



Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 33

September 2010



Zum Erntedankfest

Das Erntedankfest ist eines der ältesten Feste überhaupt. Früher lebten über 80 Prozent aller Menschen auf und vom Land. Im Winter waren sie von der eingebrachten Ernte abhängig. Deshalb dankten sie Gott für das Gedeihenlassen der Früchte. Das Erntedankfest bringt zum Ausdruck, dass das „tägliche Brot“ eben gar nicht so alltäglich ist, sondern hart erarbeitet werden muss.

Die Idee eines Danktages geht wahrscheinlich auf vorchristliche Religionen zurück. Auch im Judentum und bei den Römern feierte man im Herbst die lebensnotwendigen, reichen Gaben der Erde. Das bei uns verbreitete Erntedankfest wird seit dem 3. Jahrhundert nach Christi Geburt gefeiert.

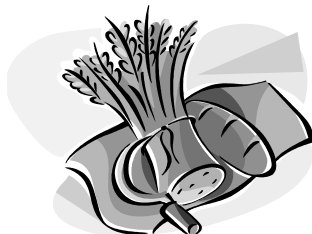
In der evangelischen Kirche feiert man dieses Fest am ersten Sonntag nach Michaelis (in diesem Jahr der 3. Oktober). In Roßdorf wird dann der Gottesdienst unter Mitwirkung von Posaunen- und Kirchenchor in die Mehrzweckhalle verlegt, die der Obst- und Gartenbauverein mit den „Früchten der Gärten und Felder“ festlich geschmückt hat. Anschließend sitzen Gemeinde und Gäste beim Mittagsessen zusammen, dem noch eine Kaffeetafel folgt, alles liebevoll zubereitet

von den Mitgliedern des „Veranstalters“. Einen ähnlichen Brauch pflegte man in früheren Jahrhunderten, wenn nach „Gutsherren Art“ Knechte und Mägde mit Erntebier und festlichem Essen bewirtet wurden. In der katholischen Kirche gibt es keinen festgelegten Termin, meistens ist es aber der erste Sonntag im Oktober.

In einigen Landstrichen wurde aus den letzten Strohgarben eine „Erntepuppe“ hergestellt, die als Opfergabe auf dem Feld blieb. In Schottland gibt es übrigens heute noch zum Erntedankfest die Erntesuppe „Hotch-Potch“: eine Suppe aus frischem Fleisch und den besten Gartengemüsen. Sie ist eine Spezialität und gilt als besonders heilkräftig.

So unterschiedlich das Brauchtum in den verschiedenen Regionen und Ländern auch ist, eines ist überall gleich:

- Am Erntedankfest bedanken sich die Menschen
- beim Schöpfer für die Erde und ihre Früchte und die
- Fülle der Nahrungsmittel, die es bei uns gibt.





Elvira Keim zur Botschafterin für Agrarprodukte ernannt

Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister überreicht Zertifikat

Zu den neun vom Hessischen Landfrauenverband geschulten Landfrauen, die im Landtag Wiesbaden im feierlichen Rahmen als „Botschafterinnen für Agrarprodukte“ bestätigt wurden, gehört auch die Vorsitzende unseres Vereins, Elvira Keim. Sie wird von sofort an mit ihren Fachkolleginnen die Verbraucher über Herkunft und Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse aufklären mit besonderem Blick auf eine gesunde Ernährung.

„Gerade in einer Zeit, in der Verbraucher immer weniger über Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte wissen, sind hessische Botschafterinnen für Agrarprodukte notwendig, um Grundwissen praxisnah und authentisch zu vermitteln“, begründet Staatssekretär Weinmeister diese Maßnahme.

Der „Hanauer Anzeiger“ berichtete in seiner Rubrik „Leute“ am 7. Juni über dieses Ereignis.

.....

Und nun aus hessischen Landen frisch auf den Tisch: Die



HÜHNERSUPPE



mit Spargel, Erbsen und Zuckerschoten. Im Winter kann man anstelle der Frühlingsgemüse Karotten, Lauch, Sellerie, Spitzkohlstreifen oder Broccoli verwenden.

Zutaten für 4 Personen:

½ Bund Suppengrün, Petersilienwurzel, 1 fettes Suppenhuhn, ½ TL weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Liebstöckel, 125 g weißen Spargel, 125 g grünen Spargel, 100 g frische Erbsen, 100 g Zuckerschoten, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Muskatnuss, ½ Bund glatte Petersilie, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Das Suppengrün und die Petersilienwurzel putzen und grob würfeln. Das Suppenhuhn waschen und in einen großen Topf legen, mit Wasser aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Schaum abschöpfen und die Hitze reduzieren. Das zerkleinerte Suppengemüse, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und den Liebstöckel dazu geben. Das Huhn bei mittlerer Hitze etwa zwei Stunden köcheln lassen. Es ist gar, wenn sich das Fleisch aus dem Unterschenkel zu lösen beginnt. Aus der Brühe nehmen, häuten, das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen. Für die Suppeneinlage den weißen und grünen Spargel schälen. Die holzigen Enden abschneiden, den Spargel in schräge, etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erbsen palen, die Zuckerschoten putzen, entfädeln und quer halbieren. den weißen Spargel und Erbsen in die Brühe geben, ca. 8 Minuten garen. Den grünen Spargel und die Zuckerschoten nach 4 Minuten hinzufügen. Das Hühnerfleisch unterrühren, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Mit Petersilie und Zitronenschale servieren. – Guten Appetit! -



