



*Das Präsidium und die Clubverwaltung  
wünschen allen Mitgliedern und Freunden  
des Deutschen NAVC  
ein geruhsames Weihnachtsfest  
sowie viel Glück und vor allem Gesundheit  
im Jahr 2023.*



**Hans A. Kloos**  
Präsident

**Martin Meyer**  
Vizepräsident

**Joseph Limmer**  
Sportpräsident

**Michael Störmann**  
Beiratsvorsitzender

**Marietta Limmer**  
Clubverwaltung

# Krönender Saisonabschluß in Mamming



Die Sieger der Klasse 9, verbesserte Tourenwagen bis 2000 ccm

Nach 2 Jahren Corona-Pause fand am 05. November 2022 die Mossandl-Rallye, Ausgabe Nr. 39, in Mamming endlich wieder statt. Auch diesmal war sie der letzte Termin im Kalender der Deutschen Amateur Rallye-Meisterschaft. Es war der große Tag der finalen Meisterschaftsentscheidungen in der DAM.

Der MSC Mamming konnte sich über ein riesiges Starterfeld von 76 Meldungen und letztlich 74 Startern sehr freuen. Der Wettergott meinte es am Vortag nicht gut und so war die Strecke am Samstag mit riesen Wasserpfützen gespickt und somit extrem schmierig. Dies stellte wiederum höchste Ansprüche an die Fahrer und deren Fahrzeuge, die dem leider nicht alle standhielten. Gefahren wurde diesmal auf 4 Wertungsprüfungen rund um- und im Kieswerk der Firma Mossandl. Da beim MSC Mamming die Sicherheit an erster Stelle steht, legt der Verein großen Wert darauf, dass alle teilnehmenden Fahrzeuge den Bestimmungen entsprechen.

Pünktlich um 11 Uhr konnte die Rallye planmäßig starten. Gruppenweise ging es an den Start. Der Fahr- und Rennspaß war für Teilnehmer und Zuschauer garantiert, sodass die Motorsportfreunde voll auf ihre Kosten kamen und die Teilnehmer sich schon auf den nächsten Wettbewerb 2023 freuen. Unser Vereinsmitglied, Testa Donato - der rasende Pizzabäcker - hatte sichtlich Spaß, als er mit seinem heckgetriebenen BMW Compact den „Monte Mossandl“ erklimmen konnte. Unser Vorstand, Roland Kroiss, war mit seinem Opel Kadett eben-

falls sehr flott unterwegs und ließ die Steine kräftig fliegen. Der gut besuchte Zuschauerpunkt im Kieswerk bot den Fans und Fotografen jede Menge Rennsport-Action. Hier wurden alle vom Verpflegungstand des MSC Mamming mit leckeren Speisen und Getränken bestens versorgt.



Team Tucheck Christoph - Habermann Daniel, Sieger Klasse 9, Gesamtsieger Gruppe 2

Gegen ca 17 Uhr kam das letzte Fahrzeug im Parc Ferme an, sodass die Rennkommissare genügend Zeit für die Auswertung aller Fahrzeiten hatten. Die Siegerehrung fand wie ge-

wohnt im Gasthaus Apfelbeck statt. Erfreulicherweise gab es trotz einiger Blechschäden keine Verletzungen, sodass alle wieder gesund die Heimreise antreten konnten.

Der MSC Mammig hatte mit seinen vielen freiwilligen Helfern aus dem Verein und den Feuerwehren Mammig, Gottfrieding und Töding für ein perfektes Motorsportevent für alle Rallyesportfreunde und Fans aus ganz Deutschland und dem angrenzenden Nachbarland Österreich geboten. Der Verein freut sich schon jetzt auf die nächste Ausgabe der mittlerwei-

le weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannten Schotter-Rallye im niederbayrischen Mammig.

Wir gratulieren den frischgebackenen Deutschen Rallyemeistern Michael Knese / Fabian Knese (Gruppe 1), Denis Teves / Michael Meditz (Gruppe 2) und Stefan Stich / Frank Albrecht (Gruppe 3) recht herzlich zu ihren großen motorsportlichen Erfolgen.

