Man höre und staune ...
SEIT 26 JAHREN
Hör! Erlebnis
64331 Weiterstadt · Darmstädter Str. 26
Telefon (06150) 136966

ALLES AUS EINER HAND
- Fliesen-, Platten-, Mosaik- & Natursteinverlegung
- Sanierung (z.B. Balkon, Terrasse, Wellnessbereiche)
- exklusive Ausstellung mit Fachberatung

FLIESEN karch
Pfützenstr. 73
64347 Griesheim
Tel. 06155/3991
fliesen-karch@gmx.de
www.fliesen-karch.de

AUTOHAUS SEMLER
vertraut. verändert. vorwärts.
Nutzfahrzeuge Service · Audi Service · SKODA Service · SEAT Service · CUPRA SERVICE
64347 Griesheim | Ottostraße 16-18 | Tel. (06155) 8380-0
info@autohaus-semler.de | www.autohaus-semler.de

IWS RICHTER GmbH
Elektrotechnik - Kältetechnik
ZUVERLÄSSIGKEIT · KOMPETENZ · 25 JAHRE
Elektroinstallation
Photovoltaikanlagen zu super Preisen
WW-Wärmepumpen
Klimaanlagen
Wir beraten Sie kompetent und KOSTENLOS!
Lise-Meitner-Straße 21 • 64584 Biebesheim
Telefon: 06258 / 6007 • www.iws-richter.de



Griesheimer Anzeiger

Unabhängige Lokalzeitung für Griesheim – seit 1887 · Veröffentlichungsorgan der Stadtverwaltung und anderer Behörden

Nummer 88 · 76. Jahrgang

1,40 €

Samstag, 7. November 2026

Griesheim bekommt einen Stadtbus – Haushalt: 4,3 Millionen-Defizit

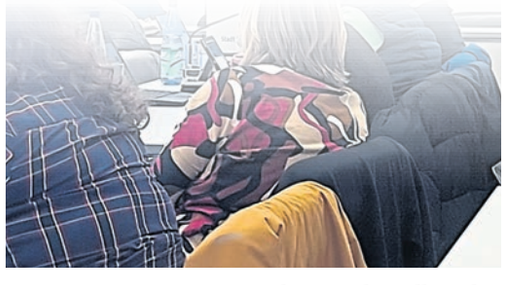
Bürgermeister zum Haushalt 2027: „Es war schwierig, aber es ist nicht besser zu machen“ · Stadtbus für Griesheim soll ab Dezember 2027 fahren

Besser Leben mit Ihrer Lokalzeitung!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

verkehren soll, und der Erhöhung der Magistratssitze brachte Bürgermeister Geza Krebs-Wetzl den ersten Entwurf des Haushaltsplans für das kommende Jahr ein. „Es liegt ein Haushalt mit schwierigen Zahlen vor. Es ist kein Ende der Krise absehbar. Auf absehbare Zeit wird das nicht einaber es ist nicht besser zu machen“, so der Rathauschef. Der Haushalt sei insgesamt genehmigungsfähig, die Kommunalaufsicht habe ihn bereits genehmigt. Der Magistrat habe sich in mehreren Runden intensiv mit den Zahlen beschäftigt und alle Positionen genau unter die Lupe genommen. „Wir haben versucht, uns bei den



So ähnlich soll der Stadtbus aussehen, der ab Dezember 2027 in Griesheim fahren soll. ga-foto



Bürgermeister Geza Krebs-Wetzl stellte den Haushalt für das Jahr 2027 vor. jp-foto

2027 berücksichtigt. Die Stadtverordnetenversammlung beauftragte den Magistrat in ihrer Sitzung am Donnerstag damit, die Umsetzung eines ersten Stadtbusses voranzutreiben. Wie aus dem Antrag der Kooperation hervorgeht, soll die Linie 5E künftig den Süden der Stadt erschließen. Vorgesehen ist der Einsatz eines Busses, der montags bis

ist nicht: ‚Können wir uns den Stadtbus leisten?‘, sondern: „Wollen wir uns ihn leisten?‘. Und ja, wir wollen ihn uns leisten. Wir stehen zu dem, was wir schon lange wollen“, so Sascha Görg von der SPD. Alles Weitere zur Stadtverordnetenversammlung und zu den Positionen in der nächsten Ausgabe. jp

Hornissennest ist entfernt

Im Stadtpark: Großes Nest der Asiatischen Hornisse in 18 Metern Höhe · Imkerverein entfernt Nest

Lokales aus erster Haud!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

Zwei Wochen lang war die Umgebung eines Baumes im Stadtpark Wolfsweg abgesperrt. Der Grund: Ein großes Nest der Asiatischen Hornisse hatte sich in 18 Metern Höhe gebildet. Am Dienstagnachmittag wurde es entfernt. Dafür musste der Imkerverein Griesheim-Darmstadt-Eberstadt-Pfungstadt ausrücken. Wie aufwendig die Arbeit ist, erläuterte Nicole König, stellvertretende Obfrau für Bienengesundheit. „Wir holen das Nest herunter, da die reszeit noch notwendig war und wie aufwendig die Arbeit ist, erläuterte Nicole König, stellvertretende Obfrau für Bienengesundheit. „Wir holen das Nest herunter, da die



Ganz oben im Baum haben Hornissen ein Nest gebaut. Am Dienstagnachmittag wurde es entfernt. ots-foto

Population trotz der späten Jahreszeit immens steigt“, erklärte König. Dadurch nehmen auch die Ansprüche auf die Aufgaben des Imkervereins zu. Dieser ist nach Angaben der Königin unter anderem dafür zuständig, Schwärme einzufangen, die sich in Bäumen oder Gebäuden angesiedelt haben. Dann müssen sie ren, die in dem Nest ihr Zuhause hätten.

Dass solche Einsätze keine Seltenheit sind, zeigt ein Blick auf die Arbeit des Imkervereins. König zufolge hätten sie und ihr Team allein im vergangenen Jahr rund 40 Nester im Raum Darmstadt entfernt. Einen Nachteil hätten diese allerdings: „Dafür sind sie allerdings ziemlich warm, vor allem im Sommer“, erklärte König.

Ist die Schutzkleidung angelegt, kann die eigentliche Arbeit beginnen. „Zuerst holen wir das Nest mithilfe einer Carbonstange herunter“, schilderte König den Ablauf. Dabei geraten zahlreiche Hornissen auf den Boden. Dort werden sie anschließend mit einem speziellen Staubsauger aufgesaugt. Auch das Nest selbst wird sorgfältig gesichert: „Das Nest verpacken wir in eine Tüte, die wir mit nach Hause nehmen.“ Dort wartet bereits der nächste Arbeitsschritt. Das Nest kommt in eine Tiefkühltruhe, in der Tempera-



So endet für das Hornissennest im Stadtpark Wolfsweg ein aufwendiger Einsatz des Imkervereins, der einmal mehr zeigt, wie viel Arbeit hinter der Entfernung eines solchen Nests steckt. ots

Chaussee wird wieder weihnachtlich

Bauhof-Mitarbeiter haben mit dem Schmücken der Bäume begonnen – Start am 26. November · Lichterglanz bis 7. Januar

Zeitungsleser wissen mehr!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

Das Beleuchtungsteam der Stadt Griesheim hat bereits Anfang dieser Woche damit begonnen, die Weihnachtsbeleuchtung an den Bäumen anzubringen. Aber nicht nur die Wilhelm-Leuschner-Straße wird in diesem Jahr weihnachtlich erleuchtet, sondern auch die Groß-Gerauer Straße und der Nordring-Kreisel. Zusätzlich werden zwei Weihnachtstannenbäume auf dem Georg-Schüler-Platz und dem Jean-Bernard-Platz, „Am Kreuz“, aufgestellt und ebenfalls mit Lichterketten geschmückt. jp



Auf der Südseite der Wilhelm-Leuschner-Straße wurde in dieser Woche die Weihnachtsbeleuchtung an den Bäumen angebracht. Auch am Nordringkreisel hängen die Lichterketten bereits. Die Bauhof-Mitarbeiter hatten viel zu tun. privat-foto



Ab dem 26. November erstrahlt die Griesheimer Hauptstraße wieder im Lichterglanz. ga-archiv-foto

GUT ZU WISSEN,
WO MAN QUALITÄT BEKOMMT!
GUT bedient
GUT beraten
GUT gekauft
Schweinebraten
mit Semmelknödel und Sauerkraut
perfekt zum Mittag- oder Abendessen
Donnerstag, 12.11.2026
12,90 € Pro Portion
BITTE UM VORBESTELLUNG!
Abholung: 11.30 - 12.15 & 16.30 - 17.45 Uhr
EHMANN METZGEREI
Bessunger Straße 187
64347 Griesheim
Telefon 06155/63928
www.metzgerei-ehmann.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8-12[30] Uhr | 15-18 Uhr
Mi. Mittag geschl.
Sa. 7-12 Uhr

Das Wetter am Wochenende

FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
9°/2°	8°/1°	10°/1°

Steffen Landau
Installateur- und Heizungsbaumeister
Raiffeisenstraße 21 64347 Griesheim
Telefon 06155-8774680
Internet: www.heizung-sanitaer-landau.de
GAS | WASSER | HEIZUNG | SOLAR

Peter Friedmann e.K.
Malerbetrieb seit 1870
Innenrenovierung
Fassadensanierung
www.friedmann-ek.de Inh. Ralf Bissbort, Malermeister
Ottostraße 2a * 64347 Griesheim * 06155 - 823340

Lieferservice & Abholservice
DHILLON RESTAURANT est. 2008
NEU: BOWLES
PIZZA, PASTA, BURGER
SCHNITZEL, INDISCH
Jetzt 10% sparen unter www.dhillonpizza.de • Tel. 06155/2389
Raiffeisenstr. 16 • 64347 Griesheim
Mo.-Fr.: 10:30 - 14 & 16:30 - 23Uhr • Sa., So., Feiertag 12:30 - 23Uhr

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Augenschmaus und Alltag

Ein kurzer Streifzug durch die japanische Küche und Restaurantkultur

(nic). Im Frühjahr war ich mit meiner Familie zum insgesamt dritten Mal in meinem Lieblingsland Japan unterwegs. Zwischen dem Gipfel des Mt. Fuji und den belebten Straßen Tokyos gab es für uns dabei nicht nur viel zu entdecken, sondern auch allerlei Köstlichkeiten zu genießen. Denn wer sich mit der japanischen Küche beschäftigt merkt schnell: Hier treffen nicht nur vielfältige Aromen und Zutaten aufeinander – auch die Liebe zum Detail spielt eine besondere Rolle.

Im Japanischen gibt es dafür sogar einen eigenen Begriff: „Moritsuke“. Dahinter steckt die Kunst, Speisen möglichst ansprechend zu präsentieren. Dazu gehört auch die Vorstellung, dass eine Mahlzeit nicht nur den Körper nähren, sondern zugleich auch unterschiedliche Sinne ansprechen soll. Das fängt schon bei der Wahl des passenden Geschirrs an und zieht sich wie ein roter Faden durch die Auswahl der Zutaten, deren Zusammenstellung, Form, Farbe und Textur bis hin zur Anordnung auf dem Teller beziehungsweise in der Schüssel. Im Deutschen könnte man auch einfach sagen: „Das Auge isst mit“.

Die Jahreszeiten auf dem Teller

Die Liebe zum Detail zeigt sich in Japan auch darin, wie eng das Essen mit den Jahreszeiten verbunden ist. Viele Gerichte werden bevorzugt dann serviert, wenn ihre Zutaten gerade Saison haben. Die Japaner sprechen dabei von „Shun“, dem Zeitpunkt, zu dem ein Lebensmittel besonders frisch und schmackhaft ist. Doch die Jahreszeiten spiegeln sich nicht nur auf dem Teller wider. Auch das Geschirr und die Dekoration werden mitunter entsprechend ausgewählt. Im Frühjahr finden sich, wie in unserem Fall, beispielsweise Kirschblütenmotive, während im Herbst warme Farben und



Japanische Sushi-Meister achten darauf, dass neben dem Geschmack auch die Optik nicht zu kurz kommt.

Fotos (3): Chlebnicek

Blätter das Bild prägen. Das Essen soll so nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch ein Gefühl für die jeweilige Jahreszeit vermitteln.

Sushi – ein Klassiker der japanischen Küche

Ein gutes Beispiel für die kunstvolle Präsentation von Speisen ist Sushi, ein Klassiker der japanischen Küche, bestehend aus gesäuertem Reis, kombiniert mit Zutaten wie rohem Fisch, Meeresfrüchten, Ei oder Gemüse. Während meiner letzten Japanreise hat es meine Familie und mich mehrfach in entsprechende Restaurants gezogen, die zum Teil sehr unterschiedliche Konzepte verfolgten.

Besonders angetan haben es mir vor allem die kleinen Lokale. Viele sind zwar so eng, dass oft nur eine Handvoll Sitzplätze (manchmal sogar nur Stehplätze) direkt an einer Theke vorhanden sind, dafür kann man den Sushi-Meistern aber auch unmittelbar bei ihrer Arbeit zuschauen. Das fertige Werk bekommt man dann direkt vom Koch persönlich überreicht. Übrigens: Anders als man vielleicht vermuten würde, darf Sushi in Japan durchaus mit den Fingern gegessen werden. Gerade bei Nigiri-Sushi, den kleinen, von Hand geformten Reishäppchen mit Fischbelag, ist das sogar eine traditionelle Art des Verzehrs. Wer lieber zu Stäbchen greift, macht allerdings ebenfalls nichts falsch.

Eine andere verbreitete Restaurantform ist das sogenannte „Running-Sushi“, bei dem auf einem Fließband verschiedene Sushi-Gerichte am eigenen Sitzplatz vorbeifahren, an denen man sich bedienen kann. Während unseres Aufenthalts im kleinen Örtchen Shimoda auf der Izu-Halbinsel haben wir ein solches Restaurant besucht, in dem das Sushi erst auf Bestellung zubereitet und anschließend auf einem Fließband direkt zu unserem Tisch transportiert wurde.

Von Nudelsuppen und frittierten Spießen



Japanisches Curry zeichnet sich durch seinen milden und gleichzeitig herzhaften Geschmack aus.

Dass die japanische Küche weit mehr als Sushi zu bieten hat, dürfte spätestens nach einem Blick auf die Speisekarten der zahlreichen Restaurants klar werden. Zu meinen persönlichen Favoriten zählen beispielsweise Ramen, eine kräftige Nudelsuppe mit verschiedenen Einlagen sowie das japanische Curry, das meist mit Reis serviert wird. Anders als seine indischen oder thailändischen Verwandten ist es häufig sanfter und dickflüssiger. Geschmacklich erinnert es mit seiner würzigen, herzhaften Soße beinahe an ein mildes Gulasch. Wer intensive Umami-Aromen mag, dürfte hier jedenfalls auf seine Kosten kommen. Ebenfalls ganz oben auf meiner persönlichen Favoritenliste steht Katsudon. Bei diesem herzhaften Gericht wird eine Schüssel Reis mit einem panierten Schweineschnitzel belegt, das zusammen mit Ei, Zwiebeln und einer würzigen Soße zubereitet wird. Das Ergebnis ist vielleicht nicht unbedingt das fotogenste Gericht der japanischen Küche, dafür aber ausgesprochen lecker.

Besonders in Erinnerung geblieben sind mir auch die sogenannten „Kushikatsu“, eine Spezialität aus Osaka. Dabei werden verschiedene Zutaten wie Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchte auf kleine Spieße gesteckt, paniert und anschließend frittiert. Dazu gibt es eine würzige Soße, in die man die Spieße vor dem Verzehr tunken kann. So einfach das Prinzip auch klingt, so lecker ist das Ergebnis.

Ebenfalls typisch für Osaka sind Takoyaki, kleine, in speziellen Formen gebackene Teigbällchen mit Oktopusstückchen im Inneren. Sie werden meist mit einer würzigen Soße, Mayonnaise und hauchdünnen Bonitoflocken serviert. Auch diese Spezialität habe ich während meiner Reise probiert. Mein persönliches Fazit: durchaus lecker, aber nicht unbedingt etwas, das ich sofort wieder bestellen müsste – und wenn dann zumindest ohne Bonitoflocken.



Takoyaki sind eine der berühmtesten Spezialitäten Osakas.

Digital bestellen statt Kellner rufen

Eine Besonderheit, die uns bei unseren Restaurantbesuchen immer wieder begegnet ist, sind die unterschiedlichen Bestellsysteme. So haben wir beispielsweise in dem bereits erwähnten Sushi-Restaurant in Shimoda über ein Tablet bestellt. Solche digitalen Bestellsysteme sind in Japan weit verbreitet. In vielen Restaurants können Gäste ihre Gerichte auch über einen QR-Code mit dem eigenen Smartphone auswählen. Andernorts stehen Automaten bereit, an denen man vor dem Essen Wertmarken für die gewünschten Speisen kauft.

Das spart Zeit, erleichtert die Abläufe und ermöglicht es den Gästen, in aller Ruhe ihre Auswahl zu treffen. So lässt sich ein Restaurantbesuch in Japan mitunter abwickeln, ohne dass man – abgesehen von der Begrüßung – auch nur ein Wort wechseln muss. Gerade für Touristen, die der japanischen Sprache nicht mächtig sind, kann das durchaus von Vorteil sein. In erster Linie dürften solche Systeme aber vor allem einem Zweck dienen: den Restaurantalltag möglichst effizient zu gestalten.

Allerdings kommt in vielen Restaurants nach wie vor eine Servicekraft an den Tisch, um die Bestellung entgegenzunehmen. Oder eben auch nicht, wie wir in einem weiteren Lokal in Shimoda feststellen mussten. Dort warteten wir zunächst vergeblich darauf, dass jemand unsere Bestellung aufnahm. Bis wir schließlich begriffen, dass wir selbst aktiv werden und unsere Wünsche auf einem Zettel notieren mussten, vergingen einige Minuten.

Und genauso, wie man in japanischen Restaurants manchmal erst herausfinden muss, wie man überhaupt an sein Essen kommt, lohnt es sich auch, bei der Auswahl der Speisen neugierig zu bleiben. Denn wer sich auf die kulinarische Vielfalt Japans einlässt, erweitert nicht nur seinen geschmacklichen Horizont, sondern wird in den meisten Fällen auch mit einem sehr leckeren Essen belohnt.

Kurze Würze

Horden, die es an Herde zieht

Oh wow, schon wieder November. Auch auf die Gefahr hin, dass ich mich wiederhole, aber: Dieses Jahr war heiß, heißer als eine zart schmelzende Lasagne in der Bratröhre sich jemals unmittelbar vor dem Verzehr gefühlt haben mag. Heißer als ein frisch aufgebrühter Bohnenkaffee, ein über Stunden geschmortes Gulasch, ein mikrodünn aufgeschichtetes Kartoffelgratin oder ein feinblättriger Apfelstrudel. Nun aber, da ein Kücheneinsatz sich nicht mehr anfühlt wie ein Arbeitstag in der Stahlhütte, kehren wir zurück an die Herde. Unerschrockene Hobbyköche und ihre induktiv behitzten Lenden der Leidenschaft, die letzten Helden dieser Erde (und Heldinnen natürlich) reiten gemeinsam ein in den Rodeopark der Kochtöpferei. Furchtlos und verwegen – in ihren Augen spiegeln sich ganze Zutatenlisten – wird wieder wild gekocht. Die Küche ist kein sicherer Ort mehr, während Messer wetzen , Löffel rühren und Wendeln glühen. Ja Freunde, der Herbst ist da und der Kochgeist zurück. Guten Appetit.



Ihr
Matthias Weißmann, Redaktion











Eine Kunst wird transparent

Jens Mazzamuto zaubert täglich Kuchen und Torten aus Edeka Winklers gläserner Backstube

(gu). Schluss mit anonymer Massenware: Seit zwei Jahren bringt die gläserne Backstube im Edeka Winkler in Griesheim das traditionelle Handwerk zurück ins Blickfeld der Kunden. Direkt im Eingangsbereich können Verbraucher hautnah miterleben, wie aus Eiern, Mehl und handwerklichem Geschick frische Kuchen und Torten entstehen.

In Zeiten von industrieller Fließbandproduktion und sterilen Aufbackstationen setzt das Konzept neue Maßstäbe für Transparenz. Der freie Blick auf knetende Hände und feinen Mehlstaub signalisiert echte Qualität. Statt hinter verschlossenen Türen zu arbeiten, zeigt Bäcker Jens Mazzamuto hier offen sein Können – und diese Ehrlichkeit schafft Vertrauen.

Von Montag bis Freitag werkelt der gelernte Bäcker allmorgendlich in „seiner“ Küche, um das Sortiment des Edeka-Markts mit eigenen Rezepturen und duftenden Kuchen zu bereichern. Sein kleiner, gläserner Arbeitsraum gleicht einer heimischen Küche: Küchenmaschine, Schüsseln, Messbecher, Waage und Backformen, dazu Mehl, Zucker, Eier, Milch, Butter und frisches Obst – alles ist in Reichweite. Als Inspiration dienen ihm vier prall gefüllte Leitz-Ordner mit Rezepten für alles, was das Herz begehrt, von Sahnetorten über Mürbe- und Rührteige bis hin zu Weihnachtsgebäck.

Während unseres Besuchs beschäftigt sich Jens Mazzamuto mit der Herstellung von zwei Schwarzwälder Kirschtorten. Auf dem Herd köchelt die Speisestärke-Kirschsaft-Masse, während in der Küchenmaschine die Sahne geschlagen wird. Gekonnt teilt der Bäcker die bereits abgekühlten Biskuitböden in jeweils drei Schichten, gibt die Kirschmasse auf den untersten Boden und verteilt die Sahne darüber. Dann kommt der zweite Boden, der ebenfalls mit Sahne bestrichen wird, und schließlich der letzte. Mit der restlichen Sahne wird die Torte „verkleidet“, mit Sahnetuffs und Kirschen verziert und mit Raspelschokolade bestreut. Fertig ist ein absoluter Traum aus Sahne, Schokolade und Frucht.



Die Schwarzwälder Kirschtorte ist fester Bestandteil im Repertoire von Jens Mazzamuto.

Fotos(2): Hausl

Jens Mazzamuto tritt einen Schritt zurück und betrachtet sein Werk mit der stillen Zufriedenheit eines wahren Handwerkers. Die beiden Torten stehen nun in voller Pracht auf dem Arbeitstisch, makellos und einladend. Kaum sind die Torten sicher im Kühlhaus verstaut, wo sie in den nächsten Stunden ihr volles Aroma entfalten dürfen, widmet sich der Bäcker bereits dem nächsten Projekt.

„Die Schwarzwälder Kirschtorte gehört zu den beliebtesten Torten überhaupt, deshalb steht sie bei mir täglich auf dem Programm“, berichtet der Angestellte. Rund 30 Torten und sechs Blechkuchen backt er pro Woche. Basis ist sein festes Stammsortiment, das er je nach Saison mit frischem Obst variiert. Einmal pro Woche läuft die Backstube besonders heiß: „Da backe ich zusätzlich 15 Kuchen für alle vier Edeka-Winkler-Filialen, die dann frisch nach Alsbach-Hähnlein, Weiterstadt und Groß-Gerau geliefert werden.“



Bäcker Jens Mazzamuto mit einer fertigen Haselnuss-Sahne-Torte.

Die Arbeit in der gläsernen Backstube macht Jens Mazzamuto sichtlich Spaß. Viele Kunden begrüßen ihn, schauen ihm bei der Arbeit über die Schulter und wechseln ein paar Worte, bevor sie ihren Einkauf fortsetzen. Manche nutzen die Gelegenheit auch direkt, um eine individuelle Festtagstorte für einen Geburtstag oder ein Jubiläum zu bestellen.

Für den stellvertretenden Geschäftsführer Thomas Mayer liegt der Vorteil der hauseigenen Backstube direkt im Markt vor allem in der Frische, der Qualität und dem besonderen Einkaufserlebnis. Durch die Produktion vor Ort entfallen lange, umweltbelastende Kühltransporte quer durch die Republik. Das Ergebnis sind Kuchen, die ihr volles Aroma und eine perfekte Textur bewahren. So hebt sich Edeka Winkler bewusst von industrieller Massenware ab, indem er auf klassische Konditor-Rezepte und regionale Zutaten vertraut. Die gläserne Architektur der Backstube dient dabei als Schaufenster des ehrlichen Handwerks und gewährt den Kunden transparenten Einblick in die saubere Verarbeitung. Das schafft wie erwähnt Vertrauen und macht den Einkauf nahbar.

„Für uns war es wichtig, mit unserem Edeka-Markt im Herzen der Stadt auch einen Ort mit hoher Aufenthaltsqualität zu schaffen, an dem man es sich auch bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen gemütlich machen kann“, erklärt Thomas Mayer. Dass seine Backstube echtes Handwerk statt nur Standardsortiment bietet, macht den Geschäftsführer stolz: „Die großartige Resonanz zeigt, dass wir den Nerv unserer Kunden getroffen haben.“ Es sei eben dieses gewisse Extra, das den Edeka-Markt Winkler in Griesheim ausmache, betont Mayer und verweist auf den täglichen Mittagstisch aus der Hand des hauseigenen Kochs.

PIZZERIA DOLOMITI DA TONI
GENIESSEN SIE TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE
Abholung nach telef. Bestellung: DI.-SO. 11.30-14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr, SA. ab 17.30 Uhr, MO. Ruhetag
Pizzeria Dolomiti - Da Toni, Telefon 0 61 55 / 7 79 07
Wilhelm-Leuschner-Straße 91, 64347 Griesheim



Wie wäre es mit einem Gutschein für ein Essen im Dunkeln bei RealBlind in Gernsheim?
Mehr Infos, Gutscheine und Reservierungen finden Sie unter www.realblind.de.
Magdalenenstr. 63a
64579 Gernsheim
REALBLIND

GREEN VALLEY
RESTAURANT. BISTRO. BIERGARTEN.
Uhlandstraße 12
64297 Darmstadt
0172 5217765
www.gl-greenvalley.de
Gemeinsam feiern, genießen und anstoßen
im neuen Bistro-Ambiente
in Darmstadt-Eberstadt.


Weihnachtsfeiern,
Gänsemenüs & Glühweinparty:
Wir verwöhnen Sie mit „wilden“ & feinen mediterranen Speisen.

HOCHWERTIGE MARKEN-KÜCHEN
DIE KÜCHENAGENTUR
Planung
Lieferung
Montage
inkl. Anschlüsse


Wir sind umgezogen!
Auf Wunsch übernehmen wir Renovierungsarbeiten Ihrer Küche inkl. Demontage der alten Küche!
Die Küchenagentur GmbH
Waldstraße 8
64347 Griesheim
Tel. 0 61 50 / 5 27 70
info@die-kuechenagentur.de
Alles aus einer Hand!

TERRA ROSSA
DAL 2025
ITALIAN'S VINOTECA
PIZZA | PASTA | ANTIPASTI | CAFFÉ
BICKENBACH
Mehr als nur Pizza & Pasta!
Kein 08/15 Italiener!
Echte italienische Küche.
Mit Leidenschaft. Mit Herz.
Genuss, der verbindet –
bei Terra Rossa in Bickenbach.
FRISCHE ZUTATEN aus Italien & der Region
HAUSGEMACHT mit viel Liebe
FEINE WEINE aus Italien
GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE für besondere Momente
06257 507455 | Auf der Alten Bahn 4 · 64404 Bickenbach | Di – So 11:30 – 14:30 Uhr | 17:00 – 23:00 Uhr | Montag Ruhetag | terra-rossa.io

ESSEN IST FERTIG!
In unserer hauseigenen Marktküche erwarten Sie täglich zwei wechselnde Mittagsgerichte – frisch, abwechslungsreich, mit besten Zutaten und jeder Menge Liebe zubereitet. Einfach vorbeikommen, Lieblingsgericht aussuchen und schmecken lassen!
NEUGIERIG, WAS MORGEN AUF DEN TISCH KOMMT?
Jetzt den kostenlosen Mittagstisch-Newsletter abonnieren und keinen Menüplan mehr verpassen.
edeka-winkler.de
Wilhelm-Leuschner-Str. 59, 64347 Griesheim
MÄRKTE WINKLER

HIER KAUFEN PROFIS & GENIESSER
SELGROS
www.selgros.de
DU BIST NOCH KEIN KUNDE?
Jetzt einfach scannen, registrieren und in Deinem Markt Deine Kundenkarte erhalten.
SELGROS Griesheim
Zusestraße 2 · 64347 Griesheim
Tel.: 06155 6003-0 · Fax: 06155 6003-199
Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 6 – 21 Uhr
Sa. 7 – 20 Uhr
Für Gewerbetreibende, Freiberufler und Selbstständige

www.plegge-medien.de

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Herzhaft mit Obst

Im Herbst haben traditionelle Gerichte mit fruchtiger Beilage Konjunktur

(ps). Die älteren Leserinnen und Leser werden sich noch gut daran erinnern: Bis weit in die 1960er-Jahre war die heimische Küche noch vielerorts sehr saisonal geprägt. Auf den Tisch kam, was je nach Jahreszeit in der Region vorhanden war oder selbst angebaut werden konnte. In Herbst und Winter war das in Südhessen natürlich vor allem Obst.

Allen voran der Apfel, im Odenwald das Kulturgut schlechthin, wird für vielerlei Gaumenfreuden verwendet, etwa für das hessische Nationalgetränk, den Äbbelwoi. Allerdings landet das Obst hierzulande natürlich nicht nur in flüssiger Form im Glas, sondern auch auf dem Teller. Ein Beispiel ist Apfelmus: Das lässt sich sowohl mit Süßspeisen wie Waffeln oder in der deftigen Variante mit Kartoffelpuffer kombinieren.

Ein im Odenwald beliebtes Gericht in der kalten Jahreszeit sind Geschmelzte Spätzle mit eingekochtem Obst. Das Obst, egal ob Äpfel, Birnen, Kirschen oder auch Mirabellen, kommt dabei direkt vom Glas auf den Teller. Auch Kartoffelbrei lässt sich in geschmelzter Form hervorragend zubereiten und mit Obst servieren. Für die Schmelze nimmt man Semmelbrösel – oder wie man in der Region auch sagt „Weckmehl" – und brät diese mit Butter, wobei die Semmelbrösel in die Butter gerührt werden. Hierbei ist es wichtig, die Schmelze nicht zu lang zu braten, da sie sonst schnell bitter schmeckt.

Wer es süß-sauer mag, für den wären Essigzwetschgen eine Alternative. Diese werden mit einem Sud aus Essig, Zucker und Wasser sowie weiteren optionalen Zutaten übergossen. Dazu gehören etwa Wacholderbeeren oder Lorbeerblätter. „Früher hat man die eingemachten Essigzwetschgen zum Beispiel in Steinzeugtöpfen gelagert", erklärt Ruth Schaab, die früher gemeinsam mit ihrem Ehemann Ludwig eine Gaststätte im Rimbacher Ortsteil Mitlechtern betrieb und sich noch an so manches traditionelles Gericht aus ihrer Kindheit im Odenwald erinnert. Richtig eingelegt, blieben die Essigzwetschgen über den ganzen Herbst und Winter erhalten. Kombinieren lassen sich Essigzwetschgen beispielsweise mit Gerichten wie Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln.

Für die ältere Generation war eingekochtes Obst oder Gemüse ein fester Bestandteil des Speiseplans. Einmachtöpfe und vor allem -gläser gehörten daher im 20. Jahrhundert zum festen Inventar vieler Haushalte. Eine wichtige Figur bei der Verbreitung der Einmachgläser war laut dem WDR der Unternehmer Johann Carl Weck, der im Jahr 1895 das Patent für die Herstellung von Einmachgläsern erwirbt und ab1900 gemeinsam mit Georg van Eyck erfolgreich unter die Leute bringt. Von seinem Namen leitet sich der Begriff „Einwecken" ab, der inzwischen Eingang in deutsche Wörterbücher gefunden hat.

Wer zuvor Obst konservieren wollte, der musste aber zu anderen Methoden greifen. „Früher haben viele Bauern mit einem Brotbackofen selbst Brot gebacken", weiß Ruth Schaab zu berichten. Mit einem solchen ließen sich natürlich nicht nur Brote zubereiten. „Wenn sich der Ofen etwas abgekühlt hatte, konnte man ihn für Kuchen verwenden." Nach dem Kuchen kam schließlich das Obst an die Reihe und aus frischen Früchten wurde Dörrobst. „Anschließend packte man das Dörrobst in Leinensäcke, die im Speicher unter dem Dach aufgehängt wurden." In trockenen Räumen konnte man Dörrobst lange konservieren. Auch heutzutage lässt sich Dörrobst auf vielfältige Weise mit ganz unterschiedlichen Gerichten kombinieren und zwar sowohl süß als auch deftig. „Vor allem Zwetschgen hat man auf diese Weise aufbewahrt", erinnert sich Ruth Schaab.

Durch die Einführung der Tiefkühltruhe und das permanente Angebot an Obst beim Discounter gerieten die traditionellen Konserviertungsmethoden für Früchte und andere Zutaten ab den 1960er-Jahren zunehmend in Vergessenheit. In jüngerer Zeit aber hat sich hier eine Trendwende angedeutet. Gerade in Zeiten steigender Preise und den immer deutlicher werdenden Folgen des Klimawandels stehen sie heute in Verbindung mit saisonalen Zutaten für eine nachhaltige und umweltschonende Form der Konservierung, mit denen sich außerdem leckere Gerichte zubereiten lassen.



Ein traditionelles Gericht für Herbst und Winter: Geschmelzte Spätzle mit Birne, oder, wie der Odenwälder sagt, mit „Beernschnitz".

Fotos(2): Schaab



Obst, egal ob frisch oder aus dem Einmachglas, gehört zu vielen Herbstgerichten einfach dazu.

Wir nehmen ab sofort Buchungen für Ihre WEIHNACHTSFEIER entgegen und planen gemeinsam Ihre individuelle Feier bei uns.

SONNTAG-MITTAGS laden wir Sie zur Begrüßung auf einen Aperitiv ein!



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
täglich von 17:00 bis 22:00 Uhr,
sonntags zusätzlich von 11:30 bis 14:30 Uhr.

Ob Weihnachtsfeier, Firmenevent oder private Feier – wir bieten auch außerhalb unserer Räumlichkeiten das passende Catering an.



Pizza & Pasta Genießerlounge
Familie Lo Baido

ADRESSE: Hintergasse 11-13, 64319 Pfungstadt
TELEFON: 0152 - 53400738, 06157 - 986926
pizza-pasta-geniesserlounge.de

MARITIM Hotel Darmstadt



Weihnachtliche Schlemmer-Ideen...

...für genussvolle Stunden mit der Familie, mit Freunden oder gemütlich zu zweit

Advents-Langschläferfrühstück für 23 € pro Person
An allen Adventssonntagen von 6.30 bis 12 Uhr im Restaurant Landgraf

Am Wochenende ausschlafen und trotzdem ganz entspannt frühstücken. Schlemmen Sie von unserem reichhaltigen Buffet!

Tischreservierung:
✆ 06151 878-2173 oder ✉ info.dar@maritim.de



Weihnachtslunch für 69 € pro Person
25. und 26. Dezember 2026 von 11.30 bis 14.30 Uhr

Zur Mittagszeit erwarten wir Sie zu unserem vielfältigen Weihnachtslunch inklusive Sektempfang, Softgetränken, Wein und Bier.

Kinder bis sechs Jahre sind kostenfrei dabei, Kinder von sieben bis 12 Jahren zahlen 34,50 €. Für 6 € können Sie gerne Ihr Auto in unserer Tiefgarage parken. Das Ticket bezahlen Sie bitte an der Rezeption.

Tischreservierung bis 48 Stunden im Voraus per E-Mail an: ukrause.dar@maritim.de oder adangelo.dar@maritim.de

Maritim Hotel Darmstadt
Rheinstraße 105 · 64295 Darmstadt · www.maritim.de
Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH · Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzuflen



KüchenKeie
... wir leben Küche

KÜCHEN KEIE WEITERSTADT GMBH
Robert-Koch-Str. 3
64331 Weiterstadt
Tel.: 06151-92830

www.kuechenkeie.de

VIKTORIA-FUSSBALL-JUNIOREN

D-Junioren wollen Bilanz verbessern

Alle sechs D-Schüler-Teams stehen nach den Herbstferien noch top da. Am dritten Spieltag sollen die Erfolgsserien natürlich fortgesetzt werden. Unter der Woche verlor die A2 gegen den JFV Bensheim/Auerbach I mit 1:7.

A-Junioren:

Die Viktorianer haben zuletzt aber viel Konzentration gezeigt und auch vermeintlich leichte Spiele ohne Probleme bestanden. Das soll auch im Ried an den Tag gelegt werden.

Letzte Woche Spitzenspiel, diesmal im Match gegen einen potenziellen Absteiger.

Besser Leben mit Ihrer Lokalzeitung!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

rade gekommen sind. Aktuell sieht es für sie ganz gut aus. Als Tabellenzweiter haben sie alle Möglichkeiten, die sofortige Rückkehr in Hessens höchste Juniorenstaffel zu schaffen. Ganz anders ist die Lage beim Sportclub. Mit nur einem Sieg ziert der SCV das Tabellenende. Dass es gegen die Alzenauer zum Punktgewinn kommt, ist äußerst unwahrscheinlich.

Der neue A-Jugend-Trainer Florian Jilge ist im Moment nicht zu beneiden. Auf ver-

Schließlich geht es im Tabellenmittelfeld eng zu und jeder Punkt ist extrem wichtig. Nur mit einem Sieg kann man den vierten Tabellenplatz behalten.

Nach dem 1:9-Debakel vom letzten Wochenende wollen die C3-Junioren gegen die SG Arheilgen II ein anderes Gesicht zeigen. Die SGA ist einer der Verfolger des Sportclubs und bewirbt sich als ein Anwärter auf den vierten Tabellenplatz. Den hat der SCV im

Lokales aus erster Hand!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

die meisten Tore der Liga gefangen. Die Lage bei der A2 bleibt dementsprechend kritisch. Nach der Niederlage gegen Bensheim/Auerbach am Mittwoch, ist die Viktoria immer noch mitten im Abstiegskampf. Mit nur drei Zählern aus acht Spielen, kann man nicht zufrieden sein. Doch es geht auch anderen Teams rund um die Viktoria nicht sonderlich gut. Das heißt, es sind überschaubare Abstände zum rettenden Ufer. Vom Ab-

Spieltag Nummer zehn findet für die D1-Junioren auswärts statt. Beim Tabellenvorletzten Opel Rüsselsheim sollte ein klares Ergebnis für den SCV drin sein. Die Opeler haben die mit Abstand schwächste Tordifferenz – haben in neun Spielen erst fünf Mal getroffen, aber schon 49 Buden kassiert. Die Aufgabe sollte für die Viktorianer zu machen sein.

Mit 22 Punkten aus acht Spielen steht die D2 schon mit sechs Zählern Vorsprung auf

Zeitungsleser wissen mehr!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

sation gleich.

B-Junioren:

Letzter gegen Fünftletzter – das ist die Ausgangslage für die B1-Junioren gegen die TS Ober-Roden. Beide brauchen unbedingt Punkte, um das Überleben in der Gruppenliga zu sichern. Gegenüber

will weiterhin ungeschlagen bleiben.

Auch die D3-Junioren sind Tabellenführer – volle sechs Punkte nach den Herbstferien stehen zu Buche. Die TG Bessungen I hat allerdings auch zweimal gewonnen und wird mit Sicherheit nicht einfach zu bezwingen sein. Weil der

Besser Leben mit Ihrer Lokalzeitung!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

ist eher unwahrscheinlich gegen den JFV.

Die B2-Junioren haben zwar schon einen Sieg auf dem Konto, aber null Punkte. Das liegt daran, dass in einem der letzten Spiele ein Spieler ohne gültigen Pass eingesetzt wurde. Die Konsequenz war ein Punktabzug. Also startet man wieder bei null gegen die B1 der Eiche Darmstadt. Die Kicker aus der Heimstättensiedlung haben 13 Zähler geholt und sind folgerichtig Fa-

macht und dabei je einmal gewonnen und verloren. Die Viktoria hat erst einmal gespielt und die drei Punkte dabei eingepackt. Wie das Derby endet, ist kaum absehbar.

Die D5-Jugend hat bislang zwei klare Siege errungen und geht gegen die D3 des JFV Lohberg als Favorit aufs Feld. Die Lohberger haben noch keinen Zähler eingespielt und sollten zu packen sein.

Schließlich ist auch die D6 noch ungeschlagen. Daran

Lokales aus erster Hand!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

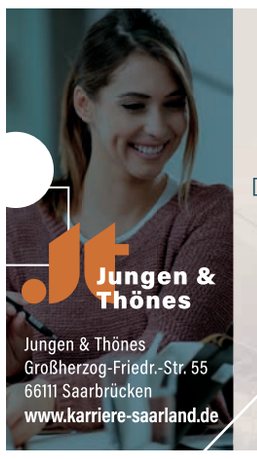
drittletzter Stelle am Rande der Abstiegszone. Der Sportclub fährt als Tabellenzweiter nach Bürstadt. Damit es dabei bleibt, darf man das Match nicht auf die leichte Schuler nehmen. Angeschlagene Boxer sind schließlich gefährlich.

Drei der fünf E-Jugenden spielen am Samstag um den Sieg. Dabei treffen die E1 und die E3 auf ihre Pendants vom SV Weiterstadt I und IV. Die E2-Junioren sind drüben beim SVS am Ball und treffen auf die E1 der Kleeblätter. rgr

Immer am Ball!
Griesheimer Anzeiger

STELLENMARKT

Unsere Telefonzentrale braucht Verstärkung!
Wir suchen ab sofort einen Mitarbeiter (m/w/d) in Vollzeit
Ihre Bewerbung richten sie an: Herrn Simon Fasterding
s.fasterding@baustoff-kramer.de, Telefon 0 61 58 / 99 09 0
Friedrich-Ebert-Straße 24
64560 Riedstadt-Crumstadt
www.baustoff-kramer.de
baustoff kramer



Jungen & Thönes
Großherzog-Friedr.-Str. 55
66111 Saarbrücken
www.karriere-saarland.de
Wir suchen für unseren Kunden eine Bürokauffrau (m/w/d) am Standort Biblis
Die Tätigkeit umfasst die Bearbeitung der Korrespondenz, Kommunikation mit Kunden, Rechnungsstellung sowie organisatorische Aufgaben.
Interessiert? Jetzt bewerben:
0681 - 958 032 00
bewerbung@jtsb.de

IWS RICHTER GmbH
Elektrotechnik - Kältetechnik
WIR SUCHEN DICH! (M/W/D)
ELEKTRIKER
KLIMAMONTEURE
TOP-VERGÜTUNG
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung - Per Post oder eMail!
Lise-Meitner-Straße 21 | 64584 Biebesheim
Telefon 06258 / 6007 | info@iws-richter.de | www.iws-richter.de

Gemeinde Seeheim-Jugenheim
Für unsere Kindertagesstätte Windrad Seeheim suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine
Integrationsfachkraft (m/w/d)
mit 25 Wochenstunden, zunächst befristet bis 31.07.2027.
Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.seeheim-jugenheim.de
Gemeindevorstand der Gemeinde Seeheim-Jugenheim, Schulstraße 12, 64342 Seeheim-Jugenheim

Die Zukunft ist erneuerbar
www.greenpeace.de/energiewende
GREENPEACE



Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Elektrotechnik & einschlägige Berufserfahrung? Dann könnten das Ihre Aufgaben sein:
- **Datenmanagement**: Sie pflegen technische Daten und dokumentieren Leistungen rechtssicher.
- **Energie und Projekte**: Sie unterstützen technische Projekte und Energieeffizienzmaßnahmen.
- **Instandhaltung**: Sie warten, prüfen und erneuern technische Anlagen.
- **Kontrollen**: Sie bearbeiten Meldungen und führen Rundgänge durch.
- **Nachunternehmer**: Sie weisen ein, begleiten und nehmen Arbeiten ab.
- **Rufbereitschaft**: Sie reagieren schnell auf Störungen.

Sven Schnaitmann
Technischer Leiter
„Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen. Nehmen Sie gerne Kontakt zu mir auf unter: 06251 591-214."
Weitere Informationen zur Stelle finden Sie hier:
Wilhelm-Leuschner-Straße 10 | 64653 Lorsch | www.schoen-klinik.de/lorsch

Jetzt Ihre Stellenanzeige buchen
plegge-medien.de/anzeigenbuchung

Lebensmittel Becker GmbH & Co.KG
Schöneweibergasse 107-109
64347 Griesheim
Telefon 0 61 55 / 70 05 10
Email: lmbpersonal@lebensmittel-becker.de
Lebensmittel BECKER
Ihr Großküchen-Spezialist
Wir suchen ab sofort:
Mitarbeiter Kreditorenbuchhaltung (m/w/d)
in Voll- und Teilzeit, mit abgeschlossener kaufm. Ausbildung und Erfahrung im Bereich Kreditorenbuchhaltung
Telefonverkäufer im Innendienst (m/w/d)
in Vollzeit
Ihre Aufgaben:
- Telefonische Annahme von Bestellungen
- Bearbeitung der eingehenden Bestellungen
- Bearbeitung von Reklamationen
- Telefonische Neukundenakquise

Ihr Profil:
- Kaufm. Ausbildung oder vergleichbare Zusatzqualifikationen
- Vorkenntnisse im Vertrieb von Lebensmitteln
- Freundliche Telefonstimme
- Teamorientierter Arbeitsstil und diplomatisches Geschick
- Hohes Maß an Zuverlässigkeit, Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Ein sicherer Umgang mit dem gesamten MS Office Paket ist gegeben
- MS Dynamics NAV Kenntnisse sind vorhanden

Kommissionierer (m/w/d)
mit Staplerschein
Bewerbungen bitte per E-Mail an:
lmbpersonal@lebensmittel-becker.de
Telefon: 06155 / 700 510

HÖRAKUSTIKER (m/w/d) GESUCHT!
Für unseren etablierten Hörakustik-Betrieb in Gernsheim suchen wir ab sofort Unterstützung für unser Team.
Sie sind **Hörakustiker** (m/w/d) mit Leib und Seele, schätzen den persönlichen Kontakt zu Kundinnen und Kunden und arbeiten gerne eigenverantwortlich? Dann sind Sie bei uns genau richtig!
WIR BIETEN:
- Moderne Technik und hervorragende Anpassräume
- Ein familiäres Betriebsklima mit kurzen Entscheidungswegen
- Raum für eigene Ideen

WERDEN SIE TEIL UNSERES TEAMS! Melden Sie sich einfach telefonisch bei mir, Wolfram Fehn unter 0 62 58 / 22 17 oder per Mail an w.fehn@optik-stelter.de
Magdalenenstraße 39-41 | 64579 Gernsheim
Tel: 0 62 58 / 22 17 | info@optik-stelter.de
www.optik-stelter.de
Stelter GmbH
Augenoptik - Uhren
Schmuck - Hörgeräte

Ihre Stellenanzeige – in Ihrer Lokalzeitung!
Wir bieten Ihnen mit unseren seit vielen Jahren in der Region etablierten Lokalzeitungen und unserem ausgebauten Netzwerk, alle notwendigen Rahmenbedingungen für Ihre erfolgreiche Personalsuche.
Fragen Sie nach unseren Sonderkonditionen für Stellenanzeigen und nutzen Sie die Reichweite von 15 etablierten Lokalzeitungen mit über 419.000 Exemplaren.

Jetzt individuelles Angebot anfordern!
Telefon 0 62 58/ 93 36 - 0
stellenanzeigen@plegge-medien.de
Weitere Infos unter:
plegge-medien.de/anzeigen.html
In ganz Südhessen!
15 Ausgaben
ca. 419.000 Exemplare
PLEGGE Medien Verlagsgesellschaft mbH

Stellengesuche

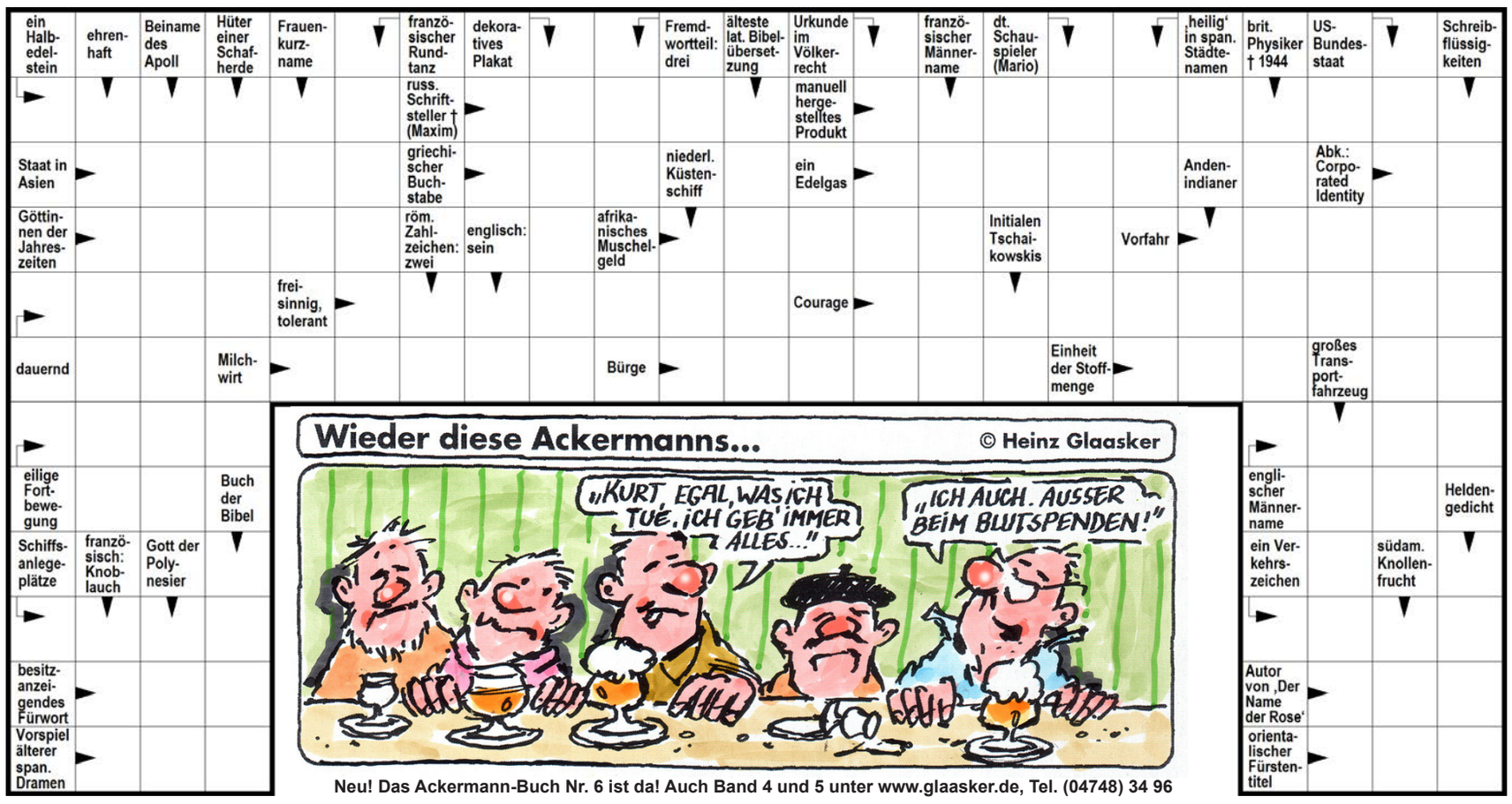
Erfahrener Handwerker sucht Nebenbeschäftigung! Renovierungsarbeiten aller Art, Fliesenverlegung ☎ 0171/3614585

Hausmeisterpaar kann noch eine Objektreinigung übernehmen. Anfragen bitte an ☎ 0172/9860828



DENKSPORT

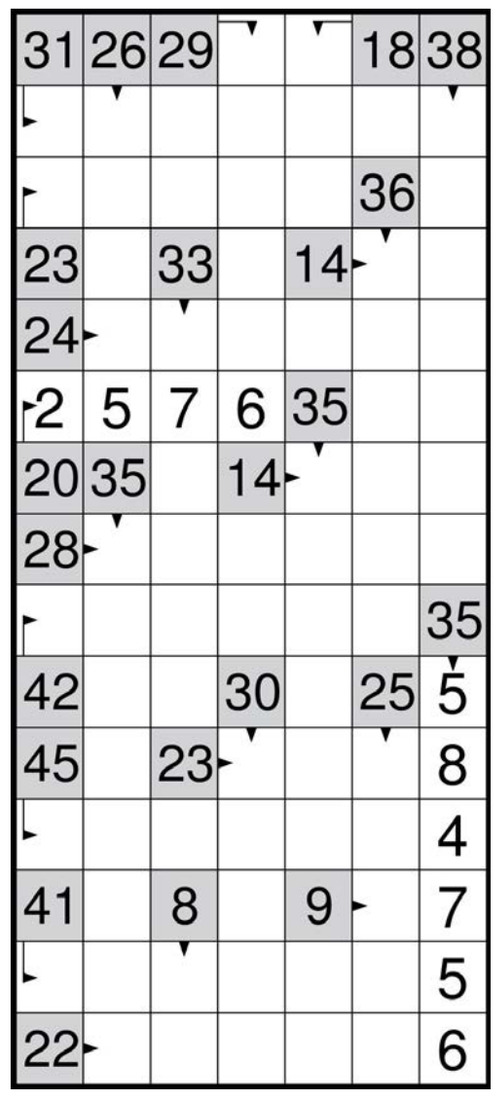
Lösungen auf Seite 4



Neu! Das Ackermann-Buch Nr. 6 ist da! Auch Band 4 und 5 unter www.glaasker.de, Tel. (04748) 34 96

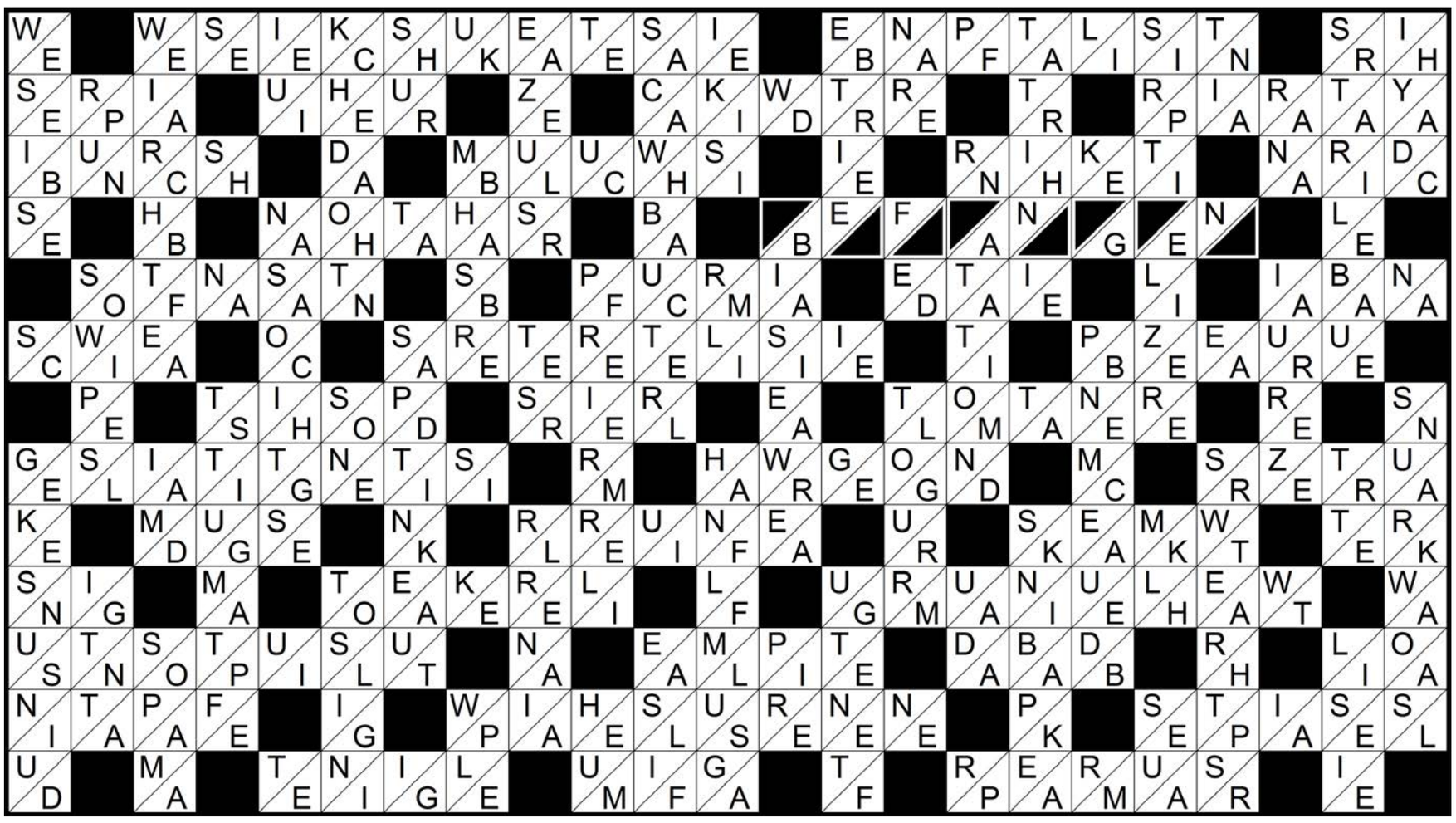
Rechenschwede

Füllen Sie in die leeren Felder der Rätselgrafik die Zahlen 1 bis 9 so ein, dass die Summe aller Zahlen der Zahl entspricht, die in dieser Zeile gesucht wird.
Als Anfangshilfe sind 2 Zeilen vorgegeben.



Einer zuviel

In jedem Kästchen stehen zwei Buchstaben, aber nur einer ist richtig. Durch Streichen eines dieser Buchstaben müssen sowohl waagrecht wie auch senkrecht sinnvolle Begriffe entstehen.



Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind 13 Wörter mit den unten aufgeführten Bedeutungen zu bilden:
BLATT - CHELN - DE - DE - DE - DER - DI - E - EI - EIS - ELL - ENG - ES - GE - GROSS - HA - HEI - I - KRY - LAEN - LAND - LI - MI - MI - MIERT - NA - PRI - RE - RECH - SE - SON - STREI - TEIL - TENS - TER - ZWEI - ZY

Bei richtiger Lösung ergeben die zweiten Buchstaben - von oben nach unten gelesen - und die sechsten Buchstaben - von unten nach oben gelesen - ein Wort von Sokrates.

1 _____
trockene Backware

2 _____
gewaltige Menge

3 _____
dokumentiert, notariell

4 _____
Spaß, Freude

5 _____
Ichbezogenheit

6 _____
vorzüglich, toll

7 _____
ans Ziel gelangen

8 _____
Hasenmaus

9 _____
bewaffneter Aufstand

10 _____
dressieren

11 _____
Hauptstadt von Kanada

12 _____
männlicher Nachkomme

13 _____
‚High Society'

Sudoku

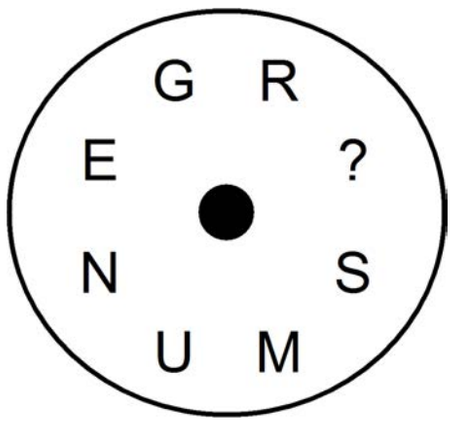
Füllen Sie das Rätselgitter mit den Zahlen 1 bis 9 komplett auf. In jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem 3x3 Quadrat dürfen die Zahlen 1 bis 9 aber nur einmal vorkommen. Das linke Sudoku ist schwer, das rechte ist sehr schwer.

		7	2	5				
		8			4	1		2
				8			3	
6	1			3		8		
		2		9			5	7
	3			6				
8		6	5			2		
				1	3	5		

	1	6			7		9	
			4					8
			9				1	
		7					3	
1		3	8		5	4		9
	2					8		
	7				6			
8					3			
	4		1			3	7	

Wort-Rad

Aus den Buchstaben im untenstehendem Rad ist ein Wort zu bilden.



TUS-HANDBALL-JUNIOREN



Zeitungsleser wissen mehr!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

Die F-Junioren des TuS zeigten nach ihrem ersten Heimturnier in der Griesheimer Großsporthalle stolz ihre Urkunden. *tus-foto*

Erstes Heimturnier der F-Jugend

C-Junioren:
Die männliche C1 des TuS musste sich beim Auswärtsspiel in Zwingenberg erneut geschlagen geben. Gegen einen spielerisch hervorragend ausgebildeten und körperlich deutlich überlegenen Gegner zeigte die Mannschaft zunächst eine gute Leistung und konnte die Partie bis etwa zur Durchbruche zu Torerfolgen und konnte sich so Schritt für Schritt absetzen. Offensiv zeigte der TuS dagegen eine durchaus ansprechende Leistung und erzielte immerhin 31 Treffer. Dennoch reichte es gegen die starke Zwingenberger Mannschaft nicht, um das Spiel enger zu gestalten. Am Ende stand eine verdiente 31:41-Niederlage.

Am kommenden Spieltag wartet mit der HSG Nieder-Roden der nächste schwere Brocken. Gegen den bislang ungeschlagenen Tabellenführer und Liga-Krösus steht die C1 vor einer echten Herausforderung. Die Moral innerhalb der Mannschaft stimmt grundsätzlich. Die entscheidenden Punkte müssen allerdings gegen [illegible]

Lokales aus erster Haud!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

Lino Wieprecht, Tom Jacob, Nick Meier (4), Ilias Berttram (4), Hannes Witusch (3), Lias Jobson (1), Daniel Skowronek (2), Leo Gerbig (3), Frederik Benz (2), Philipp Müller (3), Gauthier Raust (6) und Antonios Vermisoglou (3).

E-Junioren:
Gegen die HSG Fürth/Krumbach stand der E2 des TuS [illegible] blieb die Mannschaft engagiert und setzte immer wieder eigene Akzente.

Besonders erfreulich waren die zahlreichen gelungenen Abwehraktionen und das schnelle Umschaltspiel. Die im Training erarbeiteten Abläufe wurden immer wieder gut umgesetzt. Bälle wurden erobert, gemeinsam verteidigt und anschließend mit viel Tempo nach vorne getragen. Genau diese Fortschritte gilt es mitzunehmen.

Dabei waren die Jungs im Schnitt rund ein Jahr jünger als der Gegner. Die körperlichen und spielerischen Unterschiede waren deutlich sichtbar. Während beim TuS alle Kinder gleichermaßen eingebunden [illegible] Ergebnis deutlich stärker im Vordergrund zu stehen. Dass die Spielklasseneinteilung hier möglicherweise nicht ganz den Entwicklungszielen aller Kinder gerecht wird, war an diesem Tag offensichtlich.

Unabhängig vom Ergebnis können die Jungs stolz auf ihre Leistung sein. Sie haben gekämpft, sich als Mannschaft [illegible]

F-Junioren:
Am Sonntag, dem 1. November, war es endlich so weit: Um 10 Uhr startete die F-Jugend des TuS mit ihrem ersten Heimturnier der Saison in der heimischen Halle. Die Vorfreude war groß und die jungen Handballer zeigten von Beginn an, was in ihnen steckt. Im ersten Spiel trafen die Griesheimer auf die JSG Roßdorf/Reinheim III. Anschließend ging es gegen die JSG Roßdorf/Reinheim II, bevor im dritten Spiel der SV Erbach als Gegner auf der Platte stand.

Doch an diesem Vormittag standen nicht allein die sportlichen Ergebnisse im Mittelpunkt. Besonders beeindru[illegible] genen Aktionen wurde sich gegenseitig abgeklatscht und gemeinsam gejubelt. Wenn einmal etwas nicht klappte, wurde getröstet und aufmunternd unterstützt. Genau so sieht echter Mannschaftszusammenhalt aus.

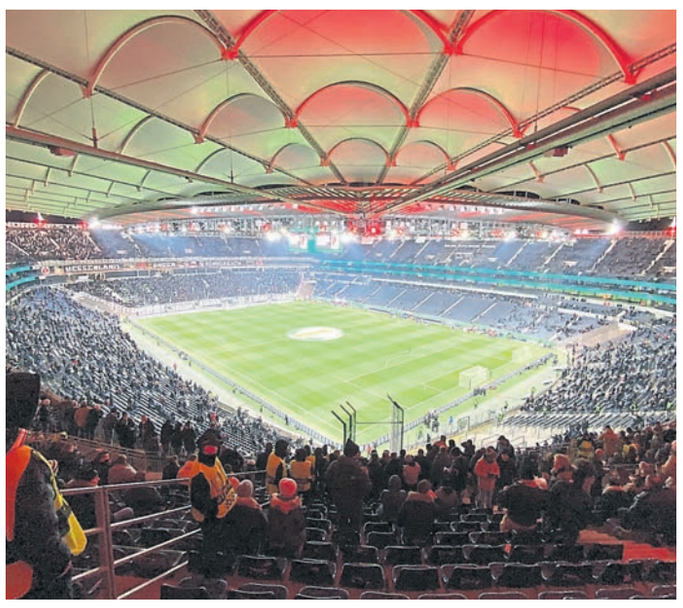
Besonders erfreulich: Alle Griesheimer durften sich im Laufe des Turniers gleich [illegible] diese Herausforderung toll an und zeigten, dass sie auch ohne Prellen mit viel Spielfreude und schönen Passkombinationen zum Torerfolg kommen können. Auch die freiwilligen Spielphasen in Unterzahl taten dem Spielfluss keinen Abbruch. Es war ein wunderbarer Handballvormittag, an dem Einsatz, Fairplay und vor allem der Spaß am Spiel im Vordergrund standen. Zum Abschluss gab es vor einer gut besuchten Halle einen riesigen Applaus für alle teilnehmenden Mannschaften. Stolz und mit strahlenden Gesichtern durften schließlich alle Kinder ihre wohlverdienten Urkunden mit nach Hause nehmen. Ein rundum gelun[illegible]

Zeitungsleser wissen mehr!
www.plegge-medien.de/kontaktanfrage/#abo-service

Fußballfans können sich Anfang Dezember auf spannende Begegnungen im DFB-Pokal freuen. Das Achtelfinale der Saison 2026/27 wird am 1. und 2. Dezember ausgetragen. Drei der insgesamt acht Partien werden live im Free-TV übertragen. Die Übertragungsrechte teilen sich RTL, ZDF und ARD.

Besonders für die Fans aus der Region dürfte das Duell von Eintracht Frankfurt gegen Borussia Dortmund interessant sein. Die Hessen empfangen den BVB am Mittwoch, dem 2. Dezember, um 20.45 Uhr, im Deutsche Bank Park. Die Partie wird live in der ARD übertragen. Damit können auch alle, die kein kostenpflichtiges Fußball-Abonnement besitzen, das Pokalspiel der Eintracht verfolgen. Bereits am Dienstag, dem 1. Dezember, zeigt RTL das Aufeinandertreffen zwischen Titelverteidiger FC Bayern München und Hertha BSC. Anstoß ist um 20.45 Uhr. Am Mittwoch überträgt das ZDF zudem die Begegnung zwischen Bayer Leverkusen und RB Leipzig. Hier rollt der Ball bereits ab 18 Uhr.

Die übrigen fünf Achtelfinalpartien, unter anderem das Spiel des SV Darmstadt 98 am 1. Dezember, um 20.45 Uhr, gegen Borussia Mönchengladbach, sind ausschließlich bei Sky zu sehen. Der Sender überträgt sämtliche Begegnungen des Wettbewerbs live. jp



Die Frankfurter Eintracht empfängt am 2. Dezember Borussia Dortmund im Deutsche Bank Park. *jp-foto*

BEKANNTMACHUNGEN

Amtliche Mitteilungen der Stadtverwaltung Griesheim

Gesetz über die Umweltverträglichkeit von Wasch- und Reinigungsmitteln

Gemäß § 9 des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes (WRMG) vom 29. April 2007 in der derzeit gültigen Fassung geben wir bekannt, dass das von den Stadtwerken Griesheim abgegebene Trinkwasser eine Gesamthärte innerhalb einer Schwankungsbreite von 18,5° dH bis 19,6° dH (Grad deutscher Härte) besitzt und sich damit im Härtebereich „hart (3)“ befindet.

Griesheim, den 03.11.2026

Der Magistrat
Geza Krebs-Wetzl
Bürgermeister

FAMILIENANZEIGEN

HOFMANN BESTATTUNGEN
Ausstellungsraum mit großer Modellvielfalt · Überführungen · Erledigung aller Formalitäten · Auf Wunsch Vorsorge zu Lebzeiten
BESSUNGER STRASSE 122
64347 GRIESHEIM
TELEFON (0 61 55) 23 03

TRAUER- & KONDOLENZSPENDEN FÜR MENSCHEN IN NOT

Einen Menschen zu verlieren ist sehr schwer. Doch gerade in Trauersituationen möchten viele Menschen ein Zeichen der Hoffnung setzen. Trauer- und Kondolenzspenden ermöglichen es, Menschen in großer Not zu helfen.

Aktion Deutschland Hilft ist ein Bündnis viele renommierter Hilfsorganisationen. Gemeinsam helfen wir den Menschen nach schweren Naturkatastrophen ihre Zukunft neu zu gestalten. Helfen Sie mit – mit Ihrer Kondolenzspende.

Ihr Kontakt:
Frau Rebecca Janich, Tel.: 0228 / 242 92–444
www.Aktion-Deutschland-Hilft.de/Kondolenz

Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen

Einschlafen dürfen, wenn man müde ist
und eine Last fallen lassen dürfen,
die man lange getragen hat,
ist eine köstliche, wunderbare Sache.



Else Roßmann

* 12. 11. 1943 † 26. 10. 2026

Wir werden dich nie vergessen!
Dein Sohn Michael und Anja
Familie Martina Kuhl
und alle Angehörigen & Nachbarn

Die Urnentrauerfeier und Beisetzung findet am Donnerstag, dem 19. November 2026, um 13.30 Uhr auf dem Friedhof in Griesheim statt.

Para siempre en nuestros corazones. ♡

Das einzig Wichtige im Leben sind die Spuren der Liebe, die wir hinterlassen, wenn wir gehen.



In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von

Matilde Victor Sanchez

* 11. Dezember 1935 † 22. Oktober 2026

In ewiger Liebe
Ricardo, Belén, Susana, Vanessa, Tristán, Mina, Thomas, Tobias, Sergio, Mina und Angehörige

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am **Donnerstag, dem 12. November 2026, um 13.30 Uhr** auf dem Friedhof in Griesheim statt.

Familienanzeigen gehören in den Griesheimer Anzeiger

Dr.-Ing.
Heinz Schwing

† 16.09.2026



Herzlichen Dank

für die mitfühlenden Worte, die tröstenden Gesten und die auf vielfältige Weise zum Ausdruck gebrachte Anteilnahme.

Wir haben Abschied genommen von unserem lieben Mann und Vater.
Wir sind dankbar für die vielen Zeichen der Verbundenheit, die uns in der schweren Zeit erreicht haben.

Mit stillem Gruß
Margot, Ute, Elke und Stefan

NACHRUF

Der SC Viktoria Griesheim trauert um

Jürgen Wentzel

Mit tiefer Bestürzung und großer Trauer nimmt der SC Viktoria Griesheim Abschied von seinem langjährigen Geschäftsführer Jürgen Wentzel, der plötzlich und unerwartet im Alter von 73 Jahren verstorben ist.

Jürgen Wentzel leitete von 2013 bis 2021, mit unermüdlichem Einsatz, großem Organisationsgeschick und tiefem Herzen die Geschäftsstelle unseres Vereins. In diesen acht Jahren hat er die Geschicke der Viktoria entscheidend mitgeprägt und war für den Vorstand, die Trainer, Mitglieder sowie Partner stets ein verlässlicher und geschätzter Ansprechpartner.

Neben seiner fachlichen Kompetenz hinterlässt vor allem seine einzigartige Persönlichkeit eine große Lücke. Sein unverkennbarer, eigenwilliger Humor und seine direkte Art machten ihn zu einem echten Original auf dem Sportgelände. Er verstand es, auch in stressigen Momenten mit einem Augenzwinkern für Erleichterung zu sorgen.

Unsere Gedanken und unser tiefes Mitgefühl gelten in diesen schweren Stunden seiner Frau Claudia. Der SC Viktoria Griesheim wird Jürgen Wentzel ein ehrendes Andenken bewahren.

Im Namen des Gesamtvorstandes
Hans Fuß
1. Vorsitzender

Anzeige

Gedenken Sie mit
dem Volksbund Deutsche
Kriegsgräberfürsorge e. V.
www.volkstrauertag.de

Am 15. November
ist Volkstrauertag!

KFZ-Markt

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen ☎ 03944/36160 www.wm-aw.de (Fa.)

Gesuche

Ackerland zu kaufen oder pachten gesucht. Bauer Lipp ☎ 06150/13030 oder Mobil 0174/8111132

Dienstleistungen

Haushaltsauflösungen, Umzüge, Entrümpelungen, Kleintransporte, Renovierungen - Angebot kostenlos. ☎ 06150/590216 Mobil 0171/3146823

Fenster + Dachfenster + Reparaturen
☎ 06150-14151 · muhn.de

KFZ BAR ANKAUF
Alle Fahrzeuge
PKW's, Busse, Geländewagen, **Wohnmobile, Wohnwagen,** Oldtimer, Traktoren, Motorräder.
Alles anbieten!
(Baujahr, km, Zustand egal). **Sofort Bargeld!** Jederzeit erreichbar.
06158 - 6086988
0173 - 3087449

KAUFE AUTOS
PKW, Busse, LKW, Geländewagen, Wohnwagen/-mobile, Traktoren, Bagger, auch mit Mängeln. Zustand egal.
Bitte alles anbieten, zahle bar und fair.
24 Stunden erreichbar!
06157/9168006
0177/3105303

SUCHE FAHRZEUGE
PKW´s, Busse, Geländewagen, Wohnmobilie etc. für Export, Zustand egal, zahle Höchstpreise - sofort Bargeld, bitte alles anbieten, jederzeit erreichbar.
0151/71872306
Tel.: 06258/5089921



Am Mittwoch, 11. November 2026 **Schlachtfest**

Ab 9.00 Uhr Sauerkraut, Wellfleisch, Schweine-Pfeffer, Leber-, Blut-, Bratwürstchen und Leberknödel. Wurstsuppe (bitte Gefäß mitbringen). ***Bitte vorbestellen!***

Angebote vom Mittwoch, 11. bis Samstag, 14. November

Frische Hausmacher Bratwurst	100 g	Euro	**1.10**
Italienische Salsiccia-Bratwurst	100 g	Euro	**1.10**
Schweine-Hackfleisch	100 g	Euro	**1.10**
Schweinegulasch	100 g	Euro	**1.10**
Leberknödelteig	100 g	Euro	**1.10**

Mittwoch nachmittags geöffnet !



Metzgerei W. Stumpf Pfungstädter Str. 18 · Telefon 0 61 55 / 22 70
Montag - Freitag von 8.00 - 12.30 Uhr + 14.30 - 18.00 Uhr · Samstag von 6.00 - 12.30 Uhr

Zeitungsleser wissen mehr!

Am Dornbusch 4
Weiterstadt

Telefon:
06151 - 8 60 60 60

澎湖大酒樓
RESTAURANT
ASIENPALAST
Mongolisch, Japanisch, Chinesisch, Thailändisch

Frisches vom Grill!

Abends „All you can eat“

Öffnungszeiten: Di.-Do. 11.30 - 14.30 & 17.30 - 22.30 Uhr
Fr., Sa. & So. 11.30 - 22.30 Uhr
Montag Ruhetag

Happy Hour: Fr. bis So. 15.00 - 17.00 Uhr

Jetzt online reservieren: www.asienpalast-in-weiterstadt.de

DACHFENSTER TAUSCHEN

–
und Wohnqualität steigern.



WIR HABEN DIE PASSENDE LÖSUNG

für alle Dachfenster – VELUX, Roto, Braas.

Samuel Gerner
Stv. Geschäftsführer
Dachdeckermeister

Profi Partner | Roto Das Dachfenster.

GERNER
Dachdeckermeisterbetrieb GmbH
Industriestraße 7, 64560 Riedstadt
www.gernerdach.de | 06158 83079



120 JAHRE **farbenkrauth**
ALLES FÜR HAUS UND GARTEN

Heidelberger Str. 195 · 64285 Darmstadt
www.farbenkrauth.de
Solange vorrätig. Druckfehler vorbehalten.
KI-generierte Darstellungen

TW HAUSGERÄTEKUNDENDIENST
Reparatur | Beratung | Verkauf
Repariere Hausgeräte aller Marken

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9.30 - 12.30 Uhr & 14.30 - 18.00 Uhr
Samstag 9.30 - 12.30 Uhr · Mittwochnachmittag geschlossen
Keine Anfahrtskosten in Griesheim



THOMAS WOLF
Wilh.-Leuschner-Str. 85 | 64347 Griesheim
0 61 55 / 66 50 96 | info@hausgeraetetw.de
www.hausgeraetetw.de

GRAUER TAG



GEISS GMBH
BUNTE TÜREN
Ausstellung auf 400 m² in DA-Griesheim
Hol dir 'ne Tür von Geiss:
Dein trendy Empfangskomitee für Gäste
geissgmbh.de

SONNTAGS FÜR SIE GEÖFFNET: APOTHEKE IM HAUPTBAHNHOF!

E-Rezept einreichen:

1. ApothekenApp herunterladen (siehe QR-Code)
2. Ihre Lieblings-Apotheke speichern (siehe QR-Code Linden-, Falken- oder Apotheke im Hauptbahnhof)

Immer in Kontakt mit Ihrer Lieblingsapotheke, Medikamente bequem zur Abholung in der Apotheke reservieren, senden Sie Ihre Rezepte und E-Rezepte an Ihre Vor-Ort-Apotheke immer die nächste Notdienst Apotheke finden…

Apotheken.app | Apotheke im Hauptbahnhof | Linden-Apotheke | Falken-Apotheke

EINIGE VON UNSEREN ANGEBOTEN kostenloser Lieferservice



26% gespart
Wick Medinait Erkältungssaft *
1 L = 105,28
180 ml Sirup
18,95
statt ~~25,49~~ 1)



32% gespart
Grippostad C *
24 Hartkapseln
11,95
statt ~~17,60~~

Coupon
15% Rabatt
auf einen Artikel Ihrer Wahl
01.11.2026 bis 15.11.2026
für ein rezeptfreies Produkt Ihrer Wahl und bereits reduzierte Ware. Rabatte sind nicht kombinierbar.
Apotheke im Hauptbahnhof/Darmstadt, Linden-Apotheke und Falken-Apotheke/Griesheim

Coupon
20% Rabatt
auf einen Artikel Ihrer Wahl
16.11.2026 bis 30.11.2026
für ein rezeptfreies Produkt Ihrer Wahl und bereits reduzierte Ware. Rabatte sind nicht kombinierbar.
Apotheke im Hauptbahnhof/Darmstadt, Linden-Apotheke und Falken-Apotheke/Griesheim



www.griesheimeranzeiger.de

BLACK-WEEKS-AKTION
VOM 24. BIS 28.11.2026
KNALLER RABATTE!



DIE BRILLE
Augenoptik & Schmuck
Inh. Bärbel Strecker
Starkenburger Str. 22 | 64560 Riedstadt-Goddelau
06158/916160 | info@brille-riedstadt.de
www.brille-riedstadt.de

Eiscafé MensSana
Momente zum Genießen!
Wintersaison
Oktober – März
Donnerstag – Sonntag
10:00 – 20:00 Uhr
Montag – Mittwoch
geschlossen



Darmstädter Str. 96
64404 Bickenbach
06257 9084593
@eiscafe–menssana
eiscafe-menssana.de
kontakt@eiscafe-menssana.de

"Genuss für Körper und Seele"

Kaffee-, Eis- & selbstgemachte Kuchenspezialitäten
Breakfast/Brunch (Sa. & So.)
Specials, u.v.m



gaertnerei-loewer.de | @gaertnereiloewer

