



Altriper Brotbackhaus



Trachtengruppe



2015

Mit den tollen Rezepten

Das 1x1 des Altriper Brotbackhauses

Wer kann sein Brot backen?	Jeder
Wann ist ein Backtag?	In der Regel jeden 2. Samstag im Monat
Wie erfahre ich davon?	Im Altriper Amtsblatt und auf den Webseiten brotbackhaus-altrip.de und hgv-altrip.de
Kann ich das Brot kaufen?	Nein, Sie können nur Ihren selbsthergestellten Teig backen.
Was kostet das Backen?	50 Cent pro Laib.
Muß ich mich zum anmelden?	Ja, mit Namen und Telefonnummer
Wo melde ich mich an?	Telefonisch unter 06236/4854311. Mo-Mi vor dem Backtag.
Was muss ich angeben?	Größe, Art und Menge der Brote.
Gibt es Vorgaben zum Brot?	Nein, beachten Sie jedoch die max. Größe von 1.5 kg je Brot
Bekomme ich eine Bestätigung?	Ja, am Donnerstag vor dem Backtag
Termin und Backzeit	Der Termin zum Backen ist unbedingt einzuhalten. Die Backzeit beträgt etwa 60 min.
Und wenn ich verhindert bin?	Um möglichst vielen Altripern die Möglichkeit zum Backen zu geben, sollte der Termin eingehalten werden. Sollte es trotzdem nicht klappen, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid.
Backutensilien, Rezepte	Informationen zu Gärkörben und andere Hilfsmitteln erhalten Sie auf unserer Website.
Gibt es Brotbackkurse?	Ja, in regelmäßigen Abständen in Zusammenarbeit mit der KVHS.
Wo finde ich mehr Infos?	www.brotbackhaus-altrip.de
Spenden	Geldspenden und Sachspenden wie zum Beispiel Holz, helfen uns das Backhaus zu unterhalten.



Wir wollen, dass Altrip und seine Geschichte in aller Munde bleiben. Unterstützen Sie uns dabei und werden Sie Mitglied im Heimat- und Geschichtsverein. Für nur 18,- € im Jahr stehen Ihnen die Gruppen und Einrichtungen des Vereins offen. Engagieren Sie sich in der Trachtengruppe, der Brotbackgruppe, der Mittelaltergruppe oder bei einer der vielen Aktivitäten des HGV.

Wir freuen uns auf Sie!



Bertius Karte aus dem Jahr 1623

Januar

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

01. Januar Neujahr, 10. Januar Brotbacktag
 01.01.2015 - 07.01.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Zuckerkuchen

Zutaten:

500g Mehl
1 Würfel Hefe
210ml lauwarme Milch
90g Zucker
90g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Belag:

150g Butter
100g Zucker
100g gehobelte Mandeln
Sahne

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde für den Vorteig drücken. Hefe zerbröseln mit 5 Eßl. der lauwarmen Milch und 1 Teel. von dem Zucker geben. Das Ganze mit etwas von dem Mehl zu einem Teig rühren und abgedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.

Nun den Vorteig mit den restlichen Zutaten verkneten und nochmal abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Der Teig muss sich deutlich vergrößern.

Den Teig gut durchkneten und in ein gut gefettetes Backblech geben und ausrollen. Mit den Fingern kleine Dellen in den Teig drücken und die Dellen mit kleinen Butterwürfeln füllen. Mandeln über den Kuchen streuen.

Den Zucker gleichmäßig auf den Teig verteilen, so dass alles mit Zucker bedeckt ist. Nochmal abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.

Am besten gelingt der Zuckerkuchen im Backhaus wo er vor den Broten in den Ofen kommt, und dann in 8 Min. gebacken wird.

Elektroherd:

Vorgeheizt auf 200°C , 20 – 25 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt wird er noch heiß mit etwas Sahne übergossen.



Informationsstätte Kastell Alta Ripa

Februar

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

14. Februar Brotbacktag

Käsekuchen

Zutaten für den Teig:

300 gr. Mehl, 2 TL Backpulver

100 gr. Zucker

125 gr. Butter

2 Eier

Stunden vor dem Backen (gut auch schon am Tag vorher) Mehl und Backpulver auf die Arbeitsplatte sieben. In der Mitte eine Mulde drücken und den Zucker hineingeben, die Eier kommen obendrauf. Mit einem Eßlöffel aus Ei und Zucker und nem bisschen Mehl einen festen Brei rühren, darauf dann die kalte Butter in kleinen Stückchen verteilen. Mit der Hand nun von dem Mehl drübergeben und aus der Mitte schnell einen festen Teig kneten. In Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Den Schichtkäse in ein Haarsieb geben und ebenso lange im Kühlschrank abtropfen lassen.