Anita Winnik

## JAHRESAUSKLANG MIT GENUSS

# Zu den Festtagen die Familie mit besonderen Cocktail-Kreationen verwöhnen

Das Festtagsmenü an Heiligabend steht in vielen Familien bereits fest. Aber was gibt es eigentlich zu trinken? Eine originelle Idee ist es beispielsweise, die Lieben mit selbst gemischten Cocktails zu überraschen.



*Genuss im Glas: Mit wenig Aufwand lassen sich zu Hause raffinierte Cocktails zubereiten.*

### Feine Aromen genießen

Schöne Gläser, Shaker, Stößel, Sieb und Eiswürfel reichen für eine Vielzahl raffinierter Spezialitäten aus. Vor allem die Qualität sollte im Vordergrund stehen. Hochwertige Grundprodukte ermöglichen ein feines Zusammenspiel der Aromen. Das gilt für Spirituosen wie Gin, Rum, Wodka, Brandy oder Liköre ebenso wie für die begleitenden Fruchtsäfte. Für

den Festtagsbezug sorgen Gewürze wie Zimt, Kardamom und Vanille. Bei den Säften eignen sich Apfel, Orange, Cranberry oder Granatapfel für weihnachtliche Aromen im Glas. Unter [www.spirituosen-verband.de](http://www.spirituosen-verband.de) etwa finden sich viele weitere Tipps und Infos.

### Rezepttipps: von Manhattan bis Irish Coffee

Der beliebte Auftakt eines genussvollen Menüs, ob zu Weihnachten oder in der Silvesternacht, ist beispielsweise ein Manhattan. Der edle Cocktailklassiker lässt sich ganz unkompliziert

zu Hause mixen: Dafür 4 cl Whiskey, 2 cl Wermut und 2 Spritzer Angosturabitter mit Eis rühren, anschließend durch ein Barsieb in ein gekühltes Glas gießen. Tipp: den Manhattan ohne Eis, aber gerne mit einer Cocktailkirsche servieren. Als Abschluss des Abendessens oder zum Aufwärmen nach einem langen Familienspaziergang an den Festtagen eignen sich heiße Spezialitäten „mit Schuss“. Mit süßem Kakao oder den feinen Röstaromen eines hochwertigen Kaffees lassen sich zahlreiche feine Spirituosen kombinieren, zum Beispiel Cognac, Rum, Amaretto oder ein Whiskey für den klassischen Irish Coffee.“ Unter [www.spirituosen-verband.de](http://www.spirituosen-verband.de) etwa finden sich viele weitere Tipps und Informationen sowie ein Lexikon rund um die edlen Tropfen. An Weihnachten und Silvester ist damit für Genuss und eine heitere Stimmung gesorgt.



*Mit Familie und Freunden einen fröhlichen Jahresausklang zelebrieren: Mit der passenden Grundausstattung wird jeder selbst zum Barkeeper.*

Text und Bilder: JL/djd/BSI

## GLÜHWEINDUFT UND LICHTERGLANZ:

# „Weihnachtsmärkte 2022“

Glühwein, Lichterglanz und die vertrauten Düfte: Deutschland freut sich auf seine Weihnachtsmärkte, in diesem Jahr dürften sie nach den pandemiebedingten Einschränkungen erstmals wieder überall in traditioneller Form stattfinden. In unserem Special stellen wir fünf Städte und Regionen mit besonders stimmungsvollen Märkten vor.

### **Weltweit bekannt: Der Nürnberger Christkindlesmarkt**



*Auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt befinden sich alljährlich über 180 Verkaufsbuden. Mit rund zwei Millionen Besuchern jährlich zählt er zu den größten Weihnachtsmärkten Deutschlands.*

Als ältester Weihnachtsmarkt Deutschlands gilt der Dresdner Striezelmarkt, der 1434 erstmals erwähnt wurde. Weltweit bekannt ist aber der Nürnberger Christkindlesmarkt, der in der Altstadt von Nürnberg auf dem Hauptmarkt und den angrenzenden Straßen und Plätzen stattfindet. Erste Nachweise für den Markt finden sich aus dem Jahre 1628, und mit rund zwei Millionen Besuchern jährlich zählt er zu den größten Weihnachtsmärkten Deutschlands. Hier gibt es sogar eigens einen „Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein“. 1965 stellte die in Nürnberg ansässige Weinkellerei Gerstcker erstmals ihren traditionsreichen Glühwein auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt vor. Mehr Infos dazu gibt es unter [www.gerstcker-weinkellerei.de](http://www.gerstcker-weinkellerei.de).

