

An unsere Mitglieder
Von Frauen für Frauen!

Wilstedt, 17. September 2021

Liebe LandFrauen!

Wir laden euch ganz herzlich zu unserer nächsten **Monatsversammlung** am Donnerstag, den **14. Oktober 2021** um **19:00 Uhr** ein. Sie findet in Köster's Gaststätte in Bülstedt statt. Voraussetzung für die Teilnahme ist die Beachtung der **3G-Regel**.

Bitte denkt daran, euren Impfausweis, einen offiziellen Beleg über einen negativen Corona-Test oder einen Genesungsnachweis vorzulegen. Das gilt auch für alle anderen Veranstaltungen in Innenräumen und für gemeinsame Busfahrten. Passend zu der Jahreszeit hält Dipl. oec. troph. Karin Reinking - Beraterin Hauswirtschaft, Ernährung, Landfrauen - von der Landwirtschaftskammer Bremervörde einen



Vortrag über die Kartoffel.

Wenig beachtet, aber heißgeliebt, gibt es eine Menge Wissenswertes über die Kartoffel, auch Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, Bauerntüffel, Potaten genannt, die erst ab dem 17. Jahrhundert unseren Speiseplan bereicherte, zu erfahren.

Ihre Geschichte, der Anbau, die vielen Sorten und hauptsächlich ihre Verwendung in der Ernährung fasst die Referentin unterhaltsam zusammen. Klar ist damit auch das Thema unseres gemeinsamen Abendessens. Die Küche der Gaststätte Köster tischt Variationen der Kartoffel auf. Wir freuen uns auf euch und auf das seit langem vermisste Beisammensein.

Termin: Donnerstag, den 14. Oktober 2021

Zeit: 19:00 Uhr

Ort: Köster's Gaststätte in Bülstedt, Lange Straße 13

Kosten: es fallen Kosten für den Imbiss und Getränke an

Referentin: Karin Reinking, Landwirtschaftskammer Bremervörde

Verbindliche Anmeldungen über die Ortsvertreterinnen oder per E-Mail:

landfrauenonline@gmx.de bis zum 7.10.2021

Rote Kreuz Kurs: Erste Hilfe am Kind



Für die meisten von euch ist der letzte Erste Hilfe Kurs sicherlich schon eine ganze Weile her. Die Besonderheiten der Ersten Hilfe bei Kindern, besonders einige wichtige neue Erkenntnisse, kennen viele noch nicht, sollten junge Eltern oder liebevolle Großeltern aber erlernen. Im Alltag gibt es im Leben mit Kindern einiges zum Thema Sicherheit zu beachten. Putzmittel unerreichbar wegstellen, Steckdosen sichern, den Gartenteich einzäunen sind nur drei Beispiele von vielen. Was aber tun, wenn doch etwas passiert?

Wir bieten an zwei Terminen einen „Erste Hilfe Kurs“ speziell für Krisensituationen mit Kindern an. Ihr könnt euch also einen passenden Termin auswählen. **Info:** Männer sind ebenfalls herzlich willkommen. Falls mit ihnen die Teilnehmerzahl überstiegen wird, gehen Frauen vor.
Für Getränke bitte selber sorgen.

Termine: Samstag, den 2.10.2021 und Samstag, den 16.10.2021

Zeit: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Ort: DRK Haus Tarmstedt

Kosten: 45,00 Euro pro TN, Nichtmitglieder 48,00 Euro (mindestens 6 TN, max. 8 TN pro Termin)

Verbindliche Anmeldungen bitte bis zum **25.9.2021**

bei den Ortsvertreterinnen oder per E-Mail: landfrauenonline@gmx.de .

.Mit der verbindlichen Anmeldung bitten wir um Überweisung der Kosten für 1. Hilfe am Kind für Namen und Rechnung „Deutsches Rotes Kreuz“ auf das Konto des LandFrauenvereins Wilstedt bei der Kreissparkasse Rotenburg Osterholz, IBAN: DE97241512350075082198.

