



Hasel informiert



Donnerstag, 22. Januar 2026 • KW 04 • Nr. 02

Hasel - lebendiges Erdmannsdorf mit Weitblick

Das Rathaus informiert



PRESSEMITTEILUNG
12. Januar 2026

Drückjagd Hasel am 31.01.2026

ForstBW führt am 31.01.2026, gemeinsam mit den umliegenden Jagdrevieren, im Bereich Hasel, zwischen dem Wehratal Staubeckern und Schlechtbach, eine so genannte „Bewegungsjagd“ durch. Mit dieser effektiven Jagdmethode werden in erster Linie Wildschweine und Rehe bejagt, die durch Treiber und Hunde aufgestöbert werden. Eine Bejagung und Reduzierung des Wildschweinbestandes ist notwendig, um einerseits die verursachten Schäden in der Landwirtschaft auf einem erträglichen Niveau zu halten und gleichzeitig die Gefahr der Eintragung der Afrikanischen Schweinepest zu verringern. Rehe werden bejagt, um die natürliche Verjüngung der Wälder zu fördern, dies ist im Hinblick auf die Entwicklung klimastabiler Wälder unverzichtbar.

Die Veranstalter bitten die Bevölkerung um Verständnis dafür, dass am Jagntag Waldwege im Gebiet aus Sicherheitsgründen teilweise gesperrt sind. Erholungssuchende sollten auf andere Waldgebiete ausweichen. Auch an Privatwaldbesitzer und Käufer von Brennholz richtet sich die dringende Bitte, das Jagdgebiet zu meiden oder erst nach Jagdende am späten Nachmittag aufzusuchen.

Ihr Ansprechpartner: Georg Löffler, Forstbezirksleiter

Telefon: 0162-2420721

georg.loeffler@forstbw.de

Amtliche Bekanntmachungen

Öffentliche Gemeinderatssitzung

Die nächste öffentliche Gemeinderatssitzung findet statt am **Montag, 26.01.2026 um 19:00 Uhr im Sitzungssaal im Bürgerhaus**.

Tagesordnung:

1. Bürgerfragestunde
2. Genehmigung des Protokolls der letzten Sitzung
3. Bekanntgabe Ausscheiden und Verabschiedung aus dem Gemeinderat
4. Feststellung des Nichtbestehens von Hinderungsgründen zum Nachrücken in den Gemeinderat
5. Verpflichtung des Nachrückers in den Gemeinderat
6. Beteiligungsprogramm „naturenergie vernetzt“
7. Bekanntgaben
8. Anfragen

Die Bevölkerung wird zu dieser Sitzung recht herzlich eingeladen.

Frank-Michael Littwin
Bürgermeister

Kinder, Jugend und Bildung

Anmeldung der Schulanfänger an der Grundschule Hasel

Die Anmeldung der Kinder, die im September 2026 eingeschult werden, findet am



**Dienstag, 10. Februar 2026 von 14 Uhr bis 17 Uhr und
Mittwoch, 11. Februar 2026 von 8 Uhr bis 12 Uhr**

nach Terminabsprache in der Grundschule statt.

Schulpflichtig werden alle Kinder, die bis zum 30. Juni 2026 das 6. Lebensjahr vollendet haben. Kinder, die im vergangenen Jahr zurückgestellt wurden, müssen erneut angemeldet werden. Eine Anmeldung bei der zuständigen Grundschule (also der Grundschule Hasel) ist auch dann erforderlich, wenn der Besuch einer anderen Schule (Privatschule, Waldorfschule) geplant ist.

Mit zu bringen sind: Geburtsurkunde, Untersuchungsheft und ein Nachweis über einen bestehenden Masernschutz.

Terminabsprache unter:

poststelle@04154404.schule.bwl.de oder Tel. 07762 4240

Anna Casey, Rektorin

Redaktionsschluss

Bitte beachten Sie den nachstehenden Termin:

Ausgabe Nr. 06 / KW 06 / 2026

Nächster Abgabetermin:

Montag, der 02.02.2026

Später eingehende Berichte können nicht mehr berücksichtigt werden!

