

Programm zum „BertholdsBurgFest“

Samstag, 10. August 2019

Auf der Bühne:

- 11.00 Uhr: musikalisches Morgengeplänkel
- 11.30 Uhr: Walter von der Heide baut den Ring des Leonardo
- 12.00 Uhr: Mittelalterliche Klänge mit „The Sandsacks“
- 13.00 Uhr: „Eisenhans, der stärkste Mann der Welt“
- 13.45 Uhr: Walter baut ein gewaltiges Kartenhaus
- 14.30 Uhr: „The Sandsacks“ - musikalische Zeitreise“
- 15.30 Uhr: Das schwebende Klassenzimmer - der Eisenhans
- 16.15 Uhr: Hoch droben - Walter auf dem Hochseil
- 16.45 Uhr: Folkige und mittelalterliche Weisen - „The Sandsacks“
- 17.30 Uhr: Eisenhans hebt Jungfrauen in die Lüfte
- 19.00 Uhr: Folk-Konzert mit den „Sandsacks“- Irish Folk zum Toben und Tanzen
- 20.00 Uhr: Ein paar letzte Kunststücke von Eisenhans und seinen Freunden
- 20.30 Uhr: Das Folk-Konzert der Sandsacks - zweiter Teil
- 21.30 Uhr: Walter geht bei tiefster Dunkelheit über das hohe Seil
- 21.45 Uhr: Eine Feuershow beendet den Tag
- 22.00 Uhr: Das Volk möge sich trollen

Auf der Wiese mit Ritterlager der Ritter zum Schwarzen Löwen:
(jeweils Samstag und Sonntag)

- 12.30 Uhr: Ritterliche Raufereien
- 15.00 Uhr: Mit Schwert und Schild - Kämpfe der Ritter
- 17.30 Uhr: Man prügelt sich erneut im Ritterlager

Auf dem Kirchhof Puppentheater mit Christopher vom Alaunberg:
(jeweils Samstag und Sonntag)

- 12.00 Uhr: Rumpelstiel
- 14.00 Uhr: Zwei dicke Feinde - Ein Seeräuberstück
- 16.00 Uhr: Faust - kurz und klein
- 18.00 Uhr: Der Zaubertrank (nur Samstag)

Sonntag, 11. August 2019

Auf der Bühne:

- 11.00 Uhr: musikalisches Morgengeplänkel
- 11.30 Uhr: Walter von der Heide baut den Ring des Leonardo
- 12.00 Uhr: Mittelalterliche Klänge mit „The Sandsacks“
- 13.00 Uhr: „Eisenhans, der stärkste Mann der Welt“
- 13.45 Uhr: Walter baut ein gewaltiges Kartenhaus
- 14.30 Uhr: „The Sandsacks“ - musikalische Zeitreise“
- 15.30 Uhr: Das schwebende Klassenzimmer - der Eisenhans
- 16.15 Uhr: Hoch droben - Walter auf dem Hochseil
- 16.45 Uhr: Folkige und mittelalterliche Weisen - „The Sandsacks“
- 17.30 Uhr: Eisenhans hebt Jungfrauen in die Lüfte
- 18.00 Uhr: Marktende mit Tavernenspiel aller Akteure
- 19.00 Uhr: Das Volk möge sich trollen.

(Programmänderungen vorbehalten!)

Fortsetzung von Seite 1

Feuershow. Der Kraftartist „Eisenhans“ zeigt seine Muskeln und hebt sogar eine ganze Schulklasse in die Luft. Schließlich ist noch der Puppenspieler „Christopher vom Alaunberg“ mit seinem Theater beim Fest dabei und zeigt an beiden Tagen Märchenstücke. Wackere Ritter prügeln aufeinander ein und verschiedene Handwerker unterweisen die neugierigen Zuschauer in ihre alten Techniken. Für mittelalterlich Speis und Trank wird bestens ge-

sorgt. Der Eintritt kostet moderate 8 Euro für Erwachsene und 4 Euro für Kinder, Gewandete zahlen „sechs goldumrandete europäische Silberlinge“. Familien oder Alleinerziehende zahlen nur für das erste Kind. Für Kinder im Vorschulalter ist der Eintritt generell frei. Den Mann der Extreme Walter von der Heide kann man auf der Bertholdsburg gleich mehrmals täglich erleben. Das gesamte Programm ist im Internet unter www.suendenfrei.de nachlesbar.