Zutaten für die Füllung:

1 kg Schichtkäse (gibt's beim Quark im Kühlregal)

6 Eier - trennen

6 - 8 EL Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

2 Becher süße Sahne

Am Backtag:

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen auf die Größe der 28 cm Springform (incl. Rand). Ihn in die gefettete Form einlegen, mit einer Gabel löchern und in den Kühlschrank stellen.

Eier trennen, in einem hohen Mixbecher die Eiweiße mit dem Mixer zu festem Schnee schlagen. Jetzt den Schichtkäse in einer großen Schüssel mit dem Zucker verrühren und die Eigelbe dazurühren, abwechselnd das V-Puddingpulver und die Sahne dazugeben unditerrühren – bis dahin geht das gut mit dem Mixer. Den Eischnee über die Masse geben und vorsichtig mit einem Rührlöffel oder Schneebesens unterheben. Das gibt Ihr auf den Teig in der Springform. Zimt drüber und ab in den vorgeheizten Backofen. Bei etwa 190° für 55-60 Minuten backen.

In der Form abkühlen und dann auf einen Kuchenrost stürzen. Einen zweiten Rost auf den Boden legen, Kuchen drehen und richtigum ganz auskühlen lassen: Knallfrisch, noch lauwarm, ist er am allerbesten! Also, nicht auf Vorrat backen, besser gleich anbieten.



Speyererstraße mit Wasserturm

März

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

14. März Brotbacktag
 26.03.2015 - 10.04.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Granatsplitter

Zutaten:

Waffel für den Boden

1 Biskuit

Buttercreme:

½ l Milch

2 EBl. Zucker

2 P. Vanille.- oder Schokopudding

175g Butter oder Sanella

Schokoguss

Pudding mit Milch und Zucker kochen und abkühlen lassen. Haut abziehen und durch ein Sieb drücken.

Butter schaumig schlagen und löffelweise Pudding zufügen.

Biskuit zerkleinern und unter die Creme mischen.

Die Masse muss knetbar sein. Reicht der Biskuit nicht aus kann man auch zerbröselten Zwieback nehmen.

Gut schmeckt auch ein Schuss Pfirsichlikör in der Masse.

Kleine Berge auf die Waffeln modellieren.

Schokoguss verflüssigen und damit die Berge überstreichen.

Abkühlen lassen.



Die Caterba Altae Ripae beim Lagern

April

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

03. April Karfreitag, 05. April Ostersonntag, 06. April Ostermontag 11. April Brotbacktag
 26.03.2015 - 10.04.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Blätterteigstangen

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

Zwiebel

Schinkenwürfel

Ei verquirlt

Sesam, Mohn

Geriebener Käse

Zwiebeln und Schinkenwürfel in Öl anbraten und auskühlen lassen.

Blätterteig aufrollen, das Papier unten noch dran lassen, die Zwiebel-Schinkenmischung und geriebenen Käse darauf verteilen und die zweite Platte Blätterteig darauflegen. Das Papier abziehen und mit dem verquirlten Ei bestreichen, dann mit Sesam, Mohn und evtl. Kümmel bestreuen. Käse darüber streuen. Das Ganze mit dem Papier wenden, dann das Papier abziehen und die andere Seite mit Ei bestreichen und bestreuen.

Die Teigplatte in Streifen schneiden

Die Streifen leicht spiralig verdrehen und auf ein Backblech legen.

Ca. 20Min. bei 180°C Umluft backen.

Süße Variante:

Zum Füllen nehme ich Nutella und in feine Streifen geschnittenes Marzipan, Kokosflocken, Rosinen und Mandeln. Ei und etwas Sahne verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen. Bestreuen mit Kokosflocken und Mandelblättchen.

Backen wie die herzhaftere Variante.