Vereinsmitteilungen

gemeinsam füreinander jung & alt e.V. Hasel



Einladung Mittagstisch

Liebe Bürgerinnen und Bürger,
wir hoffen Sie konnten das Neue Jahr gesund und zuversichtlich beginnen.
Da die Mittagstische im vergangenen Jahr so guten Zuspruch erfahren haben, möchten wir sie gerne in 2026 weiterführen. Die Gemeinde uns zugesagt hat, dass wir auch weiterhin den Gemeindesaal kostenlos benutzen können. Dies ist sehr erfreulich, denn dann können wir auch die Preise für das Mittagessen im begrenzten Rahmen halten. Am

Dienstag, den 03.02.2026 um 12.00 Uhr

wird Hans Glöggler (ehemals Restaurant Glöggler, Schopfheim) **im Bürgersaal in Hasel** (Rathaus) für den Verein kochen.

Es werden wieder ein fleischhaltiges Gericht (Nudelsuppe, Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffel-Gemüseallerlei) für 15,00€ oder eine vegetarisch Alternative (Nudelsuppe, Piccata von der Zucchini und Kartoffel-Gemüseallerlei) für 14,00€ angeboten. Im Anschluss bieten wir wieder Nachtisch bzw. Kuchen/Kaffee oder Espresso (gerne gegen eine Spende) an.

Für unsere Planung würden wir Sie bitten, sich bei Interesse bis zum **28.01.2026** **verbindlich** mit ihrem Wunschgericht, Namen und Telefonnummer anzumelden.

Gerne entweder über unsere E-Mail-Adresse: **info@gfhasel.de** oder telefonisch unter: **0155 63 63 80 64** (bitte auf die Mailbox sprechen)

Wir freuen uns über zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer, ein angenehmes Miteinander mit Austausch und verbleiben mit herzlichen Grüßen

die Vorstandschaft

Einladung zur 3. Mitgliederversammlung

Hiermit laden wir alle Mitglieder und Interessierte zur Mitgliederversammlung unseres Vereins Gemeinsam füreinander – jung & alt, e.V. Hasel am **Mittwoch, den 11.02.2026 um 19.30 Uhr in den evangelischen Gemeindesaal** (im Kindergarten) ein.

Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Feststellung der Anwesenheit
4. Bericht des Vorstandes
5. Bericht des Schriftführers
6. Bericht des Kassenwartes und der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes
8. Bericht der Einsatzleitung
9. Ausblick auf das Jahr 2026
10. Verschiedenes

Weitere Anträge zur Tagesordnung müssen bis spätestens 04.02.2026 beim Vorstand Erich Linsin (e.linsin@gfhasel.de) eingegangen sein.

Mit freundlichen Grüßen
für die Vorstandschaft

Erich Linsin 1. Vorstand
Ilse Jost 2. Vorstand

Höhlen- und Heimatverein e.V.

Einladung zur 25. ordentlichen Hauptversammlung des Höhlen- und Heimatverein Hasel e.V. am Samstag, dem 07. März 2026, ab 19.00 Uhr im Feuerwehr-Gerätehaus Hasel.

Tagesordnung:

1. Begrüßung durch die 1. Vorsitzende
2. Bericht des Schriftführers
3. Bericht des Kassierers
4. Bericht der Kassenprüfer
5. Entlastung
6. Terminvorschau
7. Wünsche und Anträge

Wir würden uns freuen, bei der Hauptversammlung neben den Mitgliedern auch viele Gäste begrüßen zu dürfen.

Ursula Jost, 1. Vorsitzende

Krankenpflegeverein

Kaffee- Nachmittag des Krankenpflegeverein Hasel

Die nächsten Termine sind am:

Donnerstag, 22.01.2026 und am Donnerstag, 05.02.2026 jeweils von 14:30 bis 17:00 Uhr.

Wie gewohnt treffen wir uns im Evang. Gemeindehaus Bündenfeldstraße 2. Wir laden ein unser Angebot zu nutzen. Jeder ist herzlich willkommen.

Wir wünschen allen ein gutes und gesegnetes neues Jahr.
Das Kaffeeteam

Sportverein Hasel e.V.

SV Hasel e.V. informiert...

