

Die “Dorfschelle Seifertshausen”

Ausgabe: 3/2004

Über den Inhalt:

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



Herausgeber:
Jugendfeuerwehr Seifertshausen

Der Heimatverein

Seifertshausen meldet sich in eigener Sache zu Wort

>> DANKE DANKE DANKE DANKE DANKE DANKE DANKE DANKE <<

Das Dorffest 2004 ...



... das war Spitze !!!

Der Vorstand des Heimatvereins bedankt sich ganz herzlich bei
allen,

die - in welcher Form auch immer - zum Gelingen beigetragen haben!!

Die Theatergruppe will weitermachen !!

Fü ein neues Stück suchen wir weitere Mitspieler/-innen.

Interessierte melden sich bitte möglichst bald

bei Gerda Wagner, Gisela Stawinoga, Anita Knierim oder Wilfried Holl !!

>> HERBSTWANDERUNG HERBSTWANDERUNG HERBSTWANDERUNG <<

am Sonntag, dem 3. Oktober 2004

Geplant ist eine etwa zweistündige Wanderung Richtung Eichberg/Kuppe mit einem nicht ganz alltäglichen Ende.

Kommt mit und lasst euch überraschen !!

Handzettel mit genaueren Angaben werden noch verteilt !!!

Terminänderung - Terminänderung - Terminänderung

Für die Jahreshauptversammlung der Freiw. Feuerwehr

Wegen Terminüberschneidungen mussten wir leider unsere Jahreshauptversammlung verschieben.

Der neue Termin ist:

Freitag der 03. Dezember 2004

**Die Jugendfeuerwehr wird ihre JHV am:
Samstag den 04. Dezember 2004 abhalten**



Fahrt der Feuerwehr nach Gelsenkirchen

Die Vorbereitungen für die Fahrt sind soweit abgeschlossen.

Da uns die Stadt Gelsenkirchen eingeladen hat, liegt auch die Gestaltung des Programms in dessen Händen. Wir werden bestimmt schöne und abwechslungsreiche Tage im "Ruhrpott" verbringen.

Der Bus wird am Samstag, den 30. Okt. Um 07:00 Uhr an der Bushaltestelle abfahren.

Sollte sich doch noch der eine oder andere entschlossen haben mitzufahren, kann er sich noch bis zum Sonntag **den 03. Okt.** bei Jürgen Weix anmelden.

- es sind noch einige Plätze frei -

Rätselseite

europ. Inselstaat (engl.)		landwirtsch. Resultat		Marderart	engl. Seehehd	Stück für zwei Instrumente
frz. Maler (1883-1955)		mundartlich: Lärm, Unruhe		Zeichen für: Europium		
				Sühne		Stadt und Fluß in Böhmen
griechischer Göttervater			Windstoß			
Einschüchterung			fehlgehen		Gewässer in Mittelasien	
Ureinwohner Spaniens		Fluß durch München				
						Landstreitmacht
Insekt, Wasserjungfer		Turnerstellung		Abk.: Ampere-stunde		
				Kellner		
nord. Götter	Verwendung, Gebrauch		früh. skand. Münze			
						menschlicher Laut
Spielbeginn b. Faustball			deutscher Adelstitel		besonders reizvoll	
blaue Farbe des Himmels		scharfe Karte eines Berges				
				alte Münze i. Frankreich		
Mortur, Dienstkleidung		bayer. Kunstlerfam. b. 1750				
dt. Vorsilbe			Nibelungenmutter			