### **Braunschweig: Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerk und Kulinarik**

Im stimmungsvollen Ensemble der historischen Gebäude rund um den Dom St. Blasii und der Burg Dankwarderode bieten rund 140 liebevoll geschmückte Stände in Braunschweig vom 23. November bis zum 29. Dezember ihre Produkte an und ver-

breiten eine adventliche Stimmung auf dem Markt. Bei Kunsthandwerkern gibt es inspirierende Geschenkideen wie handgefertigte Holzprodukte, kreative Schmuckdesigns, wärmende Filz- und Wollprodukte und individuellen Adventsschmuck zu entdecken. Kulinarische Spezialitäten aus Braunschweig und der Region sowie weihnachtliche Leckereien sorgen für abwechslungsreiche Gaumenfreuden. Weitere Infos findet man unter [www.braunschweig.de](http://www.braunschweig.de).

### **Wilhelmshaven: Weihnachten am Wattenmeer**

Ein Besuch von Wilhelmshaven lohnt sich zu jeder Jahreszeit und hat auch im Winter seinen Reiz, wenn im Hochseehafen eine steife Brise weht und Raureif auf der imposanten Kaiser-Wilhelm-Brücke liegt. Vom 21. November bis 30. Dezember feiert die Nordseestadt „Weihnachten am Meer“: In der Innenstadt wird ein winterliches Budendorf aufgebaut und festlich beleuchtet. Unter hohen Tannen im Lichterglanz gibt es Glühwein, Bratwurst, gebrannte Mandeln und viele Leckereien. Wer nach Geschenken sucht, findet regionale Spezialitäten und Kunsthandwerk von der Küste. Auf dem Programm

stehen weihnachtliche Veranstaltungen und Konzerte, für die Kinder gibt es Karussells und ein Kasperletheater. Mehr Infos gibt es unter [www.wilhelmshaven-touristik.de](http://www.wilhelmshaven-touristik.de).

### Ostseefjord Schlei: Schwahlmarkt im St. Petri Dom



Der traditionelle, weihnachtliche Schwahlmarkt öffnet vom 3. bis zum 11. Dezember 2022 im St. Petri Dom zu Schleswig seine Pforten.

Herzstück der Urlaubsregion rund um den Ostseefjord Schlei ist die Schlei, mit 42 Kilometern Schleswig-Holsteins längster Ostseearm. An ihrem Ende liegt die über 1.200 Jahre alte Wikin-

gerstadt Schleswig. Ein Highlight im Winter ist der „Schwahlmarkt“ im St. Petri Dom. Im fast 700 Jahre alten Schwahl - das Wort steht für „kühler Gang“, in diesem Fall Kreuzgang - im St. Petri Dom mit seiner besonderen Atmosphäre wird vom 3. bis zum 11. Dezember 2022 an 30 Ständen Kunsthandwerk zum Verkauf angeboten. Der Erlös dient der Erhaltung und Sicherung der Kunstschätze und Glaubenszeugnisse im Dom. Weitere Informationen dazu gibt es auf [www.ostseefjordschlei.de](http://www.ostseefjordschlei.de).

### Magische Weihnachtswelt am Bodensee

Der Bodensee bietet in der kalten Jahreszeit eine Extraportion Ruhe, Entspannung und Genuss. Besondere Highlights sind die zahlreichen Adventsmärkte wie die Bodensee-Weihnacht in Friedrichshafen vom 25. November bis zum 22. Dezember. Das gemütliche Hüttendorf mit rund 70 Buden lädt mit Geschenkideen für jeden Geschmack zum Bummeln ein. Vom 22. November bis zum 8. Januar sorgt auch der Christmas Garden auf der Insel Mainau für Lichterglanz. Er entführt auf einem etwa zwei Kilometer langen Rundweg auf der Blumeninsel mit zahlreichen glitzernden Illuminationen in eine magische Weihnachtswelt. Mehr Infos findet man unter [www.bodensee.eu/weihnachtsmaerkte](http://www.bodensee.eu/weihnachtsmaerkte).

