



Weiden, 08.09.2014

Siedler-INFO

09/2014

Inhalt

Seiten 3 + 5
Rückblick

Seite 7
Wanderung,
Hinweise

An alle Mitglieder !

Liebe Siedlerfrauen, liebe Siedler,

ich darf Sie zu einer sehr interessanten

Informationsveranstaltung

bei Bestattung Bauer, Weiden, Zur Centralwerkstätte 20

am Freitag, 26. September 2014, 18:00 Uhr

herzlich einladen.

Folgender Programm-Ablauf ist vorgesehen:

- Betriebsbesichtigung
- Themen der Bestattungsvorsorge
- Absicherung im Todesfall
- Aufzeigen verschiedener Bestattungsmöglichkeiten

Anschließend werden Frau Martina Führmann und Herr Wolfgang Dobler noch auftretende Fragen gerne beantworten!

Anmeldungen sind bis spätestens Donnerstag, 18.09.2014 an den 1. Vorsitzenden Edi Nickl, Tel. 33507 zu richten.

Hinweise:

Ausleihanforderungen für den Geräteverleih nur noch

Montag bis Freitag von 07:15 bis 08:30 Uhr sowie zusätzlich

Dienstag und Donnerstag von 19:00 bis 20:00 Uhr - unter Tel. 3 55 20 (Schimmer Joh.)

Mit freundlichen Grüßen

Edi Nickl

Edi Nickl

1. Vorsitzender

Bitte Vormerken:

Freitag, 26.09. 18:00 Uhr Info-Veranstaltung bei Bestattung Bauer
Samstag, 27.09. 13:30 Uhr Wanderung zum Scheidlerhof
Dienstag, 07.10. 19:00 Uhr Vorstandssitzung im Schützenhaus
Dienstag, 07.10. 19:00 Uhr Stammtisch im Schützenhaus
Dienstag, 14.10. 18:00 Uhr Frauentreff im Schützenhaus
Sonntag, 19.10. 15:00 Uhr Drachenfest
Freitag, 24.10. 19:30 Uhr Herbstversammlung mit Ehrungen



← Termine

Rückblick

Leichtes Sommermenü kreiert

Kochkurs mit Alexandra Lukas der Krumpes-Siedler

Weiden. (rdo) Sowohl in der Zubereitung als auch für die Verdauung leichtes Sommermenü stand im Mittelpunkt des Kochkurses der Frauengruppe bei der Siedlergemeinschaft Am Krumpes am 09. Sept. 2014. Frauenbeauftragte Ramona Meier und Siedler-Präsident Edi Nickl freuten sich über 36 Anmeldungen.

Im Gerätehaus leitete die Hauswirtschaftsmeisterin Alexandra Lukas die Damen an. Sie bereitete Tomatensuppe aus frischem Gemüse zu. Zum Hauptgang gab es Hähnchenbrust mit Kartoffeln auf Salbei-Balsamico-Soße, eine leichte Kost in der warmen Sommerzeit. Den Abschluss bildete der Nachtisch, ein Jogurt-Mousse auf Kirschgrütze. Das servierte Essen stieß auf geschmackliches Lob der beteiligten Kochkursteilnehmerinnen.



Hauswirtschaftsmeisterin Alexandra Lukas kochte bei der Frauengruppe auf und erklärte live die Zubereitung. Frauenbeauftragte Ramona Meier, Maria Nickl und Helene Bäumler kümmerten sich um die Portionierung des Menüs (im Bild die Damen - von links).



Text und Bilder: Reinhold Dobmeier

Rezept:

Hähnchenbrust mit Kartoffeln auf Salbei/Balsamico-Soße

Hähnchenbrust in Balsamico-Soße

Zutaten: 4 Hähnchenbrüste á 150g, 2 EL Öl, 4 EL Balsamico-Essig, 1 Bund Salbei, 2 EL Dijon-Senf (ersatzweise mittelscharfer Senf), Salz, Pfeffer, Curry.

Zubereitung: Fleisch abbrausen und trocken tupfen, Salbei waschen, fein hacken und einen EL zurück behalten. 1 EL Öl, 2 EL Balsamico-Essig, Salbei, Senf und die Gewürze zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. 10 Minuten marinieren lassen. In einer beschichteten Pfanne die Brüste von jeder Seite ca. 8 Minuten bei milder Hitze anbraten. Die Marinade darüber verteilen um Soße zu erreichen. Restlichen Salbei darüber geben.

1 Portion enthält: 292 kcal, 8 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 197 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 108g Cholesterin.

Salbei-Kartoffeln:

Zutaten: 1 kg kleine runde Kartoffel, einige Blätter Salbei, 250 g Schalotten, 2 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Den Salbei waschen, die Blätter in Streifen schneiden. Schalotten in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen, die Kartoffeln und die Schalotten darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Salbei hinzugeben. Mit ganz wenig Wasser ablöschen und fest zugedeckt 30 Minuten schmoren. Zwischendurch die Pfanne mehrmals rütteln.