Beschleunigung		ugs.: kleines, schnell. Auto			Hast	Übertriebene Sparsamkeit
Pilzsorte, Pfifferling		Oker-Zufluß aus dem Harz				
Kindertrompete					Part eines Sängers	
starke Gemütsbewegung		schön, zart		Abk.: Säurezahl		
						Stadt in Nordfrankreich
				früh. skand. Münze		
Lebewesen			Großmutter			
Stadt an der ital. Riviera		Bewohner der Grünen Insel				

buddh. Glaubensziel	Nachahmer		Futterbehälter	schweiz. Westalpenmassiv	Backe	
Befähigung, Qualifizierung			Stadt bei Potsdam		Randmeer d. Atlantiks	
südamerik. Raubkatze		Lilien-gewächs				
						altgr. Philosophenschule
Blasmusiker		Segelstange		kurz für: in das		
			griechische Vorsilbe: neu			
Arno-Zufluß	einer der Kleinen Propheten					

Wortfragmente

indes uec elsk teuf heko mmen

Die vorstehenden Wortfragmente sind so zu ordnen, daß sich eine Redensart ergibt.

Füllrätsel

Die Konsonanten sind an den richtigen Stellen mit Selbstlauten so auszufüllen, daß sich eine Redensart ergibt.

dkstnnsdmfrhln

Kombinationsrätsel

Die Selbstlaute
aaaeieei
sind den folgenden Mitlauten
flschwngmchtsgld
so beizuordnen, daß sich ein Sprichwort ergibt.

Besuchskarte

Welches Instrument spielt diese Dame?

Hanna D. Kumm
Rio

Die Jugendfeuerwehr Seifertshausen wünscht allen Leserinnen und Lesern viel Spaß und Erfolg beim Lösen der Rätsel!

Die Lösungen der letzten Ausgabe:

SILBENWURM

Beifuss - Branntweinessig - Ingwer -
Kümmel - Petersilie - Vanille.

SCHÜTTELRÄTSEL

Karst - uebel - Rehe - anno - Rum -
Eisen = **Kurare**

TRIOLEN-VORSETZRÄTSEL

Primaner - Einfluss - Teelicht - Eisblu-
me - Radkappe - Konfetti - Rotkraut -
Alufolie - Udometer - Seekrieg = **Peter**
Kraus

■ L ■ K ■ A ■
Q U A N T U M
■ N ■ A ■ S U
■ A B L U F T
G R A L ■ L ■
■ L ■ K U H
■ S T A N G E
■ U E ■ O ■ K
Z E N T R A L
■ D ■ O R L A

■ ■ S ■ ■ ■ U ■ ■ B ■ ■ ■ B
C A P T A I N S L O W A K E S
■ C O ■ L ■ S W O B ■ U ■ S
M A T I S S E ■ H ■ S E N I
■ P ■ O E H R ■ ■ N I T R A T
D U E N N E ■ ■ B ■ A ■ C Z
■ L ■ E ■ R I F U T S C H ■
S C H N A P S R E H E ■ H B
Z O O ■ B A I ■ R U ■ D U O
■ ■ F L U S S ■ ■ O R N A T E

Die Lustige Seite

Vier katholische Mütter sitzen beim Kaffeeklatsch und unterhalten sich drüber, wie wichtig ihre Söhne sind. Die Erste prahlt: "Mein Sohn ist Priester. Wenn er einen Raum betritt, sagen die Leute zu ihm: 'Hochwürden!'"

Die Zweite stolz: "Mein Sohn ist Bischof. Wann immer er ein Zimmer betritt, sagen die Leute: 'Eure Exzellenz!'"

Die Dritte: "Mein Sohn ist Kardinal! Wenn er einen Raum betritt, sagen die Leute: 'Eure Eminenz!'"

Die Vierte Katholikin nippt still an ihrem Kaffee. Die anderen schauen sie fragend an. Da sagt sie: "Mein Sohn ist ein gut aussehender, 1,90 m großer Stripper. Wann immer er einen Raum betritt, sagen die Leute: 'Oh, mein Gott!'"

Ein Ostfrieser zum Psychiater: "Herr Doktor, ich höre immer Stimmen, sehe aber keine Personen." - "Ja, und wann haben sie das?" - "Immer wenn ich telefoniere!"

