

AZV sammelt wieder Altkleider

HOF ■ Am kommenden Samstag, 9. April, organisiert der Abfallzweckverband Stadt und Landkreis Hof (AZV) ab 8 Uhr eine Altkleider-Straßensammlung. Gesammelt wird in folgenden Städten und Gemeinden: Hof, Bad Steben, Feilitzsch, Geroldsdorf, Köditz, Lichtenberg, Naila, Töpen und Trogen. Auch in den Ortsteilen wird gesammelt. Die Erlöse, die mit den Altkleidern erzielt werden, fließen den Abfallgebühren zu. Eine Woche vor der eigentlichen Sammlung, am heutigen Samstag, 2. April, werden an alle Haushalte Altkleidersammlungstaschen verteilt. Diese können dann am Sammeltag an den Straßenrand gestellt werden. Wem der Sack nicht reicht, der kann auch andere Säcke verwenden. Wichtig ist, dass die Säcke gut geschlossen sind. Wenn möglich, sollten die Säcke erst am kommenden Samstag kurz vor 8 Uhr herausgestellt werden. Der AZV will damit vermeiden, dass illegale Sammler die Säcke mitnehmen. Mit der Einsammlung hat der AZV die Firma Torum-Text aus Salzgitter beauftragt. Die Sammelfahrzeuge tragen ein Schild mit der Aufschrift „Im Auftrag des AZV Hof“. Sollten andere Fahrzeuge die Säcke einsammeln, bittet der AZV um Hinweise unter Telefon 09281/7259-60. Gesammelt wird den ganzen Samstag.

Erzieher gesucht

HOF/WEISSDORF ■ Die BRK-Kindertagesstätte Hof, BRK Casa Montessori und die BRK-Kita Weißdorf bietet auch im Jahr 2016 für Jungs ab 14 Jahren wieder die Gelegenheit herauszufinden, wie interessant und spannend der Erzieherberuf sein kann. Der Boys Day findet heuer am 28. April von 8 bis 16 Uhr statt. In allen drei Einrichtungen gibt es noch freie Plätze. Anmeldungen sind im Internet unter der Adresse <https://kvhof.brk.de/einrichtungen/boys-day-2013> möglich.



Der Taufengel hatte 100 Jahre Pause, nun kommt er mit neuer Silberschale zum Einsatz. Gefertigt wurde er vor 300 Jahren in der Werkstatt von Johann Noll in Hof.

Konradsreuther Kirche feierlich geweiht

KONRADSREUTH ■ Mit einem festlichen Gottesdienst ist die generalsanierte Konradsreuther Pfarrkirche am Gründonnerstag geweiht worden. Mit von der Partei waren neben dem Konradsreuther Pfarrer-Ehepaar Daniela und Dr. Florian Herrmann die Regionalbischöfin Dr. Dorothea Greiner, Dekan Günter Saalfrank, der neue Vikar Dominik Rittweg, der Kirchenvorstand, die Konfirmanden sowie der Kirchen- und Posaunenchor. In einer feierlichen Prozession weihte Greiner den neuen Acryl-Altar, den Taufengel, Ambo, das Tragekreuz und die sanierte

Steinmeyer-Orgel. Besonders spektakulär ist die Neugestaltung des Altarraums nach einem Entwurf des Künstlers Professor Hanns Herpich. Der moderne Kontrast zur klassizistischen Gestaltung der evangelischen Kirche sorgte natürlich für Diskussionen, denn nicht jeder mag sich damit anfreunden. Doch die große Mehrheit der Konradsreuther ist stolz auf ihren einzigartigen, unsichtbaren Altar.

Nach dem Gottesdienst trafen sich die Gläubigen noch im evangelischen Gemeindesaal und aßen gemeinsam eine Fastensuppe. **Tina Eckardt**



Regionalbischöfin Dr. Dorothea Greiner am transparenten Altar: „Es ist gut gelungen, Alt und Neu zusammen zu bringen.“ Der Würfel aus Acryl ist transparent, dahinter eine lichte Fläche aus beleuchtetem Stoff. Neu ist, dass die Geistlichen nun zur Gemeinde blicken. **Fotos: -eck**

Gesundheitsmesse lockt am kommenden Wochenende nach Plauen

PLAUEN ■ Am 9. und 10. April öffnet die „Vitalis“-Messe für Gesundheit und Wellness in der Eventhalle des Möbelcenters Biller in Plauen ihre Pforten. Zahlreiche Aussteller aus Deutschland und Tschechien bieten auf dieser Themenmesse Informationen, Produkte und Dienstleistungen an. Neben Themen wie gesundheitliche Vorsorge, Therapie, Pflege, alternative Heilmethoden, Fitness, Wellness und Ernährung kann man sich über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in Gesundheitsberufen informieren. Der Bio- und Frischemarkt lädt die Besucher zum Verkosten und zum Wochenendeinkauf ein. In einem separaten Vortragsraum des Restaurants werden für Messebesucher am Samstag und am Sonntag kostenfreie Fachvorträge angeboten. Ein unterhaltsames Bühnenprogramm informiert über Gesundheitsthemen und bietet am Samstag Kochshows mit einem Spitzenkoch. Das Highlight am Sonntag sind die Auftritte der Assistenz- und Therapiehund des Vereins „Mein Assistenzhund“. Die Messe hat am Samstag, 9. April, von 11 bis 19 Uhr, am Sonntag, 10. April, 10 bis 18 Uhr geöffnet. Kostenfrei parken kann man im Parkhaus des Möbelcenters.

