

# Dank und Anerkennung an alle Ehrenamtlichen

Tierschutzverein Südthüringen e. V. zieht Resümee 2016

**Hinternah/Hildburghausen.** Liebe Tierbesitzer, liebe Tierfreunde, der Vorstand des Tierschutzvereins Südthüringen e. V. möchte aufgrund der bevorstehenden Festtage die Gelegenheit nutzen, allen Tierfreunden, Mitgliedern und Mitarbeitern, Kommunen, dem Landratsamt Hildburghausen, Firmen, den Medien und Sponsoren Danke zu sagen für die geleistete Arbeit zugunsten des Tierheims „Am Wald“ in Hildburghausen, für die weitere Aufrechterhaltung der Tierschutzarbeit im Landkreis und darüber hinaus. Mit Stolz blicken wir als Verein auf über 11.000 Stunden ehrenamtlicher Arbeit seit der Übergabe des Grundstücks im Jahr 2013 an uns zurück, und nicht vergessen möchten wir, dass seit fast 2 Jahren das Tierheim auf ehrenamtlicher Basis geleitet und durch unsere Mitglieder betreut wird. Vor allem den Tierpflegern gilt hier unser und mein besonderer Dank.

Auch in diesem Jahr sind wieder viele Tiere bei uns abgegeben worden; betroffen müssen wir aber eine zunehmende Entsorgungsmoralität feststellen, die manche Bürger veranlasst haben, unter falschen Angaben ihr Tier bei uns abzugeben oder einfach auszusetzen. Ob Hund, Kaninchen, Kätzchen, Meerschweinchen - jedes Tier hat ein Anrecht auf artgerechte Haltung, gute Betreuung und bei Krankheit auch auf medizinische Versorgung. Wir bitten ganz herzlich, vermehrt darauf zu achten, dass die §§ 1 + 2 des Tierschutzgesetzes von jedem Bürger eingehalten werden.

Gerade jetzt zur Weihnachtszeit ist es notwendig, darauf hinzuweisen, dass nicht jeder Wunsch der Kinder und Enkelkinder nach einem Haustier sofort erfüllt werden muss. Gern verweisen wir wie jedes Jahr auf die äußerst liebrenden Tiere in einem Spielzeugfachgeschäft, welche gut und vor allem auch geduldig unter einen Weihnachtsbaum passen. Die interessierten Kinder sollten sich dann während der Weihnachtsferien in einem Tierheim in Wohnortnähe einmal umschauen, ob und mit welchem Tier sie zurecht kommen können - ohne dass Mutti und Vati später die ganze Arbeit machen müssen. Eigenverantwortung ab einem bestimmten Alter muss erlernt und vor allem dauerhaft verlangt werden. Gern beraten wir Sie nach den Feiertagen zu Ihrem Tierwunsch - bis zum 4. Januar 2017 werden wir kein Tier vermitteln - aus Rücksicht auf die uns anvertrauten Tiere und den allgemeinen Familienfrieden in Ihren Haushalten. Danach sind wir wieder gern für Sie da.

Allen Tierfreunden noch einmal Dank für die tolle Unterstützung in diesem aufregenden Jahr 2016, den Besuchern der Tierweihnacht Danke für das überwältigende Ergebnis ihrer Spenden, und wir wünschen allen Bürgern ein friedliches Jahr 2017 und den tierischen Mitbewohnern eine ruhige Weihnachtszeit und einen entspannten Jahresübergang.

**Ihre Monika Hahn und Ulrich Bernhauser im Namen des Vorstandes und der Tierheimleitung**

# DRK Kleiderkammer Schleusingen

## Neue Öffnungszeiten ab 2017

Schleusingen. Verehrte Bürgerinnen und Bürger in Schleusingen und Umgebung, wir freuen uns, dass Sie auch nach dem persönlichen Wechsel in der Kleiderkammer Schleusingen uns die Treue gehalten haben.

Die mit dem Personalwechsel vorgenommenen Änderungen der Öffnungszeiten auf ausschließlich vormittags entsprechen nicht unserer Vorstellungen und natürlich, wie wir aus Ihren Reaktionen wissen, nicht Ihren Wünschen.

Deshalb haben wir die Öffnungszeiten ab 1. Januar 2017 wie folgt geändert:

- Montag: 9 bis 14 Uhr,
- Dienstag: 9 bis 17 Uhr,
- Mittwoch: 9 bis 13 Uhr,
- Donnerstag: 9 bis 13 Uhr,
- Freitag: 9 bis 13 Uhr.

