

» Ruft Fili und Ihr friert nie! «
FRANK BEULEN
 Gundringhausen 19
 59969 Hallenberg
 Tel. 02984 610
 frankbeulen@gmx.de




Heizöl • Diesel • Pellets

HEIMAT NACHRICHTEN

FRANKENBERG

**KREISTAG
LISTE 3 - SPD**



DR. HENDRIK SOMMER LISTENPLATZ 20
 DR. DANIELA SOMMER LISTENPLATZ 1
 EVA SASSE LISTENPLATZ 43
 MOHAMMAD SULATI SOW LISTENPLATZ 33
 HENDRIK KLINGE LISTENPLATZ 50

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN RUTSCH!

SPD
FRANKENBERG

Politische Werbung: Auftraggeber: SPD Frankenberg; die Anzeige steht im Zusammenhang mit der Kommunalwahl Hessen 2026; weitere Infos unter: https://open.my.salesforce.com/s/00000007dPua/a/0000002pLpF7y2PF4D15pGcdXGEz8pZwWpAF5BdCwNdNogSB42o

Spende an Schlaganfall-Selbsthilfegruppe

Lions-Club Spendende von 1500 Euro soll für Ausflug verwendet werden



Ein Scheck über 1500 Euro überreichte Lions-Präsident Uwe Kleemann (Mitte) an den Vorsitzenden der Schlaganfall-Selbsthilfegruppe, Karl-Heinz Scriba. Mit dabei waren Gerlinde Beil (vorn) und Michaela Flossmann vom Vorstand der Selbsthilfegruppe. FOTO: HOFFMEISTER

Frankenberg – Mit einer Spende von 1500 Euro unterstützt der Frankfurter Lions-Club die Schlaganfall-Selbsthilfegruppe, die auf Initiative von Dr. Harald Schmid im Jahr 2003 am Frankfurter Kreiskrankenhaus gegründet worden war.

Seit der Gründung – also seit 22 Jahren – leitet Karl-Heinz Scriba diese Gruppe und kümmert sich unermüdlich um die Patienten. Die Gruppe besteht aus 60 Mitgliedern, die überwiegend aus Frankenberg, aber auch aus Korbach, Stadtlendorf und aus dem Raum Winterberg kommen. An jedem ersten Dienstag im Monat trifft sich die Schlaganfall-Selbsthil-

fegruppe um 16 Uhr in den Räumen des Frankfurter DRK-Seniorenzentrums an der Bottenendorfer Straße.

„Sie leisten hier großartige Arbeit“, würdigte Lions-Präsident Uwe Kleemann am Dienstag die Arbeit der Selbsthilfegruppe.

Vorsitzender Karl-Heinz Scriba, der zwei Schlaganfälle erlitt und über 20 Jahre seinen Vater bis zu dessen Tod gepflegt hat, der ebenfalls von Schlaganfällen betroffen war, berichtete von seinen eigenen Erfahrungen. Nach seinem ersten Schlaganfall habe er Kontakt zu anderen Betroffenen gesucht. Eine Selbsthilfegruppe habe es jedoch weder in Fran-

kenberg noch in Korbach oder Marburg gegeben. In den ersten drei Jahren sei die Gruppe von der Stiftung Deutsche Schlaganfallhilfe unterstützt worden, über die die Gruppe auch heute noch Broschüren erhalte, sagte Scriba. Die 2003 gegründete Selbsthilfegruppe sei später in einen Verein umgewandelt worden, um die Gemeinnützigkeit zu erlangen und Spendenquittungen ausstellen zu können.

Die Gruppentreffen seien für viele Betroffene „das Highlight des Monats“, sagte Scriba. Man helfe sich gegenseitig, auch bei zu stellenden Anträgen „und dem ganzen Papierkram“. Früher habe man sich im Kreis-

rankenhaus getroffen, doch das sei seit der Corona-Pandemie nicht mehr möglich. Deshalb sei man dem Deutschen Roten Kreuz und der Heimleitung sehr dankbar, dass die monatlichen Treffen nun im Frankfurter DRK-Seniorenzentrum stattfinden können.

„Ihre Spende erleichtert uns unsere Arbeit“, sagte Vorsitzender Scriba, als er einen symbolischen Scheck aus den Händen von Lions-Präsident Uwe Kleemann entgegennahm. Man wolle versuchen, mit dem Geld einen kleinen Ausflug für die Mitglieder zu organisieren. Das sei allerdings nicht so einfach, weil viele Mitglieder auf einen Rollstuhl oder Rollator ange-

wiesen seien. „Es muss gut organisiert werden, weil viele nicht mehr mobil sind“, sagte Michaela Flossmann vom Vorstand der Selbsthilfegruppe. „Wir sind kein Alte-Menschen-Verein“, betonte Vorstandskollegin Gerlinde Beil. Es gebe auch eine große Zahl jüngerer Mitglieder.

Fragen zur Erkrankung, aber auch zu Ängsten und Hilfsmöglichkeiten bei eingeschränkter Mobilität, werden auch mit Familienangehörigen in der Gruppe besprochen. Die Gespräche helfen auch vielen Angehörigen, besser mit der Situation zurecht zu kommen. off
schlaganfall-franken-berg.de

**ENGELBACH
IMMOBILIEN**

Suche für vorgemerkte Kunden
MFH, Häuser, Wohnungen
 in Frankenberg und Battenberg,
 auch Ortsteile!
 ☎ 0172 6184866 + 06451 715711
 info@engelbach-immobilien.de

**GOLD
ANKAUF
BÖRSE**

Ankauf und Verkauf
 beim Testsieger!

Altgold • Zahngold • Gold • Silber
 Platin • Palladium • Münzen
 Barren • Schmuck • Diamanten
 D-Mark • Luxusuhren • Bernstein
 Zinn • u. v. m.

Garantiert bis zu **10%**
 mehr als das höchste
 Angebot eines
 Mitbewerbers.
 Wir zahlen für Feingold
 bis zu 118,90 €/g.

Wilhelmsstr. 25 a • 34117 Kassel
 Mo. - Fr. 10.00 - 18.00 Uhr
 Sa. 10.00 - 15.00 Uhr

☎ 0561 93711200

www.goldankauf-boerse.de

Inh. Friedhelm Rudolph
**Arolser
Liftsysteme**
 Stufenlos aufwärts

Senkrecht- und Treppenlifte
 Hebebühnen und Rampen



Ihr regionaler
 Treppen-
 liftprofi

Bis zu 4.180 € Zuschuss
 p. P. bei Pflege-
 bedürftigkeit möglich.

Am Mühlenberg 5
 34454 Bad Arolsen-Wetterburg
 Telefon: (0 56 91) 78 01
 www.arolser-liftsysteme.de



localjob.de
 Deine Karriere. Deine Zukunft.

Mit neuen
FUNKTIONEN
 zum ZIEL

63 Podestplätze erreicht

Jahresabschlussfeier der Leichtathletik-Abteilung des SV Dodenhausen

Dodenhausen – Das Sportjahr 2025 neigt sich dem Ende zu. Bei der Jahresabschlussfeier der Leichtathletik-Abteilung des SV Dodenhäusen in Armsfeld wurden besondere Leistungen hervorgehoben und die erfolgreichen Läuferinnen und Läufer geehrt.

Vereinsmeisterin wurde mit 12 Titeln bei Deutschen, Hessischen, Nordhessischen- und Kreismeisterschaften Daniela Ludwig-Crede.

Ludwig-Crede wurde geehrt für den ersten Platz in der vereinsinternen Ranking-Tabelle. Vereinsmeister wurde Klaus Kirschner, der ebenfalls zwölf Titel bei Hessischen, Nordhessischen- und Kreismeisterschaften errungen hat.

Newcomerin wurde Nadine Berg, die den ersten Platz bei den Hessischen Berglauf-Meisterschaften in der Klasse W 40/45 erlaufen hat. Zudem belegte sie den ersten Platz in der Laufcupwertung über 10 km. Newcomer wurde Torsten Crede, der beim Frankfurt-Marathon als Finisher in 3:39,05 Stunden seinen ersten Marathon absolvierte und in der Laufcupwertung im Halbmarathon den dritten Platz in der M 50 belegt hat.

Abteilungsleiter Klaus Kirschner und sein Stellvertreter Norman Stiebig nahmen die

Auszeichnungen vor. Im weiteren Verlauf erinnerte Kirschner an die Höhepunkte aus dem Sportjahr 2025, bei denen die Läuferinnen und Läufer 63 Podestplätze erreichten, davon einen ersten Platz bei Deutschen Meisterschaften, 15 erste Plätze bei Hessischen Meisterschaften, neun bei Nordhessischen Meisterschaften und fünf bei Kreismeisterschaften.

Dazu kommen noch sieben erste, drei zweite und ein dritter Platz in der Laufcupwertung Waldeck-Frankenberg.

Das Highlight der Saison war der erste Platz der Damenmannschaft W 35/40/45 bei den Deutschen Halbmarathon Meisterschaften in Paderborn. Carmella Wege, Daniela Ludwig-Crede und Melanie Möller-Jäger wurden für diese Leistung gewürdigt und erhielten ein Vereinspräsen. Im nächsten Jahr findet der 3 Berge-Lauf am 11.04.2025 statt.

Bei den Vereinsmitgliedern bedankte sich Kirschner für ihre sportlichen Leistungen, sowie bei Freunden und Sponsoren für ihre Unterstützung.