Ein Holländer, ein Deutscher, eine Nonne und eine hübsche Blondine fahren im selben Zugabteil. Der Zug fährt in einen Tunnel und plötzlich ist ein lautes "KLATSCH" zu hören. Als der Zug den Tunnel verlässt, reibt sich der Holländer die Wange. Die Nonne denkt sich: "Geschieht ihm Recht... Er hat versucht im Dunkeln die Blondine zu begripschen und die hat ihm eine gescheuert."

Die Blondine denkt sich: "Richtig so... Der Holländer wollte mich im Dunkeln begripschen und hat aus Versehen die Nonne erwischt. Die hat ihm eine runter gehauen." Der Holländer denkt sich: "Verdammt, der Deutsche wollte im Dunkeln die Blondine betatschen und hat stattdessen die Nonne erwischt. Die wollte ihm eine runter hauen und hat mich dabei erwischt." Und der Deutsche denkt sich: "Im nächsten Tunnel hau ich dem Holländer wieder auf die Fresse..."

Treffen sich zwei alte Seebären. Sagt der eine: "Wusstest Du, dass die Marine nur noch Nichtschwimmer einstellt?" Fragt der andere: "Nein, warum denn das?" Der erste: "Na, die verteidigen die Schiffe länger!"

Womit kann man die Beschleunigung eines Trabis messen? - Mit einem Kalender!

Rezepte

Pflaumen-Mohnkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 175 ml Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 500 g Schmand oder stichfeste saure Sahne
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g backfertige Mohnfüllung
- 3 Eier (Gr. M)
- 500 g Pflaumen
- Fett für das Blech

ZUBEREITUNG

1 Mehl, 50 g Zucker, Salz und Butter mischen. Die Milch lauwarm erwärmen Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Die Hefemilch auf die Mehlmischung gießen, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einen warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Anschließend den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech (32 x 37 cm) ausrollen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Schmand, Zitronenschale, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Mohnfüllung und Eier verrühren. Pflaumen halbieren, entsteinern. Teig an den Rändern etwas hochziehen. Den Schmandguss auf den Teig geben und mit Pflaumen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

*Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 270kcal
E 5 g, F 13 g, KH 32 g*

Pflaumenkuchen mit Saure-Sahne-Guss

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE:

- 125 g Butter oder Margarine
- 48 g Diabetikersüße
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone
- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 500 g entsteinerte Zwetschen
- 100 g stichfeste saure Sahne
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- einige Spritzer flüssiger Süßstoff
- Minze zum Verzieren
- Fett und Paniermehl für die Form

ZUBEREITUNG

1 Fett, Diabetikersüße, Vanillemark und Zitronenschale cremig rühren. 2 Eier und 2 Esslöffel Mehl abwechselnd unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.

2 Teig in einer gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm /) glatt streichen. Zwetschen darauf verteilen. Saure Sahne, 1 Ei und Zimt verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Guss gleichmäßig über die Pflaumen gießen.

3 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen, auf der 2. Schiene von unten, bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Mit Minze verzieren und servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 45 Minuten

Pro Stück ca. 200 kcal

E 4 g, F 11 g, KH 20 g, 1 3/4 BE

TIPPS & TRICKS

Damit der Rührteig schön cremig wird, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Spitzen der Pflaumen am besten einschneiden. So lassen sich die Früchte besser flach hinlegen.

DIABETIKER-
geignet

Pflaumen-Marzipantorte

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE:

- 100 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 95 g Speisestärke
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 500 g Schlagsahne
- 5 EL ital. Mandellikör (Amaretto)
- 1 kg Zwetschen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1/4 Pflaumennektar (oder Kirschnektar)
- 1 Zimtstange
- 40 g Mandelblättchen
- Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1 Weiches Fett, 100 Zucker, Päckchen Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 25 g Stärke und Eier abwechselnd unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm

⊙) glatt streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15-20 Minuten backen. Auskühlen.

