sopran), Sängerinnen des Bibereschläger und des Themarer Kirchenchores sowie der Sängervereinigung Bad Rodach und das Collegium musicum Hildburghausen. Die musikalische Leitung liegt in den Händen von KMD Torsten Sterzik.

Max Drischner, geboren am 31. Januar 1891 in Prieborn/Schlesien, begann 1910 ein Theologiestudium in Leipzig und Breslau, bevor er seit 1914 in Berlin Orgel, Klavier (bei Wanda Landowska) und Cembalo studierte. Später wurde er von Kantor Prof. Paul Hielscher in Brieg an der Orgel unterrichtet. 1924 wurde Drischner zum Kantor und Organisten von St. Nikolai in Brieg berufen. Hier komponierte er die meisten seiner Orgel- und Vokalwerke, 1942 folgte die Ernennung zum Kirchenmusikdirektor. Als Brieg im Januar 1945 zur Festung erklärt wurde, musste er nach Prieborn fliehen. Im Herbst 1946 wurde er mit seiner Mutter und der Schwester Margarethe aus Schlesien ausgewiesen. Nach kurzen Stationen in Magdeburg und Eimersleben war Max Drischner zwei Monate lang Kantor und Organist der Augustinerkirche in Erfurt. Von 1947 bis 1955 wirkte er offiziell als Organist und Kantor in Herrenberg (Württemberg), wobei er schon seit 1948 sein Amt aufgrund seines schlechten Gesundheitszustandes

Tipps aus Großmutter's Zeiten Tipps für Pflanzen- und Blumenpflege



Blattläuse,

werden vertrieben durch Abwaschen der Pflanzen von allen Seiten mit lauwarmen Wasser und Gießen mit kaltem Schwarztee oder kaltem Kaffee.

Wurzelschädlinge an Zimmerpflanzen

Ist in der Blumenerde ein Wurzelschmarotzer, 2 El getrocknete Brennnessel und 2 El Kaffeesatz ins Gießwasser geben, über Nacht stehen lassen und dann die Blumen damit gießen. Oder die Schädlinge mit einer Kartoffelscheibe an die Oberfläche locken, wo sie leicht zu entfernen sind.

Ungeziefer im Blumentopf

Eine Knoblauchzehe in jeden Blumentopf pflanzen. Den Knoblauch zurückstutzen, wenn er zu wachsen beginnt, damit der die Pflanze nicht überwuchert. So vertreibt man jegliches Ungeziefer.

Eine verschmutzte Glasvase

wird nach ein paar Minuten wieder sauber, wenn sie mit Wasser gefüllt und etwas Bleichmittel hinzugegeben wird.

Rosen halten länger,

in der Vase, werden die Stielenden nach dem Schneiden kurz in kochendes Wasser getaucht.

Tulpen in der Vase,

halten länger, wenn man sie mit einer Stopfnadel an der Schnittstelle tief einsticht.

Tannenzweige bleiben länger frisch,

wenn man sie schräg abschneidet, in ein Gefäß mit Wasser stellt, bis sie sich vollgesogen haben und dann ihre Schnittflächen mit Siegellack versiegelt.

nicht mehr ausüben konnte. 1955 zogen die Drischners nach Goslar, die Patenstadt Briegs, wo man Max Drischner 1956 den Kulturpreis der Stadt verlieh. Durch Albert Schweitzers Bach-Buch entspann sich ein lebenslanger Briefwechsel zwischen dem „Urwalddoktor und einem schlesischen Kantor“, wie Drischner beider Freundschaft später beschrieb. Ein zweites Mal wird die „Brieger Christnacht“ am Sonntag, dem 11. Dezember in der Themarer Friedhofskirche im Rahmen des Adventskonzerts ab 17 Uhr zu hören sein. Julia Lucas

Aus der Region für die Region.



FLEISCHEREI

98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201

Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.

