HERBST 2020

Autohof

JOURNAL

TANKEN | RASTEN | INFORMATIONEN

WORAUF WIR STOLZ SIND

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

WEINFEST IM OKTOBER

ERSTE AUTOKONFIRMATION IN DEUTSCHLAND

AHT Autohof Thiersheim

Willkommenn...

Rolf Küstner im neu gestaltetem Restauantbereich

Als Betreiber des Autohofs Thiersheim freue ich mich, Ihnen in diesen speziellen Zeiten und an dieser Stelle ein paar der vielen Highlights in diesem Autohof und auch in dieser Region ans Herz legen zu dürfen. Mit viel Engagement, Pfiffigkeit und Mut haben wir – mein Team und ich – im Jahr der widrigen Umstände unseren Kopf hoch, und unserem Anspruch Stand gehalten und sind nicht im Strudel der Perspektivlosigkeit abgedriftet.

Im Gegenteil! „Jetzt erst recht" haben wir uns gedacht, und überlegt was wir schon immer mal machen wollten, wozu wir aber im normalen Tagesgeschäft nie Zeit hatten. Nun, Ideen haben wir wahrlich genug. Und so sind einige sehr schöne Veranstaltungen, Events und Entwicklungen umgesetzt und voran getrieben worden die uns, unseren Gästen und unseren Partnern sehr viel Spaß gemacht haben.

Ab sofort informieren wir Sie einmal im Quartal in unserer Ausgabe „Autohof – Journal" unter anderem über regionale Projekte und Spezialitäten. In dieser ersten Ausgabe erfahren Sie unterhaltsame Details rund um Deutschlands erste Autokonfirmation und warum Kronfleisch eigentlich Kronfleisch heißt. Sie bekommen einen Ausblick auf unseren Barista Kurs und welche Sehenswürdigkeiten hier in der Region ihrem Namen alle Ehre machen. Sie merken schon: wir haben noch viel vor und so sind wir für Anregungen und Ideen immer offen.

Ich wünsche Ihnen einen entspannten Aufenthalt und grüße Sie auf das Herzlichste,

Ihr Rolf Küstner

TREU
PFLICHTBEWUSST
KREATIV

MITARBEITER

Ugia cume corest estia deriate caecabora aut magnam, int explace sectatus et optiore pratent iscipsa ndignis tiatquam des ipsame earchicipiet as simus deriae derferfero eatibusapit volorecea porporum que everspe-

SICHER PARKEN

unser kompletter Parkbereich für LKW und PKW ist Videoüberwacht und gesichert

> Parklätze online reservieren in Echtzeit
> Informationen über verfügbare Stellplätze
> bargeldloses Bezahlen
> Einfahrt via Nummernschilderkennung
> 5 € Verzehrgutschein für das Restaurant
> kostenloses W-Lan am Parkplatz
> monatliche Sammelrechnung an die Spedition

WORAUF WIR STOLZ SIND!

In 2.962 Höhenmetern hatten wir die Freude eine besondere Auszeichnung entgegenzunehmen. Keine geringere als die für die beste Kassenzone Deutschlands, in der Kategorie Tankstelle, wurde auf der Zugspitze feierlich übergeben. Wie es dazu kam? Wir hatten uns schon 2018 entschlossen, unserem Tankstellenshop ein neues Face-Lifting zu verpassen. Dazu haben wir mit viel Liebe zum Detail, und Rücksicht auf die Bedürfnisse unseres Tankstellenpersonals eine besondere Lösung erarbeitet. Zugegeben, ein bisschen Bedenken ob dieser Baustelle hatten wir schon. Haben wir doch bei laufendem Betrieb den Tankstellenshop komplett entkernt und auf Tapeziertischen von Gummibärchen bis Motorenöl unsere Produkte weiterhin angeboten. Aber unsere Kunden waren tapfer und fanden diese Situation eher amüsant.

UNSERE KUNDEN WAREN TAPFER UND FANDEN DIESE SITUATION EHER AMÜSANT.

