



TRAUNREUT

wir sind

Weihnachten



Besuchen Sie uns auf dem

**Traunreuter
Christkindlmarkt**

vom 25. Nov. bis 19. Dez. 2021

Do. von 16 – 20 Uhr

Fr., Sa., So. von 15 – 20 Uhr

1. Wochenende

vom 25. Nov. – 28. Nov. 2021

Partnerstadt Virovitica mit
landestypischen Spezialitäten

Perchten von Stein a.d. Traun

Donnerstagabend Band: **Top-Sounds**



@argetraunreut

SONDERVERLOSUNG

eines hochwertigen TV Gerätes, an alle
anwesenden Teilnehmer der Ziehung
am Christkindlmarkt Traunreut!



LED Smart -TV,
Full HD,
40" Flat-Screen

Gewinnspiel

Preise im Wert von

5000.-

zu gewinnen



Heute geht es in die erste Runde des
beliebten **Weihnachts-Gewinnspiel** Ihrer
Heimatzeitung **TRAUNREUTER ANZEIGER**
mit der ARGE-Werbegemeinschaft Traunreut

*Viele wertvolle Preise
warten wieder auf Sie!*



ARGE-Werbegemeinschaft
TRAUNREUT
anders spitze

... eine riesige weihnachtliche Einkaufswelt



Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT

Traunreut. ARGE und Traunreuter Anzeiger führen auch dieses Jahr das beliebte Weihnachtsgewinnspiel durch, das mit der heutigen Beilage beginnt. Außer dem Rätsel gibt es hier und in den nächsten beiden Ausgaben wie in den Vorjahren weihnachtliche Rezepte sowie kleine Gedichte und Geschichten zur Weihnachtszeit. Da nach einem Jahr Pause auch wieder ein Christkindlmarkt in der Stadt stattfinden kann, wird an dieser Stelle jede Woche auf das jeweilige Rahmenprogramm hingewiesen. An den ersten drei Adventsamstagen jeweils um 18.30 Uhr werden auf der Bühne die Preise des Gewinnspiels verlost. Der Christkindlmarkt ist dieses Jahr am Marktplatz in der Eichendorffstraße und öffnet bereits am Donnerstag, 25. November. In circa 20 liebevoll geschmückten Verkaufshütten bieten Kunsthandwerker und Markthändler ihr vielfältiges Sortiment an, zum Teil wechseln die Angebote wöchentlich. Auch die Partnerstädte sind wieder vertreten. Traunreuter Vereine wie der TuS, die AWO, die evangelische Kirchengemeinde, die Werner-von-Siemens Mittelschule, die Jugendsiedlung, die Dirndlschaft Stein oder die Landsmannschaft der Banater bieten Spezialitäten und Selbstgemachtes an. Auch die Familie Mai ist wie in früheren Jahren vertreten mit dem Karussell für die kleinsten Besucher und mehreren Verpflegungshütten. Gleich am ersten Tag, dem 25. November, gibt es ab 17 Uhr auf der Bühne Musik der „Top Sounds“. Am Freitag spielt die Jungmusik der Stadtkapelle Traunreut ab 17 Uhr auf und um 18.30 Uhr gibt es eine X-Mas Aktion des JUZ. Die Feuerdeifen und Perchten aus Stein a. d. Traun besuchen den Christkindlmarkt am Samstag, 27. November, um 17 Uhr und am Sonntag spielt die Jugendblaskapelle Traunwalchen ab 17 Uhr auf. Die Öffnungszeiten des Christkindlmarktes sind vom 25. November bis 19. Dezember 2021, jeweils Donnerstag von 16 bis 20 Uhr und Freitag bis Sonntag 15 bis 20 Uhr. Der Eintritt ist frei. – mix

Und so wird's gemacht:

Auf dieser und den folgenden Anzeigenseiten mit wertvollen Geschenkideen haben wir viele „Socken“ für Sie versteckt.

Suchen Sie in dieser Ausgabe die „Socken“ die wie hier abgebildet haben und schreiben Sie die Anzahl aus dieser Beilage auf die Teilnahmekarte.

Die Teilnahmekarten erhalten Sie bei jedem Inserenten dieser Ausgabe und sind beim Traunreuter Anzeiger abzugeben.

Abgabeschluss ist am Donnerstag, 25. November 2021, um 12.00 Uhr.

Die Verlosung findet am Samstag, 27. November 2021 um 18.30 Uhr auf dem Christkindlmarkt Traunreut statt.

Mehr Informationen unter www.arge-traunreut.de

Die Gewinner werden wieder wie gewohnt in der Tageszeitung bekanntgegeben.

(Der Rechtsweg ist ausgeschlossen)

Die „Socke“ in diesem Feld zählt nicht dazu!

