

Schwarzrinderseen Aktuell

monatliche Information



„Der Lackaff“
Mainzer Zugplakette 2012



Seid Ihr bereit

zur fünften Jahreszeit?

Ob Sonne, Schnee oder auch Regen

Fastnacht ist ein wahrer Segen,

denn jeder darf ein anderer sein

der eine groß, der andere klein,

der eine laut, der andere leise,

mit und auch ohne Meise.

Total egal hier gilt kein Maß,

es geht ganz einfach nur um Spaß!

Achim Schmidtman



Geburtstagskinder des Monats

Maria Glauber

Annemarie Heckmann

Horst Klein

Edith Krause

Hannelore Minninger

Manfred Müller

Heinz Neumann

Dieter Steeg

Manfred Wagner

Elke Hannelore Wenzek



Sollte ein Jubilar nicht genannt sein, bitte ich recht herzlich um Entschuldigung und danke Ihnen im voraus für den entsprechenden Hinweis.

Promis die im Februar geboren wurden:

Lisa Marie Presley, Hella von Sinnen, Shakira, Natalie Imbruglia, Dieter Bohlen, Ashton Kutcher, Nick Nolte, Robbie Williams, Jette Joop, Paris Hilton, Matt Dillon, Oliver Pocher, Cindy Crawford, Rihanna, James Blunt, Jeanette Biedermann, Liz Taylor,

Verschiedenes



RASER, RASER, RASER,.....

Das Thema „zu schnelles Fahren“ auf dem Platz ist ein brennender Punkt für fast alle meiner bisherigen Gesprächspartner. Wenn es jeden stört, wer rast dann noch mit hoher Geschwindigkeit über die Wege und hüllt die Häuser in Staub oder Spritzwasser ein????

Ich kann nur an Sie als erwachsene und verantwortungsbewusste Menschen appellieren. Hoffentlich muss nicht erst etwas schlimmes passieren z. B. ein Kind oder lieb gewonnenes Haustier umgefahren werden, bevor der ein oder andere Raser bereit ist langsamer zu fahren. Rechnen Sie sich bitte den Zeitgewinn aus, ob sie ca. 10 km/h bis zum Platzausgang fahren oder 50 km/h. Lohnt sich dieser Vorsprung von wenigen Sekunden???? Ihr Auto wird es Ihnen ebenfalls danken, wenn Sie langsamer über die unebene Schotterstrasse fahren.

Fazit: Es können nur einzelne Bewohner sein, die regelmäßig mit erhöhtem Tempo durch die Straße fahren. „Wiederholungstäter“ können Sie bitte mit Namen bei mir melden.

Die Geschwindigkeit ist in unserer Platzordnung verbindlich festgelegt.

Petra Weißner-Paul

Öffnungszeiten Büro:

Ansprechpartner Frau Röder:

Montag bis Freitag:

10.00 bis 12.00 Uhr

Montag und Dienstag:

15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Wer noch nicht von Frau Weißner-Paul besucht wurde, bitte im Büro melden zur Terminvereinbarung.

Herzlichen Dank.

VERKAUFSWAGEN am Mittwoch

Eingangsbereich ca. 14.00 Uhr

Es wurde mir in verschiedenen Gesprächen mitgeteilt, dass der Verkaufswagen am Mittwoch schon fast ausverkauft ist wenn er hier anhält. Ich habe mir selbst ein Bild gemacht. Der Bäckerwagen ist sehr reichlich bestückt mit Kaffeeteilchen, verschiedene Brotsorten, Brötchen, frische Eier - direkt vom Bauer -, geräucherte Wurstsorten. Die Preise sind wie in jeder anderen Bäckerei. Bitte überzeugen Sie sich selbst und unterstützen Sie mit Ihren Einkäufen dieses Angebot. Nur wenn es genutzt wird, kommt dieser wirklich gute Verkaufswagen auch noch lange an den Schwarzrindersee.



Austausch der Stromzähler

Seit Januar sind unsere Mitarbeiter dabei nach und nach neue Stromkästen aufzustellen und alle Stromzähler auszutauschen. Dabei werden Stromkästen, die bisher mitten auf einem Grundstück stehen, möglichst an den Straßenrand versetzt. Diese Stromkästen sind abgeschlossen und sichern die Stromleitung komplett ab. Nach der Umrüstung ist jeder Bewohner verpflichtet durch einen Fachbetrieb einen FI-Schalter im Haus zu montieren. Wir informieren Sie vor und nach Umrüstung Ihres Stromkasten persönlich über erforderliche Maßnahmen. Diese Arbeit wird bis in die zweite Jahreshälfte 2012 dauern.

Unser Platz soll schöner werden.....