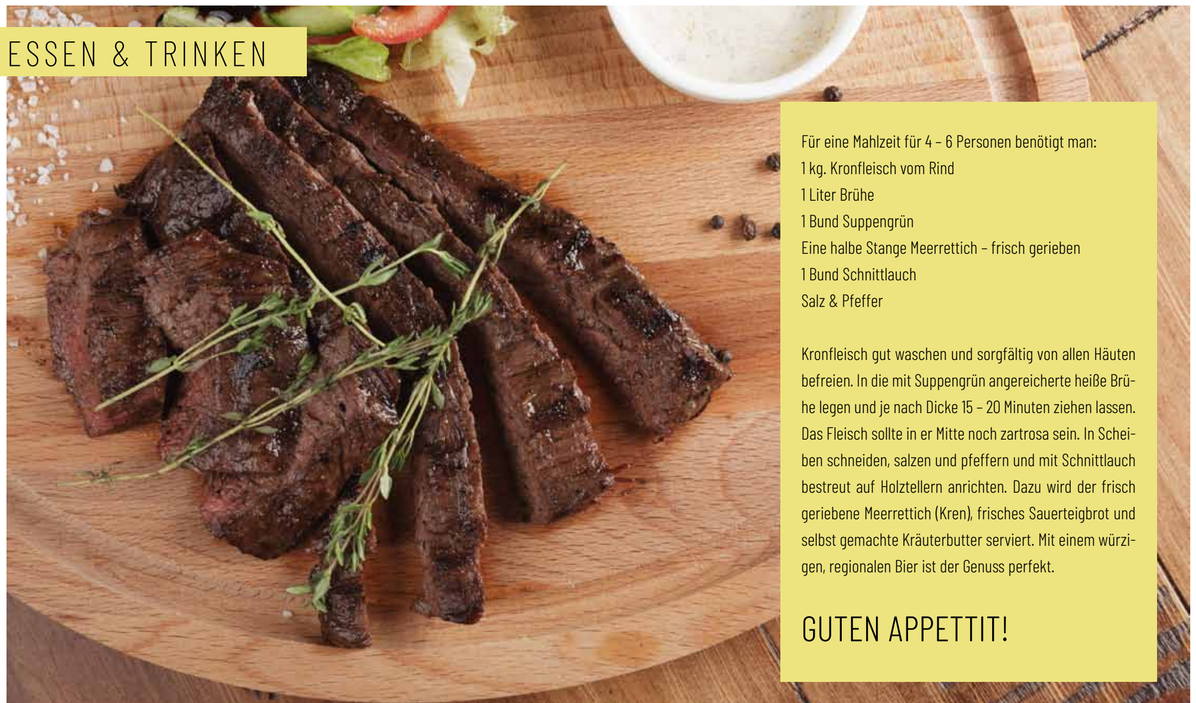
Dafür haben jetzt unsere Mitarbeiter durch die Nähe zum Shop-Bistro die Möglichkeit, direkt auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen. Das schafft persönlichen Kontakt und ein besonderes Wohlfühlklima für unsere Gäste in diesem Verweilbereich.

Am Ende haben sich die Juroren durch die vielen kleinen, aber wohl überlegten Details überzeugen lassen. So ist speziell für unsere Kundinnen die ausziehbare Taschenablage an der Kasse Gold wert. Unser neuer Backshop verströmt mehrmals täglich den Duft von frisch gebackenen Brezen und Brötchen und macht Appetit auf herzhafte Sandwiches oder die besonders beliebten Buttercroissants. Selbstverständlich übernehmen wir das Belegen mit den frischen Zutaten selbst.

Im Innenraum und an der Decke wurde eine dunkle Schieferoptik verwendet. Sie spiegelt das raue aber herzliche Klima des Fichtelgebirges. Die besonderen Highlights unserer Heimat zeigt eine Fotoleinwand in Übergröße, mit wechselnden wunderschönen Naturszenen. Wir möchten uns an dieser Stelle herzlich bei den Initiatoren des Vereins Fichtelfotos bedanken. Dafür, dass wir immer wieder neue und beeindruckende Bilder von ihnen zur Verfügung gestellt bekommen.