Wir sind für Sie da...
Tag und Nacht, sonn- und feiertags.



Begleitung
in der Trauer

- Erd-, Feuer- und Seebestattung
- Überführung im In- und Ausland
- Erledigung aller Formalitäten
- Bestattungsvorsorge
- Trauerdrucksachen

83301 Traunreut • J.-H.-Wichern-Str.16
☎ 0 8 6 6 9 / 8 5 6 8 - 0
83308 Trostberg • Vormarkt 50
☎ 0 8 6 2 1 / 9 7 9 9 7 0
E-Mail: info@bestattung-leicher.de

weiß

Optik und Akustik

Werner-von-Siemens-Str. 2 | 83301 Traunreut
Tel.: 08669 / 13 555 | weissoptik@t-online.de

vrbank-obb-so.de

Konto-
wechsel-
Service
inklusive!

Sinem Dogan
Privatkundenberaterin in Traunreut

**VR Girokonten.
Für jeden Geschmack
das Richtige.**

**Morgen
kann kommen.**
Wir machen den Weg frei.

Weihnachtsgewinnspiel
Machen Sie mit dem Weihnachtsgewinnspiel von Traunreut und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von drei 100-Euro-Gutscheinen unserer Raiffeisen Waren GmbH.

Raiffeisen Ware
ANFORDERN WAREN DAMIT ÜBERBAUEN SICHEN

Volksbank Raiffeisenbank
Oberbayern Südost eG



Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Foto: Tradler

TRAUNREUTER CHRISTKINDLMARKT 2021

- **Donnerstagabend:** After-Work-Tag mit Live-Auftritten heimischer Bands
- **19 Ausstellungshütten** mit Kunsthandwerk und kulinarischen Köstlichkeiten
- **Bühne:** Wechselndes Rahmenprogramm

WANN:
alle 4 Adventswochenenden
Öffnungszeiten:
Do: 16:00 – 20:00 Uhr
Fr bis So: 15:00 – 20:00 Uhr

WO:
NEU: Marktplatz in der
Eichendorffstraße

Weitere Infos unter: www.traunreut.de



IN TRAUENREUT & TACHERTING

FAHRSCHULE SEIT 60 JAHREN

AZAV ZERTIFIZIERT **ALLE EGGERL** KLASSEN!

Kantstraße 12 | 83301 Traunreut

Jetzt telefonisch anmelden >> 08669-3573121
oder info@fahrschule-eggerl.de

MORE & MORE



Weihnachtszeit



83301 Traunreut
Nansenstraße 2
Tel. 0 86 69 / 90 12 09

83308 Trostberg
Hauptstraße 21
Tel. 0 86 21 / 23 95

EXKLUSIV BIS 31. 12. 2021

MORE & MORE
FERN- oder LESEBRILLE inkl. Gläser*

ab **99** €

*inkl. individuell gefertigter Kunststoff-Erstärker Gläser bis opt. + 6,0 cyl. 2,0 Mo-
delländerungen und Irrtümer vorbehalten.
Farbabweichungen möglich. Angebot gilt nur für Naturweine im Aktionsraum.
Die Aktion ist nicht kombinierbar mit anderen
Aktionen/Konditionen. Nur solange der Vorrat reicht.

Herzlich Willkommen beim Dorfwirt !

Heinz Springer und sein Team sorgen dafür, dass Sie sich in unserem gemütlich-bayerischen Wirtshaus rundum wohl fühlen.

Genießen Sie unsere gutbürgerliche, bayerische Küche.

Alle Speisen auch zur Abholung!
Euer Wirt Heinz Springer und sein Team!

Vorbestellungen unter Tel. 08669/7894955 oder Mobil 0170/2133329



Der Dorfwirt
St. Georgen

Bräuergasse 3
83368 St. Georgen (Nähe Traunreut)
Tel.: +49 (0) 86 69 / 78 94 955
Fax: +49 (0) 86 69 / 78 94 957
Mobil: 0170 / 2133 329
E-mail: info@derdortwirt.eu
www.derdortwirt.eu



Weihnachts-Gewinnspiel

TRAUNREUT



Rezept

Ananas Tarte Tatin



Zutaten:
 ½ Ananas (ca. 900 g)
 130g Kristallzucker
 40g Butter, ungesalzen, gewürfelt
 400g Blätterteig
 geröstete Kokosflocken
 Vanilleeis zum Servieren

