

Die “Dorfschelle Seifertshausen”

Ausgabe: 3/2003

Über den Inhalt:

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



Herausgeber:
Jugendfeuerwehr Seifertshausen

Auflage: 100

Liebe Seifertshäuser!

Wieder waren wir aufgefordert, die Wünsche des Ortsbeirates für den Haushalt 2004 der Verwaltung der Stadt Rotenburg mitzuteilen. Jedes Jahr im September werden die Wünsche aller Ortsteile und der Kernstadt zusammengetragen und nach Wünschenswertem und Notwendigem sortiert. Leider sind die Finanzen in unserem Staat in eine Schieflage geraten, die sich von Berlin über Wiesbaden, unsere Kreisverwaltung in Bad Hersfeld bis in unsere Stadt Rotenburg fortsetzt.

Die Probleme werden von Jahr zu Jahr größer. Die Schulden nehmen leider auch immer mehr zu. Da versteht es sich eigentlich von selbst, dass man Zurückhaltung übt, und keine unnötigen Forderungen stellt. Auch die anderen Ortsteile wollen leben. Dank der Dorferneuerung stehen wir gut da. Wir haben eine gute Infrastruktur. Wasser und Kanal, Straßen, Straßenlampen, öffentliche Plätze, Grünanlagen, Kirche, Spielplatz DGH Feuerwehr Jugendraum und Friedhof sowie Feld und Waldwege, alles ist in sehr gutem Zustand. Den Vereinen stehen ausreichend Räume zur Verfügung. Wichtig ist, dass wir weiterhin dafür Sorge tragen, dieses alles in Ordnung zu halten. Im Ortsbeirat haben wir uns für den Kastanienweg entschieden, dafür ist eine neue Teerdecke erforderlich. Ansonsten nur nötige Erhaltungsmaßnahmen. Trotz finanzieller Schwierigkeiten sind wir im laufenden Jahr wieder ein Stück weiter gekommen. Am Ortseingang konnte ein Stück Weg zum Alheimer geteert werden. Ebenfalls der Weg zum Grundstück Weix. Drei Rohrdurchlässe in der Feldflur wurden erneuert. Gräben wurden ausgehoben und an Feldwegen Reparaturen durchgeführt. Der Hof Knoth/Itter wurde an die Kanalisation angeschlossen. Der viel diskutierte Bebauungsplan ist z. Zt. leider nicht finanzierbar. Ein Investor lässt sich nicht finden der die Erschließungskosten bezahlt und dann die Grundstücke verkauft. Die Hess. Landgesellschaft zeigt ebenfalls kein Interesse. Eine Einzelbebauung an der Wildbahn von oben (Haus Darmann) als auch vom Haus Koberling ist jedoch möglich. Außerdem stehen in der Ortslage noch ca. 10 - 12 Grundstücke zur Verfügung, die zu bebauen wären. Bauinteressenten sollten einen schriftlichen Antrag stellen.

Am 1. November ist wieder Tag der Heimatpflege, alle sind herzlich eingeladen mitzuhelfen. Nach getaner Arbeit gibt es wieder Erbsensuppe und Getränke. Denen, die das ganze Jahr über Grünanlagen, Blumenbeete, Mauern, Rasenflächen, Kriegerdenkmal und andere öffentliche Einrichtungen sauber halten.

VIELEN HERZLICHEN DANK

Ohne diese Mitarbeit wäre Seifertshausen nicht so schön.

Euer Ortsvorsteher

In eigener Sache

Für alle, die es auf dem Deckblatt noch nicht entdeckt haben:
Dies ist unsere **25. Ausgabe** der Dorfschelle seit dem Beginn und dem Erscheinen der Erstausgabe im Dezember 1998. Die Jugendfeuerwehr freut sich, dass es ihr gelungen ist, dieses Informations- und Unterhaltungsblatt über einen Zeitraum von jetzt fast 5 Jahren erscheinen zu lassen, obwohl der Eine oder Andere unserer "Schelle" keine so lange Lebensdauer prophezeit hat.