HGV Ausstellung 2008 „Die 50er Jahre“

Mai

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

01. Mai Tag der Arbeit, 09. Mai Brotbacktag, 14. Mai Christi Himmelfahrt,
24. Mai Pfingstsonntag, 25. Mai Pfingstmontag

Herzhafte Sauerkraut-Speck-Brötchen mit Kümmel

Zutaten für 12 Stück:

250 ml lauwarmes Wasser

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

180 g abgetropftes Sauerkraut

1-2 EL ganzen Kümmel

400 g Mehl (1050-er)

200 g Mehl (550-er)

1 EL Salz

50 g saure Sahne

1 Päckchen Schinkenwürfel oder Speckwürfel

1 EL Butter

1 kleine Zwiebel

wer mag etwas Chilipulver

Die Zwiebel fein würfeln, mit der Butter in einer Pfanne andünsten, die Schinkenwürfel/ Speckwürfel dazu. Gut anbraten, wer das Chilipulver dazu möchte, dann wäre jetzt der günstigste Zeitpunkt, umrühren, danach das Sauerkraut dazu und knappe 10 Minuten unter öfterem Umrühren schmoren lassen. Dann den Kümmel dazu, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Trockenhefe mit den Mehlsorten gut vermengen, dann Zucker und Salz dazu, ebenfalls gut untermischen. Die saure Sahne und das lauwarme Wasser mit der erkalteten Sauerkrautmischung zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gute 45 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in 12 gleiche Stücke teilen. Daraus Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Abgedeckt erneut gute 30-45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen mit etwas Wasser besprühen und ca. 25 Minuten im Ofen abbacken.



Einige Mitglieder der Altriper Trachtengruppe

Juni

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

04. Juni Fronleichnam, 13. Juni Brotbacktag

Donauwelle

Teig:

250g Sanella

250g Zucker

300g Eier

350g Mehl gesiebt

1P. Backpulver

Butter u. Zucker schaumig rühren, Eier, Mehl und Backpulver untermischen.

Rechteckige Form mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges gleichmäßig einstreichen. Restteig mit 2 Eßl. Kakao mischen und über den hellen Teig geben.

2 Gläser Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und gleichmäßig verteilt in den Teig drücken. In vorgeheiztem Backofen bei 175°C 30 Min. backen. Stäbchenprobe

Buttercreme:

750ml Milch

3 Vanillepudding

3Eßl. Zucker

250g Sanella

Pudding kochen und abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Abgekühlter Pudding durch ein Haarsieb streichen. Pudding und Sanella müssen dieselbe Temperatur haben. Sanella schaumig rühren und nach und nach Pudding unterrühren. Creme kalt stellen. Backpapier vom erkalteten Kuchen entfernen. Kuchen wieder in die Form setzen und Creme auf den Kuchen verteilen.

Guss:

3 Würfel Palmin

1 ½ Tafel Milka Herb

1 ½ Tafel Milka Sahne

Palmin und Schokolade zerkleinern und in einem kl. Topf schmelzen. Geschmolzene Schokolade über die Creme ziehen, erkalten lassen. Kurz bevor die Schokolade erhärtet ist, mit eine Gabel Wellen ziehen.



Postkarten Idylle

Juli

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

03. - 06. Juli Fischerfest, 11. Juli Brotbacktag
 27.07.2015 - 04.09.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Erdbeer Pannacotta

Pannacotta:

0,5 l Sahne.

2 Pck. Vanille Pudding

3 Eßl. Zucker

Man kann noch 1 Pck. Vanillezucker zur Geschmackverstärkung zugeben. Wie bei einem normalen Pudding unterschlagen. Je die Hälfte getrennt voneinander kochen.

Erdbeersoße:

500g Erdbeeren

3 Eßl. Zitronensaft

85g Puderzucker

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Mixbecher mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker pürieren. Ungefähr die Hälfte der Erdbeersoße in eine der noch warmen Pannacotta einrühren.

Erdbeer Pannacotta abwechselnd mit normaler Pannacotta in Dessertschalen füllen.

Mind. 2 Stunden kaltstellen.

Restliche Erdbeersoße vor dem servieren draufgeben.

Ergibt 8 kl. Dessertgläser.



Ausstellung „Gefälschte Altertümer“

August

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

08. August Brotbacktag, 27.07.2015 - 04.09.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Altriper Kastellbrot

Zutaten:

1 Würfel Hefe
500ml Mineralwasser m. Kohlensäure
324g Vollkorn-Weizenmehl
334g Weizenmehl Typ 405
134g Roggenmehl Typ 1150
3/4Eßl. Honig
13g Salz
1 1/2 Kaffeel. Backmalz
(zu bekommen bei Teeträume im Internet)
2 Eßl. Anstellgut (Sauerteig)

Gewürzmischung:

1/2Kaffeel. Anis
1/2Kaffeel. Fenchel
1 Kaffeel. Koriander
1 Msp. Schabziger Klee
Im Mörser zerreiben oder
fertiges Brotgewürz von
Herrmanngewürze
verwenden.