Zubereitung:
 Die Ananas schälen, den Strunk in der Mitte entfernen und die Ananas in vier daumendicke Ringe schneiden. Den Kristallzucker in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 2–4 Minuten erwärmen, bis er zu schmelzen beginnt. Nicht rühren, damit der Zucker nicht stockt. Die Pfanne am Herd vorsichtig schwenken, bis der gesamte Zucker flüssig und bernsteinfarben ist (insgesamt sollte das Karamellisieren des Zuckers nicht länger als 5 Minuten dauern). Die Pfanne vom Herd nehmen, Butter hinzufügen und schwenken, sodass sie sich mit dem Karamell mischt. Die Pfanne wieder auf die heiße Herdplatte stellen und die Ananasringe auf jeder Seite ca. 2 Minuten im Butterkaramell braten. Von

der Hitze nehmen, die Ananasringe in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Das restliche Karamell bleibt vorerst in der Pfanne. Backrohr auf 170 °C vorheizen. Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen und in 4 Kreise à 15 cm Durchmesser schneiden. In 4 kleine, runde Backformen oder Pfannen je einen Esslöffel Ananaskaramell verteilen. Einen Ananasring in jede Form legen, mit Blätterteig bedecken und die Teigränder rundherum nach unten drücken. Die Tartes 20–30 Minuten backen, bis der Blätterteig schön goldbraun ist. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Tartes auf Dessertteller stürzen (am besten die Teller verkehrt auf die Tarteform legen und dann gemeinsam umdrehen), mit gerösteten Kokosflocken bestreuen und mit Vanilleeis servieren.
 – Rezept: Erich Hartl

Tröstberger Strasse 4
 83301 Traunreut
 Tel.: 08669 - 8585 - 0
 info@autohaus-traunreut.de
 www.autohaus-traunreut.de

Ein echtes Allroundtalent

Monatlich finanzieren¹ für 204,00 €

Der T-Cross ACTIVE*

Als urbaner Allrounder bietet der T-Cross ACTIVE Flexibilität für nahezu jede Situation des Alltags. Das großzügig ausgestattete Sondermodell fällt dabei mit seiner Lackfarbe Pure White Uni direkt ins Auge. Aber nicht nur der Blick von außen ist ein echtes Highlight. Auf dem Weg nach innen begrüßt Sie eine stylische Einstiegleiste in gebürstetem Edelstahl mit „ACTIVE“-Logo. Und die komfortablen „Trapeze“-Sitze sorgen für ein genussvolles Fahrerlebnis von Anfang an. Natürlich serienmäßig

* Kraftstoffverbrauch des T-Cross ACTIVE, l/100 km: kombiniert 5,1–4,8, CO₂-Emissionen in g/km: kombiniert 116–110.

T-Cross "ACTIVE"™ 1.0 | TSI OPF 70 kW (95 PS) 5-Gang
 Kraftstoffverbrauch, l/100 km: innerorts 5,7 / außerorts 4,3 / kombiniert 4,8; CO₂-Emissionen, g/km: kombiniert 110,0
Ausstattung: Einparkhilfe vor + hinten, Lane Assist, Front Assist, Handyvorbereitung, Zentralverriegelung u.v.m.

Das Finanzierungsbeispiel basiert auf einer jährlichen Fahrleistung von 15.000 km.

Fahrzeugpreis	
inkl. Überführungskosten:	22.550,00 €
Anzahlung:	3.900,00 €
Nettodarlehensbetrag:	18.650,00 €
Sollzinssatz (gebunden) p. a.:	2,99 %
Effektiver Jahreszins:	2,99 %
Laufzeit:	48 Monate
Schlussrate:	10.600,00 €
Gesamtbetrag:	24.088,00 €
48 mtl. Finanzierungsrate n	204,00 €¹

Ein Angebot der Volkswagen Bank GmbH, Gifhorn Str. 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für die Finanzierung nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen.

Das abgebildete Fahrzeug zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Stand 11/2021. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. ¹ Bonität vorausgesetzt. Es besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher.



Ihr Volkswagen Partner

AUTOHAUS SCHLÖGL

Service auf den Sie abfahren

Autohaus Schlögl GmbH & Co.KG
 Traunreut · Tröstberger Str. 1+3 · Tel. 08669/5091-0
 Emertsham · Tröstberger Str. 10 · Tel. 08622/9880-0

Werner-v.-Siemens-Str. 33 · 83301 Traunreut · Tel. 08669-12861
 Fax 08669-901658 · E-Mail kontakt@heidis-blumenparadies.de

Schneller im Internet surfen?

