



# TRAUNREUT wir sind Weihnachten

## Gewinnspiel

Preise im Wert von

# 5000.-

zu gewinnen



Aufgrund der aktuellen Lage findet die Verlosung nicht wie angekündigt auf dem Traunreuter Christkindlmarkt statt.

Die **ONLINEVERLOSUNG** findet am Freitag, 3. Dezember 2021 um 19.00 Uhr auf Facebook statt.



@argetraunreut

**SONDERVERLOSUNG**  
eines hochwertigen  
TV Gerätes



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

Heute geht es in die zweite 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



– Foto: Stadt Traunreut

## Und so wird's gemacht:

Auf dieser und den folgenden Anzeigenseiten mit wertvollen Geschenkideen haben wir viele „Glöckchen“ für Sie versteckt. Suchen Sie in dieser Ausgabe die „Glöckchen“ 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, 2. Dezember 2021, um 12.00 Uhr.

Die Verlosung findet am Freitag, 3. Dezember 2021 um 19.00 Uhr auf FACEBOOK statt.

Mehr Informationen unter [www.arge-traunreut.de](http://www.arge-traunreut.de)

Die Gewinner werden wieder wie gewohnt in der Tageszeitung bekanntgegeben.

(Der Rechtsweg ist ausgeschlossen)



Die „Glöckchen“ in diesem Feld zählt nicht dazu!

**TRAUN PASSAGE**  
STROPFEN IM HERZEN DER OBERBAUEN

**Obacht! Weihnacht'n kimmt!**

Bei uns finden's in mehr als 20 Fachgeschäften das Passende. Alle Jahre wieder!

[www.traunpassage.com](http://www.traunpassage.com)

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

Philipp Inh. Reiner Schmidt e.K.  
**Leicher**  
Bestattungsdienst

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](mailto:info@bestattung-leicher.de)

**weiß**

Optik und Akustik

Werner-von-Siemens-Str. 2 | 83301 Traunreut  
Tel.: 08669 / 13 555 | [weissoptik@t-online.de](mailto: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 beim Weihnachtsgewinnspiel von Traunreut und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von drei 100-Euro-Gutscheinen unserer Raiffeisen Waren GmbH.

**Raiffeisen Ware**  
RAIFFEISEN WAREN GMBH OBERBAYERN SÜDOST

**Volksbank Raiffeisenbank Oberbayern Südost eG**



# Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Foto: Tradler

## TRAUNREUTER CHRISTKINDLMARKT 2021

**Wir freuen uns auf 2022.**

- 19 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](http://www.traunreut.de)



**FAHRSCHULE SEIT 60 JAHREN**  
**EGGERL**  
 AZAV ZERTIFIZIERT ALLE KLASSEN!  
 Kantstraße 12 | 83301 Traunreut  
 Jetzt telefonisch anmelden >> 08669-3573121  
 oder [info@fahrerschule-eggerl.de](mailto:info@fahrerschule-eggerl.de)

**MORE & MORE**  
 FERN- oder LESEBRILLE inkl. Gläser\* ab **99€**

**Trieb**  
 Sehen & Hören

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

\*inkl. individuell gefertigter Kunststoff-Ersatzlinse bis opt. + 6,0 opt. 2,0-Moßabänderungen und Inliner vorbestellen. Farbabweichungen möglich. Angebot gilt nur für Aktionsware im Aktionszeitraum. 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  
 geneffen - pfeifen - wohnen

Bräuberstraße 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@derdorfwirt.eu](mailto:info@derdorfwirt.eu)  
[www.derdorfwirt.eu](http://www.derdorfwirt.eu)



# Weihnachts-Gewinnspiel

## TRAUNREUT

### Rezept

#### Bratapfel | Schokoladenmousse

**Zutaten:**  
**MOUSSE**  
 2 Bratapfelgewürz, 100 ml Milch  
 150 g Vollmilchschokolade, 125 g Sahne, Salz  
 3 Eier, 50 g Zucker, 3 Blatt Gelatine