Vorfahrt missachtet: 4 500 Euro Schaden

MÜNCHBERG ■ Am Dienstagabend hat eine 68-jährige VW-Fahrerin an der Autobahnausfahrt Münchberg-Nord die Vorfahrt eines 26-jährigen BMW-Fahrers missachtet, der von Helmbrechts nach Münchberg fuhr. Die Fahrzeuge stießen zusammen. Es entstand Schaden in Höhe von 4 500 Euro. Der junge Mann wurde leicht verletzt.

NOTRUF

vom 2. bis zum 5. April

Apotheken Hof

Samstag: Apotheke am Klinikum, Eppenreuther Straße 28, Telefon 96919
Sonntag: Löwen-Apotheke, Pfarr 6, Telefon 2623
Montag: Altstädter-Apotheke, Altstadt 22, Telefon 3332
Dienstag: H.-v.-Rücker-Apotheke, Ludwigstraße/Ecke Bürgerstraße 2, Telefon 84314

Notrufnummern

Notruf: 112
Ärztliche Bereitschaftspraxis, Eppenreuther Straße 9 (Sana-Klinikum): 09281/833344 (bis 21 Uhr), ansonsten gilt die allgemeine Vermittlungsnummer für **Ärztliche Bereitschaftsdienste:** 116117

Apotheken Naila

Bis Freitag, 8. April: Luitpold-Apotheke, Bad Steben, Poststraße 2, Telefon 09288/9680

Apotheken Rehau

Samstag: Steinbock-Apotheke, Oberkotzau, Schulstraße 4, Telefon 09286/257
Sonntag: Strauß-Apotheke, Schönwald, Schulstraße 11, Telefon 09287/5524
Montag: Hubertus-Apotheke, Rehau, Ludwigstraße 14, Telefon 09283/1317
Dienstag: Neue Apotheke, Selb, Maximilianstraße 2, Telefon 09287/2693

Apotheken Münchberg

Samstag: Stadt-Apotheke, Luitpoldstraße 29, Helmbrechts, Telefon 09252/91240
Sonntag: Stadt-Apotheke, Luitpoldstraße 29, Helmbrechts, Telefon 09252/91240
Montag: Conrads-Apotheke, Weberstraße 1, Konradsreuth, Telefon 09292/1317 und Waldstein-Apotheke, Marktplatz 1, Sparneck, Telefon 09251/1880
Dienstag: Markt-Apotheke, Marktplatz 1, Stambach, Telefon 09256/1800

Zahnärzte

am 2./3. April
Hof: Dr. Walter Ströbner, Kreuzsteinstraße 25, Telefon 84374

Hof-Land: Dr. Sabine Hechtfischer, Münchberg, Ludwigstraße 24, Telefon 09251/6778 (Dienstbereitschaft in der Praxis von 10 bis 12 und 18 bis 19 Uhr, Rufbereitschaft 0 bis 24 Uhr)

Frauennotruf:

09281/77677

Kinder- und Jugendtelefon:

01308/11103

Suchthilfe

Hilfe bei Alkohol-, Medikamenten- und anderem Suchtmittelmissbrauch: für Betroffene und Angehörige, Telefon 09294/1294

Tierarzt (Kleintiere)

2./3. April: Katy Zimmermann, Selb, Bahnhofstraße 39, Telefon 0152/53816059 (Rufbereitschaft Samstag ab 12 Uhr)

SONDERTHEMA



So gelingt das Fleischfondue

Stundenlang zusammensitzen, dabei lecker essen und sich gut unterhalten: Fondue-Abende werden immer beliebter. Damit aus dem geselligen Beisammensein ein kulinarisches Erlebnis wird, sollten das Fleisch und das Öl für das Fondue sorgfältig ausgewählt werden.

Die Ölsorte hat Einfluss auf das Fleisch. Empfehlenswert sind Raps- oder Sonnenblumenöle wegen des hohen Anteils gesunder, ungesättigter Fettsäuren. Allerdings ist zu vermeiden, dass das

Öl raucht, da sonst gesundheitsschädliche Stoffe entstehen. Wer es kross mag, kann heißes Kokosfett nutzen. Hier sind zwar deutlich mehr gesättigte Fettsäuren enthalten, dafür verträgt Kokosfett eine höhere Temperatur.