Jetzt bei uns kostenlosen Tarifcheck machen. Und einen 10€ Einkaufsgutschein sichern.

www.expert-traunreut.de

expert **TRAUNREUT**
 Mit den besten Empfehlungen

83301 Traunreut
 Werner-von-Siemensstr. 12
 Tel. 08669/357087-30
 tk@expert-traunreut.de

SCHMUCK . BAHR . UHREN

Auswahl – Beratung – Service

Anfertigung – Umarbeitung – Änderung – Reparatur
 Bandersatz – Steinersatz – Batterieersatz
 Perlenfäden – Gravur
 Altgold-/Altsilber-Ankauf

BAHR

GOLDSCHMIED
 UHRMACHERMEISTER
 83301 TRAUNREUT
 Rathausplatz 8 · Tel. 08669/2965 · bahr-r@t-online.de





Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Foto: Tradler

Rezept

Perlhuhnbrust

Frisee-Kartoffelstampf | Granatapfelsalsa

Zutaten:
 4 Perlhuhnbrust
 2 Zweige Zitronenthymian
 1 Knoblauchzehe
 Biersalz BBQ
 3 Granäpfel (alternativ 200g Granatapfelkerne)
 1 rote Zwiebel
 20ml weißer Balsamico Essig
 20ml Limonen-Olivenöl
 500g Grillkartoffeln
 5g Kümmel
 3 EL Butter
 100ml Milch
 2 Köpfe Friséesalat (in der Saison gerne Endiviensalat)
 etwas weißer Balsamico Essig
 Saft einer halben Zitrone
 2 EL Rapsöl
 2 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:
 Perlhuhnbrust mit Meersalz, Pfeffer und BBQ Chicken Gewürz würzen. In einer Pfanne mit Rapsöl, Zitronenthymian und angedrückten Knoblauch von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach bei 160°C für 8-12 Minuten im Ofen fertig garen.
 Granäpfel halbieren und die Kerne herauslösen. Zwiebel fein würfeln und beides mit Essig, Öl, Meersalz, Pfeffer und Zucker marinieren.
 Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In Kümmelwasser garkochen. Anschließend mit Butter und Milch stampfen und mit Meersalz abschmecken. Friséesalat fein schneiden und mit Essig, Meersalz, Pfeffer und Zucker sowie Zitronensaft marinieren und vermischen. In einer Pfanne Rapsöl erwärmen und den Salat kurz darin erhitzen. Unter den Kartoffelstampf ziehen und mit gehackter Petersilie verfeinern.
 Die Perlhuhnbrüste darauf anrichten.

- Rezept: Erich Hartl

Salon renata

Inh. Ingrid Rimmel

Damen, Herren + Kinder Friseursalon
 Permanent Make Up
 Kosmetik + Fußpflege
 Wimpernverlängerung + Verdichtung

St.-Georgs-Platz 12
83301 Traunreut
Telefon: 08669 - 356364

Öffnungszeiten:
 Dienstag von 8.30 bis 14.00 Uhr; Mittwoch von 8.30 bis 13.00 Uhr
 Donnerstag von 8.30 bis 14.00 Uhr; Freitag von 8.30 bis 18.00 Uhr
 Samstag von 8.30 bis 13.00 Uhr

CONCEPT STORES

HEPPEL

Trostberg & Traunreut

Traun med
 GESUNDHEITZENTRUM

...Ihr kompetenter Partner
 für schöne Zähne...

DENTALLABOR
HALLWEGER

MARTIN-NIEMÖLLER-STRASSE 2A • D-83301 TRAUNREUT
 TEL. 08669/2704 • FAX 9804 • WWW.HALLWEGER-DENTALLABOR.DE

Geschenk-Idee:

MONIKA walch

HairStyle

... schenken Sie doch zu
Weihnachten einen Gutschein!

Beim Kauf eines Gutscheins über 50,- € erhalten Sie einen Gutschein im Wert von 60,- €, bei Kauf von 100,- € einen Wert von 120,- €!

Monika Walch Hairstyle
 Carl-Köttgen-Str. 2 • D-83301 Traunreut • Tel. +49 8669-36401
 mobil +49 151-19020745 • monikawalch@t-online.de • www.monika-walch.de

24H

TRAUN e.K.
TAXI

08669
 788 8860

Hörgeräte Fuchs

Ihr Hörgeräteakustik-Meisterbetrieb in Traunreut

Wir machen keinen Winterschlaf...
 ...auch dieses Jahr für Sie

-50% auf Hörgerätebatterien*
 vom 01.12.2021 bis zum 31.12.2021
 *solange der Vorrat reicht

Werner-von-Siemens-Str. 9 • 83301 Traunreut
 Telefon: 08 66 9 - 78 95 45 4 • info@fuchs-hoergeraete.de
 Öffnungszeiten: Mo-Fr: 8.30 - 18.00 Uhr

FREISCHÜTZ

Wir kümmern uns um Ihre Versicherungen!

Frohes Fest!