Für die Ehrungen beim Kreistag haben acht Akteure die Kriterien für das Leistungsabzeichen in Gold, 13 in Silber und 3 in Bronze erfüllt. Die Ehrung findet im Frühjahr 2026 statt. Nach dem Ehrungsblock zählte



Geehrte Sportler der Leichtathletik-Abteilung des SV Dodenhäusen: (von links) Daniela Ludwig-Crede, Klaus Kirschner, Melanie Möller-Jäger und Carmella Wege. FOTO: SV DODENHAUSEN/NH

Kirschner noch einige Austragungsorte auf (Berlin, Dresden, Kassel, Frankfurt, Hannover, Rügen, Zugspitzlauf, Brocken-

Challenge und Kanada), an denen Athleten teilgenommen haben und gab noch ein paar Anekdoten zum besten.

Zum Schluss der Veranstaltung kam noch der Nikolaus in Person von Ralf Paulus und überreichte an das Sportlerehe-

paar Anita und Klaus Kirschner einige Präsente mit Dankesworten.

nh/off

Vereine gegen Extremismus

Sportkreis lädt zu Expertengespräch – Anlass war Vereinsausschluss

Waldeck-Frankenberg – Der Sportkreis Waldeck-Frankenberg lädt alle Sportvereine zum Expertengespräch „Extremismusprävention im Verein“ ein. Termin ist der 22. Januar 2026, 19 Uhr, im Vereinsheim des TSV Korbach, Karpatenstraße. Das Netzwerk für Toleranz ist Part-

ner.

Der Umgang mit extremistischen Tendenzen im beschäftigt die regionale Sportgemeinschaft. Anlass hierfür war ein im Jahr 2024 öffentlich gewordener Gerichtsfall, über den die WLZ berichtete: Ein Waldeck-Frankenberger Verein hatte ein



Der Sportkreis Waldeck-Frankenberg lädt gemeinsam mit dem Netzwerk für Toleranz Waldeck-Frankenberg alle Sportvereine der Region zu einem Expertengespräch unter dem Titel „Extremismusprävention im Verein“ ein. FOTO: LANDKREIS WALDECK-FRANKENBERG/PR

Mitglied ausgeschlossen – aufgrund rechtsextremer Aktivitäten im privaten Umfeld.

Der Korbacher Rechtsanwalt und Feuerwehrmann Christoph Weltecke warnte in einem Interview der WLZ, es sei absehbar, „dass wir Personen mit

rechtsextremen Ansichten in Vereinen haben werden“.

Gleichzeitig stellte er fest, dass sich immer mehr Vorstände mit der Problematik auseinandersetzen, um vorbereitet zu sein.

Bei dem Expertengespräch am 22. Januar kommen fachliche Impulse von der Sportjugend Hessen sowie dem Mobilen Beratungsteam gegen Rechtsextremismus. Beide Einrichtungen geben praxisnahe Einblicke in aktuelle Entwicklungen im Bereich Extremismus und Radikalisierung, in Handlungs- und Präventionsstrategien für Sportvereine so-

wie in Unterstützungsmöglichkeiten, regionale Netzwerke und Ansprechpartner.

Neben den fachlichen Beiträgen steht der gemeinsame Austausch im Vordergrund. Die Veranstalter möchten erfahren, welche Fragen, Erfahrungen und konkreten Bedarfe in den Vereinen bestehen und wie Präventionsarbeit dauerhaft gestärkt werden kann. Es moderiert Markus Potthof, ehemals Landesjugendfeuerwehrwart.

Eine Teilnahme an dem Expertengespräch ist nach vorheriger Anmeldung möglich. Interessierte Vereine werden ge-

beten, sich bis zum 15. Januar 2026 per E-Mail sportwafkb@live.de anzumelden.

Der Sportkreis und das Netzwerk für Toleranz betonen die Bedeutung des Themas: Sportvereine seien Orte der Begegnung, der Gemeinschaft und der Wertevermittlung – und damit zentrale Partner im Einsatz für Demokratie und ein respektvolles Miteinander. Die Veranstaltung ist kostenfrei dank der Förderung im Rahmen des Bundesprogramms „Demokratie leben!“ und dem hessischen Landesprogramm „Hessen aktiv für Demokratie, gegen Extremismus“.

red

die-Zusteller

Auf meiner Route bin ich **CHEF**

www.die-zusteller.de

Volljährig und Frühaufsteher? Jetzt als **Zusteller (m/w/d)** deiner Tageszeitung vor Ort bewerben und Chef:in werden in:

- **Battenberg-Dodenau**
- **Burgwald-Stadt, -Birkenbringhausen, -Bottendorf**
- **Frankenberg-Stadt, -Haubern, -Geismar**
- **Hatzfeld-Stadt, -Reddighausen**

(jeweils Teilbezirk)
(Mindestalter 18 Jahre)

HNA Vertrieb für Frankenberg :
☎ 06451 723319 ✉ pz-frankenberg@hna.de

Verschiedenes

Hilfe durch Hypnose
Raucherentwöhnung (1 Sitzung)
Gewichtsreduktion (3 Sitzungen)
Praxis für zielorientierte Hypnose und ganzheitliches Heilen. Tel. 06451/717463

Reanimation von Neugeborenen geübt

Kreißsaalteam des Kreiskrankenhauses trainierte Notfallversorgung

Frankenberg – Das Team der Gynäkologie und Geburtshilfe mit Ärzten, Hebammen, Kinderkrankenschwestern und Pflegekräften im Kreiskrankenhaus Frankenberg hat eine Fortbildung zur Reanimation und Erstversorgung von Neugeborenen absolviert. „Der seltene Ernstfall wurde erprobt, um schnell, sicher und koordiniert zu handeln und die Babys bestmöglichst zu versorgen und Leben zu retten“, teilte das Kreiskrankenhaus in einer Pressemitteilung mit.

Die überwiegende Mehrheit der Babys habe einen komplikationslosen Start ins Leben. Gerade weil kritische Situationen glücklicherweise selten seien, würden diese regelmäßig im gesamten Team geprobt und von externen Trainern beobachtet. „Die Übungen stellen sicher, dass alle Handgriffe und Abläufe jederzeit abrufbar sind und die Zusammenarbeit im Team reibungslos funktioniert. Dies wird nach dem Training im Team besprochen, um sich selbst zu verbessern“, heißt es im Pressebericht.

Die Schulung fand in Kooperation mit den Spezialisten der Kinder-Simulation Marburg (Ki-SiM) und der Klinik für Kinder- und Jugendmedizin Marburg statt. An lebensgetreuen Simulationspuppen wurden Notfallszenarien detailgetreu durchgespielt. Dabei stand die Beherrschung diffiziler, lebensrettender Techniken wie die sichere Beatmung, die Herzdruckmassage sowie das Legen eines Zugangs über die Nabelschnur im Mittelpunkt, denn die Physiolo-



Reanimation eines Neugeborenen: Die Simulation dieses Notfalls üben hier (von links) Funktionsoberärztin Dr. med. Ursula Delavier, Kinderkrankenschwester Diana Dersch und Hebamme Larissa Conrad. FOTO: KREISKRANKENHAUS

gie des Säuglings erfordere viel Fachwissen und auch Feingefühl bei der Behandlung.

Gabriele Schalk, kommissarische Leiterin der Klinik für Gynäkologie und Geburtshilfe am

Kreiskrankenhaus, unterstreicht die Wichtigkeit dieser regelmäßigen Qualifizierungsmaßnahmen: „Die optimale Versorgung eines Neugeborenen im Notfall ist unser An-

spruch in der Geburtshilfe. Durch die jährliche Routine und die Simulation der möglichen Szenarien stellen wir sicher, dass unser gesamtes Team aus Hebammen, Gynäkologen,

Anästhesisten und Pflegekräften die aktuellsten Leitlinien beherrscht und die interdisziplinären Abläufe perfektioniert. Das ist unser Versprechen an die werdenden Eltern, die

uns ihr höchstes Gut anvertrauen: Wir garantieren durch diese kontinuierliche Fortbildung ein Höchstmaß an Patientensicherheit und Handlungsroutine.“

nh/jpa

Selbsthilfegruppe für Angehörige demenzerkrankter Menschen

Kontaktstelle will Gruppe in der Anfangsphase unterstützen – Informationstreffen am 11. Februar in Battenberg

Battenberg – Die Selbsthilfekontaktstelle Waldeck-Frankenberg informiert über die Gründung einer neuen Selbsthilfegruppe, die in der Anfangsphase durch die Kontaktstelle unterstützt und begleitet wird. Zum Thema „Angehörige demenzerkrankter Menschen“ findet das erste Informationstreffen am Mittwoch, 11. Februar 2026, von 18 bis 19 Uhr im Gesundheitszentrum Battenberg, Senonchesstraße 3 A, statt. Die regulären Treffen sind danach einmal monatlich vorgesehen.

Um einen guten Austausch zu ermöglichen, soll die Gesprächsgruppe aus maximal zehn Teilnehmenden bestehen. Daher wird um eine telefonische Anmeldung bis zum 15. Dezember bei den Organisato-

rinnen der neuen Gruppe gebeten, und zwar unter 06452/9379973 (Yvonne Welker) oder 06452 913140 (Angela Weber).

Demenz ist ein Überbegriff für eine Vielzahl von Erkrankungen, die mit dem Verlust der geistigen Funktionen wie Denken, Erinnern und Orientierung einhergehen und die dazu führen, dass alltägliche Aktivitäten nicht mehr eigenständig durchgeführt werden können.

Das Zusammenleben mit einem Menschen, der an Demenz leidet, bedeutet für die begleitenden Angehörigen eine große Herausforderung. Häufig sind sie enormem Druck und Mehrfachbelastungen ausgesetzt. Die neue Selbsthilfegruppe soll einen geschützten Raum

bieten, sich über Sorgen und Ängste austauschen zu können und gegenseitig Unterstützung, Anregungen und Tipps zu geben.