Um so mehr freut es uns, dass wir immer wieder Beiträge und Informationen gefunden haben, die unser Blatt füllen. Hierbei können wir außerdem für uns in Anspruch nehmen, bisher fast keinerlei Wiederholungen gebracht zu haben.

Dank unserer heimischen Firmen ist es uns auch gelungen, die Finanzierung der Kosten für Kopie und Heftung so zu gestalten, dass wir der Bevölkerung die "Schelle" kostenlos zur Verfügung stellen können. Wir hoffen, dass im Gegenzug die Arbeit der Jugendfeuerwehrmitglieder ein klein wenig Anerkennung findet.

Das Outfit haben wir mehrfach geändert. Nach anfänglichen Fortschritten bedauern wir es, dass wir das Deckblatt nicht mehr farbig gestalten können. Durch einen unfreiwilligen Wechsel des Copys-Shops können wir jedoch aus Kostengründen keine Farbkopie mehr fertigen lassen. Wir hoffen, dass unsere Leser trotzdem auch in Zukunft noch viel Spaß an der "Dorfschelle Seifertshausen" haben und sie mit Interesse lesen. Abschließend möchten wir darauf hinweisen, dass wir für Kritik und Verbesserungsvorschläge immer offen sind. Andererseits würden wir uns jedoch auch freuen, wenn wir in Zukunft den einen oder anderen Beitrag unserer Leser drucken könnten.

Die Jugendfeuerwehr wird sich jedenfalls bemühen, dass auch noch die 50. Ausgabe der "Schelle" erscheinen kann, nach dem Motto:



Liebe Leser der Dorfschelle,

heute melde ich mich mal wieder zu Wort, weil es meines Erachtens was zu "nörgeln" gibt.

In den letzten Wochen gab es in unserem Dorf ein "ganz wichtiges" Thema an den Bordsteinkanten und den Theken. Man konnte sich immer wieder in lange Diskussionen über das Thema Heimatabend verstocken.

Hier nun einige Anmerkungen von mir. Heimat, was oder wo ist das eigentlich, ich finde Heimat ist dort, wo sich der Mensch wohlfühlt, wo er sich verstanden fühlt. Dass ältere Menschen andere Maßstäbe für ihr Wohlfühle anlegen als jüngere ist ja wohl selbstverständlich. Ich finde es toll, dass an unserem Heimatabend für Jung und Alt etwas geboten wurde, mit dem Ziel dass sich alle an diesem Abend wohlfühlten. Jeder Verein in unserem Dorf sollte froh darüber sein, dass sich die jüngeren Mitglieder/Dorfbewohner bereit erklären einen Beitrag zu einem gelungenen Abend zu leisten. Dass dieser Beitrag nicht aus dem Vorlesen von Gedichten oder alten Geschichten besteht, ist ja wohl selbstverständlich. Ich finde, das Programm des diesjährigen Heimatabends hat für jeden, der sich mit unserem Dorf seiner Heimat verbunden fühlt etwas geboten. Den Gästen hat das Programm im Ganzen und all seiner Vielfalt sehr gut gefallen und es hat niemand erbost das Zelt verlassen. Da frage ich mich jedoch, woran es wohl liegt, dass noch immer über diesen Abend diskutiert wird das Programm selbst kann sicher nicht der Grund dafür sein.

Ich wünsche mir nur für das nächste Jahr einen ebenso unterhaltsamen Abend für alle Seifertshäuser.

Bis bald Euer Anton

Das Leben 2010 . . .

Es ist Montag, der 3. Juni 2010, 5 Uhr morgens. Der Radiowecker reißt Günther S. (46) aus dein Schlaf. Der Oldie-Sender spielt Modern Talking.