FREISCHÜTZ Versicherungsmakler | Christian Schützinger
 Adalbert-Stifter-Str. 19
 D-83301 Traunreut

Tel.: 08669 | 20 49
 info@freischuetz-makler.de



Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Fotos: Tradler



Rezept

Elicoidali
alla crema di zucca

- Zutaten:
 600g Elicoidali
 1/2 Hokkaido-Kürbis
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 1-2 Knoblauchzehen
 1 Glas Weißwein
 0,5 l Gemüsebrühe
 250g Parmigano Reggiano
 Schnittlauch
 Salz und Pfeffer
 Olio di Oliva Extra Vergine
 Butter (wer mag, ansonsten genügt auch Olivenöl)



Zubereitung:
 Den Kürbis putzen und klein schneiden. Knoblauch hacken, Frühlingszwiebeln fein schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit einem Glas Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, die Gemüsebrühe zugeben und alles weichkochen. In der Zwischenzeit die Pasta aufsetzen und die Elicoidali in Salzwasser kochen.
 Ist der Kürbis weich genug, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und bei Belieben durch ein Sieb oder Passiertuch filtern, dann wird das noch etwas sämiger und feiner. Von der Konsistenz her sollte die pürierte Kürbismasse weder zu fest noch zu flüssig sein, wie eingekochte Tomatensauce in etwa.
 Kurz vor al dente die Elicoidali zusammen mit einem Schöpfer Pasta Wasser zur Kürbiscreme

in den Topf geben und bissfest kochen. Etwas abkühlen lassen und dann ca. 200g geriebenen Parmigiano Reggiano untermischen. Die Temperatur spielt hier eine entscheidende Rolle. Zu heiß und die Proteinketten des Käses zersetzen sich und verflüssigen die Sauce, zu kalt und der Käse schmilzt nicht, sondern bildet kleine Bröckchen.
 Passt alles, ist das Ergebnis eine Cacio e Pepa alla Zucca: cremig, sämig, geschmackig und alles ohne Sahne.
 Die Pasta auf einem Teller mit etwas gehacktem Schnittlauch und dem Grün der Frühlingszwiebeln anrichten.

Buon appetito!

- Rezept: Erich Hartl

STIHL

WERDEN SIE MÜHELOS LAUB LOS

SET SHA 56
 DER STIHL AKKU-SAUGHÄCKSLER

399 €
 UVP: 457 €

Set SHA 56 mit Akku AK 20 und Ladegerät AL101

Wir haben am Verkaufsoffenen Sonntag von 12-17 Uhr geöffnet!

SERVICE CENTER
 08669 78001

→ SERVICE →
 → PONDERRALLENREPARATUR →
 → 30 TAGE GARANTIE →
 → SERVICE →
 → AKKUREPARATUR →
 → REPARATUR →

Probieren Sie unsere köstlichen

Weihnachts-

spezialitäten

feinster Butterstollen
 Mohnstollen
 Nussstollen
 Kletzenbrot
 Eisenlebkuchen

Wir freuen uns auf Sie!

Bäckerei Konditorei
Kötter

www.koetter-traunreut.de

Frohe Weihnachten

Die Zukunft hängt davon ab, was wir heute tun.
 Mahatma Ghandi

Mit diesem Weihnachtsgruß verbinden wir unseren Dank für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren Besuch im neuen Jahr. Wir wünschen Ihnen besinnliche Feiertage, eine schöne staade Zeit und ein glückliches, neues Jahr 2022!

Ihr Team der vhs Traunreut

vhs
 Volkshochschule Traunreut e. V.

Weihnachtsaktion:

200 € Rabatt
 auf vorrätige E-Bikes

gültig bis 24.12.21. Nur auf vorrätige Räder. Rabatt nicht kombinierbar.

Der Fahrradspezialist Wallner

Hauptstraße 2 - 83301 Traunreut-Matzing
 Tel. 08669/78001 - info@fahrradspezialist-wallner.de
 Fahrradspezialist Wallner - www.fahrradspezialist-wallner.de

GIANT LIV VELO@VILLE RALEIGH

Immer ein Gewinn für alle!

Frisches Traunreuter Trinkwasser.

