



Unwiderstehlich findet Sebastian Schuch die Zitronenplätzchen. Eine Nascherei ganz ohne Stress.

FOTO: PRIVAT

Schmackhaft und vor allem einfach

ADVENTSKALENDER Schnelles mit Zitrone

Miesbach – Wer wie ich gerne Plätzchen isst, aber selbst nur bedingte Backfertigkeiten vorweisen kann und zwischendurch mal eine Pause braucht, der hat genau den richtigen Text beziehungsweise das richtige Plätzchenrezept gefunden: einfach, gemütlich und vor allem lecker, das sind die Zitronenplätzchen meiner Frau.

Nachdem ich vergangenes Jahr noch hauptsächlich für die einfachen Aufgaben – Kneten, Ausrollen oder Ausstechen – verantwortlich war, durfte ich heuer selbst ran. Unter strenger Aufsicht, versteht sich. Während meine Frau, Schwägerin und Schwiegermama sich an die aufwendigen Nussecken machten, blieb für mich das einfache Rezept über, das auch gänzlich Back-Unbegabte hinbekommen sollten.

Da am Ende ein Müribeteig rauskommen soll, ist es wichtig, dass die Zutaten kalt bleiben. Das spart zum Beispiel das Erhitzen der Butter und vor allem das fast schon obligatorische Reinigen der Mikrowelle. Und auch die Zubereitung des Teigs ist kinderleicht. Es wird quasi alles zusammengeschnitten und so lange geknetet, bis ein richtiger Teig daraus geworden ist.

Dann ist erst mal Pause angesagt. Denn der Teig muss mindestens zwei Stunden kühlen. Genug Zeit, um bei den anderen Bäckerinnen zu naschen. Wer sich den Backstress nicht an einem Tag geben möchte, kann den Teig auch am Abend vorbereiten

und am nächsten Tag weitermachen. Das eignet sich vor allem für das Wochenende.

Nach der wohlverdienten Pause heißt es nur noch Teig ausrollen und ausstechen. Anschließend kommen die Plätzchen in den Ofen und schon nach 15 Minuten kann die Nascherei beginnen. Nach oben sind freilich keine Grenzen gesetzt. Wer will, kann zum Beispiel noch eine Zitronenglasur auf den Plätzchen verteilen. Bei uns tut es auch etwas Puderzucker. Es soll ja einfach bleiben.

Zutaten

für 40 Portionen:
500 g Mehl
250 g kalte Butter
3 Eier
2 Teelöffel Backpulver
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Packung Vanillinzucker
2 Zitronen.

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Zitronen auspressen und den Saft mit Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Salz in die Mulde geben und gut vermischen. Die Butterstücke müssen klein und kalt sein. Den Teig solange kneten, bis er glatt ist und keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Dann in Frischhaltefolie wickeln und für etwa zwei Stunden kühlen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen, mit einer Wunschform ausstechen. Die Plätzchen auf einem Backblech mit Backpapier bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten backen und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Acht Meter Besinnlichkeit

ADVENT Weißtanne in der Staatskanzlei stammt aus Miesbach

VON DIETER DORBY

Miesbach – Ein Baum aus Miesbach sorgt nun in der Bayerischen Staatskanzlei in München für weihnachtliche Stimmung. Die stattliche und gleichmäßig gewachsene Weißtanne stammt aus Miesbach, genauer gesagt aus der Wies bei Lichtenau, und wurde von Stadtrat Michael Lechner als Vorbesitzer und dessen Sohn Thomas Acher als Eigentümer gespendet.

Um nun so erhaben im Kuppelsaal stehen zu können, war ziemlich viel Geduld, Geschick, Erfahrung und Fingerspitzengefühl nötig, wie Waldbauer Lechner erklärt: „Wir haben den Baum zu dritt vor zwei Wochen ganz gefällt, damit er keinen Schaden nimmt.“ Denn ursprünglich war die Tanne 18 Meter groß, aber nur die oberen acht Meter fanden Verwendung.

Mit einer Seilwinde wurde der Stamm kontrolliert zu Boden gelassen, damit keine Äste brechen. Mit einem Frontlader und Gurten wurde er anschließend aus dem Wald gebracht und verladen. „Das ist uns gut gelungen“, sagt Lechner nicht ohne Stolz. Im hohen Kuppelsaal wurde der Baum dann per Seil hochgezogen und festlich geschmückt.

Gefällt wurde der Tannenbaum übrigens am 23. November bei abnehmendem Mond. Aus gutem Grund, wie Lechner erklärt: „Dann halten die Nadeln am Baum länger.“ Gerade die letzten Tage des abnehmenden Mondes würden sich sehr positiv auf die Haltbarkeit auswirken.