Herr S. quält sich aus dem Bett. Gestern ist es etwas später geworden bei der Arbeit. Dienst am Pfingstsonntag - mal wieder. Früher konnte er danach wenigstens ausschlafen. "Ja ja, der Pfingstmontag", murmelt Herr S., "ist das wirklich schon sieben Jahre her?"

Es hat sich wirklich einiges getan seit damals. Nur nicht in seinem Haus. Als 2005 die Eigenheimzulage plötzlich doch gestrichen wurde, mussten sie eben Abstriche machen. Und inzwischen hat sich Familie S. daran gewöhnt. An die frei liegenden Leitungen und den Betonfußboden.

Gut, denkt Herr S., dass damals die Garage noch nicht fertig war. Denn der Wagen ist längst verkauft. Zu teuer, seit es keine Kilometerpauschale mehr gibt. Und mit Bus und Bahn dauert es in die City ja auch nur zwei Stunden. Und was man dabei für nette Leute trifft. Zum Beispiel die Blondine, die Herrn S. immer so reizend anlächelt. Zurücklächeln mag er nicht. Wegen seiner Zähne. Aber was will man machen? 3000 Euro für zwei Kronen sind viel Geld. Und schon die Brille musste er selbst bezahlen. Hat dabei aber 15 Euro gespart. Weil er nicht gleich zum Augen-, sondern erst zum Hausarzt gegangen ist. Wegen der Überweisung.

Trotzdem: Der Urlaub fällt flach. "Das könnte "Arger geben zu Hause", stöhnt Herr S. vor sich hin. Traurig erinnert er sich an letzte Weihnachten. Als es nichts gab. 2009 wurde nämlich auch in der freien Wirtschaft das Weihnachtsgeld gestrichen. Im öffentlichen Dienst ist das ja schon länger her. "Und bis wann gab's eigentlich Urlaubsgeld?", fragt sich Herr S.- er kommt nicht drauf. Damals hatte man jedenfalls noch genügend Urlaub, um das Urlaubsgeld auszugeben. Heute sind's ja gerade mal 19 Tage im Jahr. Pfingstmontag? 1. Mai? Geschichte. Das stand nicht auf der Agenda 2010 - so hieß sie doch, oder? Aber man soll nicht meckern. Die da oben, weiß Herr S., müssen noch viel mehr ackern. Darum kann Günther S. mit der 45-Stunden-Woche auch ganz gut leben. Er hat auch keine Wahl. Seit der Kündigungsschutz auch in großen Betrieben gelockert wurde, mag man es sich mit den Bossen nicht mehr verscherzen.

Wer will sich schon einreihen in das Heer von acht Millionen Arbeitslosen?

Aber den Feiertagszuschlag für den Dienst an Pfingsten vermisst er schon.

Was soll's, in 23 Jahren hat Herr S. es hinter sich. So üppig wird die Rente zwar nicht ausfallen, wenn das mit den Nullrunden so weitergeht. Doch wer weiß: Vielleicht bringt ihn das Rauchen vorher um. Obwohl er weniger qualmt, seit die Schachtel neun Euro kostet. Aber heute, auf den letzten Metern zum Büro, steckt Günther S. sich trotzdem eine an.

Jetzt gibt's wieder Pflaumen und Apfelkuchen!

- leckere Kuchen passend zur Jahreszeit -

Gedeckter Apfelkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- 400 g Mehl
- 171 Backpulver
- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker, 2 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Rosinen
- 1 EL Calvados
- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 5-6 EL Zitronensaft
- 400 ml trockener Weißwein
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Päckchen Puddingpulver "Bourbon Vanillegeschmack" (für je 1/1 l Milch; zum Kochen)
- 30 g Paniermehl
- 1 Eigelb
- 1 EL Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 30 g Hagelzucker
- fett für die Form

