

Landmetzgerei Gleichamberg sagt vielen Dank!

20 Jahre hatten wir unseren Standplatz zum „Kalten Markt“ in Römhild immer an der gleichen Stelle.

20 Jahre wußten unsere Stammkunden, wo sie uns finden.

Nach 20 Jahren wurde unser Stand an den Rand des „Kalten Marktes“ gestellt.

Nach 20 Jahren konnte uns unsere Stammkundschaft nicht finden!

Wir bedanken uns bei der Stadtverwaltung Römhild für den neuen, unattraktiven Standort und das negative Entgegenkommen unserer Bitte bezüglich des Standortwechsels auf den traditionellen Platz.

Ein Schelm, der dabei....

Ihre Landmetzgerei Gleichamberg

Internationale Innovationsfachmesse Genf sucht geniale Thüringer Erfinder

Themar (jd). Das Südthüringer Erfindernetzwerk für Erfinderrückmeldung, Innovation und Netzwerkmanagement ERiNET und die IHK Südthüringen laden innovative Produktentwickler aus Unternehmen, Handwerksbetrieben von Hochschulen sowie freiberufliche Erfinder aus dem Landkreis ein, die neusten Produktentwicklungen und genialen Erfindungen zum internationalen Treffpunkt der Geistesgrößen der Welt und Leistungsschau für Erfindungen im Meseszentrum Genf/Schweiz in der Zeit vom 28. März bis 2. April 2017 am Gemeinschaftsstand „Thüringer Wirtschaft“ zu präsentieren. Der Gemeinschaftsstand wird vom Südthüringer Erfindernetzwerk ERiNET gestaltet. Gefördert wird das Projekt von der IHK Südthüringen.

Die Messe stellt bereits zum 45. Mal einen internationalen Leistungswettbewerb und eine repräsentative Ausstellung der Innovatoren und Erfinder der Welt dar. Hier dürfen die Innovatoren aus dem Landkreis nicht

fehlen. Die Leitveranstaltung in Genf steht unter dem Patronat der Schweizerischen Eidgenossenschaft, des Kantons und der Stadt Genf und der Weltorganisation für geistiges Eigentum – WIPO-OMPI.

Mehr als 700 Aussteller aus 40 Nationen (80 % Unternehmen, Universitäten, staatliche Organisationen sowie 20 % private Erfinder und Forscher) verdeutlichen die Internationalität der Messe im letzten Jahr. Präsentiert wurden nach Angaben der Messeleitung rund 1.000 neue Erfindungen von Unternehmen, privaten Erfindern, Universitäten, Instituten sowie privaten und staatlichen Organisationen, die noch nicht veröffentlicht sind.

Eine Umfrage unter den Ausstellern ergab, dass über 45 % der ausgestellten Neuheiten Gegenstand von Lizenzverträgen geworden sind. Von den rund 57.000 internationalen Besuchern aus fünf Kontinenten waren rund 40 % Fachbesucher. Die Teilnehmer am Gemeinschaftsstand „Thüringer Wirtschaft“

waren mit der Kontaktqualität sehr zufrieden oder zufrieden und würden die internationale Messe in Genf für Innovatoren, die mit ihren Produktentwicklungen auf den internationalen Markt möchten, weiter empfehlen, so Jens Dahlems, Patentingenieur und Netzwerkleiter.

Das Südthüringer Erfindernetzwerk ERiNET und die IHK Südthüringen halten für interessierte Aussteller ein umfangreiches Leistungsangebot in Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Messe bereit. Diese besondere Plattform in der Metropole der Weltwirtschaft, dem Treffpunkt der Humanisten, der Wissenschaftler, Volkswirte und der Finanzwelt, wird geboten, um Produktneuheiten aus der Region fach- und sachkundig dem internationalen Fachpublikum ansprechend zu präsentieren.

Interessenten melden sich bitte bis 3. Februar 2017 beim Erfindernetzwerk. Weitere Informationen unter www.erinet.de Rubrik Messe Genf oder Tel.: 03683-798-106, E-Mail: jens_dahlems@web.de. Mit Blick auf den beschleunigten wirtschaft-

lichen Strukturwandel hin zu einer modernen Technologie- und Wissensgesellschaft ist es notwendig, immaterielle Vermögenswerte, zu denen Patente oder Gebrauchsmuster zählen, verstärkt international nutzbar zu machen.

Eine echte Innovation liegt erst vor, wenn der Markt von der Produktentwicklung begeistert ist. Ein erster Test am internationalen Markt und eine große Herausforderung stellen die Teilnahme an der internationalen Leistungsschau in Genf dar. In hohem Maß werden die Zugangsbedingungen zu internationalen Märkten gefördert.

Die Auszeichnung mit dem „Großen Preis der Messe“ und die Vergabe von 50 Sonderpreisen und die Auszeichnung mit Medaillen sind ein weiterer Grund, in Genf präsent zu sein. So erhält jeder Unternehmer die Gelegenheit, die Produktneuheit sofort nach ihrem realen Wert anerkannt zu bekommen, so Dahlems. Die Internationale Messe für Erfindungen in Genf empfängt mehr als 650 Journalisten. So wird das Ereignis weltweit in den Medien verbreitet.



Großes Interesse herrscht am Stand des Südthüringer Erfindernetzwerkes für Erfinderrückmeldung, Innovation und Netzwerkmanagement ERiNET. Foto: J. Dahlems

Tipps aus Großmutterns Zeiten Es ist auch noch kein Koch vom Himmel gefallen



Jeder Herd braucht seinen Topf.