Terminvorschau

Die Winterpause unserer Aktivmannschaft ist vorbei, Trainingsstart war diese Woche auf dem Kunstrasen in Maulburg. Zur Vorbereitung auf die Spielrunde wurden Vorbereitungsspiele vereinbart, die wegen der eingeschränkten Platzbespielbarkeit in Hasel alle auswärts auf Kunstrasen ausgetragen werden:

20.01./19 Uhr	Trainingsauftakt in Maulburg
08.02./15 Uhr	Vorbereitungsspiel beim SC Niederhof/Binzen
26.02./19.30 Uhr	Vorbereitungsspiel beim SV Istein
05.03./20 Uhr	Vorbereitungsspiel beim FC Wehr2
08.03./14.30 Uhr	Rundenstart gegen SG Grenzach/Wyhlen
27.03./20 Uhr	69. Generalversammlung

TTC Hasel



Beginn der Rückrunde

Am nächsten Wochenende startet der TTC Hasel in die Rückrunde. Die erste Mannschaft belegt momentan den 5. Platz in der Bezirksliga und startet beim Tabellenletzten in Rickenbach. Die dritte Mannschaft begrüßt in Hasel als Tabellenzweiter die Mannschaft aus Schönau-Todtnau, die ebenfalls eine gute Hinrunde gespielt hat. Bereits am Vormittag trifft die erste Jugendmannschaft zuhause auf den Tabellennachbarn aus Hauingen und anschließend spielt die zweite Jugendmannschaft gegen Wehr. Ende Januar starten dann auch die zweite Mannschaft gegen Laufenburg und die Mädchenmannschaft gegen Schopfheim/Fahrnau in die Rückrunde.

Die nächsten Spiele im Überblick ...

Sa, 24.01.2026	10:30 Uhr	Jugend U19-1 – TV Hauingen
	13:30 Uhr	Jugend U19-2 – TTC Wehr
	17:00 Uhr	SV Rickenbach - Erwachsene 1
	18:00 Uhr	Erwachsene 3 – TTV Schönaus-Todtnau III
Sa, 31.01.2026	14:00 Uhr	TTC Schopfheim/Fahrnau - Mädchen U19
	18:00 Uhr	Erwachsene 2 – TTC Laufenburg II
So, 01.02.2026	10:30 Uhr	SV Nollingen II - Erwachsene 2

Kirchliche Nachrichten**Evangelische Kirchengemeinde Hasel**

Du sollst den HERRN, deinen Gott, lieben mit ganzem Herzen, mit ganzer Seele und mit ganzer Kraft.

5. Mose 6, 5

Gottesdienste**Sonntag, 25. Januar 2026**

10 Uhr Gottesdienst in Dossenbach

Dienstag, 27. Januar 2026

19.00 Uhr Feierabend „Auszeit vom Alltag“ im Gemeindesaal, Bündenfeldstr. 2

Sonntag, 1. Februar 2026

10.00 Uhr Gottesdienst in Hasel, anschl. Übergabe Bild von El Loko mit Apero und Vortrag von Dr. Erich Hipp

Samstag, 7. Februar 2026

10.00 Uhr Konfitag in Hasel

Sonntag, 8. Februar 2026

10.00 Uhr Gottesdienst in Dossenbach mit Prädikantin M. Bruttel

Sonntag, 15. Februar 2026

10.00 Uhr Gottesdienst in Hassel mit Prädikantin M. Bruttel

Herzlich grüßt

Ihr Pfarrer Clemens Ickelheimer

Clemens.Ickelheimer@kbz.ekiba.de

Evang. Pfarramt Hasel, Bündenfeldstraße 2

Tel. 707009, (bitte sprechen Sie auf den AB, Sie werden zurückgerufen)

E-Mail: Hasel@kbz.ekiba.de

Bürozeit: mittwochs von 9-12 Uhr

Römisch-katholische Kirchengemeinde Hochrhein-Südschwarzwald KdÖR**Gottesdienstordnung der Röm.-kath. Kirchengemeinde Hochrhein-Südschwarzwald KdÖR für die Kirchen St. Martin, Wehr | St. Ulrich, Wehr-Öflingen | St. Clemens und Urban, Schwörstadt****Gemeindeblatt Nr. 04 vom 17.01.2026 – 01.02.2026**

