

Der Landfrauen-Bote

Nr. 6/2020

Liebe Landfrauen,

es ist wieder soweit. Der nächste Landfrauen-Bote wartet auf seine Leser. In den letzten Tagen hat sich einiges geändert. Schulen öffnen langsam wieder, Schrittweise geht es mit den ersten Sportarten los und auch die Gastronomie hat gute Aussichten unter strengen Voraussetzungen, ihre Türen wieder aufzumachen. Ein bisschen zurück zur Normalität. Doch das heißt noch lange nicht, dass wir leichtsinnig werden sollten und gerade den Risikogruppen ist zu raten, sich streng an die Vorgaben zu halten. Halten Sie durch, wir werden die Krise bestimmt besiegen. Unseren Boten werden wir jetzt erstmal auf einen zweiwöchigen Modus umstellen.

1. Aus dem Bundesverband der Deutschen Landfrauen

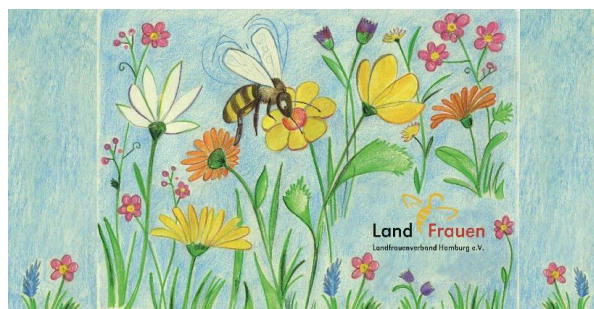
Unser Dorf hat Zukunft - Bundesentscheid wegen Covid-19 auf 2023 verschoben

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat entschieden, den Bundesentscheid der 27. Wettbewerbsrunde in das Jahr 2023 zu verschieben. Mit dem Bundeswettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“ setzt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gemeinsam mit den Ländern und Verbänden ein Zeichen für das Ehrenamt und ländliche Räume. Alle drei Jahre zeichnet das BMEL Dorfgemeinschaften mit bis zu 3.000 Einwohnern aus, die sich für ein attraktives und vielseitiges Leben in ihrer Heimat einsetzen. Aufgrund der aktuellen Maßnahmen der Bundesregierung zur Eindämmung von Covid-19 mussten einige Kreisentscheide in den Bundesländern im Jahr 2020 bereits abgesagt werden. Vor diesem Hintergrund hat sich das BMEL nach Rückkopplung mit den Ländern entschieden, den Bundesentscheid der 27. Wettbewerbsrunde „Unser Dorf hat Zukunft“ in das Jahr 2023 zu verschieben, um allen teilnehmenden Bundesländern ausreichend Spielraum für die Durchführung der Landeswettbewerbe im Jahr 2022 einzuräumen.

2. Neues aus unserem Landesverband

Unser Landfrauen – Elektrokasten

Sie kennen sie bestimmt auch, die bunt bemalten Elektrokästen in den Straßen. In Kürze wird es den ersten geben, der mit einem Wiesenmotiv und einer Biene bemalt werden wird. Wir Landfrauen sind sichtbar und das zeigen wir auch hier. Mit den Vorsitzenden haben wir gemeinsam daran gearbeitet und einen ersten Standort in den Vier- und Marschlanden (Süderquerweg/Ecke Durchdeich) ausgewählt.



3. Was macht eigentlich der Vorstand in dieser Zeit privat?

Heute: Manuela Denker

Ortsverein Altengamme und Mitglied im Landesvorstand

Im Winterhalbjahr (September bis März) treffe ich mich mit Musiklehrerin und zwei weiteren Flötistinnen zum gemeinsamen Flöten einmal wöchentlich. Aus bekannten Gründen dürfen wir seit Mitte März nicht mehr zusammen üben. Nach nur einer Woche hat uns die Musiklehrerin angeboten, Musikstücke für zwei Flöten zum Üben für uns vorzubereiten. Sie hat die Notenblätter mit Atem-Zeichen und anderen Hinweisen gekennzeichnet, eingescannt und per Mail versendet. Dann hat sie die 1. Stimme gespielt und aufgenommen, danach auch noch das Ganze für die 2. Stimme. Ich habe 44 Musikstücke in vier Wochen erhalten! Nun bin ich für die nächsten Wochen beschäftigt. Aber ich freue mich, wenn wir als Quartett wieder zusammen üben können!

4. Aus den Ortsvereinen und von den Jungen Landfrauen

Auch Neuenfelde hat genäht

200 Mund-Nase-Masken für die Erntehelfer des Gemüsebauern Behr. Eine schöne Aktion.

Altengamme sammelt abgelaufene Verbandskästen

für Flüchtlingslager in Griechenland. Der Ortsverein schließt sich der Hilfsorganisation "Wir packen´s an". Mehr Informationen zur Organisation unter: <https://wir-packens-an.info/>

Junge Landfrauen geben noch Mund-Nase-Masken ab

Auch die Jungen Landfrauen nähen immer noch fleißig. Wer noch eine Mund-Nase-Maske braucht, wende sich bitte an Julia Wulff (0175-2479510 oder junge@landfrauen-hamburg.de).