Für Rückfragen zur Selbsthilfe allgemein stehen die Mitarbeiterinnen der Selbsthilfekontaktstelle per E-Mail unter shk@lkwfkb.de oder telefonisch unter 05631 954-1888 gerne zur Verfügung. Wer sich über die Selbsthilfe-Angebote informieren will, kann dies auch mit dem Selbsthilfeweise tun. Die Broschüre kann unter den genannten Kontaktdaten kostenfrei angefordert oder in der Selbsthilfekontaktstelle im Fachdienst Gesundheit am Südring 3 in Korbach abgeholt werden.

nh/off

Grundschule Battenberg spendete für die Tafel



Grundschule Battenberg spendete Spielzeug und Lebensmittel für Tafel

FOTO: KARL-HERMANN VÖLKER

„Nicht für jede Familie ist es selbstverständlich, Geschenke zu erhalten oder ein Weihnachtsessen zu genießen“, hieß es in einem Aufruf an der Battenberger Grundschule am Burgberg. Deshalb sammelten die Kinder der Klassen 2 bis 4 in den vergangenen Tagen haltbare Lebensmittel, gut erhaltenes

Spielzeug, praktische Mal- und Schultensilien, Gesellschaftsspiele und neue Kuscheltiere. Viele Kisten voll schöner Sachen konnten (hinten von rechts) Rolf Langenbeck und Thomas Dönch von der Frankenger Tafel für bedürftige Familien entgegennehmen, Sarah Miß und Schulleiterin Bian-

ca Kromberg halfen bei der Übergabe. „Ihr habt damit nun bereits zum zweiten Mal an der Grundschule Battenberg mit einer solchen Spendenaktion zur Weihnachtszeit Kindern aus arbeitsbetroffenen Familien eine große Freude gemacht“, dankte Rolf Langenbeck im Namen der Tafel.

zve

GOLDKURS AUF REKORDHOCH !!

GOLD & SILBER-BARANKAUF zu SPITZENPREISEN

Wir kaufen alle Goldlegierungen 999, 750, 585, 333 Goldschmuck, Zahngold, Münzen, Barren, Armbänder, Ringe, Ketten...kommen Sie mit Ihrem Schmuck vorbei und staunen Sie !

JUWELIER RUBIN

Prof.-Bier-Str. 1a
34497 Korbach

Tel.: 05631/9862440
Mo-Fr 9:30-16:00
Sa 9:30-13:00

Sake, aber richtig

Wie Bier gebraut, wie Wein getrunken

Er ist ein Sonderling in der Welt alkoholischer Getränke. Und er wird von immer mehr Sommeliers als ein Drink entdeckt, der einem feinen Essen eine Bühne gibt: Sake.

Doch während Wein aus Trauben und Bier aus Gerstenmalz entsteht, basiert Sake auf einem untypischen Rohstoff – und zwar Reis. Sie mögen keinen Reis? Keine Sorge: Sake gilt als Kunst, Reis vom Geschmack des Reises zu befreien.

Dennoch ist Sake kein Reiswein, wie er oft irrtümlich bezeichnet wird. „Er wird ähnlich wie Bier gebraut, aber wie Wein genossen“, sagt Sommelière und Master of Sake, Yoshiko Ueno-Müller, Buchautorin von „Sake. Mythos, Handwerk, Genuss“. Das Brauen sei aber etwas komplizierter als beim Bier. „Weil Reis allein nichts bringt, braucht es einen Pilz“, so die Expertin.

■ So wird Sake gemacht: Reis, Wasser, Koji – und ein Hauch Magie

Die Zutatenliste liest sich fast bescheiden: Reis, Wasser, Hefe, Koji-Pilz. Zunächst wird der Reis poliert – mal ein bisschen, mal sehr viel. Je mehr von der äußeren Schicht mittels Zentrifuge und Keramikstein entfernt ist, desto feiner wird der Sake später schmecken. Ja, richtig gelesen: „Es heißt „der Sake“, er hat einen männlichen Artikel“ so Ueno-Müller. Nach dem Schliff wird der Reis gewaschen und gedämpft.

Dann kommt der Koji-Pilz ins Spiel. Er wurde über 2000 Jahre verfeinert und wird über den Reis gestreut. Nach 48 Stunden ist der Reis mit einem Enzym überzogen wie ein Camembert. Das liegt daran, dass dieser eigens gezüchtete Schimmelpilz die Stärke im Reis vergärbar macht. Zudem sorgt er für die Aromen.

Allerdings: Typische Aromen gibt es nicht. Sake ist eher wie ein Chamäleon: mal birnig-frisch, mal nussig, mal cremig



Als Essensbegleiter passt Sake optimal zu allem, was rauchig ist – wie Parmaschinken und geräucherter Lachs.

FOTO: CLAUDIA WITTEKE-GAIDA/DPA

und vollmundig wie ein feiner Cherry mit weichen Reizenoten, die im Mund schmelzen.

Was aber allen Sake gemeinsam ist: Sie haben bereits den wohligen Umami-Geschmack von Anfang an mit dabei. „Der ist bei alkoholischen Getränken sonst nur in Cherry oder manchem Champagner enthalten, wird dort aber irgendwann aufgelöst“, erklärt Yoshiko Ueno-Müller.

■ Imagewandel: Lieber aus feinem Weinglas als aus Keramikschälchen

„Die meisten Sake kommen aus Japan und sind seit 200 bis 300 Jahren in Familienhand und werden auch per Hand produziert“, sagt die Sake-Expertin. Die Vielfalt an Sake-Sorten

hat dabei heute nichts mehr zu tun mit den warmen Schälchen aus dem Asia-Restaurant vor 30, 40 Jahren. „Den Sake warm zu servieren, gilt heute nicht mehr als modern. Denn dabei verflüchtigen sich Finesse und fruchtige Noten – das ist wie beim Trinken von Glühwein“, sagt Yoshiko Ueno-Müller. Und noch ein Nachteil: Warmer Sake „dreht“ schneller.

Auch das Keramikschälchen ist heute weniger en vogue zum Servieren. Stattdessen hat sich das Weinglas durchgesetzt – auch weil dort die Nase die Aromen besser aufnehmen kann und davon auch der Geschmack profitiert. Was aber auf gar keinen Fall geht, ist ein Wasserglas. „Dort entfaltet sich gar kein Aroma“, so Ueno-Müller.

Die meisten Sake haben einen Alkoholgehalt zwischen 12 und 13 Prozent. „Es gibt aber auch Flaschen mit 15 Prozent. Aber Achtung, normalerweise spürt man die nicht, weil der Geschmack sehr breit ist“, warnt Master of Sake Ueno-Müller. Es gibt aber auch Sparkling Sake mit 6 Prozent Volumenalkohol. „Der ist in der Flasche vergoren und sehr ähnlich wie Prosecco oder Federweiser“, erklärt die Expertin. Überhaupt sei der fruchtig-süße Sparkling Sake ein sehr schöner Einstieg in die Sake Welt. Er passe mit der sanften Perlage aus Flaschengärung auch zu den komplexen Aromen eines Stollens und wäre eine Alternative zum Kaffee.

■ Die wichtigsten Sorten auf einen Blick und wozu sie passen

- Honjozo: Poliergrad 70 Prozent oder weniger, fruchtig-leichter Sake-Allrounder
- Junmai: Poliergrad ist nicht definiert, mild, rund, ideal zum Essen



Yoshiko Ueno-Müller ist Buchautorin, Sommelière und Master of Sake.

FOTO: MARKUS BASSLER/DPA

- Ginjo: Poliergrad 60 Prozent oder weniger, aromatischer und klarer Geschmack
- Junmai Ginjo: Poliergrad 60 Prozent oder weniger, fruchtig-frisch, leicht
- Daiginjo: Poliergrad 50 Prozent oder weniger, edel, floral, fast luxuriös
- Junmai Daiginjo: Poliergrad 50 Prozent oder weniger, harmonisch und besonders umami

„Vom süßen Sake kann man nicht zu viel trinken, höchstens ein Glas“, empfiehlt die Sommelière. Denn der sei zu sättigend, passe aber wunderbar zu Pannacotta und Mangosoße.

Es gibt inzwischen auch Rosé Sake oder Roten Sake. Die sind dann aus schwarzem Reis gebraut – und eignen sich durchaus als eine Begleitung zu Gänsefleisch und seinen reichhaltigen Soßen. Dezent fruchtige Noten und gut ausbalancierte Säure verleihen einen Umami-Kick.

„Wenn Sake im Holzfass vergoren ist, passt er sensationell zu Lachs“, sagt Ueno-Müller. Ihr Tipp: Man sollte Lachs statt mit süßem Senf mal mit Sake kom-



Im Trend liegt es, Sake aus Weingläsern zu trinken. Ihn in Keramikschälchen zu servieren, gilt inzwischen als unmodern.

FOTO: ZACHARIE SCHEURER/DPA

binieren. Überhaupt sei die Kombination von Sake mit rauchigen Noten empfehlenswert. „Prosciutto wird ja gern mit Honigmelone kombiniert, aber aus meiner Sicht passt Sake zum Parmaschinken noch viel trefflicher als Kontrast zu seiner rauchigen und zugleich süßlichen Note“, so die Buchautorin.

■ Sake trinkt man am besten jung

Wer das Etikett von Sake studiert, wird vergebens einen Jahrgang suchen. „Dort steht nur ein Abfüllungsdatum. Ab diesem Zeitpunkt sollte man Sake jung trinken. Das heißt in-

nerhalb von zwei Jahren“, rät Ueno-Müller.

