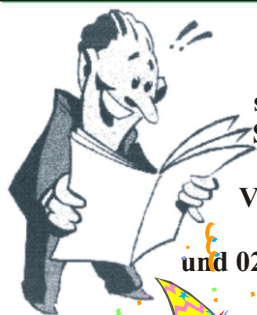


Halle, Beerenweg 47 - Mitglied im VERBAND WOHN EIGENTUM SACHSEN-ANHALT e.V. - **Redaktionsbriefkasten:** Norbert Unruh, Frühlingsweg 20, Telefon: 44 44 44 9, Fax: 52 20 114, eMail: norbertunruh@aol.com, **für Mitglieder im:** Feldrain, Beerenweg, Frühlingsweg, Saatweg, Ernteweg, Im Langen Feld, Kasseler Straße, Roggenweg, Weizenweg, Gerstenweg, Ammendorfer Weg, Distelweg, Wachtelweg



**Nächste  
Vorstands-  
sitzungen mit  
Sprechstunde  
im  
Vereinszimmer:  
12.01.2010  
und 02.02.2010 jeweils  
18:30 Uhr**



Unsere nächste **Mitgliederversammlung** findet am **15. März** - 18:00 Uhr im Vereinslokal statt. Bitte vormerken! Vorgesehen ist eine Neu- bzw. Wiederwahl des Vorstandes unserer Gemeinschaft. Der Vorstand bittet um tatkräftige personelle Unterstützung von Jung und Alt aus unserer Siedlung.

Unser **Arbeitseinsatz Frühjahr** findet diesmal am **24. März**, ab 9:00 Uhr auf dem Vereinsgelände statt. Um recht zahlreiche Beteiligung wird gebeten!

#### **Der Vorstand sagt Danke:**

dem Siedlerfreund Jürgen Thüner und Wolfgang Becker für ihren hervorragenden Einsatz "Weihnachtstanne". Dem Siedlerfreund Bernd Gall für die Wiederinstandsetzung des Schaukastens im Feldrain.

#### **Nachlese Seniorenweihnachtsfeier**

es war ein gelungener Sonntagnachmittag, der den Beteiligten Frohsinn und die richtige Stimmung zur Weihnachtszeit übermittelte. Ein ganz besonderer Dank gilt den fleißigen Kuchenbäckerinnen Steffi Steffens, Siggie Thurmann, Annemarie Schmidt, Ingrid Richter, Christa Krumme und Marga Melzer. Gemeinsam für andere etwas tun, ist eine gute Sache.

Unsere **Beitragskassierung** erfolgt im Zeitraum vom **18. - 22. Januar**. Bei Abwesenheit bitte das Geld beim Nachbarn hinterlassen, damit unsere Kassiererinnen nicht mehrmals laufen müssen.

#### **Gemeinnützigkeit**

Das wir die Gemeinnützigkeit vom Finanzamt bestätigt bekamen, ist ein Zeichen, dass unsere Gemeinschaft sich zeitgemäß aufgestellt hat und die ehrenamtliche Arbeit ernst nimmt. Wir benötigen zur weiteren Festigung und Gestaltung unseres Gemeinschaftszentrum natürlich die Unterstützung von Sponsoren. Wir können den Sponsoren ab sofort eine ordnungsgemäße Spendenbescheinigung gemäß Abgabenordnung ausstellen, so dass alle - der Geber und der Empfänger - davon profitieren.

#### **Schaukästen**

Nach wie vor benötigt die Gemeinschaft aus den eigenen Reihen fleißige Handwerker, die uns 2 neue Schaukästen aus Holz erstellen. Bitte meldet Euch beim Vorstand! Die Materialkosten werden übernommen.

#### **Überdachung Kappellenplatz**

Auch hier benötigt die Gemeinschaft Unterstützung durch unsere Mitglieder, damit wir die Überdachung bis zum 1. Mai fertigstellen können. Genutzt wird diese für unsere diversen Veranstaltungen und Feiern.

#### **Gemeinschaftszentrum**

Auch in diesem Jahr wollen wir den Spielplatz auf dem Gemeinschaftszentrum erhalten und verbessern. Dazu wurde auf dem Tresen des Vereinslokales eine Spendenbox aufgestellt, damit durch die Unterstützung unserer Mitglieder und Besucher des Vereinslokales wir dies ermöglichen können. Kinder sind unsere Zukunft! Familien, die sich dieser Aufgabe stellen, gebührt unsere Achtung und Unterstützung. Auch die Oma's und Opa's sind aufgerufen, hier aktiv mitzuwirken. Wenn sie sich an ihre eigene Kindheit erinnern, haben sie vielleicht mehr Verständnis.

