

Schwarzrinderseen

Aktuell



monatliche Informationen

Zum Muttertag

Wenn ich groß bin, liebe Mutti,
werd ich alles für Dich tun,
heißt`s in einem alten Liedlein,
und dann kannst Du endlich ruhn!

Und nun bin ich groß geworden
und hab auch sehr viel zu tun,
wer denkt da noch an den Schlager,
liebe Mutter, Du kannst ruhn.

Täglich hilft sie, schafft sie, strappelt sie,
täglich sorgt sie, wühlt sie, zappelt sie
und von Ruhe keine Spur,
sie sorgt und schafft rund um die Uhr.

Und wenn ich Zeit hab, liebe Mutti,
werd ich alles für Dich tun,
ja, so ändern sich die Zeiten,
wenn ich groß bin, nein,
wenn ich Zeit hab,
kannst Du ruhn.

**Ein Beitrag von Frau Rosemarie Burgard.
Herzlichen Dank.**

Geburtstagskinder des Monats

Christina Becker
Dieter Böffel
Brigitte Dasonville
Franz Dewes
Josef Gottdang
Dieter Heupp
Hermann Klein
Rita Kolling
Hermann Lehnert
Ellen Litzenburger
Jürgen Litzenburger
Erwin Lorang
Annemarie Mattjat
Reinhard Merten
Günter Rauch
Ralf Peter Schmidt
Waltraud Schmitt
Rudolf Schmitz
Brunhilde Sidhoum
Therese Stark
Roland Wagner
Edeltraud Weber



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



Gelbe Säcke

Bei der Müllentsorgung der gelben Säcke, hat die Müllabfuhr mehrere Müllsäcke stehen gelassen und mit einem roten Punkt versehen. Dies bedeutet, dass der Inhalt nicht aus Plastikmüll besteht.

Uns selbst fällt dies beim Einsammeln bereits auf. Diese gelben Säcke sind deutlich schwerer. Reiner Plastikmüll hat kaum Gewicht. Beim Anheben reißen diese Säcke auf und unsere Mitarbeiter müssen dann den Müll einsammeln und entsprechend trennen.

Tatsächlich werden nur **Verkaufsverpackungen mit dem Grünen Punkt** im Gelben Sack gesammelt, und zwar alle Verpackungen aus Kunststoff, Metall, Aluminium, Styropor, Verbundmaterialien (=ein Gemisch aus Papier, Kunststoff und Aluminium).

Sie alle gehören sauber und ohne Inhaltsreste ("löffelrein") in den gelben Sack bzw. die gelbe Tonne.

Faustregel: Alle Verkaufsverpackungen, die nicht aus Glas oder Papier sind und den Grünen Punkt tragen gehören "in gelb".

Zum Beispiel:

- Margarine-, Sahne-, Pudding- und Joghurtbecher
- Schalen für abgepacktes Obst und Gemüse, Schalen von Mikrowellen-Gerichten
- Chips- und Erdnusstüten
- Getränkekartons für Saft und Milch, Vakuumverpackungen (bei Kaffee z.B.)
- Konserven- und Getränkedosen, leere Spraydosen
- Alufolien
- Weichspülerflaschen etc.
- Kunststoff-Folien und Plastiktüten

Zukünftig werden wir falsch gefüllte Säcke beim Einsammeln nicht mehr mitnehmen.



Spielplatz

Wir haben von einer Familie den Hinweis erhalten, dass die Spielgeräte auf dem Spielplatz nicht den TÜV Bestimmungen entsprechen und somit öffentlich nicht zur Verfügung stehen dürfen.

Aus diesem Grund werden wir die Spielgeräte abbauen lassen. Der Sandkasten wird kurzfristig mit neuem Sand befüllt und kann weiter zum „Kuchen backen“ verwendet werden.

Das Gelände bleibt eingezäunt, so das Kinder hier Federball, Seilhüpfen o. ä. spielen können.

Saisonstart am Weinstrand

Genießen Sie ab sofort wieder ein gutes Glas Wein in gemütlicher Strandatmosphäre. Für den kleinen Hunger bieten wir Flammkuchen und Laugenbrezel frisch aus dem Ofen an.

Öffnungszeiten: Samstags ab 14.00 Uhr,
Sonn- und Feiertags ab 11.00 Uhr

DANKE

für die rege Beteiligung an unserer Grünschnittaktion!

Viele Gärten zeigen ein ganz neues Bild.

Im Herbst planen wir wieder eine solche Aktion durchzuführen.

Den Termin geben wir vier Wochen vorher bekannt.

Öffnungszeiten Büro:

Ansprechpartner Frau Röder:

Montag bis Samstag:

9.00 bis 12.00 Uhr

Montag und Dienstag:

15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

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

Herzlichen Dank.

Termine Müllabholung - Mai:

Hausmüll (rote Säcke):

07./14./21./28.05.12

Gelbe Säcke: 09./23.05.12



Gebratene Jakobsmuscheln mit Risotto vom weißen Spargel und grünem Spargelpüree

Zutaten für 4 Personen:

8 große frische Jakobsmuscheln ohne Corail (aus der Schale gelöst)
1 EL Olivenöl zum Braten
500 g weißer Spargel
Meersalz
Zucker
200 g Risottoreis (z.B. Arborio)
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
300 g grüner Spargel
2 EL kalte Butter
90 g Parmesan (Parmigiano reggiano)



Zubereitung:

Weißer Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit 700 ml Wasser, Salz und Zucker aufkochen, etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann passieren. Die weißen Spargelstangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und den Reis darin unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen (man nennt diesen für ein Risotto wichtigen Vorgang „toasten“). Mit Wein ablöschen und den weißen Spargel dazugeben. Den Spargelfond angießen und alles etwa 20 Minuten garen.

Den grünen Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen klein schneiden. Etwas Salz und Zucker hinzugeben und den grünen Spargel zugedeckt in etwa 10 Minuten weich dünsten.

Die Jakobsmuscheln kalt abspülen, sehr sorgfältig trocken tupfen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Muscheln darin je 2 Minuten auf beiden Seiten braten, salzen und zugedeckt beiseite stellen.

Den grünen Spargel pürieren. Den Parmesan reiben. Spargelpüree, Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren (nicht mehr kochen lassen) und mit Salz abschmecken. Mit den Jakobsmuscheln anrichten und servieren.