Text und Bilder: JL/djd

## Die NAVC Gourmet-Ecke

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, lautet schon viele Jahrhunderte ein wohl wahrer Spruch, der natürlich auch für unsere Clubmitglieder zutrifft. Damit dem so bleibt und möglichst viele NAVCler dem Tenor der alten Volksweisheit frönen können, bieten wir künftig in loser Folge besonders wohlschmeckende Gerichte zum Nachkochen an, deren Rezepturen nicht zu kompliziert erscheinen. Ganz bewusst schließen wir uns damit dem bundesweiten Trend an, sich hochwertiger, gesünder und wohlschmeckender zu ernähren. Wie stark diese Strömung in der Zwischenzeit geworden ist, zeigen die unzähligen Kochshows im Fernsehen. Hier wieder eine relativ einfache aber trotzdem ziemlich raffinierte Rezeptkomposition:

### Rezept des Monats Dezember – Der Klassiker

## Knusprige Biergans mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Rezeptidee: Knusprige Biergans mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl sowie einem frischen Bier

### Zutaten (für 5 Portionen)

1 Gans (4,4 bis 5 kg), 1 große Zwiebel, 1 säuerlicher Apfel, Salz, Pfeffer, Thymian, Beifuß, 100 g Zucker, 1 frisches Pils

### Zubereitung:

Die Innereien der Gans entfernen. Danach die Gans gründlich auswaschen und salzen. Außen mit Salz, Pfeffer und Thymian gut einreiben. Mit einigen Apfel- und Zwiebelstücken sowie einem Zweig Beifuß füllen. In einem Bräter den Zucker karamellisieren und die restlichen Äpfel und Zwiebeln zugeben, ca. 1/4 Liter Wasser angießen und die Gans zunächst mit der Brust nach unten 25 Minuten bei 170 Grad Celsius im Ofen anbraten. Danach die Gans umdrehen und weitere 40 Minuten garen. Dabei wird sie mehrmals mit Bier und dem Bratensud übergossen, damit sich eine gleichmäßig glänzende, knusprige Haut bildet. Am Ende der Garzeit die Gans bei 80 Grad noch etwas ruhen lassen, bis sie am Tisch tranchiert werden kann. Aus dem passierten Bratensatz lässt sich eine schmackhafte Gänsesoße zubereiten, wenn man das flüssige Gänsefett entfernt. Dazu schmeckt ein klassisches Pils.



Text und Bild: JL/djd-k/Brauerei C. & A. Veltins



## EIN WACHSAMES AUGE AUF DIE INSASSEN

# Intelligente Kamerasensierung macht das Autofahren sicherer

Ein kurzer Blick aufs Smartphone, Sekundenschlaf oder ein nicht angelegter Gurt können im Straßenverkehr weitreichende Folgen haben. Laut internationaler Studien ist rund jeder zehnte Unfall auf Ablenkung oder Müdigkeit zurückzuführen. Doch schon heute gibt es technische Lösungen, die Gefahren erkennen und die Person am Steuer sofort warnen, um Schlimmeres zu verhindern. Erste Serienfahrzeuge sind etwa mit einem System von Bosch zur Innenraumsensierung ausgestattet. Eine auf den Fahrer gerichtete Kamera registriert dabei, wenn die Augenlider schwer werden, die Person abgelenkt ist oder zum Beifahrer oder in Richtung der Rücksitze schaut. Dank künstlicher Intelligenz wertet das System die Information in Sekundenbruchteilen aus. Weiterhin kann diese Technik für mehr Komfort sorgen.