*"Der einzige Geschäftszweig, bei dem die Mehrzahl der leitenden Funktionen von Frauen besetzt ist, ist die Ehe."*

#### **Winterzeit - schöne Zeit**

Wir erinnern alle Bewohner der Rosengartensiedlung, dass wir für die Schneeräum- und Streupflicht selbst verantwortlich sind. Da fast alle PKW-Besitzer sind, ist dies besonders wichtig und jeder sollte seine eigene Einfahrt zum Abstellen des Fahrzeuges nutzen.

#### **Ganz wichtig - wichtig !!!**

Mit dem Vereinsanzeiger erhalten alle Mitglieder das neue Merkblatt zur Haus- und Grundbesitzer-Haftpflichtversicherung für Mitglieder des Verbandes Wohneigentum e.V. von der RheinLand Versicherung. Diese Versicherung ist Bestandteil unseres Mitgliedsbeitrages. Die RheinLand Versicherung ist bereit, für alle darüber hinaus gehenden Versicherungen entsprechende Abschlüsse zu machen. Dabei werden den Mitgliedern viele individuelle Prämienvergünstigungen gewährt. Ein Anruf lohnt sich immer und man kann sich über unsere Landesgeschäftsstelle darüber umfangreich informieren lassen.

#### **Noch ein TIPP für die Hausbesitzer**

Jeder Hausbesitzer hat an seinem Eigentum regelmäßig etwas zu werkeln, sei es bauerhaltende Maßnahmen, Reparaturen, Wärmedämmungen, Heizung, Dachfassade ... Hier lohnt sich ein Bausparvertrag immer und kann vor bösen finanziellen Überraschungen schützen. Durch unseren Partner, der Karlsruher/Württembergischen Versicherung gibt es die Möglichkeit, durch Abschluss eines Bausparvertrages bei der Wüstenrot-Bausparkasse Vorsorge zu treffen.

**Wir gratulieren allen  
Geburtstagskindern  
im Januar und ganz besonders  
Eberhard Franke zum 70.  
und alles  
Gute den Eheleuten  
Lundershausen zur  
Goldenen Hochzeit.**



Aus der Rezeptsammlung meiner Uroma!  
- Irene Otte -

Uroma's



## Pflaumenmustaschen

2 Eier, 5 gehäufte Esslöffel Mehl  
1 Prise Salz, eine halbe Ei-Schale Wasser  
halbes Pfund Pflaumenmus  
100 Gramm Butter, in Butter geröstete Semmelbrösel  
Puderzucker

1 Ei, das Mehl, das Wasser und die Prise Salz zusammenschütten, ordentlich durchkneten bis ein gleichmäßiger fester Teig entsteht. Dann den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und dabei ein klein wenig mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht anklebt. Wenn die Masse platt genug ist, in etwa 10 x 10 Zentimeter große Quadrate schneiden. In die Mitte der Quadrate einen Esslöffel Pflaumenmus klecksen. Die Quadratränder mit dem zerquirkten Eiweiß des 2. Eies einschmieren und derart aneinander kleben, das geschlossene Taschen entstehen. Die Ränder fest andrücken. Die Taschen jetzt in siedendem Salzwasser 8 Minuten garen, herausfischen, mit heißer Butter übergießen und mit den gerösteten Semmelbröseln, sowie etwas Puderzucker überstreuseln.

## Blitzkrapfen

halbes Pfund Mehl  
2 Eier, 1 Esslöffel Staubzucker, 1 gestrichener Esslöffel Zucker  
achtelliter Milch, 50 Gramm Rosinen  
1 Päckchen Backpulver, Vanillezucker  
Salz, Backfett

Das Mehl, die 2 Eier, eine Prise Salz, die Milch, den Zucker und etwas Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Die Rosinen waschen, mit einem Esslöffel Mehl und dem Backpulver mischen, alles zu dem Teig geben und erneut verkneten. Das Backfett erhitzen und teelöffelweise den abgestochenen Teig hinein geben. Schwimmend goldbraun backen. Wenn fertig mit Puderzucker (Sieb!) überstreuseln. Blitzkrapfen können mit Vanillesoße serviert werden.