

„Wir sind wir!“

Heft 3/2012

100 Jahre Naturfreunde Hanau - Rodenbach
33 Jahre Quetschekuchefest



100 Jahre Naturfreunde Hanau-Rodenbach

33 Jahre Quetschekuchefest



Fast 1.400 Stück Kuchen, 220 Liter Erbsensuppe, 200 Rinds- und Schweinewürstchen, 600 Brötchen, 8 Laib Brot, 160 Steaks und über 150 Grillwürstchen – und alles, alles ist weg.

Unser Jubiläumsfest hat in allen Punkten unsere Erwartungen übertroffen. Die Anzahl der Besucher war überwältigend, das Wetter war grandios und unsere vielen ehrenamtlichen Helfer waren in ihrem unermüdlichen Einsatz bewundernswert.



Die vielen Vorbereitungen und die Planungen im Vorfeld haben sich am Fest ausgezahlt. Das Gelände wurde in vielen Stunden Arbeitseinsatz für den großen Tag herausgeputzt. Die Ausstellung wurde in mühevoller Kleinarbeit recherchiert und vorbereitet.



Wir danken allen, die in den Tagen vorher und am Fest selbst mit ihrer Arbeit und ihrem Engagement zum Gelingen unseres großen Jubiläumsfestes beigetragen haben.

Dieses Jahr hatten wir zusätzlich zu unseren eigenen Mitgliedern, Hilfe vom TVO, der Feuerwehr und den Kartenspielern, die unsere Leute tatkräftig unterstützt haben.

Wir bedanken uns beim Blumenhaus Strutt, für die zur Verfügung gestellte Blumendekoration, welche die Bühne unseres Festzelts wunderschön zur Geltung gebracht hat. Natürlich bedanken wir uns auch bei allen Lieferanten, die mit der Überlassung von Bierzeltgarnituren, Kühlwagen, Zapfanlage, Gläsern, Sonnenschirmen und so weiter wie immer zum Gelingen unseres Festes beigetragen haben.



Die Squaredancer aus Rodenbach, der „gemischte“ Chor und der Männerchor der Sängervereinigung Oberrodenbach und der Gospelchor Mörfelden, die alle umsonst bei uns aufgetreten sind, haben zur guten Unterhaltung unserer Gäste beigetragen.



Auch die Feuerwehr-Musikkapelle Langenbergheim und das Rodenbacher Blasorchester sorgten für ausgelassene Stimmung bei den Besuchern.

Jörg Darmstädter, der mit seinem Zweispänner die Kinder durch Oberrodenbach gefahren hat, war einer der Höhepunkte des Kinderprogramms. Auch die geplanten Fledermauskästen wurden fertiggestellt und die Kinder hatten viel Spaß beim Basteln und Spielen.

Besonders gefreut haben wir uns darüber, dass unsere holländischen und New Yorker Mitglieder zu unserem Jubiläum kommen konnten.

Sie waren schon einige Tage vorher da und haben tatkräftig beim Zeltaufbau, dem Aufbau der Ausstellung und vielem Mehr geholfen. Auch am Sonntag waren sie unermüdlich dabei, obwohl wir uns am frühen Nachmittag wieder von ihnen verabschieden mussten, da ihr Heimweg etwas länger war.



Schon die Ausstellungseröffnung um 10 Uhr war ein grosser Erfolg und die Reden von unserer 1. Vorsitzenden Sigrid Bergmann, dem Bürgermeister Klaus Schejna, der Vertreter von Landrat Pipa und der Landesvorsitzende der Naturfreunde Jürgen Lamprecht wurden durch die musikalischen Begleitung von Robert Pfaff passend umrahmt.



Wir hoffen, dass sich viele Gäste unsere Ausstellung anschauen konnten, daß alle Gäste satt wurden und sich vom Rahmenprogramm gut unterhalten liessen, damit dieser Tag vielen Menschen in guter Erinnerung bleibt.

Vielen, vielen Dank an Alle, die zum guten Gelingen beigetragen haben.



Pressespiegel



Liebe Naturfreunde der Ortsgruppe
Janau - Radenbach

Vielen Dank für die Einladung zu Eurer
100-Jahr-Feier. Wir sagen das nicht einfach so,
weil sich das so gehört, sondern weil es eine
ganze Reihe persönlicher Bindungen zu Euch gibt.
Dazu gehört natürlich auch Jettis Beteiligung
an der Finnlandfahrt, die ja sogar in der Fest-
schrift bildlich belebt ist. Darüber hinaus gibt
es die Dinge, die nicht nur die Offenbacher
Naturfreunde mit Euch gemeinsam haben, sondern
alle Naturfreunde zu einander haben sollten:

Friedensarbeit, Naturschutz usw. sind es, die verstanden.
Mit großer Achtung sehen wir Eure Leistung seit
der Neugründung. Hierzu zählt besonders der
Umbau Eures Hauses. Mittler in dieser Phase
hatte unsere Gruppe Euch besucht und Ihr
hattet uns trotz Eures vielen Arbeit durchs Haus
geführt und standesmäßig bewertet. Jetzt sind wir in
der Schweiz und können Euch leider nicht besuchen.
Freude hier in der Schweiz erinnern wir uns an das
Landesjugentreffen 1953 auf der Belau in Ueberach.
Dort waren es Schweizer Naturfreunde, die uns
eindrucksvoll zeigten, wie gelebte Internationale
Solidarität aussieht.

