



Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 35

September 2011



Auf Schmalspurbahnen in Schwindel erregenden Höhen unterwegs Alpenländische Schweiz verzaubert Roßdorfer Landfrauen (Jahresfahrt vom 3. bis 6. Mai 2011)

Zunächst sah es gar nicht so märchenhaft aus: Als sich der Bistro-Bus der Roßdorfer Landfrauen mit ihren Gästen die steilen regennassen Serpentinafen emporschlängelte, um die „Basisstation“ Leysin im Kanton Waadt in fast 1400 Metern Höhe zu erklimmen, von wabernden Nebelschwaden dicht umhüllt, träumte sich wohl mancher Reisende in die freundlichere Heimat. Aber das war nur der gewitzte Auftakt der Berggeister: Sie wollten wohl die Überraschung umso größer machen: wenn sich am nächsten Morgen ihr Herrschaftsbereich in strahlender Sonne präsentierte und die hessischen Gäste wieder fröhlich stimmte.

Bei der Abfahrt fühlte sich mancher sogar schon als Schluchtenprofi, als er stehenden Fußes das mittelalterliche Schloss in Aigle fotografierte – auf dem Weg nach Montreux. Hier wartete bereits der Train du Chocolat mit Komfort ausgestattet, im Wagen der Belle Epoque oder der Moderne, dann mit Panoramafenster. Ob Pullman oder zeitgenössisch – auf jeden Fall stimmte man die Reisenden mit köstlichen, Schokolade gefüllten Croissants und einem Becher Kakao auf künftige Genüsse ein. In der gigantischen Bergwelt hielt der Zug zunächst in Gruyères, Namensgeberin der berühmten Käsespezialität, die man hier herstellt und in einer Ausstellung als „Erlebnis der Sinne“ präsentiert.



Die heimische Milchkuh Kirsche schildert stolz Einzelheiten aus ihrem herrlichen Leben als schweizerisches Naturkind und gibt einen Überblick über das umfangreiche Produktionsverfahren ihres eigenen „Rohstoff“-Beitrags vom Stall bis zum Tisch.

Im Schloss von Greyerz, so heißt der malerische Ort auf Deutsch, hört man dann Aufregendes über Fürsten und die legendenumwobene schöne Lucia, ehe man sich in rustikalen Gasthäusern an zünftigen Landesspeisen gütlich tut.

Genussreiche Momente erlebt man auch auf der nächsten Station in Broc, im „Haus Caille-Nestlé“, der ältesten Schokoladenfabrik der Schweiz, nachdem man vorher auf einem audiovisuellen, computergesteuerten Weg in die geheimnisvolle Welt der Geschichte der Kakaobohnen eingetaucht war.

Am dritten Tag der Reise führte der Mont-Blanc-Express auf kühnster Trasse in „lichte Höhen mit phantastischen Ausblicken“ nach Chamonix. Wieder lässt man es sich nach einem herrlichen Tag in gelöster Stimmung an der geräumigen Bar gut gehen.

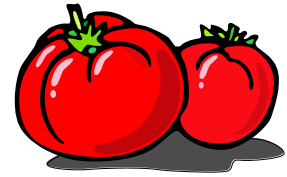
Der Abschiedstag beginnt mit einem romantischen Morgenspaziergang am Genfer See und endet mit der glücklichen Ankunft in Roßdorf.

Allen denjenigen, die zum erfolgreichen Unternehmen „Schweizer Bergwelt“ in so mannigfacher Weise beigetragen haben, sei herzlich gedankt!!

(Ausführlicher Reisebericht auf unserer Homepage www.landfrauen-rossdorf.de).

Die Tomate

Viel Vergnügen mit einer prallen Gartenfrucht



Tomatensülze mit Basilikumcreme

Feine Vorspeise für 4 Personen

400 g Fleischtomaten kurz in kochendes Wasser geben - abziehen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. 1 große Knoblauchzehe pellen, pressen, dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in vier Auflaufförmchen oder Tassen verteilen. 1/8 Liter Gemüsebrühe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. 6 Blatt weiße Gelatine nach Anweisung darin auflösen. Flüssigkeit über die Tomaten verteilen, kühl stellen.