Auch zu den Preisen hat Yoshiko Ueno-Müller noch einen Tipp: „Sake unter 10 Euro stammt meist aus Massenproduktion. Er ist dann dünner und hat nicht ganz so einen harmonischen Geschmack.“

Wer sich Sake zum ersten Mal nähert, sollte mit Premium-Sake starten, so die Expertin. Die hätten einen Poliergrad von 70, 60 oder 50 Prozent. „Je niedriger der Poliergrad, desto mehr wurde vom Reis wegpoliert und umso besser ist der Sake“, erinnert die Fachfrau an ihren Merksatz.

tmm

Arbeits-Sicherheitsschuhe und Wanderschuhe
Schuhhaus Vach
Lichtenfels-Goddelshaus • Tel. 05636/273

Forstpflanzen im Container
• Obstbäume 1,70 - 2,50m
im 20 l - Container = 28,- € pro Stück + MwSt.
www.forstbaumschule-giltsbach.de
Anfahrt, Öffnungszeiten, Abholung s. Internet

die-Zusteller

Auf meiner Route bin ich CHEF

Samstags noch nichts vor? Jetzt als **Zusteller (m/w/d) deiner Wochenzeitung** vor Ort bewerben und Chef:in werden in:

- Bromskirchen Neuludwigsdorf
- Allendorf/Eder Stadt (Mindestalter 13 Jahre)
- Frankenberg Stadt Viermünden

Heimat Nachrichten-Vertrieb:
☎ 0561 203-1175 ☎ WhatsApp 0151 61666277

Die Wäsche müffelt – was hilft?

Frisch gewaschene Wäsche duftet meistens gut – Und wenn nicht, helfen diese Tipps

Wenn Kleidung nach einem Waschgang immer noch muffig riecht, kann das verschiedene Ursachen haben. Es kann unter anderem an der Waschmaschine oder am Kleidungsstück selbst liegen.

Wichtig ist immer, dass die Wäsche vollständig getrocknet wird, bevor sie in den Schrank wandert. Denn feuchte Textilien beginnen schnell zu müffeln, heißt es von der Verbraucherzentrale NRW. Daher sollte man sie in gut belüfteten Räumen oder im Freien trocknen. Außerdem helfen diese Tipps, damit weder die Waschmaschine noch die Kleidung stinkt.

Unangenehmen Gerüchen vorbeugen

Für weiße Wäsche empfehlen die Verbraucherschützer Vollwaschmittel mit Bleichmittel auf Sauerstoffbasis zu verwenden. Es entfernt nicht nur Flecken, sondern auch unangenehme Gerüche.

Eine weitere Voraussetzung, damit die Wäsche am Ende gut duftet: Die Waschmaschine muss hygienisch sauber und geruchsfrei bleiben. Daher raten die Verbraucherschützer, alle

drei bis vier Wochen ein 60-Grad-Programm mit Vollwaschmittel laufen zu lassen.

Denn sonst können sich im Inneren der Maschine Mikroorganismen ablagern und ein Biofilm bilden.

Nach jedem Waschgang sollte man zudem die Tür offen stehen lassen, damit die Maschine auch innen gut trocknen kann. Am besten auch die Schublade für das Waschmittel etwas herauschieben. Und nicht vergessen, die Gummidichtung mit einem Tuch abzuwischen.

Natron gegen den muffigen Geruch

Riecht die Wäsche dennoch, kann man sie mit Natron behandeln. Das Mittel neutralisiert Gerüche. Einfach die Textilien über Nacht in fünf Litern Wasser einweichen - vorher darin einen Esslöffel Natron auflösen, raten die Verbraucherschützer. Im Anschluss die Kleidung im empfohlenen Waschprogramm waschen.

Wichtig: Diese Behandlung ist nicht für Wolle oder Seide geeignet. Stattdessen kann man solche Textilien an der frischen Luft lüften.



Gar nicht mal so frisch: Muffige Wäsche entsteht oft durch Restfeuchtigkeit. Textilien sollten immer vollständig getrocknet werden, bevor sie in den Schrank kommen.

FOTO: ROBERT MICHAEL/DPA

Und später ein Duftsäckchen oder einen Flacon mit natürlichen ätherischen Ölen wie Lavendel, Zeder oder Zirbe in den Kleiderschrank legen. Jedoch nur, wenn man keine bekannte Überempfindlichkeit oder Allergien gegen bestimmte Duftstoffe hat – sonst die ätherischen Öle besser meiden.

Parfüms, Duftperlen oder Weichspüler

Auch wenn die Werbung oft etwas anderes verspricht, von Waschmitteln mit Duftstoffen raten die Verbraucherschützer eher ab – der Gesundheit und Umwelt zuliebe.

Denn „viele Menschen reagieren empfindlich auf Duftstoffe, etwa mit Kopfschmerzen, Allergien und Atemwegsbeschwerden.“

Zudem seien die duftenden Waschzusätze vielfach schädlich für Wasserorganismen und schwer abbaubar – das gilt insbesondere, wenn die Duftstoffe in Plastik kapseln, sogenannte „Microcapsules“ verpackt sind.

Sind die verwendeten Kunststoffe nicht biologisch abbaubar, tragen sie zur Mikroplastikbelastung bei.

dpa



Liebe Reisefreunde,
wir haben für 2026 wieder ein tolles und erlebnisreiches Reiseprogramm zusammengestellt.



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- Kraftfahrer mit Fahrerlaubnis D
- Kraftfahrer mit Fahrerlaubnis B in Teilzeit oder auf 556,00 € Basis

Reisen 2026

Berlin - Grüne Woche
17.01.-18.01.2026 1x Ü/F 199,- €
23.01.-25.01.2026 2x Ü/F 299,- €