EINE FOTOLEINWAND IN ÜBERGRÖSSE ZEIGT WUNDERSCHÖNE WECHSELNDE NATURSZENEN AUS DEM FICHTELGEBIRGE.

Vielleicht haben Sie jetzt Lust bekommen sich von dem guten Geschmack unserer Einrichter und der Juroren selbst zu überzeugen. Dann legen Sie beim nächsten Mal, wenn Sie in der Nähe sind, eine kleine Pause ein. Ich und meine Mitarbeiter wünschen Ihnen viele gute Eindrücke und eine erholsame Rast in unserem Tankstellen-Bistro.



Für eine Mahlzeit für 4 – 6 Personen benötigt man:
1 kg. Kronfleisch vom Rind
1 Liter Brühe
1 Bund Suppengrün
Eine halbe Stange Meerrettich – frisch gerieben
1 Bund Schnittlauch
Salz & Pfeffer

Kronfleisch gut waschen und sorgfältig von allen Häuten befreien. In die mit Suppengrün angereicherte heiße Brühe legen und je nach Dicke 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch sollte in er Mitte noch zartrosa sein. In Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und mit Schnittlauch bestreut auf Holztellern anrichten. Dazu wird der frisch geriebene Meerrettich (Kren), frisches Sauerteigbrot und selbst gemachte Kräuterbutter serviert. Mit einem würzigen, regionalen Bier ist der Genuss perfekt.

GUTEN APPETTIT!

UNSER CHEFKOCH *empfiehlt*

KRONFLEISCH

Jeden Montag bieten wir bei uns im Autohof original fränkisches Kronfleisch an. Dabei lautet die am häufigsten gestellte Frage: „Was bitte ist Kronfleisch?"

Als Kronfleisch wird das Stückchen Muskelfleisch vom Rind bezeichnet, an dem die Nieren des Tieres hängen. Gelegentlich ist deshalb auch die Bezeichnung „Nierenzapfen" gebräuchlich. Kronfleisch gehört im weitesten Sinne zum Zwerchfell. Wegen seiner grobfaserigen Struktur wird es vor allem als Suppenfleisch verwendet. Dabei ist es eigentlich eine sehr wohlschmeckende Spezialität. Das Muskelfleisch ist von einem kräftigen Bindegewebestrang durchzogen, der bei der Zubereitung vollständig entfernt werden muss. Ist dieser entfernt, lässt sich das Fleisch kronenartig aufstellen. Daher die Bezeichnung Kronfleisch.

ERFRISCHEND
BELEBEND
FRUCHTIG

GEDRÄNKE.TIP

Ugia cume corest estia deriate caecabora aut magnam, int explace sectatus et optiore pratent iscipsa ndignis tiatquam des ipsame earchicipiet as simus deriae derferfero eatibusapit volorecea porporum que eversperum niaecus ius, quo tem verspe officia spictemquis

SALAT DER SAISON

Ugia cume corest estia deriate caecabora aut magnam, int explace sectatus et optiore pratent iscipsa ndignis tiatquam des ipsame earchicipiet as simus deriae derferfero eatibusapit volorecea porporum que eversperum niaecus ius, quo tem verspe officia spictemquis eum sed molupta turitin ienimil most qui sum eic tem dolore ever

natur, quam faccabore que volorec atectiu ntenitat dio. Soluptaque omnis qui quosam nate verem as sam, cores as aut aut autature doloribus atquae nost utatquia vel im volores re, quiam quo illo voluptati quis as milibusti aut plit harum quamendi nobit moluptatiae solorporum, ut

Der Perfekte Start in den Tag

Das ist die Tatsache, dass wir in der Region das wahrscheinlich größte Frühstücksangebot haben. Mit 14 verschiedenen Frühstücksvarianten haben Sie die Wahl den Tag gesund, leicht, bekömmlich, deftig oder original bayerisch zu starten. Indem wir unseren Gästen genau zuhören und die Vorlieben unserer Kunden in unser Standart-Repertoire übernommen haben, entstand ein Frühstücksangebot, dass keine Wünsche offen lässt. Von A – wie Aprikosenmarmelade bis Q – wie Quark hat unsere Frühstückspalette alles zu bieten. Immer von Montag - Sonntag (bis 11.00 Uhr) servieren wir Ihnen duftende Croissants, Spiegeleier mit Speck, frisch gepressten Orangensaft oder Früchte – passend zur Jahreszeit – direkt zu Ihnen an den Tisch. Unser Team in der Küche bereitet mit viel Liebe zum Detail Ihr Frühstück frisch zu.