*Schon eine kurze Ablenkung kann im Straßenverkehr gefährliche Folgen haben. Neue Systeme mit künstlicher Intelligenz sorgen für mehr Sicherheit.*

*Text und Bild: djc/Robert Bosch*

## Drandenken, wenn es um sinnvolle Geschenke zum Fest geht:

Die NAVC Mitgliedschaft für Ihre Liebsten, Freunde und Bekannte. Wenn Sie Ihre Werbepremie für den zweiten Jahresbeitrag des Neumitgliedes einsetzen, verschenken Sie zwei Jahre NAVC zum Nulltarif! Das wär doch was!!! Natürlich auch mit den NAVC Geschenkmemberschaften kombinierbar. Die NAVC Clubverwaltung berät Sie gerne zu allen Fragen. 08744-8678

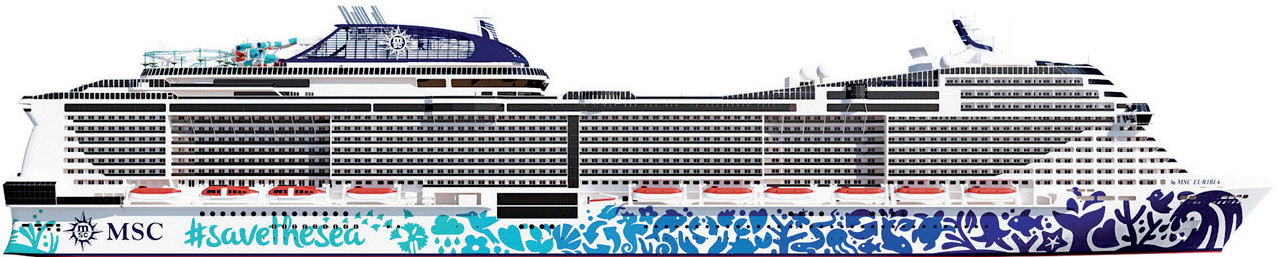


Haben Sie schon einmal daran gedacht, eine Sommer-Auszeit im Winter zu verbringen? Die NAVC Clubverwaltung hält unschlagbare Angebote bereit, mit dem NAVC Clubbonus werden daraus richtige Schnäppchen! Zum Beispiel in den Vereinigten Arabischen Emiraten: Dort warten herrliche Sandstrände und eine Top-Hotelserie auf die Gäste aus unserem Automobilclub.

**Einfach mal nachfragen, weil „Info nix kost!“**

# NAVC Gruppenkreuzfahrt Nr. 1 nach Corona

Liebe NAVC Reisefreunde, wir schreiben die erste NAVC Gruppenkreuzfahrt nach der Corona-Pandemie aus. Wir möchten an die großen Erfolge unserer gemeinsamen Reisen anknüpfen und haben ein ganz besonderes Highlight herausgepickt.



Die MSC Euribia, das neue Flaggschiff von MSC Cruises

Zum besten Termin, nämlich direkt um die Sommersonnenwende, fahren wir mit dem neuen Schiff von MSC Cruises nach Norwegen. Die MSC Euribia wird mit Flüssiggas angetrieben und zählt somit zu den modernsten und umweltfreundlichsten Kreuzfahrtschiffen der Welt. Das ist auch der Grund, warum sie in den Geirangerfjord einfahren darf und unseren Gästen den Besuch dieser atemberaubenden Landschaft ermöglicht. Fachleute der Touristikbranche bezeichnen den „Geiranger“ als den schönsten Fjord der Welt.

Ein weiterer Höhepunkt unserer Fahrt ist der Stop in Flam. Hier bietet sich die Möglichkeit, mit der weltberühmten Flam-Bahn die Berge, Wasserfälle und Siedlungen zu erkunden. Die Bahnstrecke ist 20 km lang, führt durch 20 Tunnel und erklimmt von Flam auf Meereshöhe das 867 Meter hoch gelegene Myrdal.

Die lebafte norwegische Hafenstadt Alesund und Dänemarks Hauptstadt Kopenhagen runden unser Kreuzfahrtprogramm ab, bevor wir wieder zu unserem Ausgangshafen Kiel zurückkehren.