www.stadtwerke-traunreut.de

STADTWERKE

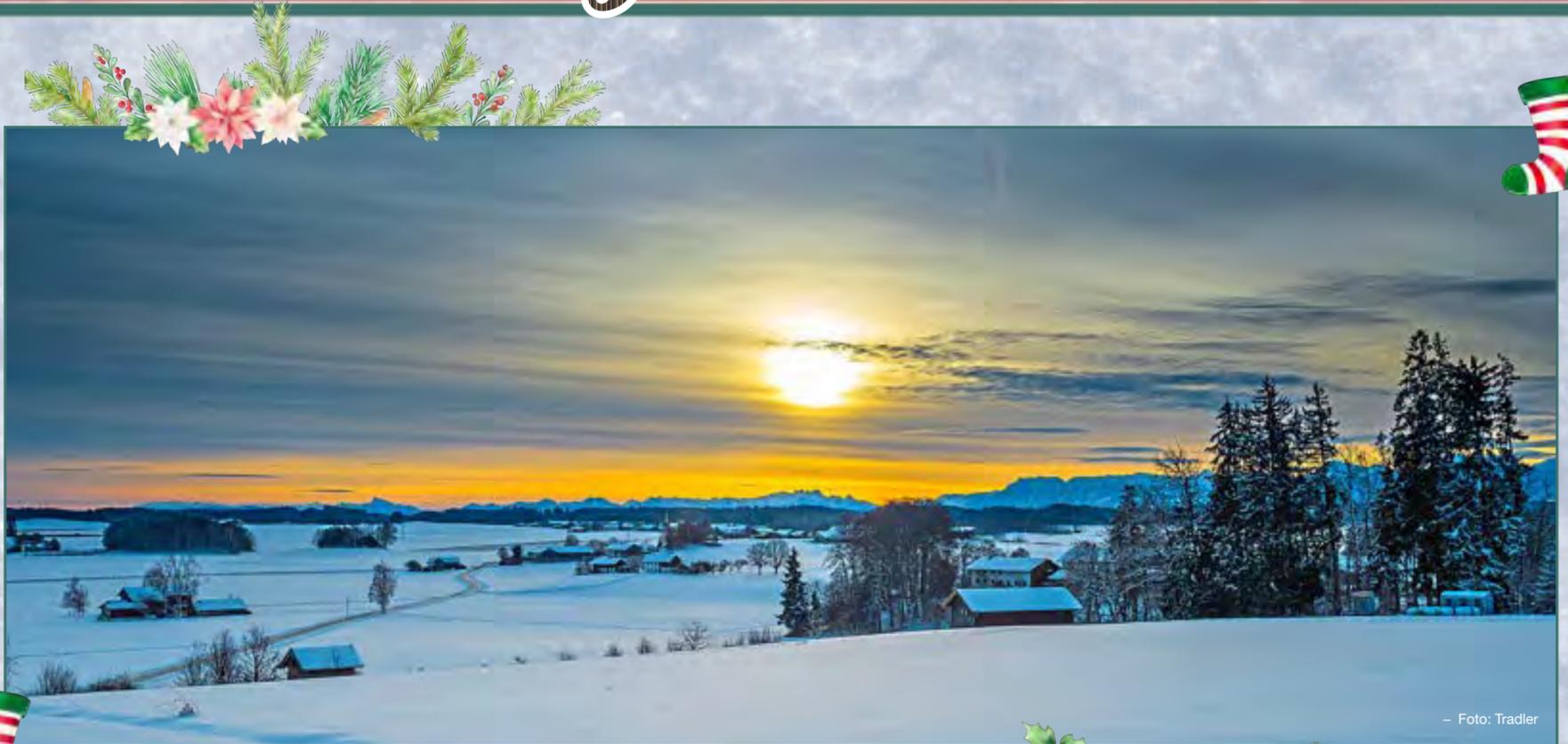
Stadt Traunreut





Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Foto: Tradler

TRAUN PASSAGE
SHOPPEN IM HERZEN DES LAUNDORFES

Shoppn a bei Sauwedda

24 Shops drinnen, 300 Parkplätze draußen.
Mo - Sa 10.00 - 20.00 Uhr. Bei jedem Wedda.

www.traunpassage.com

Bäckerei Konditorei Kneffel

Probieren Sie unsere gute Weihnachtsbäckerei!

Bahnhofstraße 1 · Matzing
83301 Traunreut
Telefon 0 86 69/81 98 91
Telefax 0 86 69/81 98 92
www.baeckerei-kneffel.de

SNS GEBÄUDEREINIGUNG GmbH & Co.KG

Telefon 0 86 69/90 96 30

Glas- und Fassadenreinigung
Unterhaltsreinigung
Baugrob- und Baufeinreinigung
Teppichreinigung

Instyle Mode für mich

Instyle by Gerer

Rathausplatz 6 Traunreut
Inhaberin Sandra Kujawa

OPUS comma s.Oliver SOGEX ESPRIT GARCIA

WAGNER SCHUHE

Sie suchen noch ein Geschenk?
Gutscheine bei uns erhältlich!

