

Die “Dorfschelle Seifertshausen”

Ausgabe: 1/2004

Über den Inhalt:

- Der Ortsbeirat informiert
- Vereinsnachrichten
- Aktuelle Informationen
- Unterhaltung
- Firmeninfos
- Anzeigen



Herausgeber:
Jugendfeuerwehr Seifertshausen

Auflage: 100

Liebe Seifertshäuser!

Der Frühling ist wieder eingekehrt. An trockenen Tagen werden in Gärten Grünanlagen und auf dem Friedhof wieder Blumen gepflanzt. Im Januar wurde der Haushalt für das laufende Jahr verabschiedet. Wenn alles gut läuft, kommen wir trotz Geldmangel ein Stück voran. Neben verschiedenen kleineren Reparaturen soll der Kastanienweg ausgebaut werden. Unter der Linde wird eine neue Rundbank installiert. Aus gegebenem Anlass wird darauf hingewiesen, dass im Stückergraben kein Grünschnitt, sowie Heu, Stroh, Silagereste und Gartenabfälle abgeladen werden dürfen. Ebenfalls wird darauf hingewiesen, dass beim Abräumen von Grabstätten die Fundamente entfernt werden müssen.

Übrigens, vor kurzem las ich in einer Fachzeitschrift, dass immer mehr Deutsche, ihre Ferien im eigenen Land verbringen wollen. Wir leben in einem schönen Dorf in einer reizvollen Landschaft, haben zwei Gaststätten und eine Ferienwohnung. Einen Heimatverein, und ein gutes dörfliches Vereinsleben. Außerdem gibt es in der Nähe zwei Reiterhöfe. Sind das nicht Voraussetzungen über Fremdenverkehr nachzudenken? Lasst uns, unsere Gedanken austauschen, vielleicht kommen wir gemeinsam zu guten Ideen.

Euer Ortsvorsteher



Stadtfeuerwehrtag
Rotenburg a. d. F.

in Verbindung mit dem

75-jährigen Bestehen
der
Freiw. Feuerwehr
Seifertshausen

Unser Programm

- | | | |
|----------------------------|-----------|--|
| Freitag
14.05.04 | 19:00 Uhr | Jahreshauptversammlung der
Rotenburger Feuerwehren |
| | 21:00 Uhr | Kommers zum 75-jährigen Bestehen
der Freiw. Feuerwehr Seifertshausen,
mit unterhaltsamen Einlagen |
| Samstag | 13:00 Uhr | Stadtjugendfeuerwehrtag
mit Spielen und Jahreshauptversammlung |
| | ab | |
| | 15:00 Uhr | Kaffee und Kuchen |
| | 16:00 Uhr | Wettkampfspiele der Einsatzabteilungen |
| | 20:00 Uhr | Tanz im Festzelt mit "Guido" |

Jugendfeuerwehr Seifertshausen

Einladung zum Osterfeuer

Liebe Seifertshäuser,

wie schon die vergangenen Jahre führt die Jugendfeuerwehr auch dieses Jahr wieder ein Osterfeuer am

**Ostersonntag, 11.04.2004
ab 20:00 Uhr
auf dem Ziegenberg durch.**

Wegen der guten Resonanz der vergangenen Jahre werden wir auch dieses Jahr zum Abschluß auf dem Ziegenberg verbleiben. Für Essen und Trinken wird gesorgt. **Voraussichtlich werden wieder Würstchen vom Grill** angeboten. In der Hoffnung auf eine zahlreiche Teilnahme und gutes Wetter verbleiben wir

mit vielen guten Osterwünschen

die Jugendfeuerwehr Seifertshausen



Einsatzabteilung der FFW Danke!!!

Liebe Seifertshäuser,

normalerweise hilft Euch die Feuerwehr, dieses mal war es umgekehrt. Wir hatten Euch gebeten, uns und unseren Kameraden Bachmann aus Obersuhl im Kampf gegen seine Krankheit zu unterstützen. Wir haben uns sehr über die Spendenbereitschaft unserer Einwohner gefreut und bedanken uns an dieser Stelle noch einmal ganz herzlich für die großzügige finanzielle Unterstützung. Wir wünschen unserem Kameraden Bachmann und seiner Familie von ganzem Herzen, dass alle Aktionen, nicht zuletzt auch unserer Spendenaufruf, dazu beitragen seine Krankheit zu besiegen.