Wir hoffen und wünschen, dass wir Ihren Vorstellungen entgegenkommen und würden uns freuen, wenn Sie unsere neuen Öffnungszeiten rege nutzen.

**Jürgen Arfmann**  
Vorstandsvorsitzender

# Zahl der Pflegebedürftigen im Kreis Hildburghausen stark angestiegen

Erfurt. 3010 Menschen im Kreis Hildburghausen sind pflegebedürftig. Binnen zehn Jahren ist die Zahl der Pflegebedürftigen im Landkreis um 57 Prozent angestiegen. Auf ganz Thüringen bezogen stieg die Zahl der Pflegebedürftigen im selben Zeitraum hingegen um 40,6 Prozent. Darauf macht die Thüringer Landesvertretung der Techniker Krankenkasse (TK) aufmerksam und beruft sich auf Zahlen des Landesamtes für Statistik.

Auf 1000 Menschen im Kreis Hildburghausen kommen somit 46 Pflegebedürftige, zehn Jahre zuvor waren es lediglich 27. Thüringenweit sind durchschnittlich 43 von 1000 Menschen pflegebedürftig. Die meisten Pflegebedürftigen im Landkreis werden zu Hause gepflegt (66,8 Prozent), vor zehn Jahren waren dies 67,4 Prozent.

Guido Dressel, Leiter der

Landesvertretung der TK in Thüringen erkennt in diesen Zahlen eine klare Dominanz des ambulanten Sektors und hält diese auch für notwendig. „Die Zahl der Pflegebedürftigen, die auf professionelle Hilfe angewiesen sind, ist stark angestiegen. Das wird sich in Zukunft so weiter entwickeln“, sagt Dressel. Demgegenüber stehe, dass die Zahl potenzieller Fachkräfte eher rückläufig sei.

**Gemeinschaftsaufgabe für die Zukunft**

„Um dem Herr zu werden, müssen Pflegebedürftige möglichst lange Zuhause gepflegt werden, was auch den Wünschen der meisten entspricht“, so Dressel weiter. Dazu seien geeignete Sozialraumplanung und Wohnformen ebenso nötig wie die Unterstützung ehrenamtlicher Arbeit und konsequenter Einsatz von telemedizinischen Unterstützungssys-

# Tipp aus Großmutter's Zeiten

## Soßen – Braten – Fleisch



**Der Braten wird saftiger,** wird das Fleisch vor dem Anbraten kurz in kochendes Wasser gelegt, denn das schließt die Poren.

**Geräuchertes oder Pökelfleisch,** das stark gesalzen ist, wird bekömmlicher, wenn man es zum Kochen sofort ins kalte Wasser legt und etwas Zucker dazu gibt. Bekanntlich wird ja Fleisch sonst erst ins heiße Wasser gegeben, da es dadurch an Geschmack und Kraft gewinnt.

**Fleisch,** zweckmäßigerweise nur gegen die Fasern schneiden.

**Fleisch beim Anbraten,** immer in heißes Fett geben, damit die Poren sich schnell schließen und das Fleisch saftig bleibt. Das gilt besonders auch für Steaks und Leber.

**Sahne beim Braten,** mit etwas Mehl verquirlen, um dadurch ein Gerinnen zu verhindern.

**Brathühner werden schön braun** und knusprig, bestreicht man sie vorher mit Rahm.

**Rouladen,** werden sehr pikant, legt man sie einen Tag vor der Zubereitung in eine Marinade aus Öl und klein geschnittenen Knoblauch.

**Fleisch für Fondue,** über Nacht in ein mit Cognac getränktes Tuch gewickelt, lässt es besonders zart und schmackhaft werden.

**Wild wird zarter,** durch Einlegen über Nacht in Buttermilch.

**Speck lässt sich beim Spicken,** besser verwenden und biegt nicht so leicht um, wenn er eiskalt ist.

**Gekochte Würstchen** zum Aufbewahren in leicht gesalzenes Wasser legen.

**Speck oder Schinken,** der zu zäh geworden ist, kurze Zeit in heißes Wasser legen, dann ist er wieder genießbar.

temen. Kommunen, Kranken- und ambulanten Versorgungsdiensten vor einer der größten Herausforderungen, die es künftig im Sozialwesen zu bewältigen geben.

