

AUSGABE 2/2023

Autohof

JOURNAL

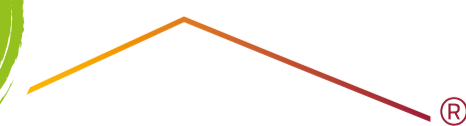
TANKEN | RASTEN | INFORMIEREN

NIE MEHR LANGEWEILE! -
RENOVIERUNG UNSERER SPIELECKE

UNSER GNIALA OAMD

TOO GOOD TO GO - WIR RETTEN
LEBENSMITTEL VOR DER TONNE

STÄMPS - DIE DIGITALE
BONUSKARTE



Autohof Thiersheim
GENUSS. ENERGIE. SERVICE.



INNOVATION IST WIRTSCHAFT DER ZUKUNFT

Zur Klarstellung vorweg: Ich gehöre nicht zu denen, die alles dunkelschwarz sehen und glauben, dass es früher besser war.

ERST NEULICH HABE ICH
EINEN INTERESSANTEN
ARTIKEL IM HANDELSBLATT
GELESEN. DORT HAT EIN
HELLER KOPF FOLGENDEN
SATZ ZITIERT:

„EINE VOLKSWIRTSCHAFT WIE
DEUTSCHLAND SIE HAT, KANN
NICHT IN TEILZEIT GEFÜHRT
WERDEN.“

Aber zugegebenermaßen mache ich mir schon ein bisschen Sorgen um unseren Wirtschaftsstandort Deutschland. Die Entwicklungen, die ich täglich beobachte, finde ich schon sehr beunruhigend.

Diese alles lähmende Bürokratie macht nicht nur dem etablierten Mittelstand schwer zu schaffen. Junge und kreative Start-ups wählen von vornherein andere Wirtschaftsstandorte, in denen sie sich und ihre innovativen Produkte willkommener sehen, und in denen sie sich schneller entwickeln können. Zeit ist immer noch Geld. Dieser Spruch hat nach wie vor nichts von seiner Bedeutung verloren.

Auch die Vorstellungen bzgl. neuer Arbeitszeitmodelle, die die nachrückenden Generationen haben, sehe ich eher als kontraproduktiv. Aber klar ist auch, dass die Maloche unserer Eltern auch nicht das Maß aller Dinge sein konnte, und auf Dauer weder zielführend noch erstrebenswert ist. Die Lösung ist meines Erachtens wie immer in der goldenen Mitte zu finden.

WARUM ICH ZUR ARBEIT
HINLAUFE, WO ANDERE
MEISTENS WEGLAUFEN

Immer wieder werde ich gefragt, wie es kommt, dass ich zur Arbeit hinlaufe, wo andere kontinuierlich davor weglaufen. Das liegt einfach an der Tatsache, dass ich liebe, was ich tue, und tue, was ich liebe. Und dazu gehört auch, mich täglich mit neuen innovativen Ideen am Markt zu beschäftigen und jungen Start-ups eine Chance zu geben. Es macht

mir Freude zu sehen wie sich aus kreativen Ideen über die Zeit funktionierende Produkte und Lösungen entwickeln.

Ich wünsche mir, dass die nachfolgenden Generationen den Mut haben, sich nicht ausschließlich über Arbeitszeitmodelle und finanzielles Auskommen zu definieren, sondern ihre Produkte und Ideen dahingehend ausrichten, das sie die Region und damit auch die eigene Heimat stärken und vorwärtsbringen.

„AUCH WENN DIE GRÖSSTEN
INNOVATIONEN WOHL VON
START-UPS KOMMEN WERDEN,
IST UND BLEIBT DER
MITTELSTAND DIE TRAGENDE
SÄULE UNSERER
GESELLSCHAFT“.

(ROLF KÜSTNER)

Herzlichst,

Ihr Rolf Küstner



NIE MEHR LANGEWEILE!

Gerade für unsere kleinen Besucher ein besonderes Highlight: Das ist unsere großzügige Kinderecke. Sie erlaubt den Eltern einen entspannteren Aufenthalt und bietet den Kindern eine willkommene Abwechslung nach einer langen Autofahrt.

Aber auch eine Kinderecke kommt mal in die Tage. Deswegen wird unser nächstes Projekt die Renovierung dieses Bereiches werden. Extra dafür werden die Sitzgelegenheiten und Tische ausgetauscht und die Räumlichkeit mit neuen und kindgerechten Spielsachen ausgestattet.