Nochmals herzlichen Dank und ein schönes Osterfest.

Eure Mitglieder der Einsatzabteilung der FFW Seifertshausen

Die klingende Seite (MGV)

12.04.2004 Heinrich Liebermann (65 Jahre)

29.04.2004 Adolf Strube (75 Jahre)

Termine aus unseren Nachbargemeinden

Erkshausen: 09.05.2004 Konfirmation

06.06.2004 Fußballturnier

20.06.2004 Brunnenfest

Veranstalter: Singkreis



Mitgliederwerbung der JFW

Hallo Mädchen und Jungen von Seifertshausen, die Jugendfeuerwehr sucht mal wieder Nachwuchs. Da Ende des Jahres vier JF-Mitglieder aus altersbedingten Gründen die JF verlassen müssen, sind wir natürlich daran interessiert diesen Aderlass im Laufe des Jahres bereits auszugleichen. Deshalb sollten alle Jugendlichen die das 10. Lebensjahr bereits vollendet haben oder in Kürze vollenden doch einmal überlegen, ob sie nicht Interesse haben in unserer Jugendgruppe mitzumachen. Sie sollten in ihre Überlegungen mit einbeziehen, dass wir nicht nur feuerwehrtechnische Aktivitäten entwickeln, sondern auch viele andere Freizeitaktivitäten gestalten. Hier einige Beispiele der letzten Jahresprogramme: Schwimmbadbesuche, Kegeln, Spielabende, Besuch eines Eishockeyspiels, Schlittschuhlaufen, Fahrten, Zeltlager und vieles mehr. Weitere Informationen zur JF bekommt ihr auch im Internet unter www.seifertshausen.de, Rubrik JF. Wer sich nicht sofort entscheiden möchte, kann natürlich auch gern erst einmal zu ein paar "Schnupperabenden kommen. Vielleicht kommt der Spaß ja beim mitmachen. Oder aber gleich anmelden.

Und so einfach geht das:

Name, Anschrift, Geburtsdatum und den Namen eines Erziehungsberechtigten dem Jugendwart oder seinem Stellvertreter mitteilen, Anmeldeformular abholen, unterschrieben zurückbringen und schon ist die Sache erledigt.

Die JF braucht Nachwuchs, nur so kann sie auch die nächsten Jahre bestehen und eine vernünftige Freizeitgestaltung bieten.

Wir würden uns daher freuen, demnächst einige neue JF-Mitglieder in unseren Reihen begrüßen zu können. Also, jeder der Interesse an der JF hat meldet sich bitte bei:

Lothar Knierim **oder** Torsten Schulz
Tel.: 2265 Tel.: 914316

Freizeitclub Seifertshausen

Terminänderung!

Unser diesjähriges *Freizeittirnier* findet nicht wie angekündigt am 06. Juni, sondern 1 Woche später, am **13. Juni** statt. Der Termin wurde mit der Kirche (350 Jahr-Feier) getauscht.

Weitere Termine:

- 30.06. (Pfingstsonntag) Turnier Breizbach
und Schwarzenhasel
12.07. (Samstag) Turnier Germania Bebra
20.07. (Sonntag) Turnier TV Braach
- Bitte Aushang im Kasten beachten -

Weitere Termine:

Die Planungen für die *Vereinsfahrt* sind fast abgeschlossen, Einladungen und Anmeldungen dazu werden demnächst verteilt.



Feines zum Osterkaffee

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE:

- 125g Butter oder Margarine
- 175g Zucker
- 1 Päck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 125g Mehl
- 25g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 1 Glas Kirschen (720 ml)
- 1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2l Milch; zum Kochen)
- 5 Blatt Gelatine
- 50g Vollmilch-Schokolade
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 ml Eierlikör
- 500g Schlagsahne
- kleine Ostereier und Eierlikör zum Verzieren
- Fett und Paniermehl für die Form

ZUBEREITUNG

1 Fett mit 100g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig aufschlagen. 2 Eier nacheinander einrühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2 Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) verstreichen. Im heißen Ofen bei 175 ° C (Umluft: 150 ° C) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Puddingpulver mit 6 Esslöffel Saft verrühren. Übrigen Saft aufkochen, das Puddingpulver einrühren, ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben, aufkochen. Kompott auskühlen lassen. Um den Teigboden einen Springformrand legen. Kompott einfüllen, glatt streichen, kühl stellen.