2 Gelatine einweichen. Marzipan reiben, mit 50 g flüssiger Sahne und Liör glatt rühren. Ausgedrückte Gelatine auflösen, mit der Marzipancreme verrühren, 300 g Sahne steif schlagen, unterheben. Boden aus der Form nehmen. Einen Tortenring darum legen. Marzipansahne darauf glatt streichen. Ca. 2 Stunden kühlen.

3 Zwetschen halbieren, entsteinern. Zitronenschale abschälen, den Saft auspressen. Zwetschen, 100 g Zucker, Pflaumennektar, Zimtstange, Zitronensaft- und schale aufkochen. Zitronenschale und

Zimtstange entfernen. 70 g Stärke und 150 ml kaltes Wasser glatt rühren, das Kompott damit binden. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Dann das Kompott auf die Marzipansahne geben. Mindestens ca. 4 Stunden kühl stellen.

4 Mandeln rösten. 150 g Sahne, 1 Päckchen Vanillin-Zucker schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Torte aus dem Tortenring lösen, Sahne als Tufts darauf spritzen. Mandeln an Tortenrand drücken und auf die Tufts streuen.

Arbeitszeit ca. 1/4 Stunden

Backzeit 15-20 Minuten

Wartezeit ca. 6 Stunden

Pro Stück ca. 390 kcal

E 6 g, F 22g, KH 40 g

Wichtige Telefonnummern:

Name	Vorwahl	Rufnummer
Notruf FFW und Notarzt		112
FFW Rotenburg, Gerätehaus		42550
Notruf Polizei		110
Polizeistation Rotenburg		937-0
Krankenhaus Rotenburg		86-0
Tagesklinik Rotenburg		1597
HKZ Rotenburg		88-0
Ärztlicher Notdienst		19292
Krankenhaus Bad Hersfeld	06621	880
Kranken- und Sozialhilfsdienst		933168
Krankentransport	06621	19222
Giftnotruf	06131	19240
Stadtverwaltung Rotenburg		93301
Stadtwerke Rotenburg		93302
Stadtverwaltung Bebra	06622	501-0
Ortsvorsteher seifertshausen		2524
Wehrführer Seifertshausen		41616
Kirchenvorstand Seifertshausen		414102
Pfarrer Köthe		7814
DRK Rotenburg		92350
THW Rotenburg		919283
Bahnhof Rotenburg		2212
Bahnhof Bebra	06622	78332
Finanzamt Hersfeld-Rotenburg		8160
Vorsitzender FFW		6655
Vorsitzender MGV		1827
Vorsitzender Freizeitclub		42516
Vorsitzender Heimatverein		5139
Telefonauskunft		11833
Mein Hausarzt		
Mein Kinderarzt		
Mein		
Mein		

Freiwillige Feuerwehr

Der Vorstand der FFW bitte alle, die im Besitz von digitalen Bildern des Stadtfeuerwehrtages 2004 sind, diese auf einem Datenträger bei Volker Neugebauer oder Lothar Knierim abzugeben. Wir beabsichtigen die zusammengetragenen Bilder auf einer CD zusammenzustellen. Die Bilder können dann bei einer passenden Gelegenheit allen interessierten Mitglieder über einen Fernseher sichtbar gemacht werden.

Außerdem weist der Vorstand darauf hin, dass Anfang Oktober die Mitgliedsbeiträge der FFW abgerufen werden. Kontoänderungen bitten wir dringend dem Kassierer unter Tel: 2265 mitzuteilen. Nur so können aufwändige Rückbuchungen vermieden werden.

Wann wurde die erste Würstchenbude eröffnet?

Vor ziemlich genau 870 Jahren! Laut urkundlicher Überlieferungen ließen die Erbauer von Dom und Steinerne Brücke in Regensburg schon im Jahre 1134 für ihre Handwerker eine "Brotzeithütte" errichten, die zur Vorläuferin aller Würstchenbuden und Schnellimbisse wurde. Ob dort allerdings auch schon die berühmte Regensburger Würstchen verkauft wurden, ist nicht dokumentiert.