Das Besondere daran: es werden spezielle Materialien verarbeitet, die den Schall schlucken. Dafür haben wir extra einen

Akustiker ins Boot geholt, der uns fachmännisch beraten hat, wie wir Wände, Decken, Dekorationsartikel, Filzmaterialien und Co. einsetzen, um dieses Ziel zu erreichen.

UNSERE GROSSE
KINDERECKE IST EIN
ALLEINSTELLUNGSMERKMAL
& ETWAS GANZ
BESONDERES

So wird es deutlich leiser in unserer Kinderecke. Auch wenn die Kleinen mal streiten oder lauter spielen. Damit wird der Aufenthalt für unsere anderen Gäste auch angenehmer werden. Der Sitzbereich für die Eltern und Großeltern in der Kinderecke wird bei der Gelegenheit vergrößert, sodass deutlich mehr Platz am Tisch sein wird.

Geplant sind die Umbaumaßnahmen für den kommenden Mai. Bis dahin wird der Außenbereich dann wieder nutzbar und die Eltern und ihre Kinder können sich auf dem Spielplatz in der Sonne tummeln.



WIR STELLEN VOR

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen Petr (gesprochen Peter) vor. Er ist 45 Jahre alt und beinahe seit 16 Jahren in unserem Autohof im Service tätig. Petr ist ursprünglich gelernter Koch. Aber die Kochjacke hat er irgendwann gegen die Kellnerbörse eingetauscht. Er macht gerne Sport und er liebt die Geschwindigkeit. Das Motorradfahren ist seine Leidenschaft. Im Sommer kommt er häufig mit seinem roten Flitzer angerauscht. Im Winter fährt er gerne Ski – Abfahrt versteht sich.

Selbst im größten Stress bleibt er unerschütterlich und gelassen. Ein verlässlicher und fairer Kollege und Mitarbeiter. Der Fels in der Brandung!

UNSER AUTOHOF



Ohne Klob
Nix los



stämps

– ohne Gedöns „abgestempelt“

SICHER.SCHNELL.EINFACH.

Dr. Markus Andreas Thies, Prof. Erich Schöls und Sebastian Gläser haben das Forschungszentrum Explorative Digitalisierungslösungen in Würzburg gegründet, um jungen Studierenden dabei zu helfen, ihre innovativen Ideen marktreif zu machen.

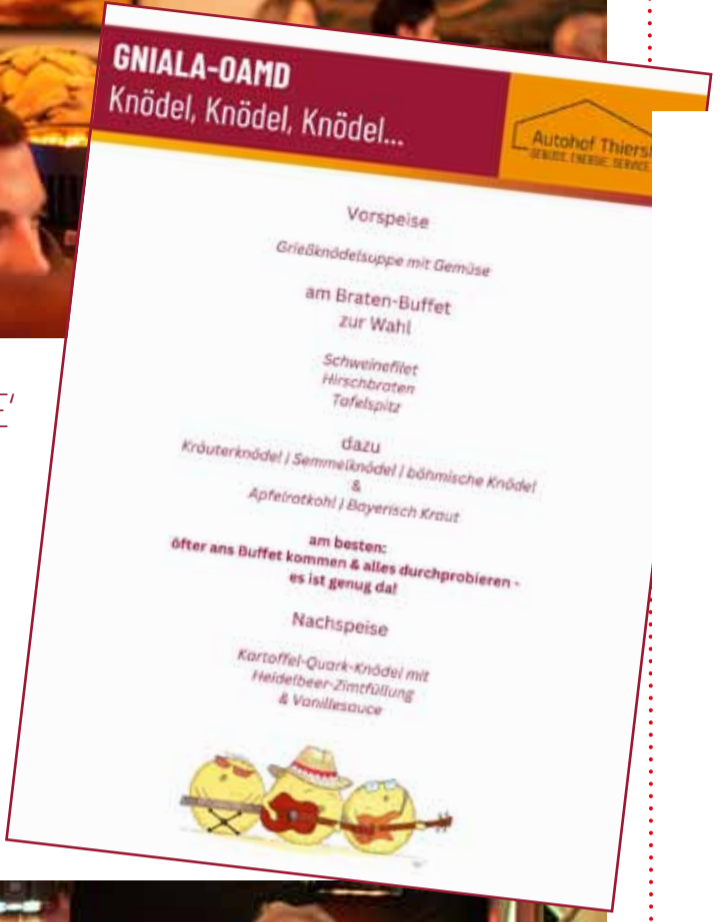
Eine dieser nicht nur witzigen, sondern auch nützlichen Ideen ist es, den Papierwust in deutschen Geldbörsen, der durch zig Bonuskarten ausgelöst wird, zu digitalisieren. Und zwar so, dass auch ein echter Mehrwert für die Partner – nämlich Dienstleister und Gastronomen entsteht. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Eine App namens „stämps“. Es handelt sich dabei um eine digitale Bonuskarte, bei der über einen konfigurierten Holzstempel über einen NFC-Chip (Near Field Communication) ein digitaler Stempel auf einer Bonuskarte am Kundenhandy erzeugt wird.