Fleisch direkt vom Erzeuger

Das Fleisch sollte eine möglichst hohe Qualität haben. Deshalb empfiehlt sich der Gang zum örtlichen Metzger oder di-

rekt zum Bauern, der selbst schlachtet. Filet- und Hüftfleisch sind besonders aromatisch und zart. Dadurch verkürzt sich die Garzeit und das Fleisch schmeckt einfach besser. Pro Person sollte man mindestens 300 Gramm einplanen. Traditionell wird das Fleisch in kleine Würfel geschnitten. Wer es knusprig mag, nimmt am besten ganz schmale Streifen. Das Fleisch gut trockentupfen, damit das Öl weniger spritzt und raucht. **txn-p.**



Für ein gelungenes Fondue empfiehlt sich Fleisch direkt vom Erzeuger. **Foto: fotolia/fleisch24.de**

Hausgemachter Aufstrich: Schmeckt wie früher bei Oma

Süße Fruchtaufstriche nach traditionellen Rezepten erleben ein leckeres Comeback. Man nehme reife Pflaumen aus dem Garten, und ganz viel Zeit. Dann schmeckt der natürlich süße Fruchtaufstrich genau wie früher bei Oma. Doch wer stellt sich heute noch für Stunden an den Herd und kocht Marmelade? Kleine Hofläden hauchen den Rezepten von damals jetzt aber neues Leben ein und finden dabei immer mehr Fans.

Ausschließlich pflückfrische Früchte kommen dort in den Kessel. Wie vor Jahrhunderten werden sie über Stunden eingekocht, bis nur noch das unverwechselbare Aroma und die feine Süße von Zwetschge, Sauerkirsche, Aprikose oder Quitte übrig bleiben. Weder Zusatzstoffe noch Geliermittel sind dafür nötig. Und auch auf Zucker kann verzichtet werden, wenn aus einem Kilo reifer Zwetschgen beispielsweise 250 Gramm Mus werden. Eine Spur von Honig kann die Säure bei Quitte, Aprikose und Sauerkirsche mildern. Von Hand werden die fruchtigen Aufstriche dann oft etikettiert und im Hofladen verkauft.



Frisches Brot mit Zwetschenmus nach traditionellem Rezept: So lecker wie früher bei Oma. **Foto: djd/Tarpa**

Da für die traditionellen Aufstriche des Öfteren alte Sorten in Bio-Qualität verwendet werden, können sich häufig sogar Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten die Fruchtstücke schmecken lassen. Denn anders als die meisten modernen Sorten, die auf möglichst hohe Erträge gezüchtet werden, rufen die ursprünglichen Früchte seltener allergische Reaktionen hervor.

Wer Wert auf eine zuckerarme Ernährung legt, ist bei den tradi-

tionellen Rezepten ebenfalls gut aufgehoben – herkömmliche Marmeladen enthalten in der Regel 40 bis 50 Prozent Zucker. Und auch durch den Verzicht auf Zusatzstoffe passen die Produkte zu einem bewussten Lebensstil, morgens auf dem Brötchen genauso wie mittags zu Süßspeisen oder im Joghurt. So trifft die Tradition von einst auf den Zeitgeist von heute. Richtig lecker schmecken die Aufstriche natürlich auf einem frisch gebackenen Holzofenbrot. **(djd).**

Christian Grimm Holzofenbäckerei und Konditorei

Unsere Spezialität für Sie!

Grimm's Holzofenbrot
würziges Roggen- oder Vollkornbrot

aus reinem Natursauerteig.

Jeden Di. und Do. knusprig, kerniges Erdnußbrot, Wir verarbeiten nur Zutaten aus nachhaltigem Anbau.

Ab sofort backen wir wieder **jeden Freitag und Samstag** unsere ausgezogenen **Butterschmalz-Küchla**. Stck. **1,30 €** – bei Abnahme ab 100 Stck. nur **1,20 €**

Auf Ihren Besuch freut sich das Team der Bäckerei Grimm!

Gefrees ■ Hauptstraße 64 ■ ☎ 09254/293
Zell ■ Steinbühl 4 ■ ☎ 09257/268



HOFLADEN FAM. TUTSCH
Rothenbürg
95152 Selbitz
Tel. 09280/1323

Alles frisch vom Bauernhof
Geräuchertes Rind- und Schweinefleisch, Wurst, Liköre, Marmeladen, Geschenkkörbe, Gutscheine u.v.m.
Ab Freitagsmitten Stelzers Holzofenbrot

Nächste Woche Rindfleisch
ÖFFNUNGSZEITEN: Freitag 9–18 Uhr
Samstag 8–14 Uhr od. nach tel. Vereinbarung