

Musikerlebnis mit Tiefsinn und Freude

Die „Gospel Singers“ aus Rheinhausen begeisterten beim Konzertabend

Rheinhausen/Kappel. Die „Gospel Singers“ aus Rheinhausen boten ihren Konzertgästen am Freitagabend in der Pfarrkirche St. Cyprian und Justina in Kappel ein Musikerlebnis der gefühlvollen Art.

Mit dem Oratorium „There is a light“ stimmte der Chor auf das kommende Weihnachtsfest ein. Ein brillant singender Chor, beeindruckende Solostimmen begleitet von Klavier,

Bass und Schlagzeug, dazwischen sorgsam ausgesuchte Texte und Gedichte, dieses Konzert war mehr als eine Liederdarbietung. Es war erfüllt vom ihm gegebenen Motto „There is a light“, innig, feinfühlig und leidenschaftlich vorgetragen. Das Liederrepertoire überwiegend von Komponist Lorenz Maierhofer, mit Stücken wie „Let my Light shine bright“, „Sunny light of Bethlehem“, oder „Somebody's knocking“,

passten wunderbar in die besinnliche Adventszeit. Dirigentin Andrea Prieß schien alles aus ihrem Chor herauszuholen, um Gefühle spürbar zu machen. Der Dank der Besucher zeigte sich in begeistertem Applaus und Standing Ovations für diesen berührenden Konzertgenuss.

Petra Hensle



Die „Gospel Singers“ begeisterten in der voll besetzten Pfarrkirche St. Cyprian und Justina beim Weihnachtskonzert.

Foto: Petra Hensle

Weihnachts- und Neujahrs-Glückwünsche aus Herbolzheim und den Stadtteilen

Allen Kunden und Freunden unseres Hauses wünschen wir ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr!

Auto Schwende GmbH

- Unfallwagen An- und Verkauf
 - Reparaturen aller Art und Instandsetzung
- Holzmatenstraße 4 Tel. 0 76 43 - 16 16 + 87 86
79336 Herbolzheim Fax 0 76 43 - 45 66



Ciabatta

Für 2 Brote

- 400 g Weizenmehl Typ 550
 - 7 g Trockenhefe
 - 300 ml kaltes Wasser
 - 2 Teelöffel Olivenöl
 - 7 g Salz
- Mehl und Semola-Mehl (Hartweizenmehl) zum Bestäuben

Die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Wassers in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel zu einem dicken Teig verarbeiten. Abgedeckt in einer Schüssel bei Raumtemperatur für mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Der Vorteig gibt dem Ciabatta Geschmack.

Den Vorteig in eine Küchenmaschine geben. Übriges Mehl, Hefe und Salz zugeben. Übriges Wasser und Öl zugeben und mit einem Kneithaken 10 bis 15 Minuten gut durchkneten. Der fertige Teig muss sehr elastisch sein.

Einen viereckigen Plastikbehälter (etwa 20 cm Seitenlänge, 12 cm tief) gut einölen, den Teig hineingeben und den Behälter mit dem geölte Deckel gut verschließen. Gehen lassen, bis der Teig den Deckel erreicht hat (ca. 1-2 Stunden).

Die Arbeitsfläche mit einer Mischung 50:50 aus Mehl und Semola ausgiebig bestäuben, Backblech ebenfalls einstäuben. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf die bemehlte Fläche kippen. Vorsichtig in zwei gleichgroße Stücke teilen, so viel Luft im Teig lassen wie möglich.

Die Teigstücke jeweils an den Enden halten und in die typische Ciabatta-Form bringen. Dabei vorsichtig auf das Backblech legen. Die Oberfläche der Ciabatta-Laibe ebenfalls bestäuben.

Das Backblech in eine geräumige Plastiktüte geben und den Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen. Derweil den Ofen auf 220°C (Ober/Unterhitze) bringen. Das Ciabatta etwa 30 Minuten goldbraun backen und auf einem Rost auskühlen lassen.



Haarmode
Sascha Himmelsbach
Galwastraße 16
79336 Herbolzheim
Telefon 0 76 43 - 4 03 49
Handy-Nr. 01 60 - 92 98 89 56
E-Mail: ffgure@hotmail.de

Wir wünschen Ihnen Glück, Gesundheit und viel Erfolg im neuen Jahr.



Wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten!

plauderfabrik
Praxis für Logopädie

Sprechzeiten | Mo. - Fr. 8 - 17 Uhr | Termine nach Vereinb.

Jule Reinhardt & Katrin Fischer
Johann-Neusch-Passage 1 · 79336 Herbolzheim
Tel. 07643 / 9354055 · Fax 07643 / 9353422
kontakt@plauderfabrik.de · www.plauderfabrik.de

Wir bedanken uns bei all unseren Kunden, Geschäftspartnern und Freunden für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen ein frohes Weihnachtsfest sowie einen guten Start ins neue Jahr.

AUTO REISP
KFZ-Meisterbetrieb
Gebrauchtfahrzeuge
Holzmatenstr. 12 79336 Herbolzheim Tel. 07643/5202



Kanaustraße 11
79336 Herbolzheim
Tel. +49 7643 933 11 31
kontakt@schlosserei-holdin.de

zertifiziert nach DIN EN 1090 EXC 2

SCHLOSSEREI & METALLBAU

Herzlichen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen.

Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches, gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Wir danken unseren Kunden, Freunden und Bekannten für ihr Vertrauen und wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches, gesundes neues Jahr!

FLIESEN & DESIGN
Thomas Bürklin
FLIESENLEGERMEISTER

Naturstein
Fliesen
Möbel
aus Stein

79336 Herbolzheim
Lilienweg 7
Fon 0 76 43 - 49 07
Fax 0 76 43 - 4 00 10
Mobil 01 70 - 4 81 70 01
www.Fliesen-Buerklin.com
info@Fliesen-Buerklin.com



Wir wünschen unserer werten Kundschaft, Freunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr!

Wagner

Im Oberwald 31
79359 Riegel

Geschwister-Scholl-Str. 4
79336 Herbolzheim
Tel. 0 76 43 / 933 688-0
Fax 0 76 43 / 933 688-88

www.wagner-riegel.de

info@wagner-riegel.de

Allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten wünschen wir ein recht frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

Ihr Meisterbetrieb seit Generationen

GERBER
FLIESEN-FACHBETRIEB

- Altbauanstrich / Badsanierung
- Balkonsanierung
- Estricharbeiten
- Modernisierung
- Natursteinarbeiten
- Treppebau

Inh. Ralf Gerber
Fliesenlegermeister
Bugstraße 8a
79336 Herbolzheim

Telefon 0 76 43 / 68 38
Telefax 0 76 43 / 48 93
info@gerber-fliesen.de
www.gerber-fliesen.de

Wir wünschen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr 2019.

Weichner
Technische Dienste

- Industrieanlagen-Service
- Gebäudetechnik
- Elektroinstallationen
- Strom-Leitungsbau
- EIB + Netzwerktechnik
- E-CHECK

In der Fischau 7 · 79336 Herbolzheim
Fax 0 76 43 / 9 33 97-18 · Telefon 0 76 43 / 9 33 97-0
www.fweichner.de