**BRATAPFEL**  
 3 mittelgroße Äpfel, Zitronensaft  
 125 g Rumrosinen, Bratapfelgewürz  
 100 g Mandelstifte, 3 EL Honig  
 300 ml Apfelsaft, 60 g Butter  
 Puderzucker

**Zubereitung:**  
 Das Bratapfelgewürz mit der Milch aufkochen, 5 Min. ziehen lassen. Schokolade raspeln, Sahne steif schlagen, Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürzmilch mit den Eigelben bei mittlerer Hitze dickcremig aufschlagen. Die geraspelte Schokolade untermischen und schmelzen lassen. In eine große Schüssel umfüllen, dann die erst die geschlagene Sahne und dann den Eischnee unterheben. Mousse in kleine Förmchen umfüllen und 2 – 3 Stunden kühlen. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Äpfel waschen, quer halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen, die Hälften aushöhlen (ca. 1 cm Rand). Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft, Rumrosinen, Bratapfelgewürz, Mandelstiften und Honig vermischen und wieder in die Apfelhälften füllen. Die Äpfel auf ein Backblech setzen und mit Apfelsaft begießen. Das Blech in den Ofen schieben und ca. 45 Min. weich schmoren. Die letzten 20 Min. mit Folie abdecken. Bratäpfel auf Teller verteilen. Die Förmchen mit der Mousse aus dem Kühlschrank nehmen, bis zum Rand in heißes Wasser tauchen, Mousse herausdrücken, auf die Bratäpfel setzen und mit Puderzucker bestäuben. – Rezept: Erich Hartl

**GÜNTHER**  
 AUTOHAUS - TRAUNREUT

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

### Ein echtes Allroundtalent

Monatlich finanzieren<sup>1</sup>  
 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 „Trapez“-Sitze sorgen für ein genussvolles Fahrerlebnis von Anfang an. Natürlich serienmäßig

\* Kraftstoffverbrauch des T-Cross ACTIVE, l/100 km: kombiniert 5,1-4,8, CO<sub>2</sub>-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; CO<sub>2</sub>-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	22.550,00 €
inkl. Überführungskosten:	3.900,00 €
Anzahlung:	18.650,00 €
Nettodarlehensbetrag:	2,99 %
Sollzinssatz (gebunden) p. a.:	2,99 %
Effektiver Jahreszins:	48 Monate
Laufzeit:	10.600,00 €
Schlussrate:	24.088,00 €
Gesamtbetrag:	204,00 € <sup>1</sup>
<b>48 mtl. Finanzierungsraten à</b>	

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. <sup>1</sup> 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 · Trostberger Str. 1+3 · Tel. 08669/5091-0  
 Emertsham · Trostberger Str. 10 · Tel. 08622/9880-0

### 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. 086 69/29 65 · bahr-r@t-online.de

### Heidi's Blumen-Paradies

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

### 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



# Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Foto: Tradler

ARAL Tankstelle  
Kfz-Meisterbetrieb  
**Donat Fischer**

Werner-von-Siemens-Str. 3  
83301 Traunreut  
Tel.: 08669 / 2368  
Fax: 08669 / 850748



Bäckerei  
Konditorei  
**Kneffel**

Probieren Sie unsere gute  
Weihnachtsbäckerei!

Bahnhofstraße 1 · Matzing  
83301 Traunreut  
Telefon 086 69/81 98 91  
Telefax 086 69/81 98 92  
www.baecerei-kneffel.de

Sie suchen noch  
ein Geschenk?  
Geschenkkörbe  
bei uns erhältlich!



**Klück**  
Ihr Frischemarkt  
**IN TRAUNREUT**



**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**  
Troostberg & 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!