4 Gelatine einweichen. Schokola-

de hacken. Restliche 3 Eier mit Vanillemark und 75g Zucker cremig schlagen. Likör tröpfchenweise darunter schlagen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen. 6 Esslöffel Likörcreme einrühren, mit restlicher Creme vermengen. 250g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne und Schokolade unterheben. Creme auf Kompott streichen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5 250g Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Hilfe der Sahne einstreichen. Rest Sahne als kleines Nocken auf die Torte geben. Likör darauf träufeln. Mit Ostereiern verzieren.

*Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit 15-20 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5g, F 20g, KH 33g*

Feine Rüblirolle

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE:

- 250g Möhren
- 2 EL Öl
- 4 Eier (Größe M)
- 150g Zucker
- 100g Mehl
- 400g Doppelrahm-Frischkäse
- 100g Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 EL Zitronensaft
- 250g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 50g Aprikosen-Konfitüre
- Zucker für das Geschirrtuch
- Marzipanhasen und gehackte Pistazien zum Verzieren
- Backpapier für das Blech

ZUBEREITUNG

1 Möhren fein raspeln und mit dem Öl vermischen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen. 2 Esslöffel Wasser, gesiebt Mehl und Möhren unter die Eischaummasse heben.

2 Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech glatt streichen. Im heißen Backofen bei 175 ° C (Umluft: nicht geeignet) ca. 12 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Backpapier abziehen. Auskühlen lassen.

3 Frischkäse mit Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft grall verrühren. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Unter die Käsemasse heben.

4 Biskuit mit Konfitüre bestreichen. Dabei an der oberen Längsseite einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Mit dem Tuch von der unteren Längsseite aufrollen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Biskuitrolle in Stücke schneiden und anrichten. Mit Marzipanhasen und Pistazien verzieren.

*Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit 12 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunden
Pro Stück ca. 260 kcal
E 6g, F 16g, KH 24g*

Witze

Oma macht sich fertig, um mit dem Rad wegzufahren. Fragt klein Erna: "Wo fährst du denn hin?" "Zum Friedhof, mein Kind." "Und wer bringt dann das Rad wieder nach Hause?"

Unterhalten sich zwei Männer: "Ich bau einen neuen Stuhl für meine Frau." "Und, wie weit bist du?" "Bis auf die Elektrik bin ich fertig!"

Endlich sind die beiden Teppichverleger mit dem großen Wohnzimmer fertig. Aber der neue Teppichboden hat in der Mitte noch eine Beule. "Das sind meine Zigaretten", sagt der eine Arbeiter. "Ehe wir alles noch einmal rausreissen, treten wir die einfach platt." Gesagt getan. Da kommt die Dame des Hauses herein. "Ich habe ihnen Kaffee gemacht. Und einer von ihnen hat seine Zigaretten in der Küche liegenlassen. Ach übrigens, haben Sie unseren Hamster gesehen?"

Ein völlig Besoffener wankt nachts über den Parkplatz vor der Bar. Ein Passant beobachtet, wie er alle Autodächer abtastet. "Was machen Sie denn da?" ruft er dem Suchenden zu. "Ich suche meinen Wagen." lallt der zur Antwort. "Ja, aber warum suchen Sie denn alle Dächer ab, die sind doch alle gleich." Darauf der Zecher: "Blödsinn, auf meinem is ein Blaulicht oben drauf."

Warum gab es in der DDR so wenig Banküberfaelle? Weil man 8 Jahre auf das Fluchtauto warten musste!

