



Wir über uns

Aktuell



Informativ



UNTERHALTEND FÜR JUNG & ALT – SENIORENBEIRAT AAR – EINRICH

Nummer 138 – 03. Oktober 2019



Tag der Deutschen Einheit – Am 03. Oktober ist Feiertag in Deutschland Geschichte

Nach Ende des 2. Weltkrieges teilten die Siegermächte USA, England und Frankreich sowie die Sowjetunion Deutschland in vier Besatzungszonen auf. Auch die Hauptstadt Berlin wurde in vier Sektoren unterteilt. 1949 kam es dann zur Gründung zweier deutscher Staaten: Der Bundesrepublik Deutschland (BRD) und der Deutschen Demokratischen Republik (DDR). Weil es fortan zu Massenabwanderungen der DDR-Bürger in die BRD kam, entschloss sich die DDR-Regierung zum Bau der Mauer, der am 13. August 1961 begann.¹

Am 9. November 1989, nach jahrelangen Protesten der DDR-Bürger und verstärktem politischen Druck, verkündete Günter Schabowski bei einer SED-Presskonferenz die Änderung im Reisegesetz, die es den Menschen ermöglichte, fortan in die BRD einzureisen.²

In der Nacht zum 3. Oktober 1990 trat nach über 40 Jahren der Teilung Deutschlands in DDR und BRD und ein Jahr nach dem Fall der Mauer das Bundesgesetz auch in den neuen Bundesländern in Kraft – die Wiedervereinigung Deutschlands war somit vollendet.³

In der Nacht vom 2. auf den 3. Oktober 1990 wurde um Mitternacht die Fahne der Einheit an einem großen Fahnenmast vor dem Reichstagsgebäude gehisst.



Anfänglich wollte man den Tag des Mauerfalls (9. November) als Tag der Deutschen Einheit festlegen. An diesem Datum fand jedoch 1938 die Reichsprogromnacht statt, woraufhin man den 3. Oktober auswählte.⁴

Brauchtum

An diesem Tag gibt es kein bestimmtes Brauchtum, da es sich um einen politischen Feiertag handelt. Es findet allerdings jedes Jahr eine offizielle Feier zum Tag der Deutschen Einheit statt, die jeweils das Bundesland ausrichtet, das zu diesem Zeitpunkt den Vorsitz im Bundesrat innehat.⁵

2018 fand der Tag der Deutschen Einheit in Berlin unter dem Motto „Nur mit Euch“ statt.

Am Brandenburger Tor und der Straße des 17. Juni⁸ wurde an diesem Tag das Fest mit Veranstaltungen und Konzerten mit einigen Bühnen, einem Riesenrad – mit Events und Musik – an diesem historisch wichtigen Platz die Wiedervereinigung gefeiert.⁶

Auch in den Hauptstädten der deutschen Länder sowie an weiteren Orten werden Feierlichkeiten durchgeführt.

Aktuelles

2018 ehrte Google das vereinte Land mit einem Doodle.⁷ **Doodle** (vom Englischen to **doodle** für „kritzeln“) ist ein werbefinanzierter Online-Dienst zur Erstellung von Terminumfragen oder einfachen Online-Umfragen. **(Die Redaktion)**

2019 Dieses Jahr wird in Kiel, der Landeshauptstadt von Schleswig-Holstein gefeiert.

2020 ist im Moment die Landeshauptstadt von Brandenburg „Potsdam“ vorgesehen.

Gesetzliche Regelung

Der Tag der Deutschen Einheit ist in allen Bundesländern ein gesetzlicher Feiertag.

Quellen:

1. Chronik der Mauer ab 1961 (chronik-der-mauer.de)
2. Geschichtsdossier: Tag der Deutschen Einheit (lpb-bw.de)
3. 3. Oktober: Tag der Deutschen Einheit (bpb.de)
4. Geschichte des Tages der Deutschen Einheit (tag-der-deutschen-einheit.org)
5. Turnus der Bundesländer im Bundesrat (wahlrecht.de)
6. Fest zum Tag der Deutschen Einheit (berlin.de)
7. Tag der Deutschen Einheit 2018: Google ehrt das vereinte Land mit einem Doodle (augsburger-allgemeine.de)
8. 2018 wurde die Einheit in Berlin gefeiert (tagesspiegel.de)

Quelle: <https://www.feiertagedeutschland.de/tag-der-deutschen-einheit/>

Erste gesamtdeutsche Briefmarke zur Wiedervereinigung am 3. Oktober 1990 (Sammlung Reiche)



Wie überwintern Honigbienen?