Gutscheine auch online erhältlich  
oder besucht uns auf Instagram

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



TRAUN e.K.  
**TAXI**

08669  
788 8860

24H



**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



Schneller im Internet surfen?  
Jetzt bei uns kostenlosen Tarifcheck machen.  
Und einen 10€ Einkaufsgutschein sichern.

www.expert-traunreut.de

**expert**  
Mit den besten Empfehlungen

**TRAUNREUT**

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





# Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



## Rezept

Lachs | Räucherlachs  
Meerrettichkruste | Riesling-Creme-Sauce

Zutaten:  
LACHS  
20 g gesalzene Butter, 20g Süßrahmbutter,  
1 TL Zitronensaft, Cayennepfeffer, 1 EL Meerrettich  
20 g Räucherlachs in kleine Würfel geschnitten  
100 g Weißbrotwürfel  
4 Lachs in Scheiben a` ca. 120 g  
Neutrales Öl

SAUCE  
120ml Fisch Sud, 40 ml trockener Riesling  
20ml Noilly Prat, 150 g Sahne, 5 g kalte Butter  
150 g Sahne geschlagen, Salz, Cayennepfeffer  
Zitronensaft, Dill



Zubereitung:  
Die beiden Buttersorten mischen und schaumig rühren. Zitronensaft, Cayennepfeffer, Meerrettich, Räucherlachs und zum Schluss die Weißbrotwürfel zugeben, alles mit dem Pürierstab zerkleinern und gründlich mischen. Die Lachsseiten wenig salzen, anschließend die Meerrettichkruste etwa 5mm dick auftragen. Den Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen. In einem Bräter das neutrale Öl erhitzen, die

Lachsscheiben hineinlegen und im Ofen braun überbacken, anschließend einige Minuten im Ofen ziehen lassen (nicht mehr heizen, die Türe geöffnet halten)

Den Fischsud mit Riesling und Noilly Prat aufsetzen und einkochen. Die Sahne zugeben und erneut einkochen. Anschließend mit Butter aufmischen, die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.  
– Rezept: Erich Hartl

**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!

**vhs**  
Volkshochschule Traunreute e. V.

Ihr Team der vhs Traunreut

Probieren Sie unsere köstlichen **Weihnachts-spezialitäten**

- feinster Butterstollen
- Mohnstollen
- Nussstollen
- Kletzenbrot
- Elisenlebkuchen

Wir freuen uns auf Sie!

Bäckerei · Konditorei  
**Kotter**

... weil man Offenbräuer schmeckt!

**SO VIELSEITIG IST GARTENFREUDE.**

**95,-€**  
UVP des Herstellers 125,74,- €

Vorführgeräte-  
abverkauf  
mit bis zu  
**50% Rabatt**



**STIHL**

Das STIHL Akku-Blasgerät BGA 45:  
• Ideal zur Reinigung kleiner Flächen im hausnahen Bereich  
• handlich und komfortabel in der Anwendung  
• integrierter Akku mit Ladezustandsanzeige

Wir beraten Sie gerne:

**SERVICE CENTER**

• SANITÄR  
• PÖRTENREINIGUNG  
• STRAßENREINIGUNG  
• BEBEN  
• KÄSEKÜHNEN  
• KETTENLAGEN  
• SUPERSERVICE

Immer ein Gewinn - für Sie und die Umwelt.



**Bestens geklärtes Abwasser.**

[www.stadtwerke-traunreut.de](http://www.stadtwerke-traunreut.de)

**STADTWERKE**

Stadt Traunreut





# Weihnachts- Gewinnspiel

TRAUNREUT



- Fotos: Tradler



## Rezept

Rinderfilet |  
Maronenkruste | Röstkartoffel

### Soße

Zutaten: 2 Karotten, 250 g Sellerie, 200 ml roter Portwein, 200 ml Gemüsebrühe, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Rübensirup, Salz, Pfeffer  
Zubereitung: Das Röstgemüse würfeln und anbraten, Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend den Portwein hinzugeben und einköcheln lassen. Immer wieder mit Gemüsebrühe auffüllen. Fond durch ein Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer und dem Rübensirup abschmecken.



### Röstkartoffel

Zutaten: 2 Süßkartoffeln, 5 violette Kartoffeln, 4 festkochende Kartoffeln, 2 EL Öl, 1 EL Butter, ½ Bund Petersilie, Salz, Pfeffer  
Zubereitung: Die verschiedenfarbigen Kartoffeln schälen und waschen. Anschließend in kleine, gleichmäßig Würfel schneiden. Je kleiner die Würfel desto kürzer die Garzeit. Öl zusammen mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hinzugeben. Die Pfanne hin und wieder schwenken. Die Kartoffeln sind nach ca. 15 Minuten gar. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

beiden Seiten anbraten (von jeder Seite ca. 90 Sekunden). Die Temperatur anschließend reduzieren und bei milder Hitze die Butter zugeben.