Für die Basilikumcreme:

½ Bund Basilikum fein schneiden und mit 200 g Creme fraiche und 100 g saurer Sahne verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit gelochter Tülle füllen. Zum Anrichten Sülze mit dem Messer etwas vom Formenrand lösen, Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülze auf den Teller stürzen. 2 kleine Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und um die Sülze legen. Mit dem Spritzbeutel einen feinen Rand um die Sülze spritzen und mit Basilikumblättern garnieren.

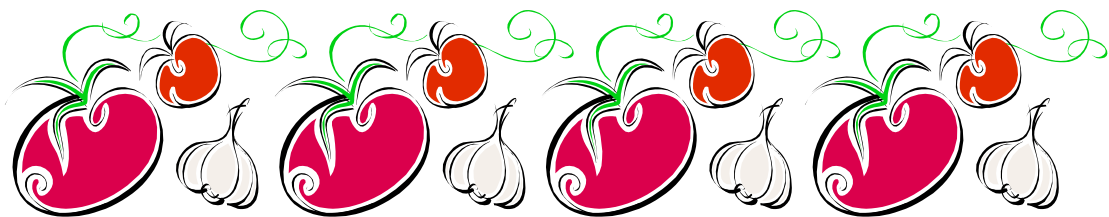
Tomaten-Rührei

4 Eier (Größe L) mit 4 EL Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. 1 Schalotte pellen, fein würfeln. 2 Fleischtomaten überbrühen, häuten, halbieren, entkernen, würfeln. 30 g Butter / Margarine erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Tomatenwürfel zugeben, bei mäßiger Hitze reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Verquirlte Eier bei kleiner Hitze zugeben. Sobald die Masse anfängt zu stocken, mit dem Küchenfreund oder Pfannenmesser vorsichtig längs und quer durchziehen. Die Eier sollen stocken, aber auf der Oberfläche noch feucht und glänzend sein. Mit dem Küchenfreund vorsichtig vom Pfannenboden lockern, auf vorgewärmte Platte gleiten lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, über das Rührei streuen.

So ist's richtig:

nur frische Eier verwenden,
kleine Hitzestufe benutzen,

Küchenfreund nur leicht durchziehen (nicht rühren!) – Oberfläche muss feucht und glänzend bleiben.
(Quelle: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen)



Vereinsnachrichten

Geburtstagskinder

55 Jahre Ulrike Hemberger
65 Jahre Elfi Silzer,
70 Jahre Christel Remhof
75 Jahre Änne Schneider, Hede Linde
80 Jahre Margarete Draudt, Liselotte Schneider, Erika Voigt,
Lisa Gloser, Herta Link, Annelore Bodda
Nochmals alles Gute wünschen die Landfrauen.



Zur Goldenen Hochzeit gratulieren wir



Gretel und Wilhelm Krome



Zur Diamantenen Hochzeit gratulierten wir

Käthelore und Heinz Wörn

Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder:



Erna Bach
Ingeborg Lauterbach
Gerlind Loskant

Vereinsnachrichten

Unser Helfer/Innenabend am Freitag, dem 5. August, mit Partner/Innen und Gästen war wieder ein schöner Erfolg – siehe auch unsere Homepage/Aktuelles in Wort und Bild.

Wie Vorsitzende Elvira dabei schon angedeutet hat, ergeben sich neue Termine, ergänzt vom Beschluss auf der Jahreshauptversammlung am 14. April, uns vom September 2011 an nur noch einmal im Monat um 19 Uhr im Klubraum in der MZH zu treffen.

Unser erster gemeinsamer Abend wird nun am 30. September 11 um 19.00 Uhr im Vogelschutz-Vereinsheim stattfinden, weil an dem ursprünglich vorgesehenen 29. September ein wichtiger Termin des Bezirkslandfrauenvereins wahrzunehmen ist.

