

# Die gepflegte Unterhaltung

## Die Witze des Monats



Zu welchem Arzt geht Pinocchio?

Zum Holz-Nasen-Ohren-Arzt.



## Hirn anstrengen



**Die Weingläser-Parade**  
Auf dem Tisch stehen sechs Gläser, die drei links sind mit Wein gefüllt. Wie viele Gläser müssen Sie bewegen, damit sich gefüllte und leere Gläser abwechseln?

**Lösung Oktober-Rätsel:**  
Wo ist der Euro? Paula verrechnet den einen Euro der drei Euro Rückgeld, den sie behalten hat, als ihr Gut haben. Er ist jedoch nach wie vor ein Teil ihrer 100 Euro Schulden.  
Kürbisrechnen: erster Summand mit zweitem Summanden multiplizieren; dann beide addieren; dann subtrahieren.  $20 + 3$  ergibt nach dieser Logik also 602317.

Redaktion/Kontakt: Nicola Ressel, Dornröschchenweg 9, 0162-5721536, nicola.ressel@gmail.com



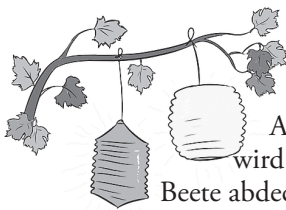
## Treffpunkt Siedlerheim / Termine / Aktuelle Infos



### Siedlerheim wieder geschlossen

Das Siedlerheim ist aufgrund der Corona-Beschlusslage der Stadt Augsburg bis Dienstag, den 24. November 2020 geschlossen.

Es finden ausschließlich die Musikunterrichtsstunden am Mittwoch und Donnerstag Nachmittag statt. Somit muss auch das Treffen der Frauengruppe am 26.10. entfallen. Darüber, ob das Novembertreffen stattfinden kann, wird informiert.



## Novemberzeit

Es wird kalt und trüb, Schmuddelwetter, Frost und Winter sind im Anmarsch. Allerheiligen, Martini, in vier Wochen ist 1. Advent! Da wird es Zeit, den **Garten winterfest** zu machen. Blumenzwiebeln setzen,

Beete abdecken, Rosen anhäufeln, Herbstlaub zusammenrechen

(an die Igel denken!). Kübelpflanzen müssen spätestens jetzt ins Haus geholt werden. Für uns alle ist dieses Jahr vieles um uns herum anders als sonst. Machen Sie sich eine schöne heiße Tasse (Beruhigungs-)Tee!

**Allen eine gute Zeit und bleiben Sie zuversichtlich und gesund!**



## NEU: Die Klangfarben

Was ist denn neuerdings Montag nachmittags im Siedlerheim los? Was klingt und singt denn da? Seit letztem Monat trifft sich eine kleine Gruppe von Mamas und Kindern (3-4 Jahre) zum gemeinsamen Singen, Musizieren, Malen und Basteln. Aktuell sind die fröhlichen Treffen in kleinem Kreis gemäß den aktuellen Hygieneregeln möglich.

Bei Fragen wendet euch gerne an *Alexandra Hiller 0176-51581240*.

## Unsere Siedlung. Unser Lastenrad.



Wie angekündigt, trafen sich am 8.10. einige Interessierte und Corbinian Hiller erläuterte die Möglichkeiten, wie die Finanzierung, Nutzung und Verwaltung eines Lastenrades für die Siedlung gestaltet werden könnten. In der Diskussion wurde deutlich, dass das Projekt hinsichtlich aller drei Aspekte umsetzbar wäre und dass neben den potentiellen Nutzern des Rades auch der Siedlerverein hinter der Idee steht. Offen ist die Frage, wie groß das allgemeine Interesse in der Siedlergemeinschaft an einem Lastenrad ist, zu welchem Zweck es überwiegend genutzt würde und wie es dementsprechend ausgestattet sein müsste.

● Wir bitten daher um Ihre Mithilfe in Form eines **Fragebogens** (s. **Beilage!**). Dieser kann in den **Siedlerheim-Briefkasten** eingeworfen werden oder abfotografiert und per E-Mail an [corbinian.hiller@gmx.de](mailto:corbinian.hiller@gmx.de) gesendet werden. Zahlreiche Rückmeldungen wären toll!!!

