

Hirschknocker Blättle

39. Ausgabe - Ostern 2019



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 Internet: www.sg-hirschknock.de

Liebe Mitglieder, liebe Leser unseres Hirschknocker Blättlas!



Gefühle wie im Frühsommer – und das mitten im April? Dieses Jahr werden wir offensichtlich mit angenehmen Temperaturen verwöhnt. Die Natur ist in voller Blüte – einfach nur wunderschön! Ein paar Regentropfen wären trotzdem nicht verkehrt – dann aber doch bitte in der Nacht ...

Wie Sie bereits informiert wurden, will die Siedlergemeinschaft Hirschknock im Juli ihr 50-jähriges Bestehen mit einem großen Sommerfest feiern. Auf Ihre Mithilfe bei den Vorplanungen und später bei der Durchführung des Festes sind wir angewiesen und hoffen auf zahlreiche Unterstützung.

Nun aber frohe und friedvolle Ostern für Sie und Ihre Familie. Viel Glück beim Osterrätsel und angenehme Lektüre von Blättla Nummer 39 wünscht wie immer:

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



Hinweis:

Unter 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 2019:

Unsere Terminvorschau für Ihre Planung:

- 19.05.** Radtour (Ziel wird noch mitgeteilt)
- 14.06.** Johannisfeier auf dem Vereinsgelände
- 13./14.07.** Sommerfest – 50 Jahre SGH
- 11.10.** Weinfest im Vereinshaus
- 01.12.** 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 2019

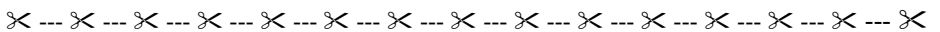
Diese wurden bereits im März erfolgreich von Ihrem Konto abgebucht (Gläubiger-ID DE08SGH00001076525). Geben Sie bitte bei künftigen Kontoänderungen diese umgehend bekannt, um unnötige Kosten für fällige Rückbuchungen zu vermeiden (Kontakt: Frau Wichert: Tel. 43226). – Danke.

Osterrätsel 2019

Gewinn ist ein Gutschein im Wert von 15 € für einen Besuch der Brauerei Hummel in Merkendorf.

Bitte geben Sie den Abschnitt mit dem Lösungswort bis zum **30. April** beim 1. Vorstand der SGH in der Kemmerstraße 50 ab. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los. Der Gewinner wird im Verlauf der Johannisfeier im Juni ermittelt.

Zu welcher Gemeinde gehörte früher der Hirschknock?													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
7										5			
Name des ehemaligen Sees am jetzigen Flugplatz													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
9						6							
Aus vorwiegend welchen Bäumen besteht das Wäldchen am Flugplatz entlang der Hauptstraße?													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
10							3						
Die aufgelassene Eisenbahnstrecke führte von Bamberg nach ...													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
12				1									
Nenne die kürzeste Straße im Ortsteil Hirschknock													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2/11		14								8			
Warum wurden 2013 auch im Hirschknock die Bewohner evakuiert?													
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
13										4			



Name, Tel., Anschrift:													
Lösungswort:													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Heute schon gelacht?



Es rollen zwei Eier den Berg herunter. Sagt das eine: Hey, ich bin schneller. Sagt das andere: Eier können gar nicht reden.

Ostern

Quelle: gekürzt nach www.planet-wissen.de/kultur/religion/ostern/index.html

Egal ob katholische, protestantische, armenische, koptische oder griechisch-orthodoxe Christen: Sie alle feiern zu Ostern die Auferstehung Jesu Christi von den Toten, wenn auch mit verschiedenen Riten und zeitlich versetzt. Als Vorläufer von Ostern gilt das jüdische Passahfest, das an die Befreiung des Volkes Israel aus der ägyptischen Sklaverei erinnern soll und in dessen Tradition Jesus von Nazareth aufgewachsen ist.

Rezept Karotten-Muffin

Rührteig

- 200 g Karotten
- 100 g Rohrzucker
- 75 g Nüsse (Hasel-/Walnüsse)
- 3 Eier
- 125 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 100 g Mehl



Topping/Belag

- 300 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zitronensaft nach Geschmack

Rührteig:

Karotten schälen, fein raspeln

Eier trennen: Herstellung einer cremigen Masse durch Verquirlen von Eigelb und Zucker.

Karottenraspel und Butter zugeben. Mehl, Backpulver sowie gemahlene Nüsse unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben.

Papierförmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen und bei 170 °C ca. 20 – 25 Min. backen.

Topping:

Zutaten für das Topping verrühren und auf die ausgekühlten Muffin geben, evtl. noch mit Schokolade oder Zucker-Möhren dekorieren.

Frohe Ostern *счастливого Пасхи* Happy Easter