# Aus der Region – für die Region.



Kross gebratene Entenbrust mit weihnachtlicher Pfirsichsauce. Foto: Netto

# Kross gebratene Entenbrust mit weihnachtlicher Pfirsichsauce

Unser Rezept der Woche

- Zutaten (für 4 Personen)**  
 1 Entenbrust, ca. 800 g (mit Haut ohne Knochen)  
 1 großer weißer Pfirsich (ersatzweise 3 Hälften aus der Dose)  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 Meersalz  
 1 Zimtstange (ca. 5 cm lang)  
 2 Sternanis, zerstoßen  
 300 ml Portwein

- 3 EL Balsamicosirup  
 Salz, Pfeffer  
**Zubereitung**  
 Den Backofen auf 220° C vorheizen.  
 Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig einschneiden – nur so tief, dass kein Muskelfleisch verletzt wird.  
 Eine kalte Pfanne mit Salz

und Pfeffer bestreuen. Entenbrust mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Herd einschalten und die Brust solange braten, bis die Haut gut Farbe angenommen hat. Entenbrust auf der Fleischseite würzen und wenden. Zimtstange und Sternanis zugeben und mit anbraten. Dann die Brust im vorgeheizten Backofen 10 Minuten nachgaren lassen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Pfirsich waschen und in Spalten schneiden. In derselben Pfanne wie das Fleisch anbraten, mit Portwein ablöschen. Balsamicosirup zugeben und die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Pfirsichsauce auf Tellern verteilen. Entenbrüste schräg aufschneiden und auf die Sauce setzen.

Dazu passen hervorragend Rösti und ein Gläschen Rotwein.



Angebot vom 27.12. bis 31.12.

- Hackbraten** .....100g **0,69 €**
- Leberkäse portioniert** ..... 100g **0,89 €**
- Sauerbraten** ..... 100g **0,99 €**
- Schweinerouladen** 100g **0,69 €**

**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 • Weitersroda  
☎ 03685 / 40 55 770



**Landmetzgerei & Partyservice**  
 Gleichhamburg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18  
 98630 Römhild / OT Gleichhamburg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25

Qualität direkt vom Erzeuger  
kontrollierte Produktion

**ANGEBOT DER WOCHE**  
 (Angebot gültig vom 20.12. bis 31.12. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

- gefüllte Schweinelende, ..... 100 g **1,29 €**
- Pökelbraten, ..... 100 g **0,89 €**
- Schweinerouladen, ..... 100 g **0,79 €**
- Schleißbratwürste, ..... 100 g **0,65 €**
- Hauseigene Pastete, ..... 100 g **1,49 €**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir wünschen all unseren Kunden ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Vom 01.01.2017 bis 16.01.2017 bleibt die Verkaufsstelle geschlossen.  
 Ab 17.01.17 sind wir wieder für Sie da.

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

- frisches Schweinefilet, auch gefüllt, 100 g, **1,09 €**
- Schweineschnitzel, aus der Oberschale, 100 g, **0,59 €**
- 1a Pasteten, versch. Sorten, . . . . . 100 g, **1,39 €**
- Bauernschinken, . . . . . 100 g, **1,59 €**
- Bierwurst, auch als Portionswürstchen, 100 g, **1,19 €**

Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr  
 Donnerstag - frische Pferdebutletten  
 Frischer Hirsch- und Wildschweinbraten im Angebot.

All unseren Kunden, Freunden und Bekannten wünschen wir ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start in's neue Jahr.

Vom 02.01. bis 09.01.17 bleibt unsere Filiale geschlossen.

Öff.: Di. - Fr.: 8.-18 Uhr • Sa.: 8.-12 Uhr • Angebot gültig vom 27.12. bis 31.12.16



**AGRAR GmbH Streufdorf**

Steinfelder Straße 2  
 Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:  
 Angebot vom 27.12. bis 31.12.2016

- Sauerbraten, .....100 g **0,85 €**
- Schaufele, .....100 g **0,45 €**
- Kochsalami, .....100 g **0,79 €**
- Rindfleischknackwurst, 100 g **0,99 €**

Frisches WELLFLEISCH wieder am Dienstag, dem 3.1.2017.  
 Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.

Wir wünschen unserer werten Kundschaft ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches 2017