## Zimtschnecken

Wenn wir jetzt wieder alle vermehrt zu Hause bleiben sollen, dann besser auch gemütlich, süß und lecker und mit einer heißen Tasse Tee oder Kaffee. Im November gibt's ein bewährt **herbstliches Zimtschneckenrezept einer Siedlerin**, deren schwedischer Schwager es so aus seiner Heimat kennt (da heißen sie Kanelbullar):

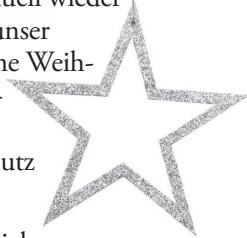
Übrigens: Unser Lieblings-Back- und Lieferservice (s. rechts) hat das Rezept getestet und für gut befunden! Also, wer nicht selbst backen möchte ... Anruf genügt! :-)



*100g Butter + 1 Würfel Hefe in 1/2 l warmer (nicht zu heiß!) Milch auflösen und zu 800g Mehl und 120g Zucker geben. Schön glatt verkneten, an warmem Ort 30 Min. gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Backbleche mit Muffinförmchen (Papier) vorbereiten. 100g Butter schmelzen. Teig halbieren, Hälften jew. auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick rechteckig ausrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen u. großzügig (!) mit Zucker & Zimt bestreuen. Teig der Länge nach aufrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Muffinförmchen setzen, nochmal 15 Min. gehen lassen, dann ca. 8-10 Min. backen bis goldbraun. Fertig :-)*

## ★ Advents- und Weihnachtszeit à la Corona

So wie es derzeit aussieht, wird die **Advents- und Weihnachtszeit in der Siedlung** - zumindest außer Haus - dieses Jahr etwas anders aussehen müssen als gewohnt. Bekanntermaßen und bedauerlicherweise steigen die Infektionszahlen aktuell wieder kontinuierlich an. Wegen der geltenden Schutzmaßnahmen kann heuer unser Lebendiger Siedler-Adventskalender nicht stattfinden. Auch die alljährliche Weihnachtsfeier im Siedlerheim muss eine Zwangspause einlegen und fällt dieses Jahr aus. Ebenso können wir keine Chorproben für die SiedlerSingers oder den Kinderchor machen, die Kontakt- und Abstandsregeln zum Schutz von uns allen lassen dies aktuell einfach nicht zu.



★ **ABER:** Unter Umständen ist das **Adventskranzbinden** trotzdem möglich. Interessierte melden sich bitte bei *Annegret Reil (0821-9987301, 0172-4762232)*. Unter Berücksichtigung aller Faktoren bzgl. Planung, Ort, Personenzahl, Termin wird dann verantwortungsbewusst entschieden und informiert. ★ **UND:** Nichtsdestotrotz ist ein stimmungsvolles **weihnachtliches Treffen** am (nicht im!) Siedlerheim in Planung. Es findet voraussichtlich **am 3. Dezemberwochenende** statt. Info und Einladung folgen!

## Lustig, lustig, trallalalalaaa ...



... bald ist Nikolausabend da! Wer möchte dieses Jahr Besuch vom Nikolaus und seinem düsteren Kumpanen Knecht Rupprecht bekommen? Heuer besucht er euch im Freien, am besten unter einer Überdachung, und nur eine Familie nach der anderen. Der langjährige persönliche Assistent und zuverlässige Terminverwalter des beliebten Paares, *Bernd Klinger*, bittet im Auftrag um **Anmeldung und Buchung** im goldenen Terminkalender. *0152-21530940*.

## Back- & Lieferservice

Die Backfeen **Celina** und **Lea** haben passend zur Jahreszeit ihr leckeres Angebot erweitert:

<b>Marmorkuchen</b>	6,50 € (Puderzucker)	7,50 € (Schokoglasur)
<b>Zitronenkuchen</b>	6,50 € (Puderzucker)	7,50 € (Schokoglasur)
<b>Nusskuchen</b>	8,50 € (Puderzucker)	9,50 € (Schokoglasur)
<b>Schoko-Muffins / Helle Muffins mit Schoko-Stückchen</b>	7,50 € / 8,50 € (Schokoglasur)	

**NEU:**

<b>Käsekuchen</b>	10,50 €
<b>Kirschstreuselkuchen</b>	10,50 €
<b>Apfelbiskuit</b>	6,50 €
<b>Nussecken</b>	4,50 € (6 Stück)
<b>Schokoladenbrot</b>	3,00 € (6 Stück)
<b>Glühweinschnitten</b>	2,50 € (6 Stück)
<b>Zimtschnecken</b>	3,00 € (10 Stück)



Die beiden jungen Bäckerinnen freuen sich auf Ihre Bestellung:  
*Celina Reitmeir, 0162-6273598 und Lea Stoidtner, 0177-7197561.*