Kath. Pfarrbüro Wehr: Dienstag - Freitag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr, Donnerstag von 15:30 Uhr – 17:30 Uhr Kirchplatz 1, Tel. 07762/52210 Email: info@seelsorgeeinheit-wehr.de

Gottesdienstzeiten:

Abkürzungen:

W = Wehr, Ö = Öflingen, S = Schwörstadt, SE = Seelsorgeeinheit

Samstag, 17.01.2026 * Heiliger Antonius, Mönchsvater

W 14:00 Uhr Taufe von Jari Leander Schmidle

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 18.01.2026 + 2. SONNTAG IM JAHRESKREIS

Ö 10:30 Uhr Ökum. Kindergottesdienst Öflingen

W 10:30 Uhr Eucharistiefeier

Dienstag, 20.01.2026 * Heiliger Fabian, Papst

W 15:30 Uhr Rosenkranz mit Kommunionfeier im Pflegeheim der Bürgerstiftung Wehr

Ö 18:00 Uhr Eucharistiefeier in der Pfeilhofkapelle

Mittwoch, 21.01.2026 * Heiliger Meinrad, Mönch

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Donnerstag, 22.01.2026 * Heiliger Vinzenz Pallotti, Priester

W 09:00 Uhr – Eucharistische Anbetung - Gebet um geistliche

15:00 Uhr Berufungen

S 16:00 Uhr – Eucharistische Anbetung

18:00 Uhr

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Freitag, 23.01.2026 * Seliger Heinrich Seuse (Suso), Ordenspriester

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier in der St. Josefskapelle

W 19:30 Uhr Taizé-Gottesdienst

Samstag, 24.01.2026 * Heiliger Franz von Sales, Bischof

W 10:30 Uhr Taufe von Paul Vito Kessler

Ö 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 25.01.2026 + 3. SONNTAG IM JAHRESKREIS

W 10:30 Uhr Eucharistiefeier

Dienstag, 27.01.2026 * Heilige Angela Merici, Jungfrau

W 15:30 Uhr Rosenkranz im Pflegeheim der Bürgerstiftung Wehr

W 16:00 Uhr Eucharistiefeier im Pflegeheim der Bürgerstiftung – findet nicht statt

Mittwoch, 28.01.2026 * Heiliger Thomas von Aquin, Ordenspriester

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier - findet nicht statt

Donnerstag, 29.01.2026 * Donnerstag der 3. Woche im Jahreskreis

W 09:00 Uhr – Eucharistische Anbetung - Gebet um geistliche

13:00 Uhr Berufungen

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Samstag, 31.01.2026 * Heiliger Johannes Bosco, Priester

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 01.02.2026 + 4. SONNTAG IM JAHRESKREIS

S 10:30 Uhr Eucharistiefeier

Mitteilungen für alle Pfarrgemeinden der SE:

www.seelsorgeeinheit-wehr.de & www.kath-suedschwarzwald.de

Sonstiges**Anmeldetermine Schuljahr 2026/27 der Gewerbeschule Rheinfelden**

Hardtstraße 12, 79618 Rheinfelden

Tel.: 07623 72450, Fax: 07623 7245130

E-Mail: schule@gws-rheinfelden.de

Beratungstage:

24.-26.2.2026: 9-12.00 Uhr / 14-15.30 Uhr

CTA & PTA-Infoabend: 22.01.2026, 18:00 Uhr

Online-Anmeldung (nur für CTA): bewo.kultus-bw.de/BewO

- Zweijähriges Berufskolleg**

Staatlich geprüfte(r) chemisch-technische(r)-Assistent(in) (CTA), Staatlich geprüfte(r) pharmazeutisch-technische(r) Assistent(in) (PTA)

- Einjährige Berufsfachschule**

Friseur
Fahrzeugtechnik

- Ausbildungsvorbereitung AV/KOOP2**

Für Schulabgänger ohne und mit Hauptschulabschluss

Anmeldung: <https://gws-rheinfelden.schulanmeldungen.com>

Anmeldung bitte mit Lebenslauf und beglaubigter Kopie des letzten Schulzeugnisses.

Ackerbaunachmittag in Fischingen

Der Fachbereich Landwirtschaft und Naturschutz beim Landratsamt Lörrach lädt alle interessierten Landwirte zum traditionellen Ackerbautag am Freitag, 30. Januar in der Läufelberg halle in Fischingen ein. Beginn ist um 13:30 Uhr, Ende gegen 17:30 Uhr.