Gasherde bieten in einem kürzeren Zeitraum als Elektroplatten die gewünschte Gar Temperaturen. Wer diesen Vorteil richtig nutzen will, muss jedoch Töpfe mit dünnen Böden aus gut wärme leitendem Material verwenden.

Feinfrost Geflügel.

Geflügel zum Kochen kann gleich gefroren in das kochende Wasser gegeben werden.

Keine Haut.

Auf Suppen bildet sich keine Haut, wenn man etwas Butter unterrührt.

Kurze Kochzeit.

Suppengemüse erst 30 Min. vor Ende der Kochzeit zugeben, damit die wertvollen Geschmacksstoffe erhalten bleiben.

Hülsenfrüchte

werden schneller weich, wenn das Salz erst kurz vor dem Gar werden zugesetzt wird.

Möhren – Schnellgang

Die Kochdauer von Möhren kann man wesentlich verkürzen, wenn man ihnen bei Aufsetzen einen Esslöffel Zucker beifügt. Sie haben dann außerdem einen besonders zarten Geschmack.

Brühwürfel-Aroma

Brühpaste oder –würfel verlieren ihr Aroma, wenn sie die gesamte Zeit in einem Gericht mitkochen. Es ist deshalb besser, diese Würze erst später zuzufügen.

Würziger Kartoffelbrei

Kartoffelbrei wird besonders pikant, wenn mit den Kartoffeln zusammen eine Zwiebel gekocht, mit den Kartoffeln püriert und schließlich unter den fertigen Kartoffelbrei etwas geriebener Käse untergerührt wird.

BINKO-Info

Hildburghausen. Im Frauenkommunikationszentrum „BINKO“ werden nachfolgende Veranstaltungen angeboten: - Dienstag, 31. Januar 2017, 14 Uhr: Gehirnjogging - geistig fit und rege mit kurzweiligen Knobel-, Rätsel- und Krimiaufgaben.

Tradition pflegen

Heubach. An alle Interessierte ein herzliches Willkommen zum Lichtstabenabend am Donnerstag, dem 2. Februar 2017, um 19 Uhr in der Heimatstube am Bürgerhaus. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Aus der Region – für die Region. • Aus der Region – für die Region.

Fleischerei M. Sauerbrey

Angebot vom 31.01. bis 04.02.

gefüllter Rücken ... 100g **0,69 €**

Bauch mit Knochen 100g **0,49 €**

Fleischwurst im Ring ... 100g **0,89 €**

Pfefferbeißer ... 100g **0,99 €**

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

Lammfilet mit Bärlauch-Gnocchi

Unser Rezept der Woche

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bund Bärlauch
- 30 g gehackte Mandeln
- 2 EL geriebener Parmesan
- 7 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 400 g TK-Erbsen
- 600 g Lammfilet
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 400 ml Lammfond
- 100 ml Rosé
- 1 Packung Henglein Kartoffel-Gnocchi (= 500 g)
- 1-2 EL Saucenbinder
- einige geschnittene Zitronenthymianblättchen

Zubereitung:

1. Bärlauch waschen, putzen, mit Mandeln, Parmesan und 5 EL Öl pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen.

2. Lammfilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräuterzweigen in 2 EL erhitztem Öl anbraten, herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmstellen. Fond und Rosé in den Bratenfond gießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Kartoffeln-Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. Pesto und Erbsen dazugeben und kurz mit erhitzen. Sauce mit Saucenbinder andicken, mit Thymianblättchen verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lamm in Tranchen schneiden, mit Sauce und Gnocchi-Mischung auf Teller anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Lammfilet mit Bärlauch-Gnocchi.

Foto: Henglein

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2

Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:

Angebot vom 30.01. bis 04.02.2017

- **Kaßlerkamm**,100g **0,61 €**
- **Hackfleisch**,100g **0,47 €**
- **Hausmacher Leberwurst**, 100g **0,72 €**
- **Rohpolnische**,100g **0,96 €**

Umbau Filiale Hildburghausen

30.01. bis 28.02.17 - Verkauf vorm Laden über Thekenwagen

Dienstag **frisches Wellfleisch** in unseren Verkaufsstellen: Streufdorf, Eishausen u. Gleichamberg - solange Vorrat reicht. Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **Rostbratwurst**. Schweinehälften aus eigener Aufzucht sowie Schlachtzubehör erhältlich.

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 31.01. bis 04.02. • Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

- Schweinebauch**, 100 g **0,39 €**
- Schweinekeulen**, 100 g **0,39 €**
- Schweineleber**, 100 g **0,29 €**
- Mittwochs-Kracher** (Nur in der Verkaufsstelle)
- Schleißbratwürste**, 100 g **0,65 €**

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 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

- Schweinegulasch**, 100 g, **0,65 €**
- Geschnetzeltes „Großmutter Art“**, 100 g, **0,89 €**
- Feine Leberwurst**, 100 g, **0,75 €**
- Knacker, frisch oder abgehangen**, 100 g, **1,09 €**
- Bauernschinken**, 100 g, **1,49 €**

Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr

Donnerstag - frische Pferdebutten

Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.

Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 31.01. bis 04.02.17

FLEISCHEREI

98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201

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

Das Angebot ist gültig vom 30.01. bis 04.02.2017

- Sauerbraten**, 100 g **0,89 EUR**
- Gehacktes, gewürzt, halb & halb**, 100 g **0,49 EUR**
- Fleischwurst**, 100 g **0,89 EUR**
- Eisbein**, 400 g Dose **2,75 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