Hamburg - Die Musicalstadt
07.03.-08.03.2026 1x Ü/F 205,- €

Ostern am Sonnigen Gardasee
01.04.-06.04.2026 5x Ü/HP 749,- €

Holland: Blumencorso & Keukenhof
17.04.-19.04.2026 2x Ü/HP 445,- €

Dresden & Elbsandsteingebirge
21.04.-23.04.2026 2x Ü/HP 335,- €

Lago Maggiore und Piromont
26.04.-30.04.2026 4x Ü/HP 839,- €

Brüssel, Brügge, Gent - Flandern
14.05.-17.05.2026 3x Ü/HP 659,- €

Weltstadt Paris mit Versailles
14.05.-17.05.2026 3x Ü/HP 495,- €

Kärnten - schöne Tage am Wörthersee
25.05.-30.05.2026 5x Ü/HP 849,- €

Insel Fehmarn
26.05.-31.05.2026 5x Ü/HP 909,- €

Schöne Tage in Südtirol
02.06.-08.06.2026 6x Ü/HP 959,- €

Insel Rügen & Insel Hiddensee
04.06.-10.06.2026 6x Ü/HP ..1.079,- €

Berchtesgaden: Königsee & Chiemsee
14.06.-18.06.2026 4x Ü/HP 739,- €

Südengland - Cornwall
19.06.-24.06.2026 5x Ü/HP ..1.449,- €

Minikreuzfahrt nach Oslo
05.07.-07.07.2026 2x Ü/F 499,- €

Masurische Seenplatte, mit Danzig
20.07.-27.07.2026 7x Ü/HP ..1.129,- €

Urlaub in der Wildschönau
27.07.-01.08.2026 7x Ü/HP ..1.112,- €

Berlin mit Potsdam
30.07.-02.08.2026 3x Ü/F 415,- €

Berlin mit Musical
01.08.-02.08.2026 1x Ü/F 199,- €

Prag die Goldene Stadt
04.08.-06.08.2026 2x Ü/HP 399,- €

Sommerfrische auf Insel Usedom
08.08.-15.08.2026 7x Ü/HP . 1.135,- €

Erlebnisreise nach Kaprun
16.08.-22.08.2026 6x Ü/HP . 1.039,- €

Ungarn: Budapest und Plattensee
24.08.-31.08.2026 8x Ü/HP ..1.273,- €

Zauberhaftes Wien
28.08.-31.08.2026 3x Ü/HP 509,- €

Nordfriesland: Sylt & Halligenwelt
06.09.-09.09.2026 3x Ü/HP 599,- €

Bregenzer Wald und Bodensee
07.9.-12.09.2026 5x Ü/HP 829,- €

Insel Rügen & Insel Hiddensee
11.09.-17.09.2026 6x Ü/HP ..1.079,- €

Sonniger Gardasee mit Venedig
20.09.-26.09.2026 6x Ü/HP 883,- €

Almabtrieb im Alpachtal
24.09.-27.09.2026 3x Ü/HP 559,- €

Urlaub in Istrien
28.09.-06.10.2026 8x Ü/HP .. 1.089,- €

Südtirol mit Kastelruther Spatzen
08.10.-12.10.2026 4x Ü/HP 795,- €

Musicalstadt-Hamburg
09.10.-11.10.2026 2x Ü/F 309,- €

10.10.-11.10.2026 1x Ü/F 205,- €

Katalog kostenlos anfordern

Im Bann der Kraniche
13.10.-15.10.2026 2x Ü/F 335,- €

Abschlussfahrt nach Bremen
24.10.-26.10.2025 2x Ü/HP 399,- €

Große Abschlussfahrt Salzkammergut
17.10.-21.10.2026 4x Ü/HP 665,- €

Minikreuzfahrt nach Göteborg
16.10.-18.10.2026 2x Ü/HP 499,- €

Abschlussfahrt ins Blaue
06.11.-08.11.2026 2x Ü/HP 379,- €

Rad-Reisen 2026

Insel Rügen & Insel Hiddensee
04.06.-10.06.2026 6x Ü/HP ..1.079,- €

11.09.-17.09.2026 6x Ü/HP ..1.079,- €

Donauradweg: Quelle - Ulm
11.08.-16.08.2026 5x Ü/HP ... 898,- €

Ungarn - Plattensee
24.08.-31.08.2026 7x Ü/HP ..1.299,- €

verschiedene Tagesradtouren

Kreuzfahrten 2025

Donaukreuzfahrt "Klassik"
24.08.-31.08.2026 7x Ü/HP ab 1.929,- €

Minikreuzfahrt nach Oslo
05.07.-07.07.2026 2x Ü/F 499,- €

Minikreuzfahrt nach Göteborg
16.10.-18.10.2026 2x Ü/HP 499,- €

Reisehighlights 2026

Blumenriviera, & Cote d'Azur
09.04.-14.04.2026 5x Ü/HP 879,- €

Toskana & Insel Elba & Cinque Terre
02.05.-09.05.2026 6x Ü/HP ..1.159,- €

Bernina- & Glacier Express
13.06.-16.06.2026 3x Ü/HP 699,- €

Südengland - Cornwall
19.06.-19.06.2026 5x Ü/HP ..1.449,- €

Schlösser der Loire
24.06.-30.06.2026 6x Ü/HP ..1.229,- €

Ostseeperlen: Bornholm Öland Gotland
26.06.-02.07.2026 6x Ü/HP ..1.699,- €

Skandinavienrundreise bis Nordkap
05.07.-17.07.2026 13x Ü/HP 2.889,- €

Provence - Südfrankreich
14.07.-21.07.2026 7x Ü/HP ..1.539,- €

Ungarn: Budapest und Plattensee
24.08.-31.08.2026 8x Ü/HP ..1.273,- €

Große Balkanrundreise
24.10.-04.10.2026 11x Ü/HP 2.389,- €

Tagesfahrten 2026

Adler-Mode Haibach mit Roland Kaiser-Double, Creativa Dortmund, Westfield Center Oberhausen, ZDF Fernsehgarten, Muttertagsfahrt ins Blaue Rosarium Sangerhausen und viele mehr

Ihr Reisepartner aus der Region

Informationen und Anmeldung

Trümner Reisen Marburger Straße 7
35285 Gemünden an der Wohra

... die schönsten Augenblicke des Jahres mit uns erleben!

Tel.: 0 64 53 - 71 66

www.truemner-reisen.de

Wir freuen uns auf Sie!



Diese Accessoires sind jetzt im Trend

So wertet man das saisonale Outfit auf – auch bei Minusgraden



Bringen Farben ins Outfit: (Seiden-)Tücher. Wer mag, trägt sie jetzt um die Hüfte oder an der Tasche.
FOTO: CHLOE FINEMAN X MOTHER/DPA



Beanies halten warm und wirken lässig. Am besten trägt man sie locker aufgesetzt.
FOTO: GANT/DPA

Manchmal ist es nur ein kleines Detail, das ein Outfit in einem anderen Licht erscheinen lässt – oder es erst komplett macht: Accessoires sind nicht selten das A und O beim Styling. Welche Stücke in dieser Saison im Trend sind – und wie man sie am besten trägt.

1. Das Comeback der Brosche

Die Brosche erlebt derzeit ein überraschend verspieltes Revival: Laut dem Modemagazin „Glamour“ kann man sie jetzt gut zu Oversize-Blazern, zu Mänteln oder Strickpullis tragen. Und: im „Cluster-Look“, also in durchdachter Kombination mit mehreren Broschen. „Bonuspunkte im Styling“ gibt es dem Magazin zufolge für Vintage-Stücke vom Flohmarkt oder Broschen aus „Omas Schmuckkästchen“.

Übrigens: Die Stilregel Broschen ausschließlich am linken Revers zu tragen, hat laut dem Modeberater Andreas Rose längst ausgedient. Platziert werden können die Stücke heute an jeder Stelle, an der sie das Outfit sinnvoll ergänzen.

2. Taillengürtel formen Silhouetten

Die „Vogue“ schrieb schon Anfang des Jahres: „Der Taillengürtel ist zurück“ - und werde spätestens im Herbst/Winter 2025/26 zum „Key-Piece“. Viele Labels setzen demnach auf Statementgürtel, etwa breite Taillengürtel, die mit mehreren Schnallen fast schon an eine Korsage erinnern. Für einen lässigen Look kann man die laut „Vogue“ mit Jeans kombinieren und nur die oberste Schnalle schließen. Dazu passt demnach ein Cropped-Top oder eine taillierte Bluse.



Taillengürtel und Broschen: Beides ist diesen Winter angesagt.
FOTO: FABIENNE CHAPOT/DPA

Generell lässt sich sagen: Taillengürtel geben weit geschnittenen Oberteilen, femininen Kleidern oder Jacken und Mänteln mehr Form und erzeugen eine moderne Sanduhr-Silhouette. Der Gürtel sitzt dabei idealerweise zwischen Rippenbogen und Beckenknochen, um die Figur optisch zu definieren.

3. Das Seidentuch – vielseitiges Accessoire

Für Andreas Rose zählt es zu

den vielseitigsten Accessoires: das Seidencarré. Die quadratischen Tücher lassen sich zu Kostüm oder Hosenanzug tragen, aber auch zur Jeans.

Sie können sie schlicht und einfach um den Hals legen, ins Haar binden, über einem Blazer drapieren, oder an der Handtasche befestigen.

Letzteres geht laut „Vogue“ locker verknotet oder als elegante Schleife. Damit würde man die Tasche bewusst akzentuieren und zum Mittelpunkt des

Outfits machen.

Laut „Vogue“ eine weitere angesagte Möglichkeit Seidentücher zu kombinieren: Das Tuch als Dreieck um die Hüfte legen und anschließend seitlich verknoten.

So entsteht demnach ein „Layering-Look, bei dem Sie mit unterschiedlichen Texturen und Farben spielen können“.

So oder so: Das Seidencarré bringt Farbe oder Muster ins Outfit - und das auf angenehm dezente Weise.

4. Strumpfhosen als Statement

Wer im Winter Röcke oder Kleider trägt, kommt an Strumpfhosen nicht vorbei. Neben dem klassischen Schwarz sind dieses Jahr Brauntöne angesagt. Sie verleihen der „Glamour“ zufolge jedem Outfit eine warme, elegante Note - und wirken besonders edel zu Stücken aus schwarzem, glatten (Kunst-)Leder.

Weitere Farben und Muster,

die das Modemagazin derzeit bei Strumpfhosen im Trend sieht: Rot und Animal-Print. Außerdem angesagt sind demnach Glitzerstrumpfhosen, Strumpfhosen aus Spitze und gestrickte Strumpfhosen.

Ein Tipp der „Glamour“: Einen monochromen Look mit farblich auf die Strumpfhose abgestimmten Schuhen wählen - für optisch extralang wirkende Beine.

5. Handschuhe für warme Finger

Klar, Handschuhe sind vor allem praktisch, wenn es draußen kalt ist. Sie können das winterliche Outfit aber auch optisch vervollständigen: Laut Andreas Rose sind dafür derzeit Brauntöne besonders geeignet. Sie lassen sich ihm zufolge problemlos mit anderen gängigen Herbst- und Winterfarben kombinieren. Seide, Kaschmir oder Lammfell sorgen Rose zufolge übrigens für Wärme und ein angenehmes Tragegefühl.

Und Lederhandschuhe sollte man ihm zufolge nicht zu groß kaufen, da sich das Material mit der Zeit weitet.

6. Beanies bitte locker tragen

Auf den Kopf der Herren kommt in diesem Jahr ein Klassiker: die Beanie. Die Strickmütze mit abgerundetem, leicht stehendem Ende wirkt laut Andreas Rose besonders lässig, wenn sie leicht aufgesetzt getragen wird. Also so, dass der obere Teil ein wenig absteht. Modelle mit grober Strickstruktur sitzen lockerer als herkömmliche Baumwoll-Beanies, Varianten mit großen Colour-Blocking-Farbflächen sorgen für einen zusätzlichen Farbakzent.

Funkeln ohne Bedenken

Gibt es nachhaltigeren Gold-Schmuck?

Hübscher Hingucker, Ausdruck der Persönlichkeit oder Stück mit emotionalem Wert: Schmuck hat viele Bedeutungen. Viele setzen dabei auf echtes Gold – nicht zuletzt wegen der Wertigkeit.

Doch der Abbau des Edelmetalls hat negative Folgen für Mensch und Umwelt: Arbeitsrechte, Gesundheits- und Sozialstandards fehlen laut Naturschutzorganisation WWF häufig oder werden nicht umgesetzt. Es werden Wälder abgeholzt und giftige Stoffe wie Zyanid und Quecksilber eingesetzt, die über Boden und Gewässer Menschen und Tiere vergiften.

Geht Goldschmuck auch nachhaltiger? Christine Scholl, WWF-Rohstoffexpertin, regt dazu an, grundsätzlich darüber nachzudenken, ob es wirklich etwas Neues sein muss. Wer ein modisches Highlight oder Hingucker-Accessoire für besondere Anlässe sucht, kann sich Goldschmuck auch leihen oder mieten.

Alternativ kommt eine Umarbeitung infrage. Goldstücke, die man bereits besitzt, lassen sich von Goldschmieden professionell wiederaufbereiten oder zu einem neuen Schmuckstück umarbeiten. So kann man aus der Mode gekommenen Erbstückchen oder aber Ringen, Ketten und Co., die nicht mehr gefallen, ein neues Leben schenken.