Entstanden ist die Idee, der Staatskanzlei einen Weihnachtsbaum zu spenden, durch einen entsprechenden Aufruf des Bayerischen Waldbesitzerverbands. Lechner und sein Sohn, in dessen Eigentum der Baum stand, meldeten sich und bekamen den Zuschlag.

Jetzt zur Präsentation in der Staatskanzlei waren beide ebenfalls eingeladen, und Lechner nutzte als Ex-Vorsitzender der Waldbesitzervereinigung Holzkirchen die Gelegenheit, auch mit Florian Herrmann, dem Leiter der Staatskanzlei, ein paar Worte zu wechseln und auf die Bedeutung ausreichender Wildabschüsse für die Waldwirtschaft hinzuweisen. Denn



Im Kuppelsaal der Staatskanzlei steht die acht Meter hohe Weißtanne aus Miesbach. Der Baum stammt aus der Wies bei Lichtenau und wurde mit größter Vorsicht gefällt. Beim Aufstellen tauschten sich die beiden Spender, (kl. Foto v.r.) Thomas Acher und sein Vater Michael Lechner, mit Florian Herrmann, dem Leiter der Staatskanzlei, aus.

DDV/FOTO: BAYERISCHE STAATSKANZLEI

dass die Weißtanne so stolz und prächtig dasteht, sei kein Zufall, wie Lechner betont: „Sie war mit einem Wildzaun vor Verbiss gesichert.“

Wie das Ausstatten mit Plastik sei dies aber ein kostenintensiver Schutz, der laut Lechner ein zu großer Aufwand sei. „Gerade für die Tanne, die in unseren heimischen Wäldern sehr gut

wächst und mit den klimatischen Veränderungen sehr gut zurechtkommt, wäre es wichtig, ohne Schutz wachsen zu können.“ Doch das heimische Wild habe gerade für Tannen eine besondere Vorliebe. Die Weißtanne im Kuppelsaal soll daher zeigen, wie schön ein solcher Baum wachsen kann.

Abseits der wald- und wild-

politischen Lobby-Arbeit macht sich aber auch bei Lechner ein wenig Besinnlichkeit breit beim Anblick des stolzen Baumes – allerdings weniger wegen Weihnachten. „Ich weiß noch, wie ich den Baum vor 40 Jahren als junger Mann gepflanzt habe“, sagt der 67-Jährige. „Da merkt man auch, wie die Zeit vergeht.“

IN KÜRZE

Miesbach Unfallflucht am Kreisverkehr

Gleich drei Verkehrszeichen erwischte der Fahrer eines Kraftfahrzeugs, als er am Dienstag gegen 7.50 Uhr auf der Bundesstraße B 472 in Miesbach kurz vor dem Kreisverkehr die Kontrolle verlor. Der Fahrer war in Fahrtrichtung Miesbach unterwegs gewesen, berichtet die Polizei; er sei dann in unbekannter Richtung davongefahren. Um den angerichteten Schaden – rund 500 Euro – kümmerte er sich nicht. Wer Hinweise zum Unfallverursacher geben kann, melde sich bei der Polizei Miesbach unter ☎ 0 80 25 / 29 90. cmh

Ökumenisches Taizé-Gebet

Zu einem ökumenischen Taizé-Gebet laden die katholische und die evangelische Kirchengemeinde Miesbach für Freitag, 10. Dezember, in die katholische Stadtpfarrkirche ein. Die Stunde ist geprägt vom gemeinsamen Singen der Lieder aus Taizé, einer Zeit der Stille und Texten, die zum Nachdenken anregen. Beginn ist um 19 Uhr. mm

Fischbachau Feuerwehr liefert Christbäume

Wer die Freiwillige Feuerwehr Fischbachau mit dem Kauf eines Christbaums unterstützen will, kann das heute, Mittwoch, und am Freitag, 10. Dezember, jeweils von 9 bis 16 Uhr im Sägewerk Gasteiger tun. Auf dem Wochenmarkt am Samstag, 11. Dezember, gibt es dazu ebenso Gelegenheit. Die Feuerwehr hat Bäume in vielen Größen, für Garten, Balkon, das Grab oder den Wohnraum. Als Adventsschmankerl bieten die Feuerwehrler sogar einen Lieferdienst der Bäume nach Hause an – dies an allen Tagen. cmh

Bücherei öffnet unter 2G-Regelung

Leseratten dürfen sich freuen: Die Gemeinde- und Pfarrbücherei Fischbachau öffnet wieder. Unter Einhaltung der 2G-Regelung haben Besucher ab morgen, Donnerstag, wieder Zutritt. Morgen öffnet die Bücherei von 17 bis 18 Uhr. cmh

„Es wird jetzt Zeit“

NACHGEFRAGT Franz Ranft über die Schließung seiner Apotheke am Marktplatz

Miesbach – Franz Ranft tagsüber für ein Gespräch zu bekommen, ist gar nicht so einfach. Seine Apotheke am Miesbacher Marktplatz betreibt er allein, und so ist immer wieder jemand im Laden, der etwas braucht, oder am Telefon, um etwas zu fragen oder zu bestellen – die Kunden haben eben Vorrang. Doch zum Jahresende ist nun Schluss. Dann schließt die Marktapotheke. Für immer. Wir sprachen mit dem Marktapotheker über die Hintergründe.