Schwerpunktthemen sind in diesem Jahr Neue Schädlinge im Ackerbau, insbesondere die Schilfglasflügelzikade, und welche Auswirkungen dieser Schädling auf Acker- und Gemüsebaukulturen hat. Dieser Schädling hat sich in den letzten Jahren in Baden-Württemberg stark ausgebreitet und bereits große Schäden in Zuckerrüben, Kartoffeln und zunehmend auch Feldgemüsearten wie Zwiebeln, Möhren und Rote Beete verursacht. Angeprochen sind da her diesmal auch Betriebe mit Feldgemüsebau.

Zweiter Schwerpunkt ist die schwierige Preis- und Erlössituation im Ackerbau. Es soll aufgezeigt werden, unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Kulturen im Ackerbau noch Geld verdient werden kann. Außerdem geht es wie gewohnt um die Umsetzung von gesetzlichen Regelungen, hier insbesondere die neuen Aufzeichnungspflichten im Pflanzenschutz, der Biodiversität und der GLÖZ-Standards; und es werden Versuchsergebnisse und Praxiserfahrungen zum Pflanzenschutz vorgestellt. Zwei Stunden Pflanzenschutz-Fortbildung werden bescheinigt.

Eine Anmeldung unter www.terminland.de/loerrach-fb-landwirtschaft ist nicht verpflichtend, wird aber aus organisatorischen Gründen erbeten. Nähere Informationen per E-Mail unter Jochen.Winkler@loerrach-landkreis.de

**KEINE ZEIT? KEIN PROBLEM!
WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS, EINFACH ONLINE BUCHEN.**



www.primo-stockach.de • anzeigen@primo-stockach.de • Tel. 07771 9317-11

Ende des redaktionellen Teils



WINTERLICHE ESSLUST MIT HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER-MANTEL AN KOKOS-SAUCE, KLÖSSCHEN VON REIS UND WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1. HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER-MANTEL AN KOKOS-SAUCE

FÜLLUNG UND HUHN

25 g Butter
350 – 400 g frische Champignons, geputzt, in feinen Scheiben
4 EL trockener Weißwein Salz
Bunter Pfeffer
350 g Hühnerleber ohne Sehnen, fein gewürfelt
4 kl. Schalotten, geschält, fein gehackt
1 küchenfertiges Huhn von ca. 1500 – 2000 g
Salz
30 g durchwachsener Speck, in sehr dünnen Scheiben
30 g durchwachsener Speck, in sehr dünnen Scheiben
25 g Margarine
INGWER-MANTEL
250 g Mehl
Salz
125 g Butter
2 Eier
1 EL Wasser
40 g Ingwerwurzel, fein gerieben
1 Spritzer Chilisauce, super hot
1 Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen
KOKOSSAUCE
¾ – 1 l Kokosmilch
wenig Knoblauchpulver



2. KLÖSSCHEN VON REIS

1 ¼ l Milch
50 g Butter
Salz
250 g weißer Reis
60 g Mehl
3 Eier

3. WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE

1 ½ – 2 EL Butterschmalz
1 mittelgroße Zwiebel, geschält, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält, gewürfelt
500 g Weißkohl, geputzt, fein geschnitten
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben

4. EISSALAT MIT SKYR- DRESSING

125 g Skyr
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zitronensaft
½ TL Delikatess-Senf
2 EL Schnittlauch, gewaschen, gehackt
1 EL Petersilie, gewaschen, gehackt
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
¾ Kopf Eissalat, gewaschen, in feinen Streifen

ZUBEREITUNG

1. HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER- WINTERMANTEL AN KOKOS-SAUCE

Für die FÜLLUNG die Butter in einem Topf erhitzen, die Champignons darin unter Schwenken ca. 3 Min. anbraten, Weißwein hinzugießen und alles 3 Min. dünsten. Würzen mit eher wenig Salz und Pfeffer. Leber und Schalotten mit den Champignons vermischen. Hühnchen unter fließendem Wasser abspülen (innen/ außen), mit Küchenkrepp trockenputzen. Mit Salz leicht einreiben, die Füllung in den Hühnerbauch geben, dann an der Bauchseite und am Hals mit Holzspießchen fest verschließen und mit Küchenzwirn über Kreuz umwickeln. Speckscheiben auf der Brustseite verteilen und mit einem dünnen Küchenfaden umwickeln. Die Margarine in einem Bräter erhitzen und das Huhn darin von allen Seiten insgesamt ca. 20 Min. anbraten. 1 Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 – 210°C) vorheizen.