Ritter mit Schild und Schwert. Foto: H. Bibow

Änderung der Bürgersprechzeiten in der Verwaltungsgemeinschaft Feldstein

Themar. Die Verwaltungsgemeinschaft Feldstein ändert ab 1. August 2019 ihre Bürgersprechzeiten wie folgt:

- Montag von 9 bis 12 Uhr
- Dienstag von 9 bis 12 Uhr und 13 bis 16 Uhr
- Mittwoch geschlossen
- Donnerstag von 9 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr
- Freitag von 9 bis 12 Uhr.

Termine können auch außerhalb dieser Zeiten vereinbart werden. Wir bitten Sie, die Termine außerhalb dieser Sprechzeiten telefonisch unter 036873/688-12 zu vereinbaren, damit wir auch für Sie da sind. Bitte haben Sie Verständnis, wenn Mitarbeiter wegen Ortsterminen, Besprechungen oder Fortbildungen zu den angegebenen Zeiten einmal nicht am Arbeitsplatz anzutreffen sind. Es wird versucht, solche Termine außerhalb der Sprechzeiten zu legen, was aber natürlich nicht immer gelingen kann.

Sonntags auf der Burg

Wissenswertes über Falken

Vortrag der Erlebnisfalknerei Tambach am 4. August 2019

Heldburg. Die Falknerei hat eine lange Tradition. Im Mittelalter erlebte die Jagd mit dem Falken eine Hochzeit. Sie zählte zu den anerkanntesten Jagden und entwickelte sich zum Statussymbol des Adels. So sind Falken auf historischen Jagddarstellungen kaum wegzu-

den. Bis heute erfreut sich die Falknerei, deren Ziel die Jagd auf Feder- und Haarwild ist, großer Beliebtheit. Zur Falknerei gehören neben der eigentlichen Jagd auch das Abrichten und die Pflege der jeweiligen Vögel. So beleuchten Gina Biernath und Achim Schmidt von der Erlebnisfalknerei Tambach bei ihrem Vortrag am 4. August 2019 ab 11 Uhr nicht nur die Geschichte der Beizjagd, sondern berichten auch über ihren Alltag mit den stolzen Vögeln. Der Bayerische Jagdfalken-

hof, der Teil des Tierparks Tambach ist, züchtet seit vielen Jahren eine Vielzahl heimischer und nicht heimischer Greifvogelarten und stellt diese auch Auswilderungszwecken zur Verfügung, um die Bestände bedrohter Greifvogelarten in freier Natur zu erhalten oder zu stärken. Nachgezüchtet werden verschiedene Adlerarten, vier europäischen Geierarten sowie diverse Falken- und Eulenarten. Auch hautnah können Besucher*innen der Veste Heldburg am Sonntag, dem 4. August 2019, von 11 bis 13 Uhr, einen Falken erleben, der für ein Foto auch auf die Hand genommen werden darf. Der Eintrittspreis für den Vortrag beträgt für Erwachsene: 3,50 Euro (zzgl. Eintritt) und für Kinder 1,50 Euro (zzgl. Eintritt).



Gina Biernath und Achim Schmidt von der Erlebnisfalknerei Tambach. Foto: Erlebnisfalknerei Tambach

Aus der Region – für die Region.