Die zerbröselte Hefe mit dem Honig mit etwas Weizenmehl Typ 405 und Wasser ansetzen und an einem warmen Ort gehen lassen. Das Restliche Mehl mit den anderen Zutaten und dem Hefe- Ansatz in die Rührschüssel geben. Ca. 10Min. mit kleiner Stufe kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten. Und in eine große Schüssel setzen. An einem warmen Ort gehen lassen (ca. 40-45 Min.) bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig nochmal durchkneten, in Form bringen und mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb setzen. Nochmal ca. 15-20Min. gehen lassen.

1 Tasse Wasser in die Fettschale des Ofens geben. Den Ofen auf 275°C Ober und Unterhitze aufheizen. Das Brot auf das vorgeheizte und bemehlte Blech setzen und mit einem Messer ca. 5cm oberhalb des Bodens halbrund einschneiden.

Ofen auf 240°C runter schalten und 15Min. backen. Dann auf 200°C runter schalten und fertigbacken bis es knusprig braun ist (ca. 50Min.) und eine Innentemperatur von 95°C hat.

Beim anklopfen des Bodens muss es hohl klingen.

Variationen:

Grundrezept plus 200g fertig gekochte Maronen

Grundrezept: Wasser zu 2/3 durch dunkles Bockbier ersetzen plus Maronen

Grundrezept plus 150g ausgelassenen und erkalteten Speck

Grundrezept plus 3 Eßl. Geröstete Zwiebeln



Backtag im Rahmen des Sommerprogramms der Rheinpfalz

September

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

12. September Brotbacktag, 19. - 21. September Altriper Kerwe,
27.07.2015 - 04.09.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Semmelknödel mit Saumagen Füllung

Diese Bayerisch-Pfälzische Kreation besteht aus dem herzhaften Pfälzer Saumagen kombiniert mit dem Bayerischen Semmelknödel.

Man nehme eine etwa 1cm dicke Scheibe Saumagen und schneide sie in gleichmäßige etwa 1cm große Würfel. Diese Würfel braten wir in der Pfanne an und lassen sie abkühlen.

Für den Semmelknödelteig benötigen wir Knödelbrot von 10 Semmeln beziehungsweise schneiden alternativ 10 trockene Weck in dünne Scheiben. Geschnittene Weck in eine große Schüssel geben und mit etwa 375ml lauwarmer Milch übergießen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 30min. ziehen lassen. Mit etwas Salz und 4 Eiern vermengen wir den Knödelteig und achten darauf, dass sich keine großen Anschnitte darunter befinden. Wenn ja bitte gut zerkleinern.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Knödelteig zu einer Kugel formen und in der Mitte etwas auseinanderdrücken. In diese Mitte legen wir je nach Lust 6 - 10 Saumagen Würfel. Füllung mit Knödelteig schließen und zu Knödel formen. Die je nach Größe etwa 8 Knödel in das kochende Wasser legen und denn Herd zurückschalten. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Mit Sauerkraut servieren oder als Erweiterung eines Pfälzer Tellers mit Bratwurst, Sauerkraut und Leberknödel genießen



Gemarkungswanderung mit Edgar Alt

Oktober

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

03. Oktober Tag d. Deutschen Einheit, 03. Oktober Backhausfest
 19.10.2015 - 30.10.2015 Schulferien Rheinland-Pfalz

Münsterländer Bauernstuten mit Körnern

300 g 1150er Mehl
200 g 405er oder 550er Mehl
1 P. Trockenhefe
15 g Salz
1 Prise Zucker
75 g flüssigen Natursauerteig
1 Becher (500 ml) Buttermilch
2 big Löffel Kürbiskerne
2 big Löffel Saatenmix (Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne)

Aus den oben genannten Zutaten einen Teig herstellen. Am besten in der Küchenmaschine, 4 Minuten langsam rühren, dann 4 Minuten schnell. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig flach drücken und von der Seite her nach innen wie eine Rose zusammenfalten. Den Teig wieder 30 Minuten gehen lassen und mit dem Schluss nach oben bei 210 Grad 10 Minuten, dann 25-35 Minuten bei 200 Grad auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen abbacken. Umluft ist NICHT empfehlenswert bei diesem Brot!!!