Wir gratulieren Euch zum hundertjährigen
Bestehen. Wünschen Euch genügend Energie,
um in dieser erneut sich wandelnden
Zeit der Naturfreundeidee eine Zukunft zu
geben.

Eure Bauaufsicht sieht ja ganz unternehmerlastig
aus. Von solchen Mitgliedern wünschen wir
Euch noch recht viele. Dann kann nichts
mehr schiefgehen.

Es grüßen Euch sehr herzlich

Gerti u. Karl Löffert

Der Brief von Gerti und Karl Löffert von den Offenbacher
Naturfreunden steht hier stellvertretend für alle Grüße und
Glückwünsche die uns zu unserem Fest erreicht haben.

Die Kinder- und Jugendgruppe am Quetschekuchefest

An diesem Quetschekuchefest hatten wir (die Kinder- und Jugendgruppe) wieder unseren eigenen Verkaufsstand.

Wir haben morgens die Süßigkeiten, das Eis, die Poloshirts und Festschriften und natürlich unsere Tischtennisbälle raus gebracht und aufgebaut.



Die Tischtennisbälle haben wir vorher bemalt, und verkaufen sie jetzt um uns eine Tischtennisplatte finanzieren zu können.

Vor der offiziellen Eröffnung war noch wenig los und wir durften draußen in der Kälte sitzen bleiben. Danach kamen allmählich immer mehr Leute die sich unseren Stand angeguckt haben und die zum Teil auch etwas gekauft haben. Mit unserem Eis hatten wir auch einige Probleme, denn der Stecker ist oft herausgegangen ohne das es bemerkt wurde. Unser angetautes Eis mussten wir schließlich nach drinnen räumen und wir haben aufgehört es zu verkaufen. Als der Tag voranschritt kam eine Frau von der GNZ (Seite 5 - Pressespiegel) und hat uns interviewt. Dann haben wir noch Fotos gemacht und die Frau ist weiter gegangen.



Die Tischtennisbälle zogen immer neugierige Blicke auf sich, wurden leider oft nur belächelt und nicht gekauft. Allmählich gingen auch unsere Süßigkeiten zur Neige. Langsam ging das gesamte Fest zu Ende und wir fingen an aufzuräumen und abzubauen. Alles in allem war es ein schöner, aber anstrengender Tag.

Ein Bericht von Ayla Orth

Biobauernhof Bioland-Marienhof

Im Rahmen unseres übergreifendem Themas „Nachhaltigkeit“ besuchten wir am Samstag, dem 13.10.2012 den Biobauernhof „Bioland – Marienhof“ in Bruchköbel. Mit 18 Personen ließen wir uns von Herrn Stoeppler darüber informieren, wie es dazu kam, daß er den von seinem Vater übernommenen Hof, nach und nach auf Biolandwirtschaft umgestellt hat. Mit viel Begeisterung und Enthusiasmus



erzählte er uns von den Unterschieden zur herkömmlichen Landwirtschaft, welche Getreide- und Kartoffelsorten er auf seiner 30 ha großen Fläche anbaut und wie die Getreidesorten auf seinem Hof weiterverarbeitet werden. Da er jederzeit auf Fragen und Anmerkungen von uns einging, verging die über einstündige Führung wie im Flug. Nicht nur die Kinder waren besonders von den Schweinen begeistert. Die Tiere leben nach Biostandard in Ställen mit Stroh und haben jederzeit die Möglichkeit in einen kleinen Auslauf nach draußen zu gehen. Gefüttert werden sie mit Grünzeug und dem beim Getreide- und Kartoffelanbau abfallenden Material. Da er einen Metzger ganz in der Nähe hat, der seine Schweine extra verarbeitet, kann er sich sicher sein, daß die Fleisch- und Wurstwaren, die er in seinem Hofladen und auf dem Wochenmarkt verkauft, von seinen eigenen Schweinen stammen. Das was wir an Wurst und anderen Sachen probiert haben, war auf jeden Fall sehr lecker. Der Marienhof steht für eine transparente Direktvermarktung biologischer Lebensmittel. Das Ziel des Betriebes ist es, durch den ökologischen Landbau einen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz zu leisten.



