

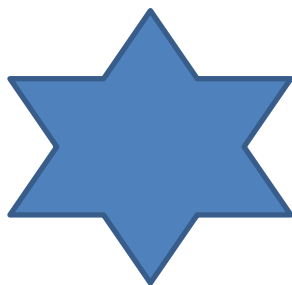


# Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 38

Dezember 2012



## Der kleine Wichtel

Der kleine Wichtel ist schon alt, sehr alt, und er hatte schon viele Weihnachten erlebt. Früher, als er noch jung war, hatte er in der Adventszeit beim Gang durch das alte Dorf die Menschen mit kleinen Geschenken überrascht. In diesem Jahr nun wollte er sie wieder einmal besuchen.

So machte er sich auf den Weg, setzte sich vor das große Kaufhaus der nahe gelegenen Stadt und beobachtete still und leise das rege Treiben der vorbeieilenden Menschen, die Geschenke für ihre Familien und Freunde suchten. Die Gedanken des kleinen Wichtels wanderten zurück zu jener Zeit, als es noch keine elektrischen Weihnachtsbeleuchtungen gab. Er überlegte, ob man damals auch schon mit vollen Tüten durch die Straßen gehetzt war. Nun, die Zeiten ändern sich, dachte er und schlich zu dem alten Dorf, in dem er immer so gern gewesen war. Er hatte genug von dem ganzen Trubel um ihn herum. Ist die Adventszeit nicht eine ruhige und besinnliche Zeit?

So kam er an das alte Haus, in dem schon so viele Menschen gewohnt hatten. Früher war dieses Haus sein Lieblingshaus gewesen. Früher, als es noch kein elektrisches Licht gab und die Bewohner ihre Häuser mit Kerzen erleuchteten. Er erinnerte sich, dass sie auch keine Heizung hatten und Holz ins Haus schaffen mussten, um es warm zu halten. Er hatte damals während der Adventszeit immer wieder durch das Fenster gesehen und jedes Jahr dasselbe beobachtet: An manchen Abenden sah er die Mutter und die Großmutter Plätzchen backen. Der Duft strömte durch das ganze Haus und drang sogar zu ihm nach draußen.



Der Vater und der Großvater machten sich auf, um im Wald einen Weihnachtsbaum zu schlagen und ihn mühevoll nach Hause zu bringen. Es war kalt, und sie freuten sich beim Heimkommen auf den warmen Tee, den die Mutter gekocht hatte.

Oft saß man zusammen, um gemeinsam zu singen, und der Großvater erzählte den Kindern spannende Geschichten. Die Kinder konnten es kaum erwarten, bis die Großmutter auf den Speicher stieg, um die Weihnachtskiste zu holen – denn das tat sie immer kurz vor Weihnachten. In dieser Kiste gab es viel zu entdecken: Sterne aus Stroh, Kerzen, Engel mit goldenem Haar und vieles andere mehr. Aber das war schon lange her: die Zeit des gemeinsamen Tuns.

Von seinen Gedanken noch ganz benebelt, sah der kleine Wichtel auch heute durch das Fenster des alten Hauses und entdeckte die Familie, wie sie gemeinsam um den Adventskranz saß und der Vater den Kindern eine Geschichte vorlas. Nanu, dachte der kleine Wichtel, eine Familie, die nicht durch die Straßen hetzt, Menschen, die Zeit miteinander verbringen und die ihr Haus mit Kerzen erleuchten? Ja, heute ist vieles anders, aber auch heute haben Menschen wieder füreinander Zeit.

Dem kleinen Wichtel wurde ganz warm ums Herz, und er schlich leise und unbemerkt dorthin, woher er gekommen war.

**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,  
Barbara Eppel, Julia Hofmann, Daniela Wißner



*Eine Tafel ist die einzige Gemeinschaft,  
in der man sich nicht schon in der ersten halben Stunde langweilt...*  
*Brillat-Savarin*

## **Ein festliches Weihnachtsmenü**



### **Pilzsüppchen**

30 g getrocknete Steinpilze, 800 ml Geflügelfond, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 250 g Champignons, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 4 EL Sherry (medium).