Klück
Ihr Frischemarkt
IN TRAUNREUT





Weihnachts-Gewinnspiel

TRAUNREUT

Zwoa gaanz bsondane Weihnachtsgschengga

Unbaandig laud is s owaganga, drin im Klassnzimma vo da zwoaddn Klaass. „I hob an Bob kriagd“, hod da Maxl gschri-an, „und mia hod s Christkindl a Einraadl brochd!“, hod da Felix ned weniga laud vo sich geem. Es war da erschte Schuidog nooch de Weihnachtsferien, und de Kinda ham se gscheid laud vazäiid, wos eana s Christkindl so vorbeibrochd hod und wos s in de Ferien so oiss triem ham. Sie ham zerscht amoi gor ned gschbann, wia de Frau Kramer, ia Lehrerin, ins Klassnzimma einakema is. Sie is a Zeitl vorn an da Doofe gstandn und hod grad zuaghead - und nix gsogd. Wias nacha awa ian Finga an de Lipppn hido hod, do is s schee langsam staada und staada worn und de Ruah is einghead, und de Buama und de Dirndl san zu eane Platz higanga.

„Kemmds Kinda, sitz ma doch im Stuiikreis zamm und vazäiids vo Weihnacht und wos s ia in de Ferien so oiss do habds“. Glei is s wieda laud worn und es hod scho a wengei brauchd, bis olla nacha auf eanam Stuii ghoggd han. Oana noochm andan is drokema und hod vazäiid, de andan ham zuahean miassn: De Sophia vo iam kloan Hund, deens auf Weihnacht kriagd hod und dea glei unddan Christbaum einbisld hod, da Felix vo seine blaun Fleckn, weil a mid seim nein Einraadl scho diam amoi higfoin is, da Lukas vom Schiifahrn mid seine nein Rennschi, de Hannah vo iara

Smartwatch, da Jonas vo seim E-Scooter. Vo ana X-Box war do de Reed, vo am Trampolin, ana Anlag zum Karaoke-Singa, vo Experimentierkaastn, Biachen und, und, und. Wia da Leon an da Reih war, hod dea schee protzad gmoand: „Mei, dees is ja oiss nix Gscheids: I, i hob a Notebook kriagt!“ „Wos, an eigns Notebook?“, frogd da Jonas ganz neidig. „Ja, oans gaanz alloa füa mi, und mid dem hob i jedn Dog vo in da Fruah bis Aufdnochd gschbuid. Am liaban häddad i dees heit ja in de Schui midgnomma, awa dees, dees hob i ned deaffa. Schood!“ „Ja deeszweg bisd du ned zum Schliin- und Bob-fahrn kema, do hamma oiwei gwardd drauf, daab aa kimsd!“, hod de Emma graanddd. „Ja und beim Schneemobaun und bei unsane Schneeboiischlactn, do bisd uns scho aa obgan-“ „A Riesgaude war dees, bärig wars, do hosd fei scho wos vasaamd!“ „Ah geh, a so a Kaas, dees is ja grad ebbs füa kloane Kinda!“, hod do da Leon ganz üwaeblich gmoand. Bevor de zwee as Streiddn kema han, hod se de Frau Kramer zum Jakob hidraahd, dea bis iatz gaanz staad auf seim Stuii doghoggd is und grad zuaghead und koa Wordd gredd hod. „Jakob, wia war Weihnacht nacha bei enk dahoam?“ „Dees Weihnacht heia, dees war des scheenste, dees i bis iatz dalebd hob! Mei Mama is am Heiligoomd ausm Krankahaus aussakema, wo s wochalang hod sei miassn, weils schwaar krank war. Iatz is s endlü wieda dahoam und i muaß nooch da Schui am Namedog nimma zu de Nachbarsleit geh, bis mei Babba vo da Arwadd hoamkimd.“ „Und wos is mid deine Weihnachtsgschengga? Hosd du ebba nix kriagd?“ frogd n da Leon. „Ja freile hob i ebbs kriagd, s Christkindl hod ma genau dees brochd, wos i mia so richtig fest gwunschn hob: Daaß mei Mama wieda gesund wead und wieda zu uns hoamkimd. Und dees is aa gschehg. Des andane, dees war ma ned wichtig!“, und hod üwas ganze Gsicht gestrahld.

„Und Rachida, wia war Weihnacht bei dia?“ De Rachida is vor eddla Zeit mid iare Äiiddan und iam kloan Bruada aus ana Stood gflüchdd, wo Dog füa Dog de Flugzeig kema han und Bombn obgworfn ham, wo de Kinda nimma in de Schui ham geh kenna, weil de Schuiheisa grad no Ruina warn und auf de Strassn geschossn worn is. A gaanz a schlimma Krieg und aa gaanz vui Angst warn dort. „Meine Äiiddan, mei Bruada und i“, hod de Rachida nacha vazäiid, „ham gwardd, bis s stookfinsta war, han an kloan Biche auffeganga und ham de Stern ogschaugd. Es warn de gleichn wia bei uns dahoam. Mia ham uns bei da Hand gnomma und uns in Gedankn vorgstäiid, mia waarn wieda dahoam. Gaanz staad wars, koa Bomba is gflong, mia ham koa Angst mehr hom brauchta, daab oana auf uns schiassd – es war Friedn. Zum Schluss hod mei Babba aa no a Kerzl ozundden und mia ham an olle dee dengd, dee no in dera Stood bliem han: unsane Vawanddn, Bekannddn, an unsane Freund – und ham eana gwunschn, daab bei eana aa wieda Friedn is.“