Nach dem Einkaufen im Hofladen, ging es etwas gehandicapt durch die Baustellen in Bruchköbel auf die Hauptstraße zum Restaurant „Hasenpfeffer und Windbeutel“, wo wir unseren Ausflug in gemütlicher Atmosphäre bei einem gemeinsamen leckeren Essen ausklingen ließen.

Die Hessische Antwort auf „Coq au vin“: Das „Äppler Hinkel“ (für 4 Personen)

Zutaten: 1 Huhn, 200 g Möhren, 70 g Petersilienwurzel, 100 g Staudensellerie, 100 g Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 700 ml Apfelwein, 4 EL Pflanzenöl, 60 g Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Geflügelfond, 60 g geräucherter Bauchspeck (ohne Schwarte), 200 g kleine Champignons, 1 Apfel, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 8 schwarze gemörste Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 5 Stiele Thymian, 1 kl. Bund Blattpetersilie

Zubereitung: 2 Tage vorher: Das Huhn in kleine Stücke teilen.

Für die Marinade Möhren, Schalotten und Petersilienwurzel schälen, Staudensellerie putzen. Das Gemüse schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden und Knoblauch fein hacken.

Apfelwein, Gemüse, Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian in eine Schüssel mit Deckel geben und die Fleischteile darin einlegen.

Fest verschließen und das Fleisch einen Tag im Kühlschrank marinieren, dann wenden und einen weiteren Tag kühl stellen.

Das eingelegte Fleisch mit dem Gemüse in einem Sieb über eine Schüssel geben, die Marinade dabei auffangen. Geflügelteile trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Öl und 20 g Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Hähnchenteile von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Dann weitere 20 g Butter und das Gemüse in den Topf geben, kurz rösten, mit Mehl bestäuben, mit der Marinade und dem Fond auffüllen, unter rühren aufkochen, die Hähnchenteile bei milder Hitze 20 Minuten leicht kochen lassen.

Mit einer Fleischgabel den Garzustand testen, die Gabel muss leicht in das Fleisch zu stechen sein.

In der Zwischenzeit den Speck in 3-4 mm große Würfel schneiden.

Champignons putzen, eventuell halbieren. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Speck bei milder Hitze darin auslassen. Temperatur erhöhen, die Champignons dazugeben und goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Frisch geschnittene Petersilie und Apfelwürfel dazugeben und alles auf das geschmorte Geflügel und Gemüse verteilen, das Gericht im Topf servieren.

Ich empfehle dazu ein frisches Baguette.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Robert

Funzelabend im Naturfreundehaus

Freitag, 23. November 2012

Im Naturfreundehaus Hanau-Rodenbach ab 19.00 Uhr.
Bitte erscheint zahlreich, damit der Abend wieder
genauso schön wird wie letztes Jahr und ein richtig
gemütlicher Funzelabend daraus wird.
Jeder bringt bitte seine „Lieblingsfunzel“ mit.



Es wird an diesem Abend keinerlei elektrische
Beleuchtung im Saal angemacht.
Ausser Fackeln darf alles mitgebracht werden um eine schöne und
schummrige Beleuchtung zu gewährleisten.

Es werden ein Film von Hanjo und viele weitere Bilder von unserer 100
Jahrfeier gezeigt!

Und wer Bilder von unserer Vereinsfahrt im Frühjahr hat, bringe sie auch
mit!!!

Den Film und die Bilder wollen wir mit einem Beamer auf eine große
Leinwand projizieren. Wer möchte kann uns auch schon Bilder vorher
schicken oder an dem Abend auf CD oder USB-Stick mitbringen, dann können
wir die auch zeigen.



Die Bilder vom letzten Jahr zeigen, wie gemütlich es war!

Abschlusswanderung und Hausdienstbesprechung

Freitag, 28. Dezember 2012

Wir treffen uns im Naturfreundehaus Hanau-Rodenbach ab 14.00 Uhr zur Hausdienstbesprechung!

Danach geht es zu einem gemütlichen Spaziergang in den Rodenbacher Wald. Mit einem gemütlichen Beisammensein und mit reichlich Schmalzbrotten lassen wir den Tag und auch das ganze Jahr ausklingen.

Letzte Meldung! - Letzte Meldung! - Letzte Meldung!

Unser Protest und der vieler anderer Gruppen hat in Verbindung mit der Energiewende endlich Erfolg gezeigt - Eon verzichtet auf die Errichtung von Block 6 bei Staudinger in Groß-Krotzenburg!

Impressum:

Sigrid Bergmann Tel.: 06181/32712 eMail: Bergmann-Hanau@web.de

Robert Orth Tel.: 06074/861562 eMail: Orth_Urberach@web.de

Herausgeber:

T.V. Die Naturfreunde OG Hanau-Rodenbach e.V.

Bergstraße 47, 63517 Rodenbach, Tel.: 06184/52322

Quellen: Internet, private Archive