### Maronenkruste

Zutaten: 200 g Maronen vorgegart, 50 g Butter, 50 g Parmesan, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für die Kruste, die Maronen sowie die Petersilie fein hacken, den Parmesan reiben und mit einem Eigelb in eine Schüssel geben. Die 50 g Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad (am besten die Grillstufe, alternativ Oberhitze) vorheizen. Nachdem das Rinderfilet in der Pfanne angebraten wurde, die Maronenmasse gleichmäßig auf den Filets verteilen. Alle Filets in eine Auflaufform legen und in den Backofen geben, bis die Kruste goldbraun geworden ist.

- Rezept: Erich Hartl

### Rinderfilet

Zutaten: 600 g Rinderfilet, 3 EL Pflanzenöl, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Küchengarn  
Zubereitung: Das Fleisch portionieren (4x150 g), waschen und trocken tupfen. Danach jede Scheibe Fleisch mit etwas Küchengarn rund in Form binden. Damit gart es gleichmäßiger und behält zudem seine Form. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Filets darin scharf von



**Instyle**  
Mode  
für  
mich

**Instyle**  
by Gerer

Rathausplatz 6 Traunreut  
Inhaberin Sandra Kujawa

OPUS comma s.Oliver SOEX ESPRIT GARCIA

**SNS GEBÄUDEREINIGUNG**   
GmbH & Co.KG  
Telefon 08669/909630

---

**Glas- und Fassadenreinigung**  
**Unterhaltsreinigung**  
**Baugrob- und Baufeinreinigung**  
**Teppichreinigung**



) = 9 > 5 = %

937 / 8 ;

937 = 7 ;

**WAGNER**  
**SCHUHE**

> : 9 > " ; ; & 1 > : 5 = 8 ; ; = > 1 > : 5 = 8 9 > ; ( 8  
<<< 2 ' 4\$4 < 6 , < \* ! + 6 0 # 6



# Weihnachts-Gewinnspiel

## TRAUNREUT

### De Weihnachtsgaansal

Nimma lang hi war bis Weihnachtn. Im Garddn drin sans umanandagwaatschld, oiwei hams wos zum Schnoodan ghobd und am Rockzipfe vo da Bäuerin sans ghängd wia kloane Kinda, ned amoi de Küche und de Stuum warm eana fremd – de drei Gaansal vo da Gredl. Gern hods es ghobd de drei, und wias eana in da Friahe durchs Kuchefensta so zuaschaugd, wias do ganz gmiaddel zum Booch owewaatschln, do hods gor ned drodenga meeng, daab eana z Weihnachtn de letzt Stund schloong wead.

„Säiidsam“, dengd se de Gredl um Middog umme, „wo bleims denn heit grod, meine Gaansal? Dee kemas doch sunst oiwei vo alloa zum Fressn! Ja hods ebba da Fuchs ghoid? Und dees am häiliachddn Dog?“ Zum Booch is s oweglaffa, hod gschrian und gloggd – nix, de drei Gäns, dee warn spurlos vaschwundn. Gaanz vazweifed is s schreiad ums Haus ummegrennd – und do, do hods es nacha lieng gsehng, a da Wiesn drin, gaanz a da Naachadn vom Misthauffn: koa Schnoodan hosd ghead, koan Muggara hams do – grod dogleeng sans. De Gredl hod oane noch da andan aufghoom, gschüddld, nix hod ghoeffn, sie ham se nimma griad. De Zaachal san iara owaglaffa, wias de drei Gäns in iare Arm zum Haus zuawedrong hod. „Ja wos mache iatz bloß mid meine

arma Gaansal, so a Unglück awa aa! So liab warns, dee drei.“ „Ja und ned amoi zum Broon kemas heanehma, weil ma ja ned wissn, an wos dass s gestorm han“, schimpfd da Baua, „konnsd as doch pfeigrod grod no rupfn! So a Gfredd awa aa!“ Dees hod de Gredl nacha aa do – wenn aa mid am gaanz an groußn Widawuin. Oiwei wieda hod si se de Zaachal ogwischd, wias de Gäns am Hois und an da Brust ogpfd hod. Und nacha hods es an Booch oweglegd, dass s in da Nochd da Fuchs hoid. „Soi dea wenigstns ebbs davo hom!“, hods gmoand und si d Nosn gschneizd.

