

Machen Sie es Einbrechern schwer!



Liebe Leserinnen und Leser
Wir leben in Österreich wirklich auf einer Insel der Seligen, was Kriminalität betrifft und ich will Sie diesbezüglich auch nicht beunruhigen. Aber jeder sollte sein Eigentum so gut wie möglich schützen und es den dunklen Mächten nicht auch noch leicht machen.

Stellen Sie sich vor, Sie wären der Einbrecher. Welche Türe würden Sie knacken, wenns schnell gehen muß, die mit dem Sicherheitsbeschlag und dem Zusatzschloß oder die mit dem vorstehenden Zylinder und dem dünnen Langschild, das man abschrauben kann.

Immer wieder hört man von sogenannten Blitzeinbrüchen, die Tür wird aufgebrochen, der Schurke schnappt sich blitzschnell was er im Vorraum erreichen kann und verschwindet ebenso rasch wie er gekommen ist. Möchte gar nicht näher nachdenken, was noch alles passieren könnte, abgesehen vom großen Sachschaden.

Wir helfen Ihnen dabei - mit hochwertigen Sicherheitslösungen von **EVVA** und **ABUS** !

EICHLER

FARBEN - FOTO - EISEN
2440 GRAMATNEUSIEDL
Tel. 02234 / 733 23



Evonik Para-Chemie GmbH
Hauptstraße 53
2440 Gramatneusiedl
Tel.: 02234/72241-0
Fax.: 02234/722415



Unsere Produkte

- PLEXIGLAS® Standard
- PARAPAN®
- PLEXIGLAS Soundstop®
- PLEXIGLAS SUNACTIVE®
- PLEXIGLAS SATINICE®

Wünsch dir was!



Glücklich machen - Freude schenken
Mit unseren Gutscheinen machen wir es Ihnen leicht

GESCHENKIDEE !

EIN Einkaufsgutschein
ALLE Möglichkeiten
Der Gramat-Thaler ist bei **ALLEN** Partnerschaftsbetrieben erhältlich und auch einlösbar.



VERSICHERUNGSBÜRO GÜNTHER KLAPA

2440 Gramatneusiedl, Hauptplatz 9
Tel.: 02234 / 74 683; Mobil. 0664 / 381 19 72 ; Fax 02234 / 74 684

GRATIS VIGNETTE

Gibt es für einen Neuabschluss einer Lebensversicherung mit einer monatlichen Prämie von mindestens € 50,-! Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos und unverbindlich ein Anbot und beraten Sie selbstverständlich auch in allen anderen Versicherungsangelegenheiten!



Wir wünschen allen Lesern ein fröhliches Weihnachtsfest
sowie Glück und Gesundheit fürs neue Jahr

So kocht(e) Gramat

Weihnachten ist die Zeit der süßen Bäckerei. Wer kennt sie nicht, die Linzeraugen, Ischlerkraperl, Mandelschifferl, Kokosbusserl, Lebkuchen und natürlich die Vanillekipferl. Manche stöhnen über die viele Arbeit, die das Gebäck macht, andere wieder über die vielen Kalorien, die dessen Verzehr mit sich bringt. Mir ist das egal, *ich liebe Vanillekipferl*. Jede Hausfrau hat da ihre eigenen Rezeptvariationen und überall schmecken sie ein wenig anders. Deshalb ist es recht nett, alle Bekannten zu besuchen und dort den Vanillekipferltest zu machen.

Hier ist unser Hausrezept, nehmen Sie am besten gleich die doppelte Masse : Je 50g geriebene Mandeln und Walnüsse, 280g Mehl, 70g Zucker, 1 Prise Salz, 200g Butter und 2 Eigelb
Die Zutaten miteinander verkneten (sie wissen schon, Mehl auf das Brett sieben, mit Zucker und Nüsse vermischen, Grübchen für das Ei und Butterflocken drauf matschi, matschi), Teig in Alufolie, im Kühlschrank rasten lassen. Dann die Kipferl formen, aufpassen, daß der Teig nicht zu warm wird und im Backofen bei 190 Grad ca 10 Minuten nicht zu dunkel backen. Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Vanillezucker und Puderzucker vorsichtig wenden und lagenweise zwischen Pergamentpapier aufbewahren. Nach einer Kostprobe werden sie feststellen: Nur Küsse schmecken besser!
Übrigens, es stimmt nicht, daß man zwischen Weihnachten und Neujahr am meisten zunimmt, sondern zwischen Neujahr und Weihnachten.



Guten Appetit.

EMKO

Kebab & Pizzahaus
02234-79557

Wenn Ihnen Qualität wichtig ist, dann sind Sie bei uns richtig!

Hauptplatz 3 - 2440 Gramatneusiedl

Öffnungszeiten: Dienstag - Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr - Montag Ruhetag

Zustellung Gratis

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!!!

Kebaplieferrung ab 3 Stück im Ortsgebiet Zustellung gratis, Mindestbestellwert: 8 €, darunter 1,50 € Zustellgebühr