Bild Steinerne Zeugen des Künstlers Günther Lupatsch

November

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

01. November Allerheiligen, 14. November Brotbacktag

Zimtrosensemmeln

Zutaten für 16 Stück:

500 g Weizenmehl Type 550
5 g Salz
40 g Feinbackzucker
1 P. Trockenhefe
Ca. 300 ml lauwarme Milch
1 Eigelb
40 g Butter

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen und gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

In 16 Stücke teilen, rund wirken und erneut 15 Minuten gehen lassen. Zucker und Zimt mischen.

Die Teigkugeln zu einem länglichen Fladen auswirken, mit etwas Wasser besprühen und mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen.

Von der Längsseite her fest aufrollen.

Den Teigstrang der Länge nach in der Mitte durchschneiden und beide Teile „flechten“. Teigenden gut zusammendrücken.

Nun den ganzen Zopf zu einer Schnecke formen, die Teigenden wieder gut andrücken. Gut 15 Minuten auf einem Backblech gehen lassen. Ofen vorheizen auf 180 Grad. Die Zimtrosensemmeln ca. 15 Minuten abbacken.



Altripper Weihnachtsmarkt

Dezember

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

05./06. Dezember Altripper Weihnachtsmarkt, 25./26. Dezember Weihnachten
 23.12.2015 - 08.01.2016 Schulferien Rheinland-Pfalz

Mandelcremesuppe mit Rote Beete

200 g süße Mandeln oder 150 g gemahlene Mandeln
2 mittlere Rote Beete Knollen
2 Knoblauchzehen
150 ml heißes Wasser
1 Semmel vom Vortag, gewürfelt
40 g Butter
Salz, Pfeffer 1 Msp Piment

Die Mandeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, das Wasser abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Mandeln einzeln aus der Schale drücken. In einem großen Mörser zu Mus zerstoßen oder in einer Nussmühle mahlen.

Die Rote Beete weich kochen, schälen und fein hacken. Zwei Knoblauchzehen in einem Teil der Butter leicht anschwitzen, die gehackten Rote Beete und das Mandelmus beziehungsweise die gemahlene Mandeln dazugeben.

Mit heißem Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer sowie Piment würzen. Etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Nach Belieben kurz mit dem Pürierstab pürieren. Die restlichen zwei Knoblauchzehen hacken, in Butter kurz anschwitzen, die gewürfelte Semmel dazugeben und goldgelb rösten.

Die Suppe portionsweise auf Teller verteilen und mit gerösteten Semmelwürfeln garnieren.

Wir sagen Danke



Authent Media
new communication



Hannis Tierwelt
Sammelartikel für Tierfreunde

&



Klaus Messershop
Rheingönheimerstr. 4 - 67122 Altrip - 0 62 36 / 4 96 48 44

*Selbstgebackene
Hundekekse* **Jetzt auch Indianer-Schmuck
und Indianer-Figuren!** *Ab sofort:
Messer schleifen.*

Öffnungszeiten: Mo., bis Mi., 09:00-13:00 u. 15:00-18:30 Uhr
Samstag 09:00 - 14:00 Uhr, und nach Vereinbarung.



Geschenke der besonderen Art

bei uns finden Sie designer-Schmuck, Uhren, Taschen, Geldbörsen, aktuelle Mode, alles rund um den gedeckten Tisch, Wohnaccessoires sowie vieles mehr zum Thema „schönes Wohnen“ und „Schönes Schenken“. Lassen Sie sich von den abwechslungsreichen und vielseitigen Angeboten inspirieren.

DECORA
schönes Wohnen & Schönes schenken

Speyerer Str. 28 - 67122 Altrip
Tel: 06236 308 350
www.decora-altrip.de
Inhaberin: Varana Grünwald

Wir haben geöffnet:
Mo + Di 15:00 - 18:00 Uhr
Do + Fr 10:00 - 12:30 und 15:00 - 18:00 Uhr
Mi + Sa 10:00 - 12:30 Uhr

*Brasserie
Le Rustique*



... mehr als ein Café

Altrip, Goethestr. 6 • täglich ab 9.30 Uhr • Donnerstag Ruhetag

Ihr Taxi in Altrip

- Großraumtaxi bis 6 Personen
- Kleinbusse bis 8 Personen
- Kranken- und Dialysefahrten
- Linienverkehr (Neckarau - Altrip)
- Ruftaxi, Kurierdienst



TAXI

Ch. Scheffel
 Roemerstr. 45
 67122 Altrip
 www.taxi-altrip.de

(06236)
29 04
 0171-5 1183 10

Hemdenservice *Schuhreparatur*

Textil
Reinigungsannahme
Teppichreinigung

Wo?