Steinpilze in dem heißen Geflügelfond einweichen. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Champignons klein schneiden und im heißen Öl rundherum braun anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, kurz andünsten, salzen und pfeffern.

Mit dem Geflügelfond ablöschen, eingeweichte Steinpilze dazugeben, einmal aufkochen und 5 Minuten offen schwach köcheln lassen. Sherry dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schweinefilet mit Äpfeln in Curry-Sahne**

500 g Schweinefilet, 3 – 4 Äpfel, Salz, Pfeffer, ¼ l süße Sahne, 2 gestr. EL Tomatenmark, 2 - 3 TL Curry, Salz, 80 g geriebener Käse.

Filetscheiben vorbereiten, anbraten und in eine gefettete, flache Auflaufform nebeneinander legen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Filetscheiben legen. Sahne mit Tomatenmark, Curry und Salz kräftig abschmecken, darüber geben. Geriebenen Käse überstreuen. (Das Gericht kann auch mit halbierten Bananen anstelle der Apfelscheiben zubereitet werden.) Beilagen nach Geschmack.

Im vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken.

Backzeit: Gasherd mit Th. 15 – 20 Minuten TH. 5

Backzeit: E-Herd mit Th. 15 – 20 Minuten TH 225 Grad.

### **Kaffeecreme**

4 Eigelb, 2 Tassen Zucker, 4 EL starker Bohnenkaffee, 4 Blatt weiße Gelatine, 4 Eischnee, 1 Tasse Schlagsahne.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Kaffee und aufgelöste Gelatine zugeben und rühren, bis die Creme anfängt, steif zu werden. Eischnee und Schlagsahne untermischen, in hohe Gläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Eventuell mit Kaffeebohnen verzieren.

(Menü für 4 Personen)

**Guten Appetit!**

# Vereinsnachrichten

Zur silbernen Hochzeit  
gratulieren wir:  
Trude Porth und Gatten

## Unsere Geburtstagskinder 2012:

60 Jahre: Heidrun Schutt  
65 Jahre: Irene Weichert  
70 Jahre: Herta Erdt, Gertrud Müller,  
75 Jahre: Gretel Krome, Leoni Kaulen, Hede Bruck  
80 Jahre: Marianne Lederer, Krimhilde Englmeier, Hilde Dorn, Hannelore Gediga  
85 Jahre: Irmgard Goy

Allen nochmals alles Gute für die weiteren Lebensjahre.

## Unsere Jubilare im 45. Jahr des Landfrauenvereins Roßdorf:

20 Jahre: Gisela Prinz  
25 Jahre: Waltraud Jochum  
30 Jahre: Helga Kopp, Ulrike Hemberger, Karola Dziony  
35 Jahre: Erna Reinhard, Heidi Passing, Helga Ganz  
45 Jahre: Anneliese Born, Margarete Draudt, Minna Emmel, Christel Fischer, Irmgard Goy, Elsbeth Keim, Hildegard Nischwitz, Gertrud Schäffer, Lieselotte Schneider, Anne Schneider, Käthelore Wörn

Der Vorstand sagt herzlichen Dank für die lange Treue.

## Rückblick Backfest

Das Backfest war dank Sonnenscheins und der fleißigen Helfer und Helferinnen wieder ein großer Erfolg. Viele Radler kamen von der „Hohen Straße“ in unser Dorf und bewunderten unseren alten Backofen. Es ist schön, wenn man so viel Positives hört. Für nächstes Jahr haben wir Anfragen von anderen Roßdorfer Vereinen, die uns helfen wollen, denn allein ist ein solches Fest nicht mehr zu bewältigen.

Schaun wir mal!

## Jahresbeitrag

Liebe Mitglieder, unsere Kassiererin hat sich gefreut, dass wieder einige „Abbuchungen“ eingegangen sind. Vielen Dank dafür! Es wäre schön, wenn sich noch mehr Mitglieder dazu entschließen würden.