Das Backfest findet in diesem Jahr nun doch statt, und zwar am Sonntag, dem 18. September, wird aber neu gestaltet unter Mitarbeit der Bäckerei Philippi aus Nidderau und des Fitnessstudios MegaFit Bruchköbel.

Am 11. September laden unsere Kolleginnen zu einem Rundgang in Marköbel ein mit anschließender Wanderung zum Baiersröder Hof zu Kaffee und Kuchen. Treffpunkt ist der Parkplatz bei REWE in Marköbel Richtung Langenbergheim. Teilnehmer bitte bei Elvira Keim Tel. 76155, Gisela Keppler Tel. 73643 oder Irene Weichert Tel. 73241 melden.

Im Oktober wollen wir die Przewalski-Pferde in Wolfgang besuchen. Herr Schrodtt hat uns eine Sonderführung angeboten. Uhrzeit und Termin wird noch bekannt geben, und wir hoffen auf rege Beteiligung und Fahrge-meinschaften.

Nur Reisen ist Leben, wie umgekehrt Leben Reisen ist (Jean Paul)

Diesem Wahlspruch werden wir wahrscheinlich im nächsten Jahr in und um Leipzig folgen, wenn das Datum der Mehrtagesfahrt festgelegt ist. Die sächsische Metropole bietet, wie Reisechefin Irene am Helferabend mitteilte, nicht nur reizvolle Besichtigungs- und Ausflugsziele, sondern ist auch vom Preis her eine erschwingliche Alternative zu allen anderen ins Auge gefassten Gebieten. Die Firma Stewa arbeitet eine Fahrt für uns aus. Näheres bei unserem ersten Treffen am 30. September.



Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
11.09.2011	12.40	AR	Ein Dorf stellt sich vor: <u>Marköbel</u> , Start: ReWe Parkplatz Richtung Langenbergheim, bitte tel. anmelden zwecks Fahrgemeinschaft bis 9.9.2011
18.09.2011	11.00 bis 18.00	AR	Backfest mit Bäcker Philippi und MegaFit Studio Bruchköbel
Fr 30.09.2011	19.00	VSH	1. Treffen im Vogelschutzheim – Vortrag von Herrn Gogné
13.10.2011	19.00	MZH	EHEC – ein Virus macht Angst – Vortrag von Elvira Keim
11.10.2011	13.45	AR	Besuch der Przewalski-Pferde (Unkosten 3 €)
24.11.2011	19.00	MZH	Pfarrer Erdmann Becker – Die Herrnhuter -
03./04.12.2011	s. Plakate	AR	Weihnachtsmarkt am Alten Rathaus
Mi 07.12.2011	11.00	AR	Fahrt zu einem Weihnachtsmarkt
15.12.2011	19.00	MZH	Weihnachtsfeier
13.-15.01.2012		MZH	Kerb in Roßdorf
19.01.2012	19.00	MZH	Geburtstagskinder usw. feiern

Sonstige Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben, Änderungen vorbehalten.

Ansprechpartner bezüglich Ausflugsfahrten:

Irene Weichert ♦ Tel. 06181 73241 ♦ Mobil: 01731680553 ♦

email: i.weichert@landfrauen-rossdorf.de

Bei Nichtteilnahme an einem Ausflug bitte rechtzeitig absagen.

Abkürzungen: MZH = Mehrzweckhalle, AR = Altes Rathaus

VSH=Vogelschutzhütte, WI-Windecken

Impressum:

Landfrauenverein Roßdorf

Redaktion u. Gestaltung:

Landfrauenvorstand

Vereinsanschrift:

Landfrauenverein

Elvira Keim

Oberdorfstr. 17

63486 Bruchköbel

Tel.: 06181 / 76155

Unsere Konten: Nr. 1974483 BLZ 506 616 39 Raiba Main Kinzig

Reisekonto: 101974483



Gemeinsam mehr erreichen.

Die Kultur-, Sport- und Sozialförderung der VR Bank Main-Kinzig-Büdingen eG