5. Lust auf neue Kochrezepte? Wir haben zwei!

Erster Tipp von Irmtraud Bertram:

Blumenkohlaufauf mit Bratwurstbällchen in der Mikrowelle

Für die Bällchen:

- 4-5 grobe oder feine, frische Bratwürstchen (nicht gebrüht) ca. 500 g,
- 1 EL Butterschmalz,

Gemüse:

- 500 g Blumenkohl,
- 1 Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe,
- 1/2 Tasse Weißwein,
- Salz,
- Muskat,
- Pfeffer,

Außerdem:

- 2 Tomaten,
- 1 Beutel Sauce Hollandaise (Maggi),
- 125 g Butter,
- 25 g geriebener Emmentaler Käse,

Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Geschälte Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Blumenkohl mit Zwiebel, Knoblauch, Wein, Salz und Gewürzen in einer Mikrowellenform mit Deckel bei 600 Watt ca. 15 Minuten garen.

Die Würstchen jeweils an einem Ende öffnen und kleine Bällchen herausdrücken. Eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz hineingeben und erhitzen und die Bratwurstbällchen ca. 3-5 Minuten portionsweise knusprig anbraten.

Gewaschene, geviertelte Tomaten und Bratwurstbällchen zwischen den Blumenkohl setzen und weitere 15 Minuten bei 600 Watt garen. Holländische Sauce nach Packungsvorschrift mit der Butter zubereiten und über den Auflauf gießen. Käse drüberstreuen und bei 450 Watt 5 Minuten gratinieren.

Dazu aufgebackenes Baguette reichen.

Zweiter Tipp von Barbara Froh Kräuterbutter a la Barbara

Zutaten

250 Gramm Butter

Verschiedene Kräuter aus dem Garten, wobei Petersilie (glatte) überwiegen sollte.

Ansonsten von jedem Kraut, das man mag ein paar Blätter.

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Liebstöckel, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Lavendel, Dill, Schnittlauch

1-2 Knoblauchzehen oder mehr, je nach Geschmack und Aroma der Zehen.

Zubereitung

Die Butter in eine Schüssel legen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Knoblauchzehen schälen und mit einem halben Teelöffel Salz in einem Mörser zu einer Paste zerdrücken. Knoblauch- Salz-Gemisch zur Butter geben.

Die Kräuter waschen, verlesen und trocken tupfen, dann mit einem Wiegemesser zerkleinern und zur Butter geben, nun alle Zutaten mit einer Gabel oder einem Rührgerät vermischen, ggf. in eine hübsche Schüssel füllen und durchziehen lassen, dies kann im Kühlschrank geschehen. Je nach Außentemperatur rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Zum Verzieren nehme ich essbare Blüten aus meinem Garten, wer sich traut, kann die Blüten auch in die Butter mischen.

Blüten von Bärlauch, Borretsch, Buchweizen, Gänseblümchen, Holunder, Jasmin, Kapuzinerkresse, Kornblume, Lavendel, Löwenzahn, Pimpernelle, Ringelblume, Rose, Rucola, Schafgarbe, Schnittlauch, Schnittknoblauch, Thymian, Veilchen, Wilde Stiefmütterchen, Hornveilchen, Zucchini....sind essbar.

6. Hamburg hilft Senioren

Informationen gibt es unter: www.hamburg.de/coronavirus/senioren/

7. Ein bisschen Kultur

Ohnsorg im NDR Fernsehen

Anlässlich des 10. Todestags von Heidi Kabel zeigt das NDR Fernsehen am Samstag, 6. Juni um 20.15 Uhr den Ohnsorg-Klassiker "Manda Voss wird 106" mit Heidi Kabel als Manda Voss und vielen weiteren Ohnsorg-Stars.

Cirque du soleil mit der Show Alegria auf YouTube

Artistik und Theaterkunst der Weltklasse, gemütlich auf dem Sofa

https://www.youtube.com/watch?v=VLOTG_nCqzE

8. Jetzt sagen wir mal Danke!

Danke für das viele Lob für unseren Landfrauen-Boten. Das spornt uns an und macht Lust, weiter zu machen.

Danke an alle fleißigen Boten, die in einigen Ortsvereinen den Landfrauen-Boten ausdrucken und an die verteilen, die keine E-Mail-Adresse haben.

Zusammen bleiben – zusammen lachen – zusammen halten!

Herzliche Grüße

Ihre

Angela Becker
1. Vorsitzende
LandFrauenverband Hamburg

Imke Kuhlmann
Geschäftsführerin
LandFrauenverband Hamburg

Die Geschäftsstelle ist vom 18.05 bis 22.05. nicht erreichbar, danach wieder zu den gewohnten Zeiten unter 040-784675. Sagen Sie uns, wenn Sie Hilfe brauchen oder was Sie vielleicht bedrückt.

Angela Becker ist weiterhin unter Mobil: 01511-8049198 erreichbar, falls nicht direkt, bitte eine kurze Nachricht auf dem Anrufbeantworter hinterlassen, sie ruft zurück.