Das Angebot ist gültig vom 28.11. bis 03.12.2016

Sauerbraten, 100 g **0,89 EUR**

Gehacktes, halb & halb, 100 g **0,49 EUR**

Knacker, versch. Sorten, 100 g **0,89 EUR**

Schweinelende, gefüllt & geräuchert, ... 100 g **1,29 EUR**

Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G. **AGW**

Tel.: (0 36 85) 70 96 97

Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

FLEISCHEREI STEINER

Genuss aus dem Thüringer Land

Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen

Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64

WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE

Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss

Flache Rippchen, ohne Knorpel, 100 g, **0,49 €**

Schweinegehacktes, gewürzt, 100 g, **0,52 €**

Bauernschinken, gereift, 100 g, **1,59 €**

Leberwurstdose, 400 g, Stck., **2,99 €**

Fleischsalat, 100 g, **0,89 €**

Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebutten

Jetzt wieder Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.

Zur Schlachtsaison bieten wir:
Schweinehälften, Därme und versch. Schlachtbedarf an.

Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 29.11. bis 03.12.16

Ofenhähnchen mit Käse

Unser Rezept der Woche

Zutaten
4 Hähnchenbrustfilet
1 kleine Handvoll Petersilie
Chiligewürz
125 g Hartkäse
8 Scheiben Speck
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
gutes Olivenöl

Zubereitung
Den Backofen auf Maximaltemperatur (250-300 °C) vorheizen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren, aber nicht durchschneiden (Schmetterlingsschnitt).

Petersilie waschen, trocken-schwenken, von den Stielen zupfen und grob schneiden. Käse in Scheiben schneiden.

Hähnchenbrüste aufklappen und mit Speck und Käse belegen. Gefüllte Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, mit Öl bestreichen und auf ein Backblech legen.

Das Fleisch 10 Minuten im Backofen garen.

Zum Servieren die Hähn-

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2

Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 28.11. bis 3.12.2016

- Kotelett** 100 g **0,52 €**
- Schweinebraten** aus der Keule 100 g **0,59 €**
- grobe Leberwurst** 100 g **0,72 €**
- Wiener** 100 g **0,75 €**

Dienstag frisches Wellfleisch in unseren Verkaufsstellen, solange Vorrat reicht.
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **ROSTBRATWURST.**

Landfleischerei Dörnfeld GmbH

Filiale » im tegut Themar

WOCHEANGEBOT
vom 28.11. bis 03.12.2016

Kaflerlachsbraten, kg **6,99 €**

Schweinekamm, mit Knochen, kg **3,99 €**

Hintereisbein, kg **3,69 €**

Lachsschinken, 100 g **1,29 €**

Thüringer Leberkäse, 100 g **0,89 €**

Kaflerleberwurst, 100 g **0,79 €**

Solange der Vorrat reicht...
Unser Fachpersonal berät Sie gern.

Landfleischerei Dörnfeld GmbH,
Meininger Str. 6 (im tegut), 98660 Themar
Tel.: 03 68 73 / 68 91 82, www.landfleischerei-doernfeld.com

Landmetzgerei & Partyservice

Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25

Qualität direkt vom Erzeuger
kontrollierte Produktion

ANGEBOT DER WOCHE

(Angebot gültig vom 29.11. bis 03.12. • Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

Schleißbratwürste, 100 g **0,65 €**

Aufschnitt, gemischt, 100 g **0,99 €**

Fleischwurst, grob oder fein, 100 g **0,86 €**

Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)

Schweinegehacktes, 100 g **0,45 €**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öff.: Di. - Mi.: 8-16. Uhr • Do. - Fr.: 8-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr

Fleischerei M. Sauerbrey

Angebot vom 29.11. bis 03.12.

Sauerbraten 100g **0,99 €**

Gehacktes, gewürzt, 100g **0,54 €**

Leberwurst
in Dosen, klein, Stck. **1,80 €**
in Dosen, groß, Stck. **2,80 €**

Portionierter Bierschinken u. Jagdwurst 100g **0,89 €**

Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 19.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr

Schloßstr. 1 • Weikersroda
☎ 03685 / 40 55 770