Die Route unseres Traumschiffes vom 17. Juni 2023 bis 24. Juni 2023

Sieben Nächte, acht Tage, auf der MSC Euribia, ab und bis Kiel, mit All-Inclusive an Bord, einschl. dem Luxus-Getränkepaket easy-plus, das sind die Eckdaten unserer Kreuzfahrt. Sie gelten für alle Kabinenkategorien. Speisen ist angesagt im großen Buffetrestaurant oder im A-la Carte Restaurant, wo die kulinarischen Genüsse in Form mehrgängiger Menüs am Tisch serviert werden. Natürlich ist für unsere Gruppe ein fester Bereich im Restaurant reserviert. Unser Getränkepaket umfaßt fast alle glasweise angebotenen Getränke und Cocktails in allen Bars und Restaurants. „Luxus pur“ ist dafür die richtige Umschreibung.

Und jetzt zur fast wichtigsten Nebensache: Wieviel muß für diese außergewöhnliche Reise bezahlt werden? In der günstigsten Innenkabine werden pro Person mit allen genannten Leistungen und der obligaten Hotel-Servicegebühr € 926,00 fällig. Die günstigste Balkonkabine kostet € 1.179,00 und die Deluxe Balkonkabine schlägt mit € 1.259,00 zu Buche. Weitere Kabinenkategorien gibt's auf Anfrage in der NAVC Clubverwaltung. Dort sind auch alle weiteren Infos zu bekommen. Einfach mal nachfragen! Eine Liste der verfügbaren Kabinenkategorien gibt es auch auf [www.navc.de](http://www.navc.de)

Übrigens kann diese wunderschöne Kreuzfahrt auch als Gutscheine unter den Weihnachtsbaum gelegt werden... Die NAVC Clubverwaltung berät Sie gerne!

Und es ist wie fast überall: Wer zuerst kommt, der mahlt zuerst. Das heißt, wir haben insgesamt nur 15 Kabinen in unterschiedlichen Kategorien für unsere Gruppe zur Verfügung. Schnell sein lohnt sich also! Wer früher bucht, hat die größere Auswahl.

JL



## Die Jubilare Der NAVC sagt: „Ein herzliches Dankeschön“

Der NAVC dankt an dieser Stelle allen, die mit dem Erscheinungsmonat unserer Clubzeitschrift 50, 40, 30, 20, 15 beziehungsweise 10 Jahre Mitglied im Neuen Deutschen Automobil- und Verkehrsclub sind.

Unser Clubsekretariat sendet Ihnen als kleines Dankeschön die NAVC-Treuenadel zu.

Je nach Mitgliedsjahr erhalten Sie die Nadel in Bronze, Silber, Gold oder Gold mit Jahreszahl.

10

**Nord**

Jan Martens, Farven

**Rheinland-Mitte**

Norbert Blessing, Bedburg-Hau

Friedhelm Gürtzgen, Oberhausen

Tim Gürtzgen, Voerde

**Hessen**

Jan-Philipp Lüdcke, Königstein

Jochem Möller, Schlüchtern

**Südwest**

Andreas Probst, Hornbach

**Nordbayern**

Klaus-Jürgen Faust, Nürnberg

**Südbayern**

Christina Krenn, Untergriesbach

15

**Nord**

Carsten Müller, Holste

30

**Schleswig-Holstein**

Margit Soyka, Hamburg

**Hessen**

Stefan Lein, Heidenrod

40

**Nord**

Heinz-Hinrich Hartjen,

Kirchwistedt

50

**Rheinland-Mitte**

Manfred Kraski, Halver



# Automobilclub der Individualisten

# navc.de

## Impressum

**Offizielles Cluborgan des Deutschen NAVC e.V. –  
Neuer Automobil- und Verkehrs-Club e.V. (NAVVC)**

Johannesbrunner Straße 6, 84175 Gerzen

Telefon: 08744-8678 · Fax: 08744-9679886 · E-Mail: [post@navc.de](mailto:post@navc.de)

**Berichte an die Redaktion:** E-Mail: [clubnachrichten@navc.de](mailto:clubnachrichten@navc.de)

**V. i. S. d. P.:** Joseph Limmer

**Gestaltung und Druck:** Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2, 84160 Frontenhausen, Telefon 08732-9210-758

**Redaktionsschluss für die Ausgabe Januar 2023: 16. Dez. 2022. Die nächste Ausgabe erscheint am 18. Jan. 2023**