Vereinsnachrichten

Unseren Geburtstagskindern bis Dezember 2010 wünschen wir alles Gute

55 Jahre: Hannelore Rehrauer, Anne Minor, Eveline Hill, Elvira Keim, Hilde Wolf, Trude Porth

60 Jahre: Ilona Lassmann, Marianne Bierhorn, Irmgard Carl, Marlies Köhler, Rosel Mattuch, Reinhild Münch

**70 Jahre: Sieglinde Niedling, Ingrid Moser, Gutta Schrecke, Inge Büdinger-Liebusch
Hannelore Gleinig, Gertrud Schäffer, Gisela Keppler,**

75 Jahre: Ingrid Kastner

85 Jahre: Anneliese Born



Herzlichen Glückwunsch zur Silbernen Hochzeit



Rita und Wilhelm Emmel



Wir gedenken unseres Gründungsmitglieds:



Elli Keuchler

Backfest

Liebe Mitglieder, wir freuen uns, dass auch in diesem Jahr wieder, und zwar am 19. September, unser Backfest stattfinden kann – allerdings nur mit Ihrer Hilfe! Wir bitten wie auch in den vergangenen Jahren um Blechkuchen und wären dankbar, wenn Sie den beigefügten Zettel bei Elvira Keim oder Doris Clausen abgaben. Wer Dienst am Backfest machen möchte: den beiliegenden Plan ebenfalls ausfüllen und ebenfalls bis spätestens 10. Sept. bei Doris Clausen abgeben. Wir brauchen wieder fleißige Helfer, um ein gelungenes Fest zu gestalten.

Keine Mehrtagesfahrt im Jahr 2010

Leider muss unsere vorgesehene 4-Tages-Fahrt nach Bad Füssing vom 21. bis 24. Oktober ausfallen, da sich trotz unserer Bemühungen nur 14 Teilnehmer meldeten. Wir werden bei unserer ersten Zusammenkunft am 30. September im Vogelschutzhäuschen unsere Reisepläne für das nächsten Jahr besprechen.

Landfrauen Großkrotzenburg: Ein Dorf stellt sich vor

Für den 18. September laden die Großkrotzenburger Landfrauen ein, ihr Dorf zu besichtigen. Da ja nicht alle Roßdorfer Vereinsmitglieder beim zeitlich nahen Backfest-Aufbau helfen (und bestimmt auch rechtzeitig mit dem Kuchenbacken fertig sind ...), bitten wir Elvira Keim anzurufen.

Beginn: 14.00 Uhr, Treffpunkt: Theo-Pörtner-Haus, Breitestr., Großkrotzenburg. Fahrgemeinschaft bilden, Abfahrt 13.00 Uhr am alten Rathaus!

Kaffee und Kuchen gibt es anschließend in der Kantine der Fa. Staudinger.



Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
19.Sept.2010	11.00 Uhr	AR	Backfest am alten Rathaus 11 bis 18.00 Uhr
30.Sept.2010	19.00 Uhr	MZH	Vogelschutzhütte, kleiner Imbiss und Vortrag Herr Gogné
14.Okt.2010	20.00 Uhr	MZH	Felix Daxacher mit Filmvortrag „Las Vegas“
28.Okt.2010	19.00 Uhr	MZH	Backstube Philippi, Windecken
11.Nov.2010	20.00 Uhr	MZH	Frau Dr. Reinhardt –„Impfungen –ein notwendiges Übel?“
25.Nov.2010	19.00 Uhr	MZH	Vortrag „Einbruchschutz am Haus“ – Polizei Hanau
04.Dez.2010	16.00 -22.00 Uhr	AR	Weihnachtsmarkt am alten Rathaus
05.Dez.2010	12.00 -20.00 Uhr	AR	Weihnachtsmarkt am alten Rathaus
08.Dez.2010	12.00 Uhr	AR	Fahrt zum Weihnachtsmarkt Würzburg
09.Dez.2010	19.00 Uhr	MZH	Weihnachtsfeier mit Jubilare-Ehrung
Okt.2010		AR	Umweltausflug -Termin steht noch nicht fest

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

<u>Impressum:</u> Landfrauenverein Roßdorf Redaktion u. Gestaltung: Landfrauenvorstand	<u>Vereinsanschrift:</u> 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