■ Neuen Abbau vermeiden: Recyclinggold

Soll es doch ein neues Schmuckstück sein, empfiehlt der WWF beim Kauf auf Recyclinggold zu setzen. „Gold kann unbegrenzt oft recycelt wer-



Wer für ein Event einen echten Hingucker sucht, kann zugunsten der Nachhaltigkeit Goldschmuck auch leihen oder mieten.

FOTO: FELIX HÖRHAGER/DPA

den, auch zu Schmuck“, erklärt Scholl. „Für recyceltes Gold wird kein neuer Bergbau betrieben. Wählen wir Altgold, reduzieren wir unseren ökologischen Fußabdruck.“

Christine Scholl rät, aber auch bei Recyclinggold auf die Herkunft zu achten: „Recyclinggold sollte auf Altgold basieren und in Deutschland recycelt worden sein.“

Dazu fragt man am besten direkt im Laden nach: Wo kommt das recycelte Gold für ein bestimmtes Schmuckstück her? Wo wurde es recycelt? Es gibt auch Zertifikate, die belegen,

dass ein Schmuckstück aus Altgold hergestellt wurde, das in Deutschland aufbereitet wurde.

■ Gold aus der Mine: Was Zertifizierungen bringen

Unternehmen können sich beziehungsweise ihre Produkte und Lieferketten von meist unabhängigen Standard-Organisation zertifizieren lassen und verpflichten sich damit dazu, die im Verhaltenskodex aufgeführten Anforderungen zu Lieferketten, Menschenrechten oder Umweltschutz einzuhalten.

ten.

Auf der Website der Organisation können Verbraucherinnen und Verbraucher nach Herstellern und Händlern suchen, die zum Beispiel zertifiziertes Gold anbieten.

Geht es um primär gewonnenes Gold aus einer Mine – also neues Gold – sollte man sich laut Christine Scholl eines vor Augen führen: „Es gibt generell keinen nachhaltigen Abbau von endlichen Ressourcen“, sagt sie. Der Abbau könne höchstens möglichst verantwortungsvoll gestaltet werden. Wer Schmuck aus Gold er-

werben will, kann dafür zum Beispiel auf die Siegel „Fairmined“ oder „Fairtrade“ achten, die speziell Gold aus Kleinbergbau zertifizieren. Die Zertifizierungsstandards sollen die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe sichern sowie hohe Sozial-, Arbeits- und Umweltstandards bei Gewinnung und Handel durchsetzen. Zudem soll die wirtschaftliche Entwicklung der Kleinbergbauleute gefördert werden.

■ Nur kleiner Anteil an Gold zertifiziert

Christine Scholl gibt zu beden-

ken, dass insgesamt nur ein kleiner Anteil an Gold nach diesen Siegeln zertifiziert wird. Zertifizierungen haben somit nur punktuell positive Auswirkungen, da nie alle Marktteilnehmer bei solchen freiwilligen Initiativen zu mehr Verantwortung mitmachen. Für Gold, das nicht aus dem Kleinbergbau, sondern aus dem Industriebergbau kommt, gibt es ebenfalls Initiativen zur Übernahme von mehr Verantwortung, zum Beispiel den übergeordneten Industriestandard IRMA (Initiative for Responsible Mining Assurance). tmm

Teatime mit Rooibos

Aromatisch wie Schwarztee – aber ohne Koffein

Rooibos-Tee ist eine Kräuterspezialität, die aber eher nicht nach Kräutern schmeckt, sondern vom Aroma her an Schwarztee erinnert. Ist dadurch im Rooibos vielleicht auch Koffein enthalten?

„Nein, er ist von Natur ohne Koffein und eignet sich hervorragend auch als Abendtee“, erklärt Ernährungsexpertin Katharina Holthausen von der

Verbraucherzentrale Bayern hierzu.

Für die Zubereitung einer Tasse genügt knapp ein Teelöffel Rooibos, der mit sprudelnd heißem Wasser übergossen wird.

„Nach drei bis fünf Minuten Ziehzeit ist der Tee trinkbereit. Wer mag, kann ihn mit süßenden Zutaten, Milch oder einem Spritzer Zitrone ergänzen“, regt Holthausen an.

■ Pflanze wächst nur nördlich von Kapstadt

Für den charakteristischen Geschmack von Rooibos-Tee ist der Pflanzenstoff Aspalathin verantwortlich. Er wurde bislang ausschließlich im Rooibos-Strauch (*Aspalathus linearis*) nachgewiesen, aus dem der Tee gewonnen wird.

Aufgrund besonderer klima-

tischer Ansprüche gedeiht die Pflanze auch nur in bestimmten Regionen Südafrikas, und zwar in Gebieten nördlich von Kapstadt.

Seit 2021 trägt Rooibos, der auch als Rotbusch oder Redbush bezeichnet wird, als erstes afrikanisches Erzeugnis das EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“.

■ Wie sich roter von grünem Rooibos-Tee unterscheidet

Bevor Rooibos als Tee in die Tasse kommt, werden Blätter und Stängel zerkleinert und in der Sonne fermentiert. Dabei entsteht der typisch rote Rooibos-Tee mit dem leicht süßlichem Schwarztee-Geschmack. Es gibt

aber auch noch grünen Rooibos.

Im Gegensatz zum roten wird der grüne Rooibos-Tee nicht fermentiert. „Er behält daher seine grünliche Färbung, ist dezent und würziger und erinnert im Geruch an getrocknete Wiesenkräuter“, beschreibt Katharina Holthausen den Geschmack. tmm



Der Tee mit besonderem Aroma: Rooibos schmeckt süßlich wie Schwarztee, ist aber koffeinfrei. FOTO: CHRISTIN KLOSE/DPA

Frohes neues Jahr 2026

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr!

50%

auf alle
Weihnachts-
Artikel

ab 1,29 €

Angebote
gültig ab
27.12.25

meckelburg

Sie finden uns in: Bad Arolsen-Mengeringhausen, Frankenberg, Korbach, Fuldaabrück, Schwalmstadt, Hofgeismar & Bad Wildungen (Gartencenter Funkemühle)
www.gartencentermeckelburg.de

Gelungener Festtagsbraten

Gans auftauen dauert länger als man denkt

Wer nicht rechtzeitig fürs Fest eine frische Gans bei Händler oder Hofladen bestellt hat, dem bleibt meist jetzt nur noch die tiefgefrorene Variante. Doch eines sollten Gänsebraten-Anfänger dabei beachten: Den Vogel aufzutauen, dauert länger als gedacht, braucht viel Platz im Kühlschrank und ist eine trübselig-tropfende Angelegenheit.

„Da Gänse meist mehrere Kilo wiegen, sollte man realistisch ein bis zwei Tage Auftauzeit einplanen“, sagt Daniela Krehl, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern. Laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) benötigt das Auftauen bis zu 38 Stunden bei etwa 4 Grad. Das ist wesentlich länger als bei kleineren Geflügelarten.

■ Auf keinen Fall bei Zimmertemperatur auftauen

Wer jetzt denkt, das lässt sich doch einfach abkürzen. Kann ich den Vogel nicht einfach auf die Heizung legen, in warmes Wasser packen oder bei ohnehin wohliger Zimmertemperatur auftauen? Auf gar keinen Fall! So würde man die Rechnung ohne rasant ausbreitende Keime machen. „Das Auftauen bei Raumtemperatur ist aus mikrobiologischer Sicht sehr problematisch“, sagt Krehl und verweist auf das BfR, dass die Ausbreitung der Keime näher untersucht hat.

Danach reagiert Geflügelfleisch bereits bei +4 Grad so empfindlich, dass sich Keime alle 7-8 Stunden verdoppeln können. Bei Raumtemperatur von etwa 20 Grad kommt es noch schneller zu einer Vermehrung. Und bereits innerhalb von 4-6 Stunden kann ein Fäulnisprozess einsetzen.

„Da Krankheitserreger wie Salmonellen und Campylobacter das Einfrieren überstehen, werden sie beim Auftauen wieder aktiv und finden in der warmen Fleischoberfläche und im entstehenden Feuchtigkeitsfilm



Nach dem vollständigen Auftauen sollte die Gans direkt zubereitet werden, um die Vermehrung von Keimen zu minimieren.

FOTO: TOBIAS HASE/DPA

ideale Bedingungen zur Vermehrung“, erklärt Daniela Krehl. Daher steige beim Auftauen bei Zimmertemperatur das Risiko einer Lebensmittelinfektion erheblich.

■ Und so sollte man die Gans auftauen

Als hygienisch beste Methode empfehlen Verbraucherschützer und Risikobewerter das schonende Auftauen im Kühl-

schränk bei konstant niedriger Temperatur. Dadurch bleibe die Oberfläche der Gans kalt, sodass sich Keime nicht stark vermehren können. Daraus folgt aber auch, dass man sich im Kühlschrank relativ viel Platz freischaufeln muss.

Weil beim Auftauen Fleischsaft austritt und sich mit Fremdwasser vermischt, sollte zuvor die Folie entfernt werden. Damit die Gans nicht in dieser Flüssig-

keit liegt, packt man sie auf ein Abtropfgitter, welches über einer Auffangschale steht oder in einen Behälter, in dem das Wasser ablaufen und aufgefangen werden kann. Entscheidend ist, dass keine Flüssigkeit in Kontakt mit anderen Lebensmitteln gelangt.