Sobald die Trachtquellen zu versiegen beginnen, es weniger Blütenpflanzen in der Natur gibt, beginnt sich das Bienenvolk auf den Winter vorzubereiten. Der **Wachsbau** wird beendet, die Drohnen sterben (**Drohnenschlacht**) und die Winterbienen werden geboren, die Volksstärke schrumpft auf 10.000 bis 15.000 Tiere.

Während die Sommerbienen nur vier bis sechs Wochen leben, können die Winterbienen bis zu sechs Monate alt werden. Sie legen sich ein Fettpolster an, verlangsamen den Stoffwechsel und erzeugen mit Hilfe des von den Sommerbienen eingelagerten Honigs die zum Überleben notwendige Wärme. Dazu bilden die Bienen um die Futtevräte eine sogenannte **Wintertraube**, das heißt, sie rücken ganz dicht zusammen. Um Wärme zu erzeugen, lassen die Bienen ihre Muskeln vibrieren. Sie zittern sich sozusagen warm. So können sie in der Mitte der Wintertraube Temperaturen von über 30°C erreichen, auch wenn draußen Minusgrade herrschen. Im Zentrum der Wintertraube sitzt die wichtigste Biene: die Bienenkönigin. Da das Zittern viel Energie verbraucht, verzehren sie im Laufe des Winters reichlich von dem eingelagerten Futter. Dabei wandert das Volk durch die Wabengassen den Futtervorräten hinterher. Da der Imker den größten Teil des für den Winter gedachten Honigs den Bienen weggenommen hat, gibt er ihnen als Ersatz **Winterfutter, etwa 10 kg. Zuckerlösung oder Futterteig**. Außen an der Wintertraube ist es naturgemäß kühler als mittendrin. Daher lösen die aufgewärmten Bienen aus der Mitte ihre Schwestern außen ab, die Bienen sind also ständig in Bewegung. Nur die Königin darf immer im warmen Zentrum bleiben. **Das Volk hält Winterruhe, keinen Winterschlaf.**

Im Stock ist ein gleichmäßiges Brummen zu hören, das dem Imker anzeigt, dass im Stock alles in Ordnung ist. Solange die Temperatur unter 10° C ist, verlassen die Bienen den Stock nicht. Sobald die Tage wärmer werden und die Temperatur 10° übersteigt, verlassen die Bienen den Stock, um ihren Darm zu entleeren. **Solche Ausflüge heißen Reinigungsflüge.** Nur die Königin darf ihr Geschäft im Stock verrichten. Bei günstiger Witterung holen die Bienen dann den ersten Pollen und Nektar (Haselnuss, Erle, Krokus, Schneeglöckchen) die Königin kann schon in die Eiablage gehen und die ersten Sommerbienen werden geboren. **Die Honigbienen sind die einzigen von den über 500 in Deutschland lebenden Bienenarten, die als Volk überwintern und somit im Frühjahr gleich in großer Zahl für die Bestäubung zur Verfügung stehen.** Die zahlreichen Wildbienen, die ebenfalls einen wertvollen Beitrag bei der Bestäubung der Blüten leisten, haben andere Strategien zur Überwinterung, z. B. überwintert von manchen nur die Königin. (Ende) **Otto Butzbach**



Der Herbst ist gekommen! – Kurt Tucholsky war da poetischer, er nannte es die fünfte Jahreszeit! Er hat sogar einen wunderschönen Beitrag darüber geschrieben. Nachstehend ein Auszug daraus:

Wenn der Sommer vorbei ist und die Ernte in die Scheuern gebracht ist, wenn sich die Natur niederlegt, wie ein ganz altes Pferd, das sich im Stall hinlegt, so müde ist es – wenn der späte Nachsommer im Verklingen ist und der frühe Herbst noch nicht angefangen hat, dann ist die fünfte Jahreszeit! Nun ruht es. Die Natur hält den Atem an; an andern Tagen atmet sie unmerklich aus leise wogender Brust. Nun ist alles vorüber: geboren ist, gereift ist, gewachsen ist, gelaicht ist, geerntet ist – nun ist es vorüber. Nun sind da noch die Blätter und die Gräser und die Sträucher, aber im Augenblick dient das zu gar nichts; wenn überhaupt in der Natur ein Zweck verborgen ist: im Augenblick steht das Räderwerk still. Es ruht. Mücken spielen im schwarz-goldenen Licht, im Licht sind wirklich schwarze Töne, tiefes Altgold liegt unter den Buchen, Pflaumenblau auf den Höhen - kein Blatt bewegt sich, es ist ganz still. Blank sind die Farben, der See liegt wie gemalt, es ist ganz still. Boot, das flussab gleitet, aufgespartes wird dahingegeben – es ruht.

So vier, so acht Tage. Und dann geht etwas vor. Eines Morgens riechst du den Herbst. Es ist noch nicht kalt; es ist nicht windig; es hat sich eigentlich gar nichts geändert – und doch alles!

Es geht wie ein Knack durch die Luft – es ist etwas geschehen; so lange hat sich der Kubus noch gehalten, er hat geschwankt ..., na... na..., und nun ist er auf die andere Seite gefallen. Noch ist alles wie gestern: die Blätter, die Bäume, die Sträucher, aber nun ist alles anders. Das Licht ist hell, Spinnenfäden schwimmen durch die Luft, alles hat sich einen Ruck gegeben, dahin der Zauber, der Bann ist gebrochen – nun geht es in einen klaren Herbst.

Wie viele hast du? Dies ist einer davon. Das Wunder hat vielleicht vier Tage gedauert oder fünf, und du hast gewünscht, es solle nie, nie aufhören!

Es ist die Zeit, in der ältere Herren sehr sentimental werden – es ist nicht der Johannistrieb, es ist etwas anderes. Es ist: optimistische Todesahnung, eine fröhliche Erkenntnis des Endes. Spätsommer, Frühherbst und das, was zwischen ihnen beiden liegt – eine ganz kurze Spanne Zeit im Jahre.

Es ist die fünfte und schönste Jahreszeit!

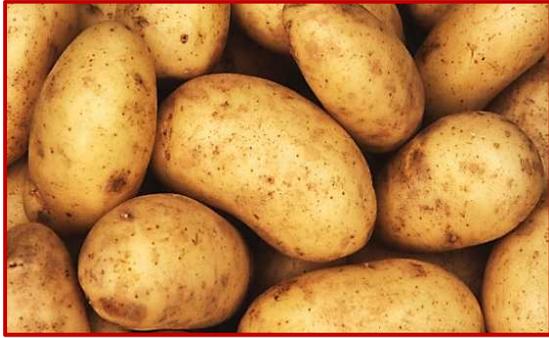
(Zitat aus *Die fünfte Jahreszeit* von Kurt Tucholsky in: „Zwischen Gestern und Morgen“ – eine Auswahl seiner Schriften und Gedichten). Ist unter dem Pseudonym Kaspar Hauser im Jahr 1929 erschienen.



Kurzbiographie: Kurt Tucholsky (geboren 09.01.1890 in Berlin, gestorben 21.12.1935 in Göteborg) galt als der bedeutendste Journalist und Schriftsteller der Weimarer Republik. Seine Texte veröffentlichte er hauptsächlich unter den Pseudonymen Ignaz Wrobel, Kaspar Hauser, Peter Panter und Theobald Tiger. 1929 zog er nach Schweden, wodurch er einer späteren Anklage wegen Landesverrat und Verrats militärischer Geheimnisse entging und von wo aus er weiterhin die Entwicklung in Deutschland, allem voran den Nationalsozialismus, kritisierte. 1935 verstarb er im schwedischen Exil an den Folgen einer Überdosis Schmerzmittel.

Quelle: Internet – Die Redaktion

Wofür sich welche Kartoffel am besten eignet



Kartoffeln, auch als Erdäpfel bekannt, enthalten viele Kohlenhydrate, Ballaststoffe, pflanzliches Eiweiß, Aminosäuren – aber so gut wie kein Fett. (Quelle: TonyBaggett/Getty Images)

„Festkochend“ – „mehlig“ oder „vorwiegend festkochend“ – so werden Kartoffeln in deutschen Supermärkten gekennzeichnet. Das sollten Sie vor dem Kochen über die Labels wissen.