Wias awa auf d Nochd zua beim Kuchefesta ausse-schaugd, ja do trauds iare Aung ned: do stehngan doch pfeigrod de drei grupfdn Gäns – steh is üwatriem, weils oiwei wieda umgfoin san – awa de Schnooda is scho wieda gscheid ganga. Gaaz aufgredd hod de Gredl iam Mo gschrian. „Schnäii Hans, kim, de Gäns, dee leem!“ „Spinnsd iatz ebba ganz, siehgsd iatz scho Gschpensta? Mid so am Schmarn brauchsd ma heit fei ned kema! Es langd scho, daab ma heia koa Weihnachtsgans ham! Auf so an Gschbaab ko i guad vazichddn – und iatz gib a Ruah und kost den Schnaps, den ma heit brennd ham.“ Grod wiara se den Schnaps eischengd, ja do head as aa:

dees Gschroa vo de Gäns. Und nacha siehgd as aufn Hof zuawaatschln, oiwei wieda foid oane um und liegd auf da Seiddn – saukomisch hams ausgschaugd mid iam nackadn Hois und da nackadn Brust und eanam säiid-sama Gang. De Gredl is ausse bei da Dia, da Baua kippd se bei dem Schreck den Schnaps eine – und im säiibign Moment kimds eam: „Dee Gäns, dee san ja bsuffa! Dee wean do ned ebba vo da gärign Moaschn gfressn hom, de ma noehm Schnapsbrenna aufn Komposthauffn graadld ham?“

Ja, so wars pfeigrod, dee Gäns do, dee ham woi ian Krong ned voii kriagd und ham so vui vo dera Moaschn gfressn, dass s quasi a Alkoholvagiftung ghobd und so vo da ganzn Rupfarei nix midkriagd ham.

Gscheid frou wars, de Gredl, daab iare drei Gaansal wieda lewendig warn. Und zu iam Mo hods grod gmoand: „Spinna dua i fei ned und Gschpensta siehg i aa ned! Und oans, dees is gwiiß: Dee drei Gäns do, dee wean auf Weihnachtn ned gschlachd!“ und hod de Viecha an Stoi einetriem, wos ian Rausch ausgschlaffa ham. Ned grod oa Schnaps is an dem Aufdnochd auf de wieda auferstandna Gaansal drunga worn, dee Attraktion vom ganzn Dorf. Und gschlachd worn sans aa ned an Weihnachtn. – mix

©Robert Xaver Gapp entnommen aus seinem Buch „Do waar no ebbs ...“ und zu hören auf seiner CD „De staade Zeit – Heiteres und Besinnliches zur Weihnachtszeit“ Das Buch ist derzeit vergriffen, die CD ist im örtlichen Buchhandel erhältlich.

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

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

\*Pro Person ein Getränk / gültig bis zum 30.12.2021

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

**K1**

Ho Ho Ho  
Kultur geht immer!

Jetzt gleich einen Geschenkgutschein bestellen und die Adventszeit genießen!

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

Ristorante Pizzeria  
**Da Marcello**  
Traunreut - Traunwalchener Str. 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

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

**125er Winteraktion:**

**10% Rabatt**  
auf 125 cm<sup>3</sup> EURO 4 Fahrzeuge

gültig bis 24.12.21. nur Lagerware. Rabatt nicht kombinierbar.

**QUADCENTER Wallner**  
CHIEMGAU  
Hauptstraße 2 - 83301 Traunreut-Matzing  
Tel. 08669/78001 - info@quadcenter-chiemgau.de  
Quadcenter Chiemgau - www.quadcenter-chiemgau.de

online **SWM daelim**