

Nachbarschaftszeitung

SONDERAUSGABE

Schlüterstraße

10-12-14



**Eine Zeitung von
Nachbarn für Nachbarn**

Flohmarkt

Soundbar für T...

Beide Angebote

Bilderrahmen Kunststoff
Stück 3 €

- Bettin- und -ausst...
- Leichte Faltbark...
- Gurt für den Bett...
- Tasche mit 4 A...
- Einfache Anbr...
- Auch für Bett...

• Verhandl
Haben s
Angebo

Meine Liebe zu den Orchideen



K.K.

Mein da
mit zu e
ein Blum
meine ers
Orchidee
und wollt
erhalten. D
durch Litera
So wurde es
und Erfahrun
gern an Inter

Orchideen:

Es gibt ca. 20000 Arten, Formen und Farben von Orchideen. Die meisten sind Epiphyten (Baum-aufsitzer). Sie wachsen auf Bäumen und halten sich mit ihren Luftwurzeln an der Rinde des Baumes fest. Sie brauchen keine



K.K.



Erde. Die Orchideen hier kaufen, sind in S also in neutraler, zer Rinde gepflanzt und gut wasserdurchlässig

Ich gieße meine Orchid mit lauwarmen Wasser 1 Tropfen Orchideendün (auf 2 l. Wasser). Da alle meine Orchideen in Übertöpfen stehen, fülle ich diese alle 14 mit Wasser halb voll. Eine Stunde saugen die Pflanzen das

K.K.

Niemand wird alt.....



"Niemand wird alt, weil er eine Anzahl Jahre hinter sich gebracht hat. Man wird alt, wenn man seinen Idealen Lebewohl sagt. Mit den Jahren runzelt die Haut, mit dem Verzicht auf Begeisterung aber runzelt die Seele. Sorgen, Zweifel, Mangel an Selbstvertrauen, Angst und Hoffnungslosigkeit, das sind die langen, langen Jahre, die das Haupt zur Erde ziehen und den aufrechten Geist in den Staub beugen.

Du bist so jung wie deine Zuversicht, so alt wie deine Zweifel, so jung wie deine Hoffnung, so alt wie deine Verzagtheit. Solange die Botschaft der Schönheit, Freude, Kühnheit, Größe, Macht von der Erde, den Menschen und dem Unendlichen dein Herz erreichen, solange bist du jung. Erst wenn die Flügel nach unten hängen und das Innere deines Herzens vom Schnee des Pessimismus und vom Eis des Zynismus bedeckt sind, dann erst bist du wahrhaft alt geworden."

Eingeringelt von Ingrid!

Ludwig Philipp Albert Schweitzer war ein deutsch-französischer Arzt, Philosoph, evangelischer Theologe, Organist, Musikwissenschaftler und Pazifist. Er gilt als einer der bedeutendsten Denker des 20. Jahrhunderts. Sch „Urwaldarzt“, gründete ein Krankenhaus in Lambaréné im zentralafrikanischen Gabun. Wikipedia (DE)

Lasst wieder die Knochen tanzen



Sinkt stabil wieder 17:00 Qi G



Ab ko wieder unsere 16:30 U

Es können aber leider m Genesene und negativ g Die einfache Verfolgbar Im Raum sind die Absta beim betreten ist bis zur Händedesinfektion! Da o ist, bitte vorher anmelden! Tel. 05241 3056256

Ich freue mich auf euch



...einen Glückwunsch...

Nachbarschaftszeitung Nr. 10 05.2021

Schlüterstraße

10 - 12 - 14

Schwalbenschwanz

Ein kleines Glück ist immer ein Stück vom Großen.

Gerrit's ...

Silke G.

**müden
zen !**

den die Inzidenzwerte
l unter 50 (5 Tage+2)*, finden
er an jedem Dienstag um
0 Uhr unsere Gymnastik- und
ongstunden statt !!!

mmenden Monat finden
an jedem 1. und 2. Freitag
Kinoabende statt. Jeweils ab
Jhr.

