

# Hirschknocker Blättle

37. Ausgabe - Ostern 2018



Mitteilungen für Mitglieder der Siedlergemeinschaft Hirschknock sowie Bewohner der Stadtteile Kramersfeld, Bruckertshof und Hirschknock.

**Herausgegeben von der Siedlergemeinschaft Hirschknock e.V.**

Redaktion: Alfred Schlögel, Kemmerstr. 50, 96052 Bamberg

Tel. 44112 E-Mail: [info@sg-hirschknock.de](mailto:info@sg-hirschknock.de) Internet: [www.sg-hirschknock.de](http://www.sg-hirschknock.de)

## **Liebe Mitglieder, liebe Leser unseres Hirschknocker Blättlas!**



*Palmsonntag hatten wir wirklich herrliches Frühjahrswetter. Doch kaum rückt Ostern an, liefert Petrus – man kann sagen, wieder einmal – nur 8 Grad und leichten Regen. Das passt doch zum 1. April – oder? Hoffen wir also auf die positiven Prognosen der Wetterfrösche!*

*Vor zwei Wochen fand unser 3. „Wirtshauslieder-Singen“ statt. Das aufliegende Liederbuch wurde von dem Musikerduo Thomas Spätling und Michael Hartl von vorne bis hinten durchgespielt. Die sangesfreudigen Teilnehmer waren mit Begeisterung dabei. Fortsetzung ist für nächstes Jahr geplant.*

*Frohe und friedvolle Ostern für Sie und Ihre Familie, viel Glück beim Osterrätsel und angenehme Lektüre von Blättla Nummer 37 wünscht wie immer:*

*Alfred Schlögel,  
1. Vorstand  
der Siedlergemeinschaft  
Hirschknock e. V.*



### **Hinweis:**

Unter [info@sg-hirschknock.de](mailto:info@sg-hirschknock.de) können wie immer auch Wünsche und Anregungen per E-Mail herangetragen werden. Das gilt natürlich auch für Lob und Kritik an unserem Osterblättla.

**Übrigens:** Das Blättla wird (in Farbe) auch per E-Mail verteilt. Geben Sie uns Ihre Mail-Adresse bekannt, dann nehmen wir auch Sie in den Verteiler!

### **Termine:**

#### **Unsere Terminvorschau für Ihre Planung:**

- 06.05.2018** Radtour (Ziel wird noch mitgeteilt)
- 15.06.2018** Johannisfeier auf dem Vereinsgelände
- 12.10.2018** Weinfest im Vereinshaus
- 02.12.2018** Vorweihnachtliche Feier im Vereinshaus



Änderungen bleiben vorbehalten. Wie immer werden wir zu jeder Veranstaltung eigens schriftlich einladen mit dem jeweils verbindlichen Termin. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch bzw. Ihre Teilnahme!

### **Mitgliedsbeiträge 2018**

Diese wurden Mitte März erfolgreich von Ihrem Konto abgebucht (Gläubiger-ID DE08SGH00001076525). Geben Sie bitte bei künftigen Kontoänderungen diese umgehend bekannt, um unnötige Kosten für fällige Rückbuchungen zu vermeiden (Kontakt: Fr. Wichert: Tel. 43226). – Danke.

# Heute schon gelacht?



Uwe hat in kurzer Zeit alle Ostereier aufgegessen. Schimpft die Mutter: „Hast Du denn gar nicht an Deine Schwester gedacht?“ Meint Uwe: „Klar, deshalb habe ich mich ja so beeilt.“

Trifft der Osterhase den Schneemann: „Möhre her, oder ich föhn Dich!“

**Osterrätsel** – Gewinn ist ein Gutschein im Wert einer großen Familienpizza  
 Bitte geben Sie den Abschnitt mit dem Lösungswort bis zum **30. April** beim Vorstand der SGH, Kemmerstr. 50 ab. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los. Der Gewinner wird im Verlauf der Johannisfeier im Juni ermittelt.

Verstoß gegen das Urheberrecht? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 <span style="margin-left: 200px;">8</span>
Gärtnern auf kleinem Raum, ohne Bücken, mit reicher Ernte? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span style="margin-left: 550px;">4</span>
Tier des Jahres 2018? Europäische ... <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2 <span style="margin-left: 300px;">7</span>
Kostenloses Lexikon im Internet? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span style="margin-left: 450px;">9</span> <span style="margin-left: 150px;">3</span>
Die Frucht (Kern) kann man essen - das Holz ist wertvoll und begehrt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span style="margin-left: 300px;">10</span>
Giftschlange, die auch im Fichtelgebirge heimisch ist <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 6 <span style="margin-left: 200px;">5</span>



	Name, Tel., Anschrift:									
	<b>Lösungswort:</b>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

# Osterbrunnen

Quelle: gekürzt nach <https://de.wikipedia.org/wiki/Osterbrunnen>

Ungesicherte mündliche Überlieferungen berichten erstmals von einem Osterbrunnen in Aufseß um das Jahr 1909. Neben christlichen Interpretationen wird als Erklärung häufig die Wasserarmut der Fränkischen Schweiz genannt, durch die der Wasserversorgung ein besonders hoher Stellenwert zukam.

Wesentlich wahrscheinlicher ist jedoch eine von Beginn an touristische Ausrichtung der Osterbrunnen. So bestand in der Fränkischen Schweiz und insbesondere in der mit dem Auftreten der Osterbrunnen um 1910 eng verbundenen Region um Muggendorf bereits seit dem frühen 19. Jahrhundert eine rege Tourismustätigkeit. Die Osterbrunnen entwickelten sich dabei zum Besuchermagneten.

## Rezept Mandarinen – Zupfkuchen

### Knetteig

425 g Mehl  
3 EL Kakaopulver  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 TL Backpulver  
2 Eier  
250 Margarine/Butter

### Füllung

250 g Butter  
1 kg Quark (Magerstufe)  
250 g Zucker  
2 Päckchen Puddingpulver  
Vanille  
4 Eier

### Belag

2 Dosen Mandarinen

**Knetteig:** Mehl mit Kakao, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Eier und Margarine/Butter zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech auslegen.



**Füllung:** Butter schmelzen und abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Puddingpulver und Eier zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zuletzt die geschmolzene Butter zufügen und sorgfältig unterrühren. Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen.

**Belag:** Abgetropfte Mandarinen auf der Quarkmasse verteilen. Restlichen Schokoteig in Stücke zupfen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

**Backofen** bei Umluft 160°C, ca. 40 - 45 Minuten backen

---

Frohe Ostern *fromn Mmmn* Happy Easter