Mehr zum Thema:

Ob gebraten, frittiert, gestampft, mit oder ohne Schale gekocht – die Kartoffel ist ein wichtiger Bestandteil vieler nahrhafter Gerichte.

Laut der Welternährungsorganisation FAO zählt die Kartoffel zu den 13 wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Das Nachtschattengewächs, das um 1600 von spanischen Seefahrern von Südamerika nach Europa importiert wurde, galt in Europa zunächst wegen seiner schönen Blüten als Zierpflanze.

In Deutschland wurden Kartoffeln populär, nachdem der Preußenkönig Friedrich der Große 1756 eine Instruktion erließ, die Pflanze zur Ernährung anzubauen.

Durchschnittlich isst jeder Deutsche heute etwa 60 Kilogramm Kartoffeln im Jahr.

Das steckt in der Kartoffel

Kartoffeln, auch als Erdäpfel bekannt, enthalten viele Kohlenhydrate, Ballaststoffe, pflanzliches Eiweiß und Aminosäuren, aber so gut wie kein Fett. Deshalb sind sie als Sattmacher auch bei Diäten gut geeignet. Kartoffeln sind außerdem dafür bekannt, viel Stärke zu enthalten. Genau dieser Inhaltsstoff definiert auch die drei Kategorien, in die Kartoffeln eingeteilt werden: festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig kochend.

Denn je mehr Stärke eine Kartoffelknolle enthält, desto lockerer wird sie beim Kochen.

Festkochend

Diese Kartoffeln haben ein feinkörniges, feuchtes Fleisch. Ihre Form ist länglich bis oval. Ihr Stärkegehalt liegt bei elf bis 13 Prozent. Ihre Schale platzt daher beim Kochen nicht auf. Im Supermarkt werden festkochende Kartoffeln mit einem **grünen** Farbcode gekennzeichnet. Je früher im Jahr sie geerntet wird, desto milder sind sie im Geschmack.

Festkochende Kartoffeln sind besonders gut geeignet für Gerichte wie: Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Gratin, Pellkartoffeln, Kartoffelpuffer/Rösti, Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin.
Verbreitete Kartoffelsorten mit festkochender Eigenschaft sind:

Cilena – Sieglinde – Nicola – Linda – Hansa – Selma

Vorwiegend festkochend

Kartoffelsorten, die als vorwiegend festkochend eingestuft werden, enthalten 13 bis 15 Prozent Stärke. Beim Braten oder Frittieren entwickeln sie deshalb eine appetitliche Bräune.

Die Knollen sind mittelfest und nach dem Garen trockener als festkochende. Die Schale platzt beim Kochen leicht auf. Beim Verkauf werden sie mit einem **roten** Farbcode gekennzeichnet.

Vorwiegend festkochende Kartoffeln sind besonders gut geeignet für Gerichte wie:

Rösti, Salzkartoffeln, Eintöpfe, Aufläufe, Pommes
Verbreitete Kartoffelsorten mit vorwiegend festkochender Eigenschaft sind:

Velox – Berber – Marabel – Agria – Solara – Quarta – Satina – Secura – Granola

Mehlig

Mehlig kochende Kartoffeln sind meistens später reifend und schmecken daher kräftig und aromatisch. Das Fleisch ist grobkörniger als bei den anderen Kochtypen, eher trocken und sehr weich. Sie enthalten 14 bis 16 Prozent Stärke, wodurch die Knollen bei langer Garzeit zerfallen und sich leicht zerkleinern lassen. Im Supermarkt sind mehlig kochende Kartoffeln mit dem **blauen** Farbcode gekennzeichnet.