WIR HABEN DAS WAHRSCHEINLICH GRÖSSTE FRÜHSTÜCKSANGEBOT DER REGION.

Die Brötchen, das Brot und die Croissants werden dafür täglich frühmorgens von unserer regionalen Hausbäckerei „Kutzer" geliefert. Und weil der erste Gedanke rund um Frühstück meistens dem Koffein gehört, ist eine reichhaltige Auswahl an Kaffeespezialitäten für uns eine Selbstverständlichkeit. Und auch hier zählt Qualität vor Quantität, um Ihr Frühstückserlebnis abzurunden.

FRÜHSTÜCKSERLEBNIS
TÄGLICH BIS 11 UHR

Sollten Sie jetzt Lust bekommen haben mit Ihrer Familie am Wochenende, mit einem Businesspartner auf Geschäftsreise oder während einer Tour mit Ihrem Wohnmobil die erste Tageshälfte schon gemütlich und erfolgreich zu starten, dann wenden Sie sich einfach an uns und reservieren Sie einen Tisch in unserem gemütlichen, neuen Wintergarten.

TRADITIONSBÄCKEREI
AUS KONNERSREUTH

UNSERE HAUSBÄCKEREI

Wir backen mit Liebe seit 1779. Tradition wird bei uns natürlich großgeschrieben. Die Erfahrung im Bäckereihandwerk schmeckt man mit jedem Bissen. Liebevoll kombinieren wir für Sie traditionelle Rezepturen aus der Vergangenheit mit dem Geschmack der Zukunft.

Traktor Oldtimer Treffen

Schlepper, Schnaufferl, Bulldogg oder einfach nur Trecker. Es gibt viele Bezeichnungen für die PS-starken landwirtschaftlichen Helfer. Anfang September hatten wir gleich 80 dieser liebevoll hergerichteten und geputzten Oldtimer bei uns zu Gast.
Aus der gesamten Region reisten die stolzen Besitzer, teilweise über viele Kilometer an, um Ihre Fahrzeuge der Marken Fendt, Eicher, Allgair, John Deere und sogar LANZ zu präsentieren. Insgesamt hatten die alten Traktoren zusammen fast 6.000 Lebensjahre auf dem Buckel. Trotz der vielen Lebensjahre glänzten Schmuckstückchen um die Wette. Bei frischen Weißwürsten und einem kühlen Bier wurde dann gemeinsam gefachsimpelt und gescherzt und auch Geheimtipps ausgetauscht, wo noch die richtigen Ersatzteile aufzutreiben wären.

TROTZ VIELER LEBENSJAHRE GLÄNZTEN DIE SCHMUCKSTÜCKCHEN UM DIE WETTE.

In diesem Jahr hatte der Autohof Thiersheim die Ehre, zusammen mit den Traktorfreundes Stemmas, dieses gesellige Fest auszurichten. Und nachdem der Chef selbst ein großer Schnaufferl-Fan ist, hat er es sich selbstverständlich nicht nehmen lassen, jedem einzelnen Teilnehmer zu Beginn der gemeinsamen 14 Kilometer langen Oldtimer-Ausfahrt persönlich zuzuwinken. Circa eine Stunde lang ging es dann im Konvoi in Richtung Wampen durch Leutenberg und Rathaushütte nach Hauenreuth, um dann durch Göpfersgrün über die Johanneszeche wieder zurück zum Autohof zu zuckeln. Als Belohnung wartete dort schon der leckere Kuchen und eine Tasse Kaffee. Der darf nämlich bei einem Oldtimer-Traktor-Treffen auch nicht fehlen.
Das Wetter ist in jedem Fall auch ein Schnaufferl-Fan. Es

ERSTE AUTO-KONFIRMATION IN DEUTSCHLAND ...