INGWER-MANTEL: Mehl und Salz für den Teig in eine Schüssel geben. Butter zum Schmelzen bringen und hinzufügen, alles durchkneten. Eier, Wasser und Ingwer sowie 1 Spritzer Chilisauce ebenfalls dazu, erneut durchkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in einer Dicke von ca. ½ cm ausrollen. Das Huhn aus dem Bräter nehmen (Bratfond aufbewahren!), abtropfen/ leicht abkühlen lassen. Holzspießchen und Speckscheiben von der Hühnerbrust nehmen. Hühnchen mit der Brustseite auf den Teig legen, im Teig einschlagen. Die Teigenden mit wenig kaltem Wasser benetzen, diese dann fest zusammendrücken. Die Hühnchen-Brustseite mit Eigelb bestreichen. Huhn auf das Backblech legen und im Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 – 210°C) auf der untersten Schiene ca. 45 bis 50 Min. garen. Für die KOKOSSAUCE den Bratfond des Huhns mit der Kokosmilch und etwas Knoblauchpulver einkochen, abschmecken, ggf mit Salz und Pfeffer würzen.

2. KLÖSSCHEN VON REIS

Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, den Reis hinzufügen. Reis bei niedriger Temperatur erst quellen und dann erkalten lassen. Nun den Reis mit Mehl und Eiern gründlich vermengen. Einen großen Topf Salzwasser erhitzen. Mit einem Esslöffel eher kleine Klöße formen und im nur noch leicht kochenden Salzwasser gut 25-45 Min. (je nach Größe) ziehen lassen, bis sie gar sind.

3. WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE:

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Kohl dazugeben und ca. 15 bis 20 Min. von allen Seiten mitrösten. Kreuzkümmel und Fenchelsamen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. EISSALAT MIT SKYR-DRESSING

Alle Zutaten von Skyr bis Petersilie gut miteinander vermischen, dann abschmecken mit Zucker, Salz und Pfeffer. 5 Min. vor dem Servieren zum Salat geben und gut durchmischen.

INFO & TIPPS

Als nichtalkoholische Alternative für die 4 EL Weißwein bieten sich bei der Füllung des Hühnchen im Ingwer-Mantel auch 4 EL weißer Traubensaft (verdünnt mit einem Schuss weißem Balsamico) oder auch Apfelsaft (verdünnt mit einem Spritzer Apfellessig) an. Statt der Hühnerleber kann man Schweineleber nehmen, davon dann aber nur 300 g und dafür entsprechend mehr Champignons. Anstelle von Skyr geht auch Joghurt im Salat-Dressing (ist dann aber etwas weniger aromatisch).



PRIMOVERLAG
Heimat, Deine Blätte.

LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

Neujahrsaktion



**Mit 15%
Rabatt
ins neue
Jahr!**

Starten Sie erfolgreich ins neue Jahr – mit 15 % Rabatt auf Ihre Anzeigenbuchung!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Frühbucher-Vorteil:** 15 % Rabatt auf alle Anzeigen, die zwischen **KW 2 und KW 7 (06.01. – 16.02. 2026)** erscheinen.
- **Starker Jahresauftakt:** Nutzen Sie die Aufmerksamkeit zum Jahresbeginn für Ihre Werbung.
- **Flexibel planbar:** Gilt für alle Formate und Erscheinungstermine im Aktionszeitraum.

So einfach funktioniert's:

1. Anzeigen im Zeitraum **KW 2 – KW 7 (06.01.–16.02.2026)** buchen.
2. **15 % Rabatt** automatisch sichern.
3. Ihre Botschaft erreicht die Region – frisch, wirksam und zum besten Start in 2026.

 **Sie haben Fragen oder wünschen eine individuelle Beratung?** Wir sind jederzeit für Sie da – gemeinsam sorgen wir für einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!