Liebe Bewohner der Schwarzrinderseen, die gesamte Anlage, jede einzelne Parzelle wird in ihrem Wert gesteigert, wenn Ordnung und Sauberkeit herrscht. Ich kündige Ihnen heute bereits an, dass ich ab März den Platz abgehen werde und die Bewohner anspreche, deren Grundstück mit Müll, Holzbretter, abgemeldete Autos, etc. zugestellt sind. Hecken oder Sträucher, die die Zufahrt für die Feuerwehr unmöglich machen, müssen geschnitten werden. Ich weise Sie auf die von Ihnen unterschriebene Platzordnung Punkt 7 hin. Bei Nichtbeachtung werden die dort aufgeführten Konsequenzen umgesetzt. Petra Weißner-Paul

Termine Müllabholung - Februar:

Hausmüll (rote Säcke):

06./ 13./ 20./ 27.02.12

Gelbe Säcke:

01./ 15./ 29.02.12



Alle Dauerbewohner bekommen „Schwarzrinderseen Aktuell“ in den Briefkasten eingeworfen, unsere Wochenendbewohner erhalten ein Exemplar im Büro.

Kreppel - Krapfen - Kräppel, Fasnetsküchle, Berliner Pfannkuchen



Berliner Pfannkuchen

Ein **Berliner Pfannkuchen** ist ein etwa faustgroßes Gebäck, das schwimmend in Fett ausgebacken wird und aus süßem Hefeteig mit einer Füllung aus Konfitüre besteht. Zur Füllung wird neben anderen Varianten traditionell Erdbeerkonfitüre oder Pflaumenmarmelade verwendet, in Schwaben und Franken auch Hagebuttenmark, in Bayern, Österreich und Südtirol Aprikosenkonfitüre (Marillenmarmelade). Auf der oberen Hälfte ist er mit Zuckerguss überzogen oder mit Kristall- oder Puderzucker bestreut.

Berliner Pfannkuchen sind ein traditionelles Gebäck zu Silvester und zur Zeit von Karneval, Fastnacht, Fasching. Dann ist es scherzhafte Sitte, einzelne Exemplare zum Beispiel mit Senf oder Zwiebeln statt Konfitüre zu füllen, ohne dass man ihnen das von außen ansehen kann.

Eine einheitliche deutsche Bezeichnung dieses Gebäcks existiert nicht.

Quelle: Wikipedia

Kreppel - Unser Familienrezept

(Annemarie Paul)

Zutaten für den Teig:

- 500g Mehl (sieben)
- 40 g Zucker
- 40g Hefe
- 1/4l Milch
- 50g Butter
- 2 Eigelb
- 1/2 TL Salz
- 2 Eßl Rum
- 1 Glas Marmelade (Himbeer)
- 4 Tafeln Palmin
- Zucker zum Wälzen/Bestreuen

Tipp:

Butter, Eier, Mehl und Zucker sollten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung:

Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und ca. 3 TL vom Zucker dazu geben. Die Schüssel mit einem Deckel abdecken und in warmes Wasser stellen, ca. 10 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter, Zucker und Eigelb (Eiweiß aufheben) gut schaumig rühren. Die Hälfte des Mehls in den gerührten Teig sieben, ebenso die aufgegangene Hefe darunter heben. Die restliche Milch, das restliche Mehl, das Salz und die 2 Eßl. Rum dazu geben. Die Teigschüssel zudecken und ca. 30 min. über Wasserdampf (nicht kochend) gehen lassen.

In dieser Zeit 4 Tafeln Palmin im Topf leicht erhitzen.

Den aufgegangenen Teig mit Mehl gut durchkneten bis er nicht mehr klebt und auf einem Brett oder der Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, ca. 1 cm dick. Auf der halben Teigplatte mit einem Wasserglas die Kreppel vorzeichnen. Den Rand des vorgezeichneten Kreppel mit Eiweiß bestreichen und in der Mitte 1 TL Marmelade (darf nicht zu flüssig sein) setzen. Den zweiten Teil des Teiges - ohne Kennzeichnung- darüber schlagen. Die Marmelade macht nun eine sichtbare Erhöhung. Nun wird mit einem Wasserglas der Kreppel ausgestochen, die Marmeladenerhöhung befindet sich in der Mitte des Wasserglases. Die ausgestochenen Kreppel auf einem bemehlten Blech nochmals gehen lassen. Die Reste werden wieder verknetet und erneut ausgerollt.

Das Fett (Palmin) auf höchste Stufe erhitzen und die Kreppel hineingeben und je nach Bräunungsgrad wenden. Dann auf ein mit Küchenpapier ausgelegten Kuchenrost legen.

Die warmen Kreppel in Zucker wälzen und auf dem Kuchenrost ganz auskühlen lassen.

Ergibt ca. 15 Stück

Frisch schmecken sie am besten... hm lecker

Viel Spaß beim Ausprobieren!