Die Gans sollte nach dem vollständigen Auftauen direkt zubereitet werden, da sich sonst Keime vermehren können. Für

diesen Vorgang hat das BfR zusätzlich folgende Hygieneregeln aufgestellt:

- Auftauwasser sofort entsorgen, da es krankmachende Keime enthalten kann.
- Keinesfalls rohes Geflügel abwaschen, da Spritzwasser Keime in der Küche verteilt.
- Rohes Geflügel stets getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und verarbeiten.
- Hände, Geräte, Arbeitsflä-

chen und Behältnisse gründlich reinigen, nachdem sie mit rohem Geflügel in Kontakt waren.

- Verpackungsmaterialien, Papiertücher und Auftauwasser sofort entsorgen.
 - Gekochtes Geflügel niemals in Behälter legen, die vorher rohes Fleisch enthielten.
- Nur so kann die Gefahr einer Kreuzkontamination wirksam reduziert werden.

tmm



80 JAHRE KRIEGSENDE

Bomben. Flucht. Vertreibung. Zeitzeugen berichten.

Viele Zeitzeugen aus der Region haben uns ihre bewegenden Geschichten erzählt – von Angst, Schrecken, Elend, aber auch von Hoffnung und Neubeginn. Dieses Buch bewahrt ihre Stimmen für kommende Generationen und macht deutlich, wie wichtig es ist, Geschichte lebendig zu halten. Ein eindrucksvolles Buch mit 180 Seiten gegen das Vergessen – und eine Mahnung an uns alle: nie wieder.

Buch Hardcover, Format 21 x 21 cm, 180 Seiten Inhalt
Autorin: HNA-Redakteurin Claudia Feser

Erhältlich in den HNA-Geschäftsstellen,
telefonisch unter 0561 203 2030
oder online auf hna.de/buch

HNA
Shop

Sparrausch zum Jahreswechsel



Das gesamte ALKONI-Team
wünscht
einen guten Rutsch ins neue Jahr
&
alles Gute für 2026!

25 EURO GUTSCHEIN
Geschenkt beim Kauf einer Leuchte ab 99,-€.

100 EURO GUTSCHEIN
Geschenkt beim Kauf eines Esstisches ab 499,-€.

200 EURO GUTSCHEIN
Geschenkt beim Kauf eines Boxspringbetts ab 999,-€.

500 EURO GUTSCHEIN
Geschenkt beim Kauf einer Polstergarnitur ab 2499,-€.

150% Geschenk auf einen Artikel deiner Wahl

Am
31.12.2025
haben wir
von 10:00 - 13:00 Uhr
geöffnet

Tom-Mutters-Straße 3, 35041 Marburg - Wehrda
Telefon 06421 9851-0 www.alkoni.de
Montag bis Freitag 10:00 – 19:00 Uhr
Samstag 09:30 – 18:00 Uhr



ALKONI
Das Einrichtungshaus.

Drei Rocklegenden an einem Abend

„Mind2Mode“ treten am 31. Oktober in Usseln auf – Vorverkauf gestartet



U2, Depeche Mode und Simple Minds vereint „Mind2Mode“ bei der Tribute-Show in der Schützenhalle. FOTO: PR

Willingen-Usseln – Mit einem Konzert der Extraklasse will die Usselner Schützengesellschaft auch nächstes Jahr aufwarten: Am Samstag, 31. Oktober 2026, verwandelt sich die Schützenhalle in einen brodelnden Konzertsaal, wenn „Mind2Mode“ aus London eine spektakuläre Tribute-Show präsentiert.

Die Musiker zollen gleich drei der größten Rock- und Wave-Ikonen Tribut: U2, Depeche Mode und Simple Minds. Damit erwartet die Besucher ein Abend voller unvergesslicher Hymnen – von „With or Without You“ über „People are People“ bis hin zu „Don't You (Forget About Me)“. In einer mehr als dreieinhalbstündigen Show mit drei fulminanten Sets erleben Fans eine musikalische Zeitreise durch die goldene Ära des Rock und New Wave.

„Mind2Mode“ sind europaweit gefeiert für ihre Bühnenpräsenz und Detailtreue. Bühnendekoration, Outfits, Sound und Performance – alles wird bis ins kleinste Detail nachempfunden und mit einer Energie präsentiert, die das Publikum jedes Mal aufs Neue begeistert. Die Band setzt sich aus erstklassigen Musikern aus Großbritannien, den Niederlanden und Deutschland zusammen und gilt als eine der besten Tribute-Formationen Europas, hält die Schützengesellschaft fest. Für das Konzert in Usseln reist die Show mit einer aufwendigen Licht- und Technikproduktion, inklusive einer imposanten LED-Rückwand, an. Damit entsteht eine Atmosphäre, die den Original-Shows der großen Vorbilder unglaublich nahekommen soll. Eintrittskarten kosten 33 Euro, gegebenenfalls zuzüglich Vorverkaufsgebühr und Versand. Sie sind ab sofort erhältlich bei der Tourist-Information Usseln in der Sportstraße 5, Telefon 05632/5202; bei der Tourist-Information Willingen Am Hagen 10, Telefon 05632/9694353; bei der WLZ in Korbach, Lengefelder Straße 6, Telefon 0800/1560200; sowie online auf sg-usseln.de/tickets.

„Korbacher Verhältnisse“: SPD prägte den Begriff

40 Jahre lang Leitlinie – mit Abstrichen

Korbach – „Korbacher Verhältnisse“: Das ist ein Begriff, den die SPD für die Parlamentsarbeit 1989 aus dem politischen Bereich ins öffentliche Bewusstsein brachte. Das zeigt ein Blick ins WLZ-Archiv. Die Kommunalwahlen hatten die Sozialdemokraten zur stärksten Kraft gemacht, mit absoluter Mehrheit im Korbacher Parlament. Das neue SPD-Quartett (Stadtverordnetenvorsteher Günter Trachte, Erster Stadtrat Wolfgang Hey, Hauptausschussvorsitzender Günter Heck und Fraktionsvorsitzender Helmut Schmidt) wollte an die bisherige Arbeit im Parlament anknüpfen.

Die SPD definierte den Begriff damals so: „Gemeinsam von allen Fraktionen getragene Politik, ohne lautstarke Auseinandersetzungen in der Öffentlichkeit, zum Wohle der Bürger.“ Der CDU überließ man damals den Ausschussvorsitz im Bauausschuss, vertreten waren zusaätzlich FDP und Freie Wähler. Themen der damaligen Zeiten waren im übrigen Abwasser, Hallenbad, Verkehrsberuhigung, grüne Fahrradrampe und neue Radwege. Harmonische und sachlich verlaufende Sitzungen – das war das erklärte Ziel der Sozialdemokraten. Als sich im April 1989 das neue Parlament konstituierte, stand für Trachte fest, worum es geht: gute vorbereitete Sitzungen, offene, sachbezogene Arbeit in den Ausschüssen, sachliche Diskussionen, keine „Schauanträge“ und die Suche nach breiten Mehrheiten im Parlament. Ein Leserbriefschreiber merkte 1989 dazu an: „Korbacher Verhältnisse bedeuten bei Abstimmungen meist einmütige Übereinstimmung über alle Fraktionen. Ein wirklich pflegeleichtes Parlament!“ Diese Zeiten sind mit der Ablehnung der CDU nun vorerst ad acta gelegt und dienen lediglich als Begriff für „früher“.

Angebote gültig vom 29.12.2025 – 03.01.2026

Jede Woche erfrischende Angebote!

Bayreuther Hell
Kasten = 20 x 0,33 l, zzgl. 3,10 € Pfand, 1 l = 1,97 €

Die Kleine!

BAYREUTHER BRAUHAUS

-28%
12,99

Silvester-Highlights zum Anstoßen!

logo
GETRÄNKE • FACHMARKT

Astra Bier
Urtyp, Rakete, Kasten = 27 x 0,33 l, zzgl. 3,66 € Pfand, 1 l = 1,23 €

Ehrenberger Pilgerstoff
Original, Kasten = 20 x 0,5 l, zzgl. 3,10 € Pfand, 1 l = 1,60 €

Corona Extra
Kasten = 20 x 0,355 l, zzgl. 3,10 € Pfand, 1 l = 2,39 €

Paulaner Weißbier
diverse Sorten, Kasten = 20 x 0,5 l, zzgl. 3,10 € Pfand, 1 l = 1,50 €

ASTRA RAKETE
Kasten = 27 x 0,33 l, zzgl. 3,66 € Pfand, 1 l = 1,23 €

Bitburger Bier, Biermix
diverse Sorten, Pack = 6 x 0,33 l, zzgl. 0,48 € Pfand, 1 l = 2,27 €

Warsteiner Bier
diverse Sorten, 0,5 l-Dose, zzgl. 0,25 € Pfand, 1 l = 1,58 €

Theresien Quelle Mineralwasser
diverse Sorten, Kasten = 12 x 0,75 l, zzgl. 3,30 € Pfand, 1 l = 0,61 €

top frisch Apfel-Schorle
Kasten = 12 x 0,75 l, zzgl. 3,30 € Pfand, 1 l = 0,83 €

top frisch Orangensaft
Kasten = 6 x 1 l, zzgl. 2,40 € Pfand, 1 l = 1,50 €

Sturmius
diverse Sorten, teilweise koffeinhaltig, Kasten = 20 x 0,5 l, zzgl. 3,10 € Pfand, 1 l = 1,00 €

Coca-Cola Kombikasten
teilweise koffeinhaltig, Kasten = 24 x 0,33 l, zzgl. 5,10 € Pfand, 1 l = 2,15 €

Heil Apfelwein*
diverse Sorten, teilweise koffeinhaltig, Kasten = 12 x 0,33 l, zzgl. 2,46 € Pfand, 1 l = 2,02 €

