



# Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.:40

Dezember 2013



## Am Weihnachtsmorgen 1772

Johann Wolfgang von Goethe an seinen  
Freund Johann Christian Kestner

*Frankfurt, den 25. Dezember 1772*

Christtag früh. Es ist noch Nacht, lieber Kestner, ich bin aufgestanden, um bei Lichte morgens wieder zu schreiben, was mir angenehme Erinnerungen voriger Zeiten zurückruft; ich habe mir Coffee machen lassen, den Festtag zu ehren und will euch schreiben, bis es Tag ist. Der Türmer hat sein Lied schon geblasen, ich wachte darüber auf. Gelobet seist du, Jesus Christ! Ich hab diese Zeit des Jahrs gar lieb, die Lieder, die man singt - und die Kälte, die eingefallen ist, macht mich vollends vergnügt. Ich habe gestern einen herrlichen Tag gehabt, ich fürchtete für den heutigen, aber der hat auch gut begonnen, und da ist mir's fürs Enden nicht angst.

Der Türmer hat sich wieder zu mir gekehrt, und der Nordwind bringt mir seine Melodie, als blies er vor meinem Fenster. Gestern, lieber Kestner, war ich mit einigen guten Jungens auf dem Lande, unsre Lustbarkeit war sehr laut und Geschrei und Gelächter von Anfang zu Ende. Das taugt nichts für die kommende Stunde. Doch was können die heiligen Götter nicht wenden, wenn's ihnen beliebt; sie gaben mir einen frohen Abend, ich hatte keinen Wein getrunken, mein Aug war ganz unbefangen über die Natur. Ein schöner Abend; als wir zurückgingen; es ward Nacht. Nun muss ich dir sagen, das ist immer eine Sympathie für meine Seele, wenn die Sonne lang hinunter ist und die Nacht von Morgen heraus nach Nord und Süd um sich gegriffen hat und nur noch ein dämmernder Kreis von Abend herausleuchtet.

Seht, Kestner, wo das Land flach ist, ist's das herrlichste Schauspiel. Auf der Brücke

hielt ich still. Die düstre Stadt zu beiden Seiten, der still leuchtende Horizont, der

Widerschein im Fluss machten einen köstlichen Eindruck in meiner Seele, den ich mit beiden Armen umfasste. Ich lief zu den Gerocks, ließ mir Bleistift geben und Papier und zeichnete zu meiner großen Freude das ganze Bild so dämmernd warm, als es in meiner Seele stand. Sie hatten alle Freude an mir darüber, empfanden alles, was ich gemacht hatte. Nun hängt's hier an meiner Wand und freut mich heute wie gestern.

Als ich über den Markt ging und die vielen Lichter und Spielsachen sah, dacht ich an euch und die Buben. Hätt ich bei euch sein können, ich hätte wollen so ein Fest Wachsstöcke illuminieren, dass es in den kleinen Köpfen als ein Widerschein der Herrlichkeit des Himmels gegläntzt hätte.

Die Torschließer kommen vom Bürgermeister und rasseln mit den Schlüsseln. Das erste Grau des Tags kommt mir über des Nachbarn Haus, und die Glocken läuten eine christliche Gemeinde zusammen. Wohl, ich bin erbaut hier oben auf meiner Stube, die ich lang nicht so lieb hatte als jetzt.

**Ein gesegnetes Weihnachtsfest  
und ein gutes Neues Jahr  
wünscht der Vorstand  
des Landfrauenvereins Roßdorf  
seinen Mitgliedern und Angehörigen**

Elvira Keim  
Evelyne Hill, Irene Weichert, Gisela  
Keppler  
und Julia Hofmann

***Satt sein ist eine ungesunde Gewohnheit***  
***(Jakow Trachtenberg)***

## **Karotten-Apfel-Suppe mit Ingwer**

**600 g Karotten, 15 g Ingwer, 1 Apfel, 2 EL Rapsöl, 800 ml Gemüsebrühe – Salz, Pfeffer.**

Die Karotten putzen, schälen und in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und klein hacken. Den Apfel vierteln, schälen und entkernen. Die Apfelviertel in Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Karotten darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit der Brühe aufgießen und den Ingwer und die Apfelwürfel dazu geben. Alles 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer pürieren und in Tellern anrichten.

## **Lammnüsschen mit Kräuterkruste**

**600 g Lammkeule, 4 EL Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian. Kräuterkruste: 4 EL Semmelbrösel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL feingehackte Küchenkräuter (Petersilie, Estragon, Thymian), 2 EL körniger Senf, 1 TL Honig, 1 Eigelb.**

Lammnüsschen mit Rosmarin und Thymian sowie Knoblauchzehen im heißen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Etwa 5 Minuten bei etwas reduzierter Hitze weiterbraten, dabei immer wieder mit dem Bratenfett begießen. Fleisch, Kräuter und Knoblauch in Aluminiumfolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Inzwischen die Kräuterkruste herstellen: Semmelbrösel, zerdrückten Knoblauch, Honig und Senf mit den gehackten Kräutern vermischen. Fleisch salzen, pfeffern – Oberseite mit Eigelb einstreichen, Kräuterpaste ca. 1 cm dick auftragen. Im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Dazu Salzkartoffeln und Feldsalat mit Rote-Beete-Scheiben und Nüssen und mit Vinaigrette aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen.