Muggsmeisalstaad wars do im Klassnzimma drin, a Stecknoodl häddad ma foiin hean kenna. Ned amoi da Leon hod gfrogd, obs aa no Weihnachtsgschengga kriagd ham. Ea hod wia de andan Kinda aa woi vastandn, daab a Mama, de wieda gesund und dahoam is, und daab da Friedn, a Wäiid ohne Krieg, vui mehra zäiid wiara Notebook, a Trampolin, a E-Scooter oda wos aa oiwei füra Gschengga. – mix

©Robert Xaver Gapp
Vom Autor derzeit im örtlichen Buchhandel erhältlich: Buch „Üwa Doud und Deife – Himmlische und irdische Gschichtn, Märchen und Gedichte“ Hör-CD „De staade Zeit – Heiteres und Besinnliches zur Weihnachtszeit“

梁園酒樓
CHINA-RESTAURANT
LEONG JUNIOR
Eichendorffstr. 2 · 83301 Traunreut
Tel. 08669/2280
· Speisen vor Ort & zum Mitnehmen ·
Buffet mit typisch Chinesischen Spezialitäten & Desserts ·
täglich 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.30 Uhr - Montag Ruhetag
Pro Person ein Gutschein / gültig bis zum 30.12.2021

Gegen Vorlage der Anzeige erhalten Sie 2,00 € Rabatt beim Abendessen*

ARAL Tankstelle
Kfz-Meisterbetrieb
Donat Fischer
Werner- von-Siemens-Str. 3
83301 Traunreut
Tel.: 08669 / 2368
Fax: 08669 / 850748

Wir wünschen allen unseren
Kunden eine schöne Adventszeit!

HAIRTEAM
4 YOU MODERN HAIRSTYLE
Hnulik Ines
Südtiroler Straße 8 · 83301 Traunreut
Tel. 08669 56 25

Öffnungszeiten
Dienstag - Freitag
9.00 - 18.00
Samstag
9.00 - 13.00

Restaurante
Pizzeria
Da Marcello
Traunreut · Traunwalchener Straße 5
Telefon 08669/2622

Italienische Spezialitäten
in gemütlicher Atmosphäre

Öffnungszeiten: 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 22.00 Uhr - Montag + Dienstag Ruhetag
1. Weihnachtsfeiertag geschlossen!

riedl
elektrotechnik gmbh
Ihr Partner für Elektrotechnik

- Elektroinstallation
- Steuerungstechnik
- Gebäudeleittechnik
- Beleuchtungsanlagen
- EDV-Netzwerktechnik
- Baustromversorgung
- Kundendienst
- Kalibrierservice

Königsberger Str. 3 Tel. + 49 (0) 86 69 / 8 63 00
83301 Traunreut www.riedl-et.de · info@riedl-et.de

K1

Ballett-Gala 36/32/28,00 €
Ballett Classique München
Das Ensemble Ballett Classique München und die Ballettschule aus Traunstein tanzen sich in einer Gala durch viel geliebte Meisterwerke der Ballettgeschichte: Schwanensee, Dornröschen, Don Quichote und viele mehr. | 20.00 Uhr

04.12.

Bergweihnacht 22,00 €
Michael Lerchenberg & Jolanta Szczelkun
Die Bergweihnacht ist eine heiter-besinnliche Lesung und erzählt Geschichten aus Altbayern und Österreich. Zwischen den Geschichten wirbelt das Akkordeonspiel von Jolanta Szczelkun. | 19.00 Uhr

12.12.

Alles aus einer Hand

• Versicherungen
• Baufinanzierung
• Kapitalanlage

vfm
Versicherungs- & Finanzmanagement

Wir vergleichen. Sie sparen. So einfach ist das.

Dieter Neuhauser
Versicherungs- u. Finanzmakler
Traunwalchener Straße 7
83301 Traunreut
Telefon: 08669-86180
www.vfm-Neuhauser.de

Metallfenster · Kunststofffenster · Wintergarten
Rollläden · Garagenrolltore · Haustüren · Insektenschutz
Brandschutztüren und -fenster, Jalousien, Markisen

GGH-SALZMANN
METALLBAU ROLLADENBAU SONNENSCHUTZ

Tel. 0861/166220 · Weidertinger Ring 14 · 83365 Nußdorf/Aiging · www.ggh-salzmann.de

www.k1-traunreut.de | +49 8669 857-444