BEDINGUNGEN DER AKTION:

- Es gelten unsere **AGB** (siehe www.primo-stockach.de) und die aktuelle Preisliste für Gewerbetreibende und Werbeagenturen.
- **Anzeigenvorlagen (Druckunterlagen):** Bitte bis donnerstags, 9 Uhr der Vorwoche einreichen.
- **Zahlungsmethoden:** Nur mit erteilter Abbuchungserlaubnis. Andere Zahlungsmethoden sind ausgeschlossen.
- **Bestehende Vereinbarungen:** Rabatt-, Abschluss- und Skontovereinbarungen mit unserem Verlag sind für diese Aktion außer Kraft gesetzt. Das mm-Volumen wird jedoch Ihrem Abschluss gutgeschrieben.
- **Farbzuschläge:** Nicht rabattierfähig.
- **Aktionszeitraum:** Alle Anzeigen müssen innerhalb des Aktionszeitraums geschaltet werden.
- **Aktionscode:** Bitte geben Sie bei der Anzeigenbestellung den Code **P-2026-01** an.

„Ihre Expertise für unsere Zukunft – arbeiten bei der Deutschen Rentenversicherung“



Deutsche
Rentenversicherung
Reha-Zentrum Todtmoos
Klinik Wehrwald

Für unser Reha-Zentrum Todtmoos suchen wir ab sofort eine*n

Empfangsassistent*in (m/w/d) in Teilzeit (60 %)

- ✓ Erster Eindruck gesucht – Ihr Lächeln ist unsere Visitenkarte
- ✓ Kommunikationsstärke trifft Administrations-Talent
- ✓ auch für Quereinsteiger geeignet
- ✓ sicherer Arbeitsplatz mit Tarifkonditionen

Jetzt Job entdecken! QR-Code scannen!



Reha Zentrum Todtmoos, Klinik Wehrwald
Schwarzenbacher Str. 4, 79682 Todtmoos
bewerber-wehrwald@drv-bund.de
www.reha-klinik-wehrwald.de

Professionelle Holzernte mit Kauf ab Stock zu fairen Preisen

Dienstleistungen

Holzernte
Holztransport
Holzhandel

Vorteile

Fachgerechte Ausführung
Schonende Bewirtschaftung

Wir machen Ihren Wald zukunftsfit!

Kontakt: +41 76 482 92 08
E-Mail: info@forstina.ch



Forstina

Zu verkaufen:

2 Grdst. in Hasel, Flst. 1208 (1.437 m² Wald) &
Flst. 1632 (1.750 m² Landwirtschaft),
Kaufpr.: 5.000 €, zzgl. Prov. 357 € inkl. MwSt.

Kontakt: Denis Rösch, Tel. 0163 249 68 95
E-Mail: d.roesch@immo-roesch.de

WÜNSCHE UND ANREGUNGEN?

WWW.PRIMO-STOCKACH.DE

» Preislisten » Ansprechpartner » Angebote



ok officekomplett

WERDE

GAMECHANGER

BEI DER

DIGITALISIERUNG



STARTE DEINE AUSBILDUNG

Kaufmann/Kauffrau
IT-Systemmanagement (m/w/d)
Fachinformatiker/in
Systemintegration (m/w/d)

JETZT BEWERBEN!



Friedrichstr. 2 | 79664 Wehr | +49 7762 708860 | www.officekomplett.com



Primo-Verlag Anton Stähle GmbH & Co. KG

www.primo-stockach.de • www.myeblaettle.de

Roleg's

TAXI & MIETWAGEN

Tel 0 77 62 511 88

www.rolegs-taxi.de

IN WEHR



Obacht, bitte lesen!

Auch Kleinigkeiten können Ihren Geldbeutel deutlich auffrischen!

Suche u. kaufe Möbel, Porzellan, Bleikristall,
Schnitzereien, Bilder, Teppiche, Zinn, Handtaschen, Abendkleider,
Trachten, Uhren, Tafelsilber, Schmuck und andere Nachlässe.

Pelzmäntel und Pelzjacken ab 500,00 bis 3.000,00 Euro.

Lammfell - Lederjacken.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Tel. 0781- 47 44 57 21
Familie Pauluna