## **Lebkuchenparfait mit Amaretto**

**400 g Sahne, 2 Eier, 100 g Zucker, 180 g Schokoladenlebkuchen (ohne Oblaten), 1 EL Kakaopulver, 1 EL Amaretto, Butter für die Form, 1 bis 2 EL Mandelblättchen.**

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die Eier und den Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren. Die Lebkuchen zerbröseln. Sie mit dem Kakao und dem Amaretto unter die Eiermasse rühren. Zuletzt die Sahne unterheben. Eine Kastenform, etwa 25 cm lang, mit Butter einfetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen. Die Lebkuchenmasse hinein füllen und glatt streichen. Mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Das Lebkuchenparfait vor dem Servieren leicht antauen lassen, in Scheiben schneiden und auf Tellern (Tipp für Hüftgold: an Schlagsahne!) anrichten.

Die Rezepte sind für vier Personen gedacht.

**Guten Appetit**

# Vereinsnachrichten

## Unsere Geburtstagskinder 2013:

60 Jahre: Annemarie Seifert, Elfriede Schwarz, Edith Trapp  
65 Jahre: Helga Engelbach, Christa Möller  
70 Jahre: Waltraud Friedrich, Gisela Prinz, Doris Clausen, Tina Piscitello  
75 Jahre: Elsbeth Volz, Marita Scheerle, Heidi Passing, Anita Opitz  
80 Jahre: Gisela Heck, Irene Draudt, Anneliese Schinz, Waltraud Jochum, Iris Heck  
85 Jahre: Käthelore Wörn, Erna Reinhard, Minna Emmel,

Allen nochmals alles Gute für die weiteren Lebensjahre.

## Unsere Jubilare 2013

20 Jahre: Hildegard Dorn  
30 Jahre: Marianne Bierhorn, Lisa Gloser  
35 Jahre: Heidrun Schutt



Als neue Mitglieder begrüßen wir Frau Edda Dittmann und Charlotte Schmidt !

Wir gratulieren  
Ursula Wörner und Familie  
zum Enkelkind

Wir trauern um unser langjähriges  
Vorstands-Mitglied  
**Anneliese Born**

## Jahresbeitrag

Leider ist der SEPA-Vortrag mit der Raiba nicht zustande gekommen. Inzwischen hat wohl jeder seine neue SEPA-Konto-Nr. auf der Chipkarte wahrgenommen.

Bei alle Mitgliedern, die bereits eine Abbuchungserlaubnis erteilt haben, geht die Umstellung automatisch. Unsere Gläubiger-Identifikationsnummer für den Landfrauenverein lautet:

DE 46ZZZ00000402564.

Unsere zukünftige IBAN-Nr. **DE82 5066 1639 0001 9744 83** und **BIC: GENODEF 1LSR** wird auf den Kontoauszügen bei Abbuchung erscheinen. Wer keine Abbuchungserlaubnis erteilt hat, möchte bitte den Jahresbeitrag bis spätestens **1. März** jeden Jahres an die neue Konto-Nummer überweisen. Bitte melden, wenn jemand eine neue Konto-Nummer hat.

## 5 Tagesfahrt an die Mecklenburgische Seenplatte

Unsere Fahrt wird vom 7. Mai bis 11. Mai 2014 stattfinden –Wir werden in Plau am See in einem 4-Sterne Hotel wohnen. Ausflüge sind nach Rostock mit Hafen und Altstadt geplant; eine Schifffahrt durch 5 Seen auf der Müritz; Güstrow mit Schloss; auf den Spuren von Ernst Barlach; ein Besuch der Gestüte Redefin und Dalwitz und noch einiges mehr. Näheres auf dem beiliegenden Flyer.

Termine  Termine  Termine  Termine

Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
17.-20.01.2014	s. Plakat		Kerb in Roßdorf
30.01.2014	19.00 Uhr	MZH	Geburtstagskinder usw. feiern
27.02.2014	15.00 Uhr	MZH	Kreppelkaffee
01.03.2014	20.11 Uhr	MZH	Faschingsveranstaltung
13.03.2014	19.00 Uhr	MZH	Kochen mit Frau Bernges
10.04.2014		AR	Umweltausflug – Ziel steht noch nicht fest
24.04.2014	19.00 Uhr	MZH	Hauptversammlung
7. – 11.Mai 2014	6.30 Uhr	AR	5 Tage Mecklenburg-Vorpommern, siehe bei Ausflügen und Reisen
12.07.2014	18.00 Uhr	OGV	Grillfest im Vereinsheim des OGV, Pfingstweidstr.
30./31.08.2014	s. Plakate	AR	Backfest am alten Rathaus
25.09.2014	19.00 Uhr	GS	1. Treffen nach der Sommerpause
09.10.2014	s. Plakat	AR	Herbstausflug

Sonstige Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben,  
Änderungen vorbehalten.

#### **Ansprechpartner bezüglich Ausflugsfahrten:**

Irene Weichert ♦ Tel. 06181 73241 ♦ Mobil: 01731680553 ♦  
email: [i.weichert@landfrauen-rossdorf.de](mailto:i.weichert@landfrauen-rossdorf.de)

**Bei Nichtteilnahme an einem Ausflug bitte rechtzeitig absagen.**

Abkürzungen: MZH = Mehrzweckhalle, AR = Altes Rathaus  
VSH=Vogelschutzhütte, GS= Gasthaus Schneider

#### **Impressum:**

Landfrauenverein Roßdorf  
Redaktion u. Gestaltung:  
Landfrauenvorstand

#### **Vereinsanschrift:**

Landfrauenverein  
Elvira Keim  
Oberdorfstr. 17  
63486 Bruchköbel  
Tel.: 06181 / 76155

Unsere Konten: Nr.: DE82 5066 1639 0001 9744 83 BIC: GENODEF 1LSR  
Reisekonto: Nr.: DE29 5066 1639 0101 9744 83 BIC: GENODEF 1LSR



**Gemeinsam mehr erreichen.**  
**Die Kultur-, Sport- und Sozialförderung der VR Bank Main-Kinzig-Büdingen eG**