Red Bull Energy
diverse Sorten, koffeinhaltig, 0,25 l-Dose, zzgl. 0,25 € Pfand, 1 l = 3,96 €

Super Pop Limo*
diverse Sorten, mit Apfelsaft, ballaststoffreich, zuckerfrei, 0,33 l-Dose, zzgl. 0,25 € Pfand, 1 l = 3,91 €

Kleiner Klopfer
diverse Sorten, teilweise koffeinhaltig, Karton = 25 x 0,02 l, 1 l = 15,98 €

Förstina Sprudel Mineralwasser
diverse Sorten, Kasten = 12 x 1 l, zzgl. 3,30 € Pfand, 1 l = 0,42 €

Jack Daniel's Whiskey
Old No. 7, Honey, 0,7 l-Flasche, 1 l = 21,41 €

Rotkäppchen Sekt
diverse Sorten, 0,75 l-Flasche, 1 l = 3,99 €

Aperol Aperitivo
0,7 l-Flasche, 1 l = 14,27 €

Lay's Kartoffel-Chips
Red Paprika, Gesalzen, 150 g-Beutel, 1 kg = 6,60 €

Jack Daniel's Whiskey
Old No. 7, Honey, 0,7 l-Flasche, 1 l = 21,41 €

KNALLER PREIS
Lay's Kartoffel-Chips

-50%
0,99

Mit der logo Getränke App sparen & gewinnen. Jetzt downloaden!

Beim Einkauf mit der App Punkte sammeln, in Lose tauschen & mit Glück gewinnen!

1 x SAMSUNG S25

Google Play
App Store

www.logo-getraenke.de

*Nicht in allen Filialen verfügbar. Lieblingsmarkt in der logo App wählen und Aktionsteilnahme der Filiale einsehen. Für Druckfehler keine Haftung!
** Nur in Verbindung mit einem Coupon der logo Getränke App. Alle Bedingungen dazu finden Sie in unserer logo Getränke App. Alle Artikel und Zugaben solange der Vorrat reicht.

Unsere Filialen sind an Silvester bis 14:00 Uhr geöffnet!

Erste Cannabisernte steht an

Einziger Club in Waldeck-Frankenberg hat inzwischen 50 Mitglieder

Korbach – Bald geht es los: Nach vielen Monaten Vorbereitung steht in einem Gebäude im Korbacher Gewerbegebiet in den kommenden Wochen eine Ernte an. Eine, die es so in der Geschichte der Kreisstadt Korbach und im gesamten Landkreis Waldeck-Frankenberg so wohl noch nicht gegeben hat. Wintergerste oder Futtermais sucht man hier vergebens. Der Geruch verrät dem Besucher schnell: Hier wachsen Cannabis-Pflanzen. Legal.

Die „Gebrüder Gramm“, Waldeck-Frankenbergs einziger offizieller Anbauverein für Cannabis, haben die Fläche angemietet und umgebaut. Auch, wenn noch nicht alle Bauarbeiten abgeschlossen sind, so wachsen im Obergeschoss bereits die Hanf-Pflanzen, aus deren weiblichen Teilen dann das Cannabis geerntet und getrocknet werden kann.

Im August 2024 war der Verein offiziell eingetragen worden, dann sollte es schnell gehen. Doch wechselnde Ansprechpartner im zuständigen Regierungspräsidium Darmstadt und Unklarheiten bei den Auflagen verzögerten den Start immer weiter. Fünf Monate hat das Wirrwarr den Anbauclub gekostet. Nun aber, nach vielen Vorbereitungen, unendlich vielen Telefonaten mit Behörden und vielen Schriftwechseln, ist die erste Ernte zum Greifen nah. „Die Behörden waren sich nicht in allem im Klaren“, findet Fabi Schäfer, ohne dies als



Die „Gebrüder Gramm“: (von links) Hemely Denk, Mario Kaufmann, Celina Schiller, Fabi Schäfer und Matthias Meier haben den ersten Cannabis-Social-Club in Waldeck-Frankenberg gegründet.

FOTO: LUTZ BENSELER

Vorwurf zu meinen. Er ist Vorsitzender des Cannabis-Clubs,

zusammen mit Mario Kaufmann bildet er den Vorstand.

In diesen gehört noch Matthias Meier-Wagener, im echten

Leben Fachpfleger für Psychiatrie. Mit ihm hat der Club einen

eigenen Suchtbeauftragten. Mit öffentlichen Infoveranstaltungen möchten sie in die Öffentlichkeit gehen, ins Gespräch kommen und aufklären. Die erste Veranstaltung dieser Art sei ein Erfolg gewesen. Cannabis habe mehr Offenheit verdient. Ihre Meinung: „Nicht die Droge ist gefährlich. Sondern der Mensch, der nicht mit ihr umgehen kann.“ In diesen Wochen könnten die Pflanzen reif sein. Die Ware wird im Anschluss noch zweimal getrocknet. Außerdem analysiert ein Labor in Frankfurt noch die Ware, bevor sie in die Abgabe gehen kann.

red

Legalisiertes Cannabis

Seit dem 1. April 2024 ist der Besitz und Anbau von Cannabis für Erwachsene in Deutschland und damit auch in Hessen legalisiert. Grundlage hierfür ist das bundesweit geltende Cannabisgesetz, welches volljährigen Personen den Besitz von bis zu 25 Gramm in der Öffentlichkeit und den privaten Anbau von bis zu drei weiblichen Pflanzen für den Eigenbedarf gestattet. Für die Umsetzung und Kontrolle des Gesetzes sind die hessischen Landes- und Kommunalbehörden zuständig. Sie überwachen die Einhaltung der Regeln, wie die Konsumverbotszonen in der Nähe von Schulen und Spielplätzen.

red

ZUHAUSE

Schenken Sie Kindern in Not ein sicheres und geborgenes Zuhause.

Jetzt SOS-Pate werden!



sos-paten.de

SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

Immowelt

Suche EFH in Frankenberg (Eder) und Umgebung, vorzugsweise unterkellert
Telefon: 0178 4486474

Verkauf

Waschmaschinen, Herde, Trockner, Gefrierkombis usw., Neugeräte als B-Ware oder GEBRAUCHTE
Fa. TM-Store, Zur Tintenmühle 3, 34466 Wolfhagen-Ippinghausen, 05692 9939472
Mo.-Fr.: 10-18 Uhr, Sa.: 9-14 Uhr, www.tm-store.de

Ankauf

Kaufe Modelleisenbahnen und Zubehör aller Hersteller, komplette Sammlungen in jeder Größenordnung zum fairen Preis.
Rufe zurück. 0177 3147538

Landwirtschaft&Forsten

Brennholz Buche und Eiche 69 € srm 25/30 cm, mit Lief. Tel. 0176 62681914
1A Buche ab 55,00 € ☎ 0152-28000388 www.brennholzhandel-vey.de

Auto-Ankäufe

Kaufe Wohnmobile + Wohnwagen
Tel. 03 94 4-36 16 0 - www.wm-aw.de. Fa.

Grüßes Herz
Deutsche Herzzstiftung

Herzforschung rettet Leben!

Helfen Sie mit herzzstiftung.de/spenden

Stellenangebote

KLIMASCHUTZ?
BIN ICH PROFI DRIN.

- PLANUNGSINGENIEUR:IN FÜR VERSORGUNGSTECHNIK HLS
- MECHATRONIKER:IN FÜR KÄLTETECHNIK REGIONAL
- KUNDENDIENST-MONTEUR:IN SCHWERPUNKT LÜFTUNG REGIONAL

Veltum GmbH | 34513 Waldeck-Sachsenhausen | 34519 Diemelsee | karriere@veltum.de | www.veltum.de

Kreis- und Hansestadt Korbach

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

**Erzieher (w/m/d)
Logopäden (w/m/d)
Schwerpunkt Sprachförderung**

Die Stelle ist in Teilzeit mit 25 Wochenstunden und unbefristet zu besetzen.

Nähere Informationen finden Sie unter www.korbach.de/jobs

Bitte bewerben Sie sich bis zum 18. Januar 2026 über unser Online-Portal.

Magistrat der Kreis- und Hansestadt Korbach
Bewerbungen
Anschrift: Stechbahn 1, 34497 Korbach
E-Mail: bewerbungen@korbach.de
Telefon: 05631 53-0

Wir wünschen Ihnen ein gesundes neues Jahr 2026!

Jetzt noch Preisvorteile 2025 sichern
und Beratungstermin vereinbaren!



Möbelkreis Waldeck GmbH & Co. Ausstattungshaus KG
Sachsenhäuser Str. 18 · 34497 KB-Meininghausen
Di-Fr 9 - 18 Uhr, Sa 9 - 17 Uhr, Mo geschlossen



📍 Öffnungszeiten zwischen den Jahren

Sa, 27.12. von 9 – 17 Uhr | Mo, 29.12. von 9 – 18 Uhr
Di, 30.12. von 9 – 18 Uhr | Fr, 02.01.2026 von 9 – 18 Uhr
Sa, 03.01.2026 von 9 – 17 Uhr (Heiligabend und Silvester geschlossen)

Inventurverkauf!

Bis zu 60% Nachlass auf hochwertige
Ausstellungsmöbel und Musterküchen.

Jetzt Schnäppchen sichern!
Schnell sein lohnt sich.



Zusätzlich

-10%

auf alle Abverkaufs-
artikel

gültig ab 25.11.2025

-35%

-50%

-60%



MÖBELKREIS® KÜCHE & EINRICHTEN

Korbach-Meininghausen · www.moebelkreis.de