Herr Ranft, zum 31. Dezember sperren Sie zu. Warum denn?

Weil ich weit über dem Verfallsdatum bin (lacht). Ich bin jetzt 72 Jahre alt und habe meinen Ruhestand eh schon einige Jahre hinausgeschoben. Nun wird es aber Zeit.

Wird die Apotheke denn nicht an einen jüngeren Kollegen oder Kollegin übergeben?



Eine Institution sperrt zu: Zum Jahresende geht Marktapotheker Franz Ranft in Ruhestand. Wie das Ladengeschäft künftig genutzt wird, ist noch offen.

FOTO: THOMAS PLETTENBERG

Leider nein. Dafür ist unsere Apotheke zu klein. Ein Ein-Mann-Betrieb ist heute nicht mehr üblich. Das sagen auch die Banken. Für die wird eine Apotheke erst mit einem Jahresumsatz ab zwei Millionen Euro interessant. Damit wird es natürlich schwer, einen geeigneten Nachfolger zu finden. Aber das ist ja nicht das Einzige, das sich verändert hat.

Was denn noch?

Auch das Berufsbild hat sich verändert. Wir haben hier noch eine alte Struktur, bei der die Apotheke auch selbst etwas produziert. Wir haben hier 440 Heilkräuter vorrätig, um individuell etwas herstellen zu können – und nicht nur Salben. Aber der Trend geht bei den Apotheken eben weg vom Handwerk hin zur Fertigmekation.

Das dürfte wohl auch für die Arbeitszeiten gelten, oder?

Man kann eine solche Apotheke schon allein betreiben, aber man muss immer da sein. Aber für mich war das nie ein Problem. Darüber habe ich nie nachgedacht. Ich habe diesen Beruf immer sehr gerne gemacht, mit Leidenschaft. Deshalb bin ich auch nicht im Ruhestand. Aber jetzt ist Schluss.

Warum jetzt?

Weil ich auch noch etwas von meinen drei Enkelkindern haben möchte. Die großen sind sieben und vier Jahre alt, und das kleinste gerade mal zwei Monate. Ich will noch Zeit mit ihnen verbringen.

Und wer zieht für Sie in den Laden ein?

Das weiß der Teufel oder der Himmel.

Das Gespräch führte
Dieter Dorby.

Die HEIM+HANDWERK München 2021 ist abgesagt!

ASMO KÜCHEN bietet Ihnen trotzdem alle Messekonditionen!

Aktion verlängert bis Samstag, 11. Dezember 2021

Statt auf der Messe München jetzt sicher und geschützt die neue Küche planen lassen zur außergewöhnlichen **ASMO**

Küchen-Laufmeter-Aktion

in allen ASMO KÜCHEN Filialen

Für die ersten 40 Küchen gilt: bis zu 33% H+H-Absage Messerabbatt

Nutzen Sie die Planung per Laufmeter und sparen Sie beim Küchenkauf als wären Sie direkt auf der Heim+Handwerk in München. Wir geben Ihnen ohne Wenn und Aber alle bereits vereinbarten Hersteller-Subventionen und Messerabbatte für die H+H jetzt in allen Filialen zu 100% weiter.

Jetzt direkt Ihren Wunschtermin online für eine Küchenplanung vereinbaren auf www.asmo.de

85375 Neufahrn b. Freising, Lilienthalstraße 14, neufahrn@asmo.de
 82008 Unterhaching, Grünwalder Weg 23, unterhaching@asmo.de
 81249 München-Freihaim, Anton-Böck-Str. 38, muenchen@asmo.de
 84030 Landshut-Nord, Maybachstr. 8, landshut@asmo.de
 85053 Ingolstadt-Süd, Eriagstr. 2, ingolstadt@asmo.de
 83064 Raubling-Pfraundorf, Rosenheimer Str. 105, raubling@asmo.de

DIE WELT Ehrlicher Händler
ASMO KÜCHEN

ASMO KÜCHEN

Seit 1974 Ihr Spezialist für Marken-Einbauküchen in Bayern!