Eine heiße Kartoffel: Die aufgeplatze Schale weist auf einen hohen Stärkegehalt hin.
(Quelle: imago images)

Mehlig kochende Kartoffeln sind besonders gut geeignet für Gerichte wie: Offenkartoffeln – Grillkartoffeln – Gnocchi – Knödel – Suppen – Kroketten – Püree

Verbreitete Kartoffelsorten mit mehlig kochender Eigenschaft sind: Adretta – Afra – Aula – Freya – Irmgard – Karlana – Likaria

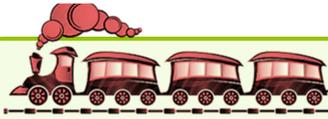
Im Zweifel für die Vorliebe

Bei Gerichten, wo die Konsistenz der Kartoffel elementar ist, wie zum Beispiel bei Bratkartoffeln, sollten Sie sich bei der Wahl zwischen Festkochend, vorwiegend festkochend oder mehlig an die Vorgabe der Rezepte halten. Schließlich ist es nicht möglich aus mehlig kochender Kartoffel krosse Bratkartoffeln herzustellen oder mit festkochenden Kartoffeln ein lockeres Püree zu kochen.

Quelle: Helena Serbent, t-online.de, August 2019
https://www.tonline.de/leben/essenundtrinken/id_8597741. Diesen interessanten Beitrag hat unser Redaktionsmitglied Wolfgang Reiche online gefunden. Danke hierfür. Die Redaktion

*Herbstleuchten –
von Monika Minder
Der Abend ist noch
voller Licht
Beeren reifen fett!
Trauben leuchten –
es scheint,
der Herbst verspricht
ganz nett zu leuchten!*





Kartoffellied - Melodie: Auf der schwäb'sche Eisebahn...

Alle Menschen, groß und kleine,
leben nicht vom Brot alleine,
auch Kartoffeln müssen sein,
denn die schmecken immer fein.
**Refrain: Trulla, trulla trulla la,
trulla trulla trulla la!**
Auch Kartoffeln müssen sein,
denn die schmecken immer fein.

Montag weiß ich was ich koche,
es ist der erste Tag der Woche.
Montags gibt's Kartoffelbrei,
Speck und Zwiebel mit dabei.
Refrain: Trulla...
Montags gibt's Kartoffelbrei,
Speck und Zwiebel mit dabei.

Dienstag möchte ich euch verzäh-
len, muss ich die Kartoffel pellen,
die Kartoffel als Salat. Dienstag
schmeckt ganz delikant die Kartof-
fel als Salat. **Refrain: Trulla...**
Dienstag schmeckt ganz delikant
Die Kartoffel als Salat.

Mittwoch woll'n wir versuchen
den Kartoffelreibekuchen.
Mittwoch steht auf unserm Tisch
leck'rer Puffer, groß und frisch.
Refrain: Trulla...
Mittwoch steht auf unserm Tisch
leck'rer Puffer, groß und frisch.

Donnerstag da koch ich Klöße,
alle von egalere Größe,
Donnerstag schmeckt tadellos
die Kartoffel nur als Kloß.
Refrain: Trulla...
Donnerstag schmeckt tadellos
die Kartoffel nur als Kloß.

Freitag brauch ich die Fritteuse,
dass ich drin das Fett auflöse.
Freitag, ja das ist kein Witz,
gibt's Kartoffeln als Pommes frites.
Refrain: Trulla...
Freitag, ja das ist kein Witz, gibt's
Kartoffeln als Pommes frites.

Samstag essen Ruth und Stoffel
gerne unsre Bratkartoffeln.
Samstags putzen alle weg
Bratkartoffeln mit viel Speck.
Refrain: Trulla...
Samstags putzen alle weg
Bratkartoffeln mit viel Speck.

Und am siebten Tag der Woche
ich mal Salzkartoffeln koche.
Sonntag gibt's zum Mittagmahl
Salzkartoffeln auch einmal.
Refrain: Trulla...
Sonntag gibt's zum Mittagmahl
Salzkartoffeln auch einmal!

Mancher rühmt mit vielen Worten
auch noch die Kartoffelsorten.
Alle sehen wir daran,
was man mit Kartoffeln kann.
Refrain: Trulla...
Alle sehen wir daran,
was man mit Kartoffeln kann!

FRAGE: „Legen braune Hühner nur braune Eier und die weißen Hühner nur weiße Eier?“ Nein!

Hier ist die Antwort: Im Winter 1949/50 besuchte
ich die Landwirtschaftsschule. Wir hatten Unter-
richt in Haushaltlehre und Viehhaltung. Bei Frau
Münich hatten wir das Unterrichtsfach „Geflügel-
haltung“. Man konnte von ihr alles über die Hühner
erfahren. Meine erste Frage im Unterricht war:
„Wer von den Hühnern legt braune Eier?“ Sie sagte:
„Ich möchte es ihnen so erklären. Sind die Ohren
(Ohrscheiben) der Henne braun oder rot legt sie
braune Eier. Sind die Ohren weiß, dann sind sie
meist weiß.“ Mir war das neu, ich wusste noch
nicht wo die Hühner ihre Ohren hatten.