10 Anti-Feuer-Tipps für die Wohnung

1. Riecht ein Elektro-Gerät verbrannt, sofort ausschalten und den Stecker ziehen.
2. Bei Einbaugeräten, zum Beispiel der Mikrowelle, dafür sorgen, dass genug Platz für die Belüftung ist.
3. Die Lüftungsschlitze von Elektrogeräten, z. B. dem Fernseher, nicht abdecken.
4. Filter der Dunstabzugshaube regelmäßig wechseln. Ist er vollgesogen, besteht die Gefahr, dass das Fett in Brand gerät.
5. Wasser- und Eierkocher und die Kaffeemaschine nie ohne Wasser einschalten.
6. Streichhölzer und Feuerzeuge für Kinder unerreichbar weglegen.
7. In Lampen nur Glühbirnen oder Leuchtmittel mit der vom Hersteller angegebenen Wattzahl schrauben.
8. Kerzen nie unbeaufsichtigt brennen lassen.
9. Kaufen Sie Rauchmelder (z. B. bei Conrad Electronic im Internet: www.conrad.de, ab 4,99€), bringen Sie sie in allen Zimmern - außer Küche und Bad - an. Die Geräte sind etwa so groß wie eine Kaffeetasse. Sie werden an der Zimmerdecke montiert.
10. Kaputte Haushaltsgeräte, zum Beispiel ein beschädigtes Bügeleisen- oder Staubsauger-Kabel, nicht selbst notdürftig reparieren, sondern gleich zum Fachbetrieb bringen.

Sollte dennoch etwas schief gehen, keine Angst, wir machen das schon:





Im Angebot

Krombacher Bier 0,33l od. 0,5l Kiste 10,99€ uro

ab Gründonnerstag

Bratwürstchen kg 6,- € uro

Auch für die beginnende Grillsaison bedenken:

Würstchen, Steaks, Bauchfleisch, Käsespieße, Fackeln
Bitte vorher bestellen.

Nur Dienstags gibts frisches vom Schlachten



Vorankündigung:

Tanz in den Mai in der Bauernstube



Unsere heimischen Firmen und Werbepartner
wünschen allen ein frohes Osterfest:

Insektenschutz und
Sonnenschutz aller Art sowie
Rolläden, Zubehör und
Markisen

Inhaberin E. Ziegenbein,
Am Wiesengraben 4
36199 Rotenburg,
Tel.: 06623/ 4 12 12



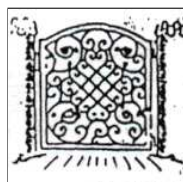
**Hans-Joachim
Pohl**



Kfz-Werkstatt für alle Fahrzeugtypen

- Reparaturen
- Unfallinstandsetzung
- Service rund ums Auto

Haselthalstraße 9
36199 Rotenburg-Seifertshausen
Telefon 0 66 23 / 18 27
Telefax 0 66 23 / 4 31 36



Bauschlosserei

**Erwin
Eckhardt**

Schmiedemeister

Haselthalstr. 20 • 36199 Rotenburg • Seifertshausen
Telefon (0 66 23) 78 79 • Fax (0 66 23) 4 24 78

- ⇒ Geländer und Vordächer
- ⇒ Tor- und Zaunanlagen
- ⇒ Vergitterungen
- ⇒ Dachrinnen
- ⇒ Hochwasserschutzbarrieren

**HEIZUNGS- u.
SANITÄRTECHNIK**

**BRANDAU
DÜRNFELDER GbR**



Im Siegen 5 • 36199 Rotenburg-Seifertshausen

Jörg Brandau

Frank Dürnfelder

Handy 0171 - 206 70 50
Tel.: 0 66 23 - 52 78
Fax: 0 66 23 - 91 88 06

Handy 0171 - 206 70 48
Priv./Fax: 0 56 64 - 93 08 67

Schmeing Bau e. K.

Inhaber Klaus Kaufmann - Maurermeister -
Haselthalstrasse 24, 36199 Rotenburg-Seifertshausen

Unser Service für Sie:

Hoch u. Tiefbau / Neubau / Betonbau / An- u. Umbau
Altbausanierung / Gerüstbau / Innen- u. Aussenputz
Trockenbauarbeiten / Pflasterarbeiten / Baggerarbeiten
Tel.: 06623/91 58 34; Fax: 06623 9158 36

Handy: 0173 53 24 255

FRÖHE OSTERN



*Wünschen allen Leserinnen und Lesern
der Dorfschelle*

Die Freiw. Feuerwehr Der Gesangsverein

Der Freizeitclub Der Heimatverein

Die Jugendfeuerwehr