**nur vollständig Geimpfte,
etestete teilnehmen.
keit muss gewährleistet sein.
ndsregeln einzuhalten und
n Platz eine Maske zu tragen.
die Teilnehmerzahl begrenzt
n bei Walter Sudmann**



Walter S.

* Siehe Info nächste Seite.

Die Leseratte



Buchbesprechung heute das Buch :

„Wir sind doch Schwestern“ von Anne Gesthuysen

Gertrud wird 100. Sie ist eine von drei Schwestern, die zu diesem Anlass zu einer Feier auf dem Tellmannshof am Niederrhein zusammen kommen. „Starker Kaffee und Jeden Tag um 11:00 Uhr einen Schnaps“, ist ihr Geheimnis für ein langes Leben. Im Vorbereitungstrubel kommen manche unliebsamen Erinnerungen in ihnen hoch.

Der Verlobte, die große Liebe, der aber durch den Ständedünkel seiner Familie, noch vor der Hochzeit, in den Krieg geschickt wurde und dort umkam. Der Ehemann, der sehr spät und überraschend als homosexuell geoutet wurde, was damals unvorstellbar war. Die jüngste Schwester, die dem politisch aufsteigendem Hofherrn, als Sekretärin und wohl auch als enge Freundin in den Jahrzehnten diente.

Sie alle hatten viel erlebt, viel verschwiegen und viel ausgehalten. Das Taschenbuch hat 405 Seiten und wurde mir nie langweilig. Es ist bei Piper erschienen und kostet 10,00 Euro (Diese Geschichte wurde auch sehr gut, verfilmt .)

Wer es sich aber ausleihen möchte, kann das tun. Im Gemeinschaftsraum liegt es dann. Dazu eine Liste in die man sich, mit Datum und Namen, eintragen kann, damit ich es dann später wieder habe. Bücher die ich gut finde, lese ich gerne mit Abstand, noch ein zweites Mal.

Silke G. Haus 12

Schnelles Dinkelbrot Rezept – Gesundes Brot einfach selber backen

Erster Mädlstreff nach Corona...



Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten, 1 Stunde Backzeit
Portionsanzahl: 1 Kastenform (ca. 30 Zentimeter lang)

Zutaten für das schnelle Dinkelbrot:

- 300g Dinkelvollkornmehl
- 200g Dinkelmehl glatt
- 500g lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Salz
- 70g Kürbiskerne, gehackt
- 70g Leinsamen

Butter zum Ausfetten der Form
Haferflocken zum Ausstreuen der Form (optional)

Zubereitung:

- 1.) Die Kastenform einfetten und - wenn du magst - mit Haferflocken die Form austreuen.
- 2.) Die Hefe ins Wasser geben und gut verrühren.
- 3.) Für den Teig alle Zutaten mit der Hefe-Wasser-Mischung verkneten.
- 4.) Den Teig in die Form füllen und in den kalten Ofen stellen. Dann den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze aufdrehen und das Brot 50 bis 60 Minuten backen.
- 5.) Wenn die Brotkruste schön braun und knusprig ist, ist das Brot fertig.
- 6.) Etwas auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.



Quarkpuffer

Ich war noch nicht lange ins Haus 12 eingezogen, da stand Erika K. vor der Tür und brachte mir vier Quarkpuffer. Das Rezept hatte sie von einer Cousine aus Bayern bekommen. Nachdem ich den ersten probierte, habe ich mich gleich in die Quarkpuffer verliebt. Nun gab Erika mir das Rezept, das ich hiermit nun veröffentliche. Danke Erika!

Zutaten:

500 Gr. Magerquark
4 Eier (M)
150 Gr. Zucker
100 ml Milch
1 Prise Salz
250 Gr. Weizenmehl (Typ 405)
1 Päckchen Backpulver

evtl. Rosinen oder kl. geschn. Äpfel

Fett für die Pfanne

Backzeit 3-5 Min.



Guten Appetit