Australisches Beefsteak mit Knoblauchbutter auf Selleriepüree und Zuckerschoten

Unser Rezept der Woche

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Australische Beefsteaks
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sellerieknolle
- 100 ml Sahne
- 200 g Zuckerschoten
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Pflanzenöl
- Grobes Meersalz

Salz würzen und gut vermen-gen. Die Knoblauchbutter in eine Folie einschlagen und zu einer Wurst formen. Im Kühlschrankschrank erkalten lassen. Währenddessen die Steaks in einer Pfanne scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 80°C je nach gewünschter Garstufe 10-20 Minuten gar ziehen lassen. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Für das Püree den Sellerie schälen, fein würfeln und mit gesalzenem Wasser in einem Topf weich kochen. Danach das übrige Wasser abgießen und den Sellerie pürieren.

Nach und nach etwas Sahne hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die Zuckerschoten putzen, mit 150 ml Wasser und einer Prise Salz in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald das Wasser verkocht ist 1 EL Butter und 1 TL Zucker hinzugeben und einige Minuten bei schwacher Hitze glasieren. Das Püree auf Tellern anrichten und die Steaks darauf setzen. Zuckerschoten anbei drapieren und mit je einer Scheibe der Knoblauchbutter servieren.



Australisches Beefsteak mit Knoblauchbutter auf Selleriepüree und Zuckerschoten. Foto: Netto

AGRAR GmbH Streufdorf

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

Der Metzgermeister empfiehlt:

- Hausmacher Rotwurst, 100 g 0,78 €
 - Fleischwurst,100 g 0,77 €
 - dicke Rippe, 100 g 0,45 €
 - Schweinebraten, aus der Keule,100 g 0,66 €
- Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.

Suchen ab sofort VERKÄUFER/IN. Bewerbung an Agrar GmbH Streufdorf, Steinfelder Str. 2, Tel.: 03 68 75 / 6 92 74



Angebot vom 06.08. bis 10.08.

- Schälrippchen, ... 100 g 0,45 €
- Gulasch, gemischt, 100 g 0,79 €
- Hauslamai, portioniert, 100 g 1,09 €
- Rotkrautsalat, ...100 g 0,79 €

Solange der Vorrat reicht!
Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr

Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Guten Appetit!

FLEISCHEREI

98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201

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

Verkauf ♦ Partyservice ♦ Imbiss

Das Angebot ist gültig vom 05.08. bis 10.08.2019

- Sauerbraten,100 g, 0,89 EUR
- Schweinerippchen,100 g, 0,49 EUR
- Salami, italienische Art, 100 g, 1,49 EUR
- Frühstücksfleisch, in der Dose, 400 g 3,05 EUR

Donnerstags finden Sie unseren Stand auf dem Markt in Hildburghausen.

Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.
Telefon: (0 36 85) 70 96 97
www.agrar-pfersdorf-reurieth.de
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

Gompertshäuser Fleisch-, Wurst- & Wildspezialitäten

Aus der Region - für die Region

Leitenhäuser Str. 1 • 98663 Gompertshausen • ☎ 036875/ 69269

Donnerstags ab 10:00 Uhr Pferdeklopse!

Unser Angebot vom 05.08. bis 10.08.2019:

- Filet-Rotwurst, im Kunstdarm 100g 0,95 €
- Schmalzfleisch, Stck. 180g 2,00 €
- im Glas Stck. 370g 3,00 €
- Schinkenspeck, 100g 1,25 €
- Gompertshäuser Bratwurst, 100g 0,80 €

Jeden Freitag ab 8:30 Uhr Bratwurst frisch vom Rost!

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch: 8:00 - 12:30 Uhr • Samstag: 8:00 - 11:00 Uhr

Landmetzgerei & Partyservice

Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 58 39 22 • Fax: 58 39 23

Qualität direkt vom Erzeuger

kontrollierte Produktion

ANGEBOT DER WOCHE

(Angebot gültig vom 06.08. bis 10.08. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

- Schnitzfleisch, 100 g 0,85 €
- Kochsalami, 100 g 1,15 €
- Hintereisbein, 100 g 0,45 €
- Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
- Gehacktes, 100 g 0,50 €

Fr., 09.08.19: Am Vormittag frische Bratwürste vom Rost

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öff.: Di. - Fr.: 8.00 - 16.00 Uhr • Sa.: 7.00 - 11.00 Uhr