Heißmangel Warnecker
 gegenüber Schlecker
 67122 Altrip
 Tel. 2211

Öffnungszeiten:

Di: 8.00 - 14.00 Uhr
 17.00 - 19.00 Uhr
 Mi: 8.00 - 14.00 Uhr
 Do: 8.00 - 14.00 Uhr
 17.00 - 19.00 Uhr
 Sa. 10.00 - 12.00 Uhr

Zeitschriften & Tabak Shop

Inh. Angelika Schwaninger
 Ludwigstr. 35
 67122 Altrip
 Tel : 06236 - 479023
 Fax : 06236 - 5007375



Elektro-Mansky
 Inh. Volker Mansky
 Meisterbetrieb
Elektro-Installationen

- Asbest-Sachverständiger, berechtigt z. Entsorgen asbesthaltiger Nachtspeicheröfen
- Sprech- u. Klingelanlagen
- Elektroheizung
- Elektro-Groß- u. Kleingeräte
- Kabelanschlüsse
- Warmwasserbereitung
- Antennenbau



Ludwigstraße 47, Tel. 34 67 Fax 46 49 81

Buderus

Heizung • Sanitär • Solar

Meisterbetrieb
 Goethestr. 25, 67122 Altrip

Axel Volkmer

06236 - 2778

www.axelvolkmer.de




Toto - Lotto Kelemen

Wir sind für Sie da

*Jetzt auch Druckerpatronen!
Passbilder? Bei uns in wenigen Minuten*

**Altrip, Rupprechtstr. 1
06236/39297**

FRISCHES OBST
GEMÜSE

PFÄLZER
SPEZIALITÄTEN
GARTENBEDARF

BRENNSTOFFE
TIERFUTTER
LEIHGERÄTE

Kotters' MARKT



Tel: 06236/2891 • Fax: 06236/398964 • Rheingönheimer Str. 21 • 67122 Altrip
kottersmarkt@t-online.de



REISEMARKT

INH. SABRINA MÜLLER

URLAUB IST IMMER
EINE GUTE IDEE!

VERTRAUEN SIE UNS
IHRE FERIEEN AN



Reisemarkt Altrip
Dürerstraße 1
06236 - 39 94 93
info@reisemarkt-altrip.de
www.reisemarkt-altrip.de

Evi's Trafik

Alles für Schule und Büro

Besuchen Sie uns:

Dürerstraße 1

67122 Altrip

Tel.: 06236.399585

Ihre Evi und Team

 **LOTTO**
Rheinland-Pfalz


**ANGELSHOP
MANSKY**


- Angelgeräte
- Kurzwaren
- Wolle uvm. ...



Karl-Marx-Platz 5, Tel. 39 83 35, Fax 42 98 40

KLAUS HEINRICH  **MONTAGEBAU**

- TÜREN
- FENSTER
- ROLLLÄDEN
- RENOVIERUNG
- KLAPPLÄDEN
- PARKETT
- MÖBEL

HOLZ - KUNSTSTOFF - ALU
FACHGERECHT
MONTIERT
 INNEN UND AUSSEN

Parkstraße 16
 67122 Altrip
 Tel.: 06236 42024
 Mobil: 0172 6207466

www.heinrich-montagebau.de



Training mit Spaß
 für Hund und Mensch

www.hundeschule-altrip.de


Breyer

**Gärtnermeister
für Garten- und
Landschaftsbau**

Schnitt- Pflege- und Fällarbeiten
Rollrasen- u. Gartenbewässerung
Naturstein- u. Pflasterarbeiten

Bezirkstraße 6 - 67122 Altrip
 Tel.: 0 62 36 - 69 33 90 Mobil: 01 77 - 404 67 97
 Fax: 0 62 36 - 69 33 89 eMail: MischaBreyer@gmx.de

www.Teich-Gartenbau.de

CS