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver mischen. Fett in Flöckchen, 125 g Zucker, Eier und Salz verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. 2 Rosinen mit Calvados beträufeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit 4 Esslöffel Zitronensaft mischen. Wein, 125 g Zucker und Zimt aufkochen, Äpfel darin zugedeckt ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Puddingpulver in wenig kaltem Wasser anrühren. Apfelkompott damit binden. Rosinen unterheben. 2/3 des Teiges zu einem Kreis (Ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, Teig am Rand hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Paniermehl bestreuen. Kompott darauf verteilen, Teigrand etwas darüber schlagen. Eigelb und Sahne verrühren, Teigrand damit bestreichen. Restlichen Teig zu einem Kreis (26 cm) ausrollen, auf die Äpfel legen. Rundherum andrücken. Mit restlicher Sahne Mischung bestreichen, mit einem Gabelrücken ein Rautenmuster in den Teigdeckel ziehen. Deckel mehrmals einstechen. In heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Puderzucker und 1-2 Esslöffel Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Rand mit Hagelzucker bestreuen. Arbeitszeit ca. 1 Stunde Backzeit ca. 50 Minuten Wartezeit ca. 30 Minuten Pro Stück ca. 380 kcal E4g,F73g,KH56g

Raffinierte Pflaumen Tiramisu Torte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE 136 ER (GRÖSSE M)

- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 25 Stärke
- 1 TL Backpulver
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Löffelbiskuits
- 3 EL Zwetschenwasser
- 600 g Pflaumen oder Zwetschen
- 1 Packung Rote Grütze Pulver "Himbeer Geschmack" (für 112 I)
- 250l Kirschsafte
- 150 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- Puderzucker und Kakao zum Bestäuben
- Backpapier

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, portionsweise darüber sieben und unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, erkalten lassen und waagrecht halbieren. Gelatine einweichen. Löffelbiskuits in kleine Stücke teilen. Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen, mit Zwetschenwasser beträufeln. Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Das Rote Grütze Pulver und 150 g Zucker mischen. Mit 6 Esslöffel Kirschsafte glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, angerührtes Pulver einrühren. Pflaumen zufügen und kurz aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in das lauwarme Kompott rühren. 2/3 des Kompotts auf dem Boden verteilen. Löffelbiskuits darauf andrücken. Restliches Kompott darauf streichen. Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillin Zucker und Sahne steif schlagen. Gleichmäßig auf das Kompott streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Torte ca. 1 Stunde kühlen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben eine Kuchengabel und einen Kaffeelöffel darauf legen und mit Kakao bestäuben. Besteck entfernen. Arbeitszeit ca. 1 Stunde, Backzeit ca. 25 Minuten, Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden Pro Stück ca. 280 kcal, E4g,F8g,KH43g

Einfach ausprobieren und guten Appetit wünscht die JF Seifertshausen.

Die Lustige Seite

Warum haben manche Trabis eine heizbare Heckscheibe? Damit man beim Schieben warme Hände hat!

Was sagt eine Blondine, wenn man sie fragt ob der Blinker noch an ist? Der Blinker ist an, aus, an, aus. . .

Warum können Frauen nicht Ski fahren? Weil es zwischen Küche und Wohnzimmer für gewöhnlich nicht schneit!

Neulich sind in Ostfriesland acht Maurer ertrunken! Sie hatten versucht ein Hausboot zu unterkellern.

Fragt der Lehrer seine Schüler: "Na seid ihr auch alle Bayern-Fans?" Alle Kinder nicken bis auf einen. "Und was ist mit dir?", fragt ihn der Lehrer. "Ich bin Fan von 1860 München." "Und warum?", will der Lehrer wissen. "Weil in meiner Familie alle 1860er sind!" Da regt sich der Lehrer auf: "Und was wäre wenn alle in deiner Familie Drogendealer, Autoschieber oder Bankräuber wären?" Antwortet der Schüler: "Dann wäre ich Bayern-Fan, Herr Lehrer!"

Warum tragen Beamte immer eine Krawatte? Damit sie diese in eine Schublade klemmen können und so beim Schlafen nicht nach hinten umfallen!

Was bekommt man in Holland wenn man nicht Fußballspielen kann? Ein oranges Trikot.