Strümpfe stricken

Sockenstricken ist (k)eine Kunst; die fertigen Strümpfe sind heißbegehrt, so hübsch und gemütlich. Etwas Erfahrung im Stricken solltet ihr haben, wenn ihr bei Annette Schwier das Sockenstricken erlernen oder vertiefen wollt.

Bitte mitbringen:

- 6-fädige Sockenstrickwolle
- passendes Nadelspiel
- Notizblock und Stift

Termin: 4 Abende (mittwochs: 06.10., 13.10., 20.10. und 27.10.2021)

Zeit: 19:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Ginsterweg 7 in Wilstedt bei Annette Schwier

Kosten: 15,00 Euro pro TN (mindestens 3 TN, maximal 5 TN)

Leitung: Annette Schwier

Verbindliche Anmeldungen bitte bis zum **28. September 2021** bei den Ortsvertreterinnen oder per E-Mail an landfrauenonline@gmx.de .

Herbstwanderung rund um Vorwerk

Das hatten wir schon einmal vor, aber der Plan, eine Runde um Vorwerk zu wandern, musste erst mal abgesagt werden. Sehr viele Frauen hatten sich angemeldet und waren enttäuscht. Jetzt geht es noch einmal los. Die LandFrauen aus Vorwerk haben sich eine etwa 6 km lange Strecke überlegt und auch einen Zwischenstopp eingeplant. Auf halber Strecke gibt es kalte und heiße Getränke. Wer dann nicht mehr weiter gehen möchte, kann mit dem Getränkelieferanten zurückfahren.

Ganz wichtig: Bitte bringt euch einen eigenen Trinkbecher mit.

Obwohl wir wetterfest sind, wünschen wir uns natürlich herrlichen Sonnenschein. Nur bei wirklich scheußlichem Wetter, findet die Wanderung nicht statt.

Ansprechpartnerin: Beate Gerken, Tel. 04289/95031

oder per E-Mail: beate.gerken@gmx.de .

Termin: Samstag, den 9.Oktober 2021

Zeit: 15:30 Uhr

Treffpunkt: am Kindergarten, Schulstr. 1, Vorwerk

Kosten: Es wird um eine kleine Spende der Teilnehmerinnen für die Getränke gebeten,

Bitte an das Mitbringen eines eigenen Trinkbechers denken!

Anmeldung bitte bis zum 2.10.2021 bei den Ortsvertreterinnen oder per E-Mail:

landfrauenonline@gmx.de .

Platt verstahn könnt Ji?!

Wie wöör dat denn mal mit snacken?

Darauf warten wir schon lange und endlich haben wir es geschafft: wir können euch einen Sprachkurs für Plattdeutsch anbieten! Es ist ein „Anfängerinnenkurs“ für werdende Plattsnackerinnen.

Die Kursleiterin Ute Voß aus Heslingen wird uns -auch mit Hilfe eines Lehrbuches- die plattdeutsche Sprache näher bringen!

Also keine Hemmungen.....keen Bang, so swor is dat gor nich!

Termin: ab Mittwoch, den 13.Oktober 2021 / insgesamt 8 Abende

Ort: Dorfgemeinschaftshaus Kirchtimke

Zeit: 19:00Uhr bis 20:30Uhr

Kosten: 45,00Euro pro Teilnehmerin plus Kosten für das Lehrbuch

Teilnehmerinnenzahl: mindestens 8 Teilnehmerinnen

Leitung: Ute Voß

Verbindliche Anmeldungen bitte bis zum 10.Oktober 2021 bei den Ortsvertreterinnen oder online über E-Mail: landfrauenonline@gmx.de

Mit der verbindlichen Anmeldung bitten wir um Überweisung der Kursgebühr für Namen und Rechnung von Ute Voß von insgesamt 45,00 Euro (Nichtmitglieder € 48,00) auf das Konto des LandFrauenvereins Wilstedt bei der Kreissparkasse Rotenburg Osterholz,

IBAN: DE97241512350075082198 Stichwort: Plattdeutschkurs

Weidenkugeln flechten

Von diesen hübschen Kugeln, die in jedem Garten einen guten Platz finden, können wir nie genug haben – erst recht nicht, wenn sie selbst gemacht sind. Und wer es einmal erlernt hat, kann in Serie gehen (gutes Weihnachtsgeschenk?!).