Hähnchenbrust mit Kartoffeln auf Balsamico-Soße

Bild: Reinhold Dobmeier

Rückblick

Tag der offenen Gerätehaustür - Krumpes-Siedler verzeichnen Rekordbesuch

Als Schirmherrin hatte die ehemalige Bürgermeisterin Elisabeth Kraus ihren weiß-blauen Rautenschirm dabei. Sie rühmte beim Tag der offenen Gerätehaustür der Siedlergemeinschaft Am Krumpes am 23. August 2014 in ihrem Grußwort den Gemeinschaftssinn, der in unserer Gesellschaft das zwischenmenschliche Leben bereichert. Die Siedler am Krumpes sind ein Beispiel dafür und wirken den Negativschlagzeilen in der Tagespresse entgegen. „In sozialen Kontakten erfahren wir Glück und Lebensfreude. Die zwei Worte ‚Bitte‘ und ‚Danke‘ sind Begleiter bei den Veranstaltungen der Siedler-gemeinschaft Am Krumpes, lobte Frau Kraus. Über einen Rekordbesuch am Gerätehaus freute sich Vorsitzender Edi Nickl trotz des durchwachsenen Wetters an diesem Tag. Fleißige Helfer stellten deshalb

zusätzliche Tische und Bänke auf. Es weilten die Stadträte Hans Forster, Heiner Vierling und Alois Lukas unter den Gästen, sowie Dr. Matthias Loew.

Nickl dankte seinem gesamten Team, besonders den Kuchenbäckerinnen Agnes Lukas, Ingrid Schmid, Ingrid Schramm, Irmi Tretter, Rita Biersack und Karin Vierling. Hans und Trude Stock steuerten den warmen Leberkäs mit Kartoffelsalat zum Fest bei. Um den Zwiebelkuchen kümmerten sich Anne und Herbert Braun. Maria Nickl organisierte den Wareneinkauf.

Den Gemeinschaftssinn stellte Schirmherrin Elisabeth Kraus (mit Schirm) beim Tag der offenen Tür der Krumpes-Siedler heraus. Präsident Edi Nickl freute sich über den Rekordbesuch.



Text und Bild: Reinhold Dobmeier

* * * * *

Unser Siedler-Stamm-Tisch – ab 19:00 Uhr an jedem ersten Dienstag im Monat (ab Oktober wieder im Schützenhaus am Hetzenrichter Weg, unserem Vereinslokal) ist zu einem festen Bestandteil des ungezwungenen Informationsaustausches unserer Mitglieder geworden. Hier trifft man sich für rund 1 – 2 Stunden und plaudert über Gott und die Welt, erzählt nette Witze und Geschichten, führt manches Fachgespräch, gibt Tipps über Heimwerken, Garteln usw.

Wenn Sie noch nicht dabei waren, gönnen Sie sich doch auch einmal diesen Plausch ! Wir freuen uns auf Sie !

... das Wandern ist des Siedlers Lust ...



... wer daheim bleibt, der hat Frust

**Liebe Siedlerinnen,
liebe Siedler und Wanderfreunde**

Am Samstag, 27.09.2014 starten wir diesmal die Herbstwanderung. Treffpunkt ist der Parkplatz beim Vitalis am Edeldorfer Weg. Wir starten um 13:30 Uhr. Entlang dem Flutkanal und über das neue Wehr geht's auf ebenen Wegen zum Scheidlerhof. Bevor wir aber unser Ziel erreichen, ist leichtes „Bergsteigen“ angesagt, nur ca. 300 m bergauf! Das soll reichen – für den nötigen Durst und Appetit im Scheidlerhof.

Für die Wanderung sind max. 1 ¼ Stunden nötig. Und der Heimweg ist – wenn man den Schwung vom Berg mitnimmt – in einer knappen Stunde leicht zu schaffen! Autofahrer erreichen den Scheidlerhof über Neustadt – Hammerharlesberg und werden bis ca. 14:45 Uhr erwartet.

Kaffee und Kuchen sind in reichlichem Umfang vorrätig. Auch Brotzeiten werden empfohlen.

Wählen Sie aus der u.a. Karte.

Auf eine rege Teilnahme hoffend grüßt Euch

Wanderwart *Dieter Schniebel*

Anmeldungen mit Essenswunsch bis zum 23.09.2014 bei mir unter Tel. 33921.

Folgende Brotzeiten gibt es:

Schinkenplatte mit Brot und Butter	6,30 €	Warmer Leberkäs mit Ei und Brot	5,30 €
Schweizer Wurstsalat	5,90 €	Flammkuchen nach Art des Hauses	5,90 €
Hirschsalamibrot	3,20 €		
Streichwurstbrot	3,00 €		

Anmerkung der Redaktion:

Das Bild wurde bei der Probewanderung geschossen. Die Ähnlichkeit mit einem lieben und eifrigen Stammtischbruder namens A... wird bestritten und ist nur rein zufällig!

Weitere Hinweise:

Unser Dachverband, der Verband Wohneigentum e.V., ist seit 26. Mai im eigenen Heim in der Max-Plank-Straße 9 (Nähe Großbäckerei Schaller und direkt neben der Fa. Mineralöle Bergler) zu erreichen – Tel. 48288-0., Bürozeiten: Mo. und Di., 08:00 - 16:30 Uhr, Mi. 08:00 – 17:00 Uhr, Do. und Fr. 08:00 – 12:00 Uhr, nachmittags kein Parteiverkehr!

Bitte beachten Sie auch die Bestell-Liste der Fa. Kummer, Parkstein *



Schluss und

bis bald !