Heute weiß ich alles über Hühner, denn die Schu-
lung von Frau Münich hat mir so gut gefallen, dass
ich nach meiner Hochzeit eine Hühnerzucht ange-
fangen habe. Viele sagen: *Dummes Huhn*. Das
stimmt nicht. Sie werden es nicht glauben, wenn
ich das jetzt sage. Wir hatten 2500 Hühner und alle
haben mich gekannt. Wenn ich in meinem Futter-
kittel in den Hühnerstall kam, sahen sie aus ihrem
Käfig und gagerten. Das war ihre Begrüßung. Kam
eine fremde Person in den Stall, waren die Hühner
ganz still bis diese wieder fort war.

Unser Hund, (ein Schäferhund), ging immer mit mir
in den Stall, wenn ich die Eier ausgehoben habe.
Wenn ein Huhn aus dem Käfig gekommen ist gab
ich dem Hund den Befehl, „hol mir das Huhn“. Er
packte es oben am Kopf (ganz zart) und hat es mir
gebracht. Als Belohnung bekam er ein kaputtes Ei.
Der Hund wollte mir immer helfen.

Wenn kein Huhn aus dem Käfig auf der Erde war,
hat der Hund den Käfig aufgedrückt, ein Huhn her-
ausgeholt und mir vor die Füße gelegt. Das durfte
er natürlich nicht. Als Strafe durfte er dann am
nächsten Tag nicht mit zu den Hühnern. Das war
sehr schlimm für ihn. **Anni Pfeifer**

TERMINVORSCHAU: Oktober – Dezember

- 10.10. im **Museum** – **18.30 Uhr** Bernd Bücher zeigt
„*Katzenelnbogen in alten Bildern*“
14.11. **Café Faust, 14.30 Uhr** „Auch der Herbst des
Lebens hat noch schöne Tage“ – Otto Butz-
bach hat in einer Präsentation Lieder, Bilder
& Gedanken zum Herbst zusammengestellt
12.12. **15.30 Uhr** im **Café Faust** – „Weihnachtliches
Singen“ (Näheres im Informationsblatt!)

**Der Eintritt ist frei – wir laden alle interessierten
Bürger recht herzlich dazu ein!** Für Rückfragen
☎-06486 Otto Butzbach -8185 Beate Reiche -8666!

HAUSHALTSTIPPS VON A-Z Sparen im Alltag



KLEINE ALLTAGSHELPER - Tipps von Beate Reiche
Esskastanien schälen: Man kann sie zu vielen Ge-
richten verwenden, aber auch roh essen. Die Scha-
len entfernt man am besten so: Mit einem scharfen
Messer an der flachen Seite einritzen und in einer
trockenen Pfanne (oder Backofen) etwa 20 Minu-
ten rösten. Oder: Kreuzweise einritzen und 10 Mi-
nuten in kochendem Wasser garen, Wasser abgie-
ßen, Schale und Haut mit einem Messer entfernen.
Dörrobst: Damit Dörrobst beim Kochen besser
weich wird, gibt man Zucker stets erst nach dem
Kochen zu. **Backobst:** Backobst wird erst nach dem
Kochen gesüßt, da es sonst nicht richtig weich wird!

- ! **INFO:** Sie finden „Wir über uns“ nun wieder online! VG
Aar-Einrich eingeben, es erscheint „Leben im Einrich“,
dann auf „Jung & Alt“ klicken, es erscheint „Senioren“
- und hier bitte die Seniorenzeitung wählen.

Anschrift: Seniorenzeitung „Wir über uns“ zu Hd. Otto Butzbach
Im Horstberg 16 - 56368 Katzenelnbogen – Telefon 06486 - 8581 oder
Beate Reiche – Redaktion – Layout + Satz:
In der Lehmkauf 3, 56370 Berndroth ☎ 06486 – 8666 FAX 8188
im Team mit Anni Pfeifer, Otto Butzbach, Wolfgang Reiche