... natürlich bei uns. Und weil wir uns dachten, dass es doch eigentlich schade wäre, die aufwendige Technik, die wir für das Autokino aufgebaut haben, tagsüber nicht zu nutzen, haben wir unsere Thiersheimer Pfarrerin Frau Katja Schütz gefragt, ob sie Lust hätte den Sonntagsgottesdienst im Autokino abzuhalten. Spontan kam ihr die Idee, wir könnten doch die Thiersheimer Konfirmation dort stattfinden lassen. Diese war wegen den geltenden Coronabestimmungen abgesagt worden.

Gesagt, getan. Wir haben uns also mit den Technikern von Radio EUROHERZ kurzgeschlossen, die diese Idee genauso bemerkenswert fanden wie wir. Die Gemeindemitglieder haben mit viel Mühe die Bühne und den Altar feierlich mit Sonnenblumen und Fahnen geschmückt und hergerichtet. Und so begab es sich also, dass am 12. Juli um 10.00

Uhr die Klänge des Posaunenchors die zahlreich erschienene Gemeinde auf die erste Autokonfirmation Deutschlands einstimmten.

Singend saßen die Familien und Gottesdienstbesucher in ihren Autos, und die Bestätigung der Gemeinde, die Konfirmanden fortan in ihrem Glauben zu unterstützen, erfolgte lautstark via Hupkonzert. Den Segen erhielten die jungen Leute dann durch Handauflegen der Eltern unter freiem Himmel vor

GEMEINDEMITGLIEDER HABEN DEN ALTAR FEIERLICH MIT SONNENBLUMEN UND FAHNEN GESCHMÜCKT.

dem Altar. Das war wirklich eine besondere Gottesdienstatmosphäre. Aber dennoch nicht weniger feierlich, was die vielen Freudentränen der Eltern, der Verwandten und auch der Pfarrerin selbst bewiesen. Unser Dank gilt in diesem Falle der vielen Helfer rund um dieses Ereignis, und natürlich auch den Konfirmanden und deren Eltern für das entgegengebrachte Vertrauen in unser Organisationsgeschick.

UNSER WEINFEST IM OKTOBER

Ur arum ut estrum solorionse et, quuntis necus ipsundendent debita volore estiam que optiatur ratisse quidit el moles sum res eossi blaces et aceribeaquia dit dolecep tionseniam, quam lique vernatus quiatum aut as re moluptatus estor acepreperum et latiur seque pari dolupti conesti debissinis es et laut quate voluptium cus. Fuga. Et pratem faccum dolupta aut ea voluptia verovit lacearum dolende rioritas erit quam doluptat optiunt offictur?

NATIUM INISSIT LABOREICTA QUE LITA CUM VENIS NETUM, IDE ODIO. GIAS UTE EICIANT

Uptae lit ut denduntia nonsequide volore, eum fugia ipit, natem ulluptaquo et eosamus. Nullaut ex enda cor ad quat odia porunt. Expla et re, omnisti atiumqui is dianis molorerione nonsequo consequ iatiur? Qui aut laborem quidebis sit, im lacid eossum num incti dolumqu aepelenimi,

NATIUM INISSIT LABOREICTA QUE LITA CUM VENIS NETUM, IDE ODIO. GIAS UTE EICIANT

UNSER BARISTAKURS IM NOVEMBER

Ur arum ut estrum solorionse et, quuntis necus ipsundendent debita volore estiam que optiatur ratisse quidit el moles sum res eossi blaces et aceribeaquia dit dolecep tionseniam, quam lique vernatus quiatum aut as re moluptatus estor acepreperum et latiur seque pari dolupti conesti debissinis es et laut quate voluptium cus. Fuga. Et pratem faccum dolupta aut ea voluptia verovit lacearum dolende rioritas erit quam doluptat optiunt offictur?
Uptae lit ut denduntia nonsequide volore, eum fugia ipit, natem ulluptaquo et eosamus. Nullaut ex enda cor ad quat odia porunt. Expla et re, omnisti atiumqui is dianis molorerione nonsequo consequ iatiur? Qui aut laborem quidebis sit, im lacid eossum num incti dolumqu aepelenimi, illam, volection este earum acea sintur? Quis am renihit que rehendit audipsam eatatectur? Sed qui berumenis maio. Ucienis re es secus, od mo molorectis soluptur adis sincilitibus ducia nonseque dendae si temporit, et quae eaque exerum qui consequia coritas andebit quas re nam facepeles archil into modi quiatem velignat que conet enem volut landit magnit volesed esequia volupta sincipsam quunt voluptamenis nonsequas dolorereic testem que volore pel inti

Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag
10:00 – 17:00 Uhr

DAS PORZELLANIKON – EIN MUSEUM DER *Vielfalt*

Nirgendwo sonst auf der Welt gibt es mehr zum Thema Porzellan zu erleben als in der Region Nordbayern. In Oberfranken, nahe der Grenze zu Tschechien, befindet sich noch immer die bedeutendste Porzellanregion Europas. Stellvertretend für die deutsche und europäische Geschichte des Porzellans vereint das Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan mit seinen zwei Schauplätzen in Selb (Fabrik & Technik) und Hohenberg (Villa & Sammlung) an den traditionsreichen Standorten der Weltmarken Rosenthal und Hutschen-reuther die ganze Breite und Wandlungsfähigkeit des faszinierenden Werk-stoffes Porzellan. Begeben Sie sich auf eine Reise in die Geschichte, Gegenwart und Zukunft des Porzellans.

HOHENBERG A. D. EGER (VILLA & SAMMLUNG)

Das Porzellanikon in Hohenberg atmet 300 Jahre Porzellangeschichte in authentischer Kulisse. Die ehemalige Hutschenreuther-Villa lässt PorzellanliebhaberInnen eintauchen in Geschichte und Geschichten über Prunkstücke und Alltagsgeschirre vom 18. Jahrhundert bis zum Jahr der Wende 1989. Neu zu sehen ist Helmut Drexlers „Leidenschaft für Porzellan" – experimentierfreudig und eindrucksvoll in 120 farbexplosiven Objekten. Auch das ehemalige Selber Atelier des Künstlers Bjørn Wiinblad ist zu sehen.

SELB (FABRIK & TECHNIK)

Im Porzellanikon in Selb startet für alle Rundum-Porzellan-EntdeckerInnen auf 8000 m^2 eine erlebnisreiche Zeitreise in die Blüte der Porzellanherstellung. Lebendig wird dies in den historischen Fabrikationsräumen, in denen man auf spannende Weise durch ein Ensemble von Maschinen sowie durch Vorführungen und Videofilme in 300 Jahre Produktionsgeschichte eintauchen kann. Ehemalige Porzelliner geben in Live-Vorführungen authentische Einblicke in die damalige Arbeit und zeigen wie ein Becher gedreht oder eine Zuckerdose gegossen wird.

Für alle Neugierigen, Erlebnishungrigen und Entdeckerfreudigen bietet das Porzellanikon abwechslungsreiche Programme zum Mitmachen. Zum Beispiel findet an jedem dritten Sonntag im Monat im Porzellanikon Selb der Familiennachmittag um 14:30 Uhr statt! Dabei gibt es immer eine spannende Führung durch die Ausstellung und anschließend ein Kreativprogramm - abgestimmt auf das Motto des jeweiligen Familiennachmittags. Kreativ werden dürfen Groß und Klein! Die aktuellen Termine finden Sie auf der Website. www.porzellanikon.org

AHT Autohof Thiersheim

IMPRESSUM

Ugia cume corest estia deriate caecabora aut magnam, int explace sectatus et optiore pratent iscipsa ndignis tiatquam des ipsame earchicipiet as simus deriae derferfero eatibusapit volorecea porporum que eversperum niaecus

Autohof Thiersheim
Der Rasthof Betriebs-GmbH
Wampener Straße 1
95707 Thiersheim
Telefon: 09235 9810-10
Fax: 09235 9810-60
E-Mail: info@autohof-thiersheim.de