Also könnt ihr es bei uns Wilstedter LandFrauen lernen. Wir bieten einen Kurs in frischer Luft, aber im geschützten Raum, der Diele von Familie Gerken in Westertimke, an. Meike Naughton fertigt seit Jahren tolle Dekoartikel aus Weide und kann euch mit ihren Erfahrungen alle Tipps und Tricks des Weideflechtens - zumindest für den Anfang- beibringen.

Bitte bringt euch eine ordentliche Gartenschere und Getränke mit.

Termin: Freitag, den 22. Oktober 2021

Zeit: 18:30 Uhr – ca. 21:00 Uhr

Ort: auf der Diele bei Beate Gerken, Dorfstr. 9, Westertimke

Kosten: 30 Euro pro TN, plus 10 Euro Materialkosten (max. 10 TN)

Das Geld wird vor Ort eingesammelt!

Kursleiterin: Meike Naughton

Die Weidenkugeln können in verschiedenen Größen hergestellt werden

Verbindliche Anmeldungen bitte bis zum 8.10.2021 bei Beate Gerken Tel. 04289/95031 oder per E-Mail: beate.gerken@gmx.de .

Fahrt zum Weihnachtsmarkt nach Oldenburg mit Stadtrundgang

Mit viel Vorfreude setzen wir dieses Jahr die Tradition des Besuches eines Weihnachtsmarktes fort. Wir hoffen, dass die Situation im November 2021 unseren Plan nach den dann gültigen Regelungen nicht zunichtemacht. Da die Organisation einen gewissen Vorlauf hat, bieten wir bereits jetzt die Fahrt am Samstag, den **27. November 2021 zum Weihnachtsmarkt in Oldenburg an.**



Nach der Anreise ist ein ca. einstündiger geführter Stadtrundgang vorgesehen.

In Oldenburgs Innenstadt verbirgt sich hinter jeder Ecke eine kleinere oder größere Attraktion. Auf unserem Rundgang durch das Zentrum zwischen dem Wahrzeichen Lappan, dem Oldenburger Schloss und der alten Burg sehen wir fast alles, was man bei einem Besuch in Oldenburg gesehen haben sollte. Lassen wir uns überraschen und freuen uns auf die Führung mit vielen Sehenswürdigkeiten!

Anschließend besuchen wir den traditionellen Weihnachtsmarkt. Glühwein, Gebäck, gebrannte Mandeln und stimmungsvolles Licht verzaubern die Oldenburger Innenstadt in eine nostalgische Weihnachtswelt! In seiner heutigen Form wurde der Lamberti-Markt erstmals 1972 abgehalten. Aus einem eher bescheidenen Weihnachtsbasar und Tannenbaumhandel entwickelte er sich zu einem der führenden Weihnachtsmärkte im norddeutschen Raum. Viele der Waren werden direkt vor Ort hergestellt und jede der Hütten ist individuell gestaltet. Mehr als 120 davon fügen sich harmonisch in die Kulisse vor den historischen Gebäuden des Alten

-4-

Rathauses, der St. Lamberti-Kirche und dem Schloss ein. Wie es die Tradition klassischer deutscher Weihnachtsmärkte verlangt, finden sich auf dem Lamberti-Markt ausgewählte und hochwertige Waren. Von Weihnachtsartikeln über Töpfer- und Korbwaren bis hin zu Schmuck und Spielzeug - hier findet jede etwas Passendes. Zahlreiche Hütten und Stände laden auch zum Schlemmen ein. Neben Lebkuchen, Gebäck und Süßigkeiten wird es viele weitere Spezialitäten geben, wie zum Beispiel Oldenburger Grünkohl, Flammlachs, Fleischspezialitäten und wie in Vorjahren auch diverse vegetarische Genüsse. Zum Aufