

Weihnachtsangebot zum Skisprung-Weltcup

Pünktlich zur Geschenksuche hat der VSC Klingenthal ein großes Weihnachtspaket für die Weltcup-



fans gepackt. Wer bis zum 19. Dezember im Fanshop in der Vogtland

Arena mindestens eine Weltcup-Dauerkarte kauft, bekommt den Vogtland Arena-Kalender 2011 gratis dazu. Der Kalender ist seit Anfang Dezember erhältlich, kostet regulär 5 Euro.

In der Dauerkarte enthalten ist der Eintritt zum FIS Continentalcup der Nordisch Kombinierten vom 14. bis 16. Januar 2011 sowie zu Qualifi-

kation und Wettkampf der TelDaFax FIS-Team-Tour am 1. und 2. Februar in der Vogtland Arena. Die Einzelkarten zu allen fünf Trainings- und Wettkampftagen haben einen Wert von 51 Euro für Erwachsene. So lassen sich insgesamt bis zu 26 Euro sparen.

Das Angebot gilt nicht für Ticketbestellungen im Online-Shop.

Vogtland Arena an Weihnachtsfeiertagen geöffnet

Die moderne Großschranze in der Vogtland Arena kann auch über die Weihnachtsfeiertage besichtigt werden. Lediglich an Heiligabend (24. 12.) bleibt die Arena geschlossen.

Ansonsten gelten im gesamten Dezember, also auch am 25., 26. und 31. 12. die regulären Öffnungszeiten, täglich von 10:00 bis 16:00 Uhr.

Somit ist auch der Fanshop im Eingangsgebäude geöffnet und hat unter anderem Karten für den Skisprung-Weltcup der TelDaFax FIS-Team-Tour am 1. und 2. Februar im Angebot. Rechnen lohnt sich: Mit der Dauerkarte für 30,00 Euro (Erwachsene) bzw. 25,00 Euro können alle drei

Wettkampftage des FIS Continentalcup vom 14. bis 16. Januar sowie Qualifikation und Wettkampf beim Skisprung-Weltcup besucht werden. Gegenüber den Einzeltickets lassen sich so bis zu 21,00 Euro sparen.

Nächere Informationen:
www.vogtlandarena.de

12. Vogtländischer Stollentag mit goldenem Ergebnis

Leckeres Weihnachts-Naschwerk aus vogtländischen Bäckereien

Der Vogtländische Stollentag, auf dem seit einigen Jahren neben dem beliebtesten Backwerk Stollen, auch andere weihnachtliche Köstlichkeiten wie Orangen-Schokocreme-Sternchen, Nussdessert und Traumtaler auf dem Prüfstand kommen, fand am 18. November schon traditionell im Gasthof „Zur Eiche“ in Auerbach statt.

Erstmals entschieden sich die Juroren, darunter Bäckermeister, Fleischermeister sowie Vertreter und Verbraucher aus dem öffentlichen Leben der Region, für 11-mal Gold. Sie attestierten den süßen Raffinessen eine hervorragende Qualität. Das spricht anlässlich des schon 12. Vogtländischen Stollentages für die Kreativität und den Ideenreichtum der vogtländischen Bäcker, lobte der Moderator und Organisator des Wettbewerbes, Dr. Hans-Georg Möckel. Lob und Anerkennung zollte Landrat Dr. Lenk als Schirmherr den vogtländischen Bäckermeistern und ihren Mitarbeitern. Wertvolle Rohstoffe und handwerkliches Backen verschmelzen zu einem guten Produkt, so sein Credo an die Verbraucher.

Neben dem Angebot an traditionellem Backwerk gibt es immer wieder auch neue Köstlichkeiten.

So kreierte Bäckermeister Roman Wunderlich aus Markneukirchen einen „Bora-Bora-Lebkuchen“, in dem Ananas, Kokosnuss und Rum zusammengefunden haben. Mindestens genauso viel Mut bewies Bäckermeister Ulrich Heydenreich aus Falkenstein/Trieb mit einer Dominoschnitte mit Pflaumen-Ingwerfüllung, die der singende Wirt Silvio Kuhnert am liebsten nur noch mit einem Pflaumeneis und einer zarten Schoko-Soße versehen wollte und schon hätte man das perfekte Weihnachtsdessert.

Begleitet wurde der eigentliche Wettbewerb mit zwölf Proben von zwölf Bäckermeistern von einem Wettbewerb um das „schönste Schmuckbrot“ und von einer vogtländischen Stollenschätzolympiade. Dabei war das Gewicht eines über einen Meter großen Stollen-Weihnachtsbaums zu schätzen. Die drei Sieger kamen mit Schätzungen von 38 bis 42 Kilogramm dem eigentlichen Gewicht von

exakt 38,232 Kilogramm am nächsten.

Vogtland-Gold gab es für die Bäckerei Christian Fenderl, Lengenfeld, für Orangen-Schokocreme-Sternchen; für die Bäckerei Hermann Frisch aus Grünbach für Tannenbaumkuchen, Bäckerei Jürgen Schneider, Neumark, für Lebkuchen-Weihnachtsplätzchen; Bäckerei Michael Seidel, Rodewisch, für Nussdessert; Bäckerei und Konditorei Jörg Schürer, Morgenröthe-Rautenkranz, für Haselnussmakronen; Feinbäckerei Volker Wunderlich, Schreiersgrün, für Traumtaler; Feinbäckerei Heiko Thumstädter, Altmannsgrün, für vogtländische Vanille-Nougatsterne, Bäckerei Ulrich Heydenreich, Falkenstein, für Dominoschnitte mit Pflaumen-Ingwerfüllung, Landbäckerei Gotthold Troll, Oelsnitz, für Wintertraum; Bäckerei Roman Wunderlich, Markneukirchen, für Bora-Bora-Lebkuchen und Bäckerei Willy Lenk, Lengenfeld, für Lebkuchen Hausmacherart. Ein Vogtland-Silber gab es für die Bäckerei Matthias Einert aus Neumark für Weihnachtsgesäßknüsse.

Kreisbibliothek Vogtlandkreis Neuerwerbungen vorgestellt



Die liebenswert-frechen Märchenmäuse Alfons Graufellus und Felix von Katzenschreck erzählen bekannte Grimm-Märchen: ungestraft und locker erklären sie jegliche Ungereimtheiten, ohne dabei mit erhobenem Zeigfinger zu agieren. Sie sind erfrischend und liebenswert. Auch für Erwachsene bietet sich bei diesen Märchen eine eigene Verständnisebene: So haben Alt und Jung gemeinsam Spaß an diesen Märchen. Eine Kombination, die es so bisher noch nicht gab!

(Quelle: www.maerchenmaeuse.de) Der Titel enthält neben dem wunderbar illustrierten Buch auch eine Hörspiel-CD.



Im Wettbewerb um das schönste Schmuckbackwerk wurden Originalität und Kreativität durch eine Jury bewertet. Am Ende des Stollentages wurden die drei erstplatzierten Bäckermeister ausgezeichnet: 2. Platz – Hermann Frisch, 1. Platz – Volker Wunderlich, 3. Platz – Jörg Schürer

Foto: Landratsamt Vogtlandkreis



Foto: Dieter Krug



2010 GOLD für Haselnussmakronen
Tannenbergsthal · Auerbach · Rodewisch · Klingenthal



Foto: Dieter Krug