„MIT STÄMPS HABEN WIR BONUS-
KARTEN INS 21. JAHRHUNDERT GEHOLT.“

Dr. Markus Andreas Thies

Die Kunden werden so für ihre Treue belohnt und erhalten beim Erreichen von zehn Stempeln einen Bonus. In unserem Fall erhalten Sie ab einem Kauf von zehn Kaffeespezialitäten die Elfte umsonst.





Knödel, Knödel, Knödel und dazu fränkischer Blues. Das gab's bei uns im Autohof bei unserem Gniala Oamd. Das Ray Hautmann-Trio hat die Bude gerockt. Die drei Gleeskäpf spielten fränkischen Folk und Rythm & Blues. Mit viel Humor und immer einem Augenzwinkern nahmen sie das Frankenland auf die Schippe.

Volles Haus und super Stimmung – hat Spaß gemacht! Den Beweis liefert diese kleine Bildergalerie. Mehr finden Sie unter: www.autohof-thiersheim.de/news.

„A STARKER OAMD IN THIERSHEIM. MIR KUMME' GERN WIDDE' ZUM ROLF UND SEIM AUTOHUF. DOU WOU NEDD BLOUSS DI' GNIALA HAUS'N, SONDERN WOUSD AUSSE' BENZIN UND DIESEL A NU A KULTUR TANK'N KOSD.“

Ray Hautmann vom Ray Hautmann Trio



Klar könnte man sowas auch einfach mit QR-Codes lösen. Aber die sind sehr leicht zu kopieren und deshalb keine Lösung.

„ICH BIN VON DIESEM SYMPATHISCHEN BELOHNUNGSSYSTEM ÜBERZEUGT, UND UNTERSTÜTZE GERNE DIESES JUNGE UND INNOVATIVE START-UP.“

Rolf Küstner



Außerdem liegt den Entwicklern viel daran, dass keinerlei personenbezogene Daten der Nutzer abgegriffen werden.

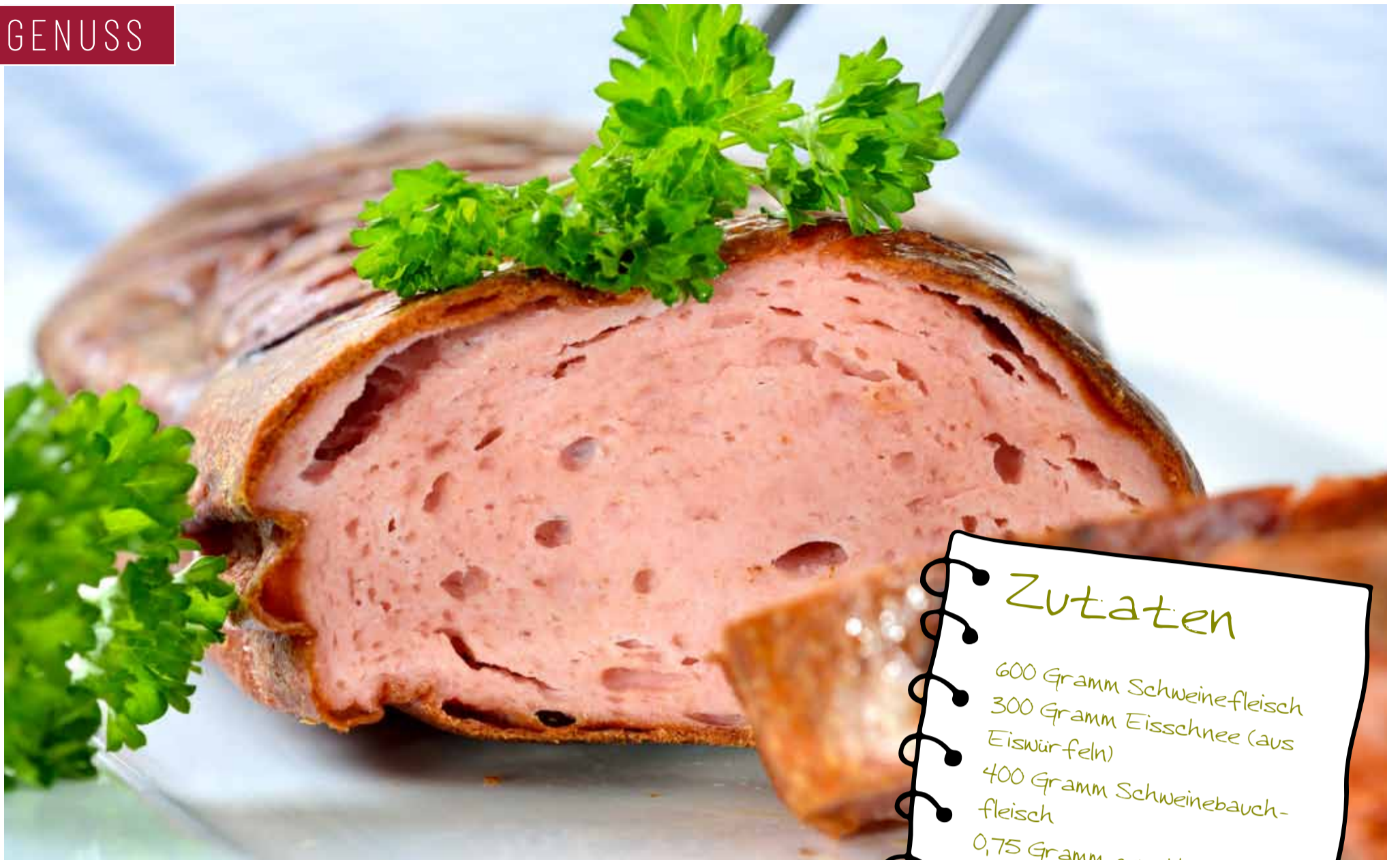
Das witzige Design hat der App-Designer und Entwickler Philipp Stollenmayer entworfen. Er entwickelt in seinem „richtigen“ Leben eigentlich Computerspiele und hat dafür bereits den Apple-Design Award bekommen. Kein Wunder also, dass diese App den Spieltrieb anregt.

Sogar die Kirche ist Kunde dieser kreativen Lösung. Ein Pfarrer aus Würzburg stempelt seinen Konfirmanden ihre Bonuskarte ab, wenn sie den Gottesdienst besucht haben. Er hatte üblicherweise immer Stempelkarten, ist aber von seinen Konfirmanden deshalb ausgelacht worden und kann jetzt mit der digitalen Bonuskarte punkten.

„WICHTIG IST UNS VOR ALLEM, DASS WIR SPASS AN DER SACHE HABEN UND NICHT DAS IRGENDWELCHE INVESTOREN MIT EINER GEWINN-MAXIMIERUNG VERSEHEN WERDEN.“

Dr. Markus Andreas Thies

Und so geht's:
Die App „stämps“ im App-Store suchen und herunterladen, von unseren Mitarbeiter:innen den Stempel an das Mobiltelefon halten lassen, dabei sein und sammeln.



Zutaten

600 Gramm Schweinefleisch
300 Gramm Eisschnee (aus
Eiswürfeln)
400 Gramm Schweinebauch-
fleisch
0,75 Gramm gem. Muskat
0,25 Gramm gem. Thymian
0,75 Gramm gem. Majoran
4 Gramm gem. weißer Pfeffer
25 Gramm Pökelsalz
0,25 Gramm gem. Ingwer
1 EL Fett für die Form

WEDER LEBER NOCH KÄSE ODER: WIEVIEL LEBER IST IM LEBERKÄS?

Eines ist sicher: Im Leberkäs ist weder Leber noch Käse enthalten. Die Bezeichnung „Leberkäs“ kommt vermutlich von den altdeutschen Wörtern „Laib“ und „Kas“.

Der Wittelsbacher Kurfürst Karl Theodor kam 1776 aus der Pfalz nach Bayern eingereist und wurde dabei von seinem Haus- und Hof-Metzger begleitet. Der kam eines Tages auf die Idee, fein gehacktes Schweine- und Rindfleisch in Form eines Brotes zu backen. So kam der Leberkäs zu seinem unverwechselbaren Äußeren, dass an einen Brotlaib erinnert. Das Wort „Käs“ beschrieb ursprünglich einfach nur die kompakte Masse, zu der das Fleisch und die anderen Bestandteile verarbeitet werden.

Böse Zungen behaupten auch, dass im Leberkäs eine ordentliche Portion Pferd zu finden ist. Aber bevor sich jetzt die Mägen umdrehen, das mit dem Pferd wird in Bayern nicht praktiziert. Auch wenn es erlaubt wäre.

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch vor der Verarbeitung klein schneiden, mit dem Pökelsalz vermengen und dann für ca. 30 Minuten ins Kühlfach geben. (Sollte aber noch nicht gefroren sein). Danach alles mit den Gewürzen vermengen.

Dann das Fleisch in die Küchenmaschine geben und sehr schnell 1-2 Minuten so klein wie möglich zerhacken.

Jetzt die Eiswürfel (am besten in einem Cutter) so fein zerhacken, dass Eisschnee daraus entsteht. Den Eisschnee und die Fleischmasse miteinander vermischen. Es sollte relativ schnell verarbeitet werden.

Eine passende eckige, gut gekühlte Form ausfetten und die Masse in diese Form geben. Darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Die Oberfläche mit einem Teigschaber glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Ober/Unterhitze) ca. 90 Minuten backen.

TIPP:

DURCH DEN EISSCHNEE
ENTSTEHT EINE GEKÜHLTE MASSE.
DAS IST NOTWENDIG, UM DEN
LEBERKÄS NICHT ZU VERBRENNEN.

DAMIT DER LEBERKÄS SEINE
BESONDERE FARBE BEKOMMT IST DAS
PÖKELSALZ WICHTIG. SONST WIRD
ER GRAU UND SIEHT EHER
UNAPPETITLICH AUS.

EINE BESONDERE SPEZIALITÄT IST
DER HOLZOFENLEBERKÄS, DER BEI
OFFENEM FEUER IM HOLZOFEN
GEBACKEN WIRD.



SAVE THE
planet
ONE MEAL AT
A TIME



LEBENSMITTEL WEG- WERFEN? DAS KOMMT NICHT IN DIE TÜTE.

Etwa ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel finden nie den Weg auf den Teller.

In ganz Deutschland werden 18 Millionen Tonnen pro Jahr weggeworfen – Tendenz steigend. Das entspricht den Ladungen von ca. 700 000 LKW's.

Allein an Autohöfen in Deutschland werden fertig produzierte Lebensmittel im Wert von 5 Millionen Euro weggeworfen. Das sind unglaubliche Zahlen, die sich leider eher am unteren Ende der Skala befinden. Die Dunkelziffer dabei ist sicher noch höher.

Eine innovative Idee, die sich gegen diesen Trend stemmt, ist das Konzept von Too Good to go. Das ist ein junges Start-up, dass über eine App Konsumenten mit Restaurants oder Geschäften verbindet um Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahren.

Das Konzept ist ganz einfach: Die teilnehmenden Bäckereien oder Gastronomien packen die übrig gebliebenen Waren am Abend kurz vor Betriebsende in eine Tüte und stellen die Anzahl der zur Verfügung stehenden Tüten in die App. Interessierte Kunden können sich registrieren und in der App die Tüten reservieren um sie dann kurz vor Ladenschluss zu einem vergünstigten Preis abholen. Sogar der Spieltrieb wird angesprochen. Weil, was genau in der



Tüte drin ist, wissen die Kunden vorher nicht. Ein Überraschungspaket also.

Stand 2019 ist dieses Konzept bereits ins neun Ländern erfolgreich: Deutschland, Dänemark, Frankreich, Norwegen, Niederlande, Belgien, Schweiz, Spanien und Vereinigtes Königreich.

ANFANG 2020 HATTE DIE
APP BEREITS
980 000 NUTZER.
TENDENZ STARK STEIGEND.

Und seit März 2022 sind auch wir Teil dieser Erfolgsstory. Im App-Store finden Sie unter Too Good to go den Autohof Thiersheim als Anbieter. Wir retten auf diese Weise unsere belegten Stangerl, Brezen, Sandwiches oder auch Salate aus dem Tankshop. Dabei ist die Frischware aber nie älter



als 2-3 Stunden, weil wir 4 bis 5 mal am Tag frisch belegen. Auch Schokoriegel, Getränke, Knabbereien, Brot und alles was kurz vor dem Verfallsdatum steht, oder an diesem Tag nicht mehr unter die Leute käme, kommt bei uns in die Tüte. Mit 2 - 3 Tüten jeden Abend bewahren wir so Lebensmittel vor der Tonne und unterstützen gleichzeitig diese sinnstiftende Innovation.



KULTUR



DIE FICHTELGEBIRGSMUSEEN

SAGENHAFT SEHENSWERT!

Das Fichtelgebirge gehört zu den schönsten und interessantesten Mittelgebirgslandschaften Deutschlands. Seit dem 11. Jahrhundert wurde dieser Landstrich systematisch besiedelt. Bereits zu diesem Zeitpunkt begann der Abbau von Bodenschätzen. Daraus entwickelte sich im folgenden verarbeitendes Gewerbe, Hütten und Handelsfirmen. Das Fichtelgebirge wurde im Mittelalter zum „Ruhrgebiet“ Deutschlands. Man förderte Eisenerz, Zinn, Gold, Silber und zahlreiche Gesteine und Mineralien. Verschiedenste Grund- und Landesherren rissen sich verständlicherweise um die Regentschaft über die Region um den hufeisenförmigen Mittelgebirgskamm. Eine wechselvolle Regionalgeschichte war die Folge.

Sie ist in Wunsiedel im **Fichtelgebirgsmuseum**, dem größten bayerischen Regionalmuseum auf 3100 qm umfassend erlebbar. In neun Gebäuden, gruppiert um einen mittelalterlichen Innenhof erwartet den Besucher ein Streifzug durch die Kultur, Natur- und Regionalgeschichte

der Region. Mineralien und Bodenschätze, Kunstgewerbliche Objekte, historische Kleidung, Fotografie, Handwerk, Spielzeug, Industrie und Bergbau, aber auch regionale Künstler sind Themen der Präsentation. In Schauwerkstätten zeigen Schmied und Töpfer ihr Können. Zahlreiche Veranstaltungen, Feste und Märkte begeistern jedes Jahr die Besucher. Das Museumscafé lädt zum Verweilen ein.

Das **Volkskundliche Gerätemuseum** Arzberg, im Ortsteil Bergnersreuth, ergänzt die Präsentation in Wunsiedel um den bäuerlich-landwirtschaftlichen Aspekt. Es ist in einem ehemaligen Bauernhof aus den 1920er Jahren mit Wohnhaus, Scheune und Stall untergebracht. Alleinstellungsmerkmal des Museums sind die aufwändigen Schablonenmalereien an Wänden und auf den Böden. In der

Dauerausstellung wird der Wandel der Landwirtschaft in der Region, das Transportwesen und die Konservierung von Lebensmitteln in Inszenierungen dargestellt. Ergänzt wird die Schau durch eine Marktreutwitzer Landschaftskrippe mit 1800 Figuren. Kurse zu Ernährung und Gartenpflege treffen stets auf großes Interesse.

In den Fichtelgebirgsmuseen in Wunsiedel und Arzberg werden regelmäßig überregional interessante Sonderausstellungen gezeigt. Das Themenspektrum ist hier schier unendlich. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall.

In 2023 feiert das Fichtelgebirgsmuseum 115 Jahre Bestehen, das Gerätemuseum 30 Jahre.

FICHTELGEBIRGS. MUSEEN
WUNSIEDEL
ARZBERG

Fichtelgebirgsmuseum Wunsiedel


Spitalhof 3, 95632 Wunsiedel
Tel: 09232-2032, Fax 09232-4948
email: verwaltung@fichtelgebirgmuseum.de
www.fichtelgebirgmuseum.de

Volkskundliches Gerätemuseum

Wunsiedler Str. 12-14, 95659 Arzberg-Bergnersreuth
Tel: 09232-2032, Fax: 09232-4948
email: museum@bergnersreuth.de
www.bergnersreuth.de



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
www.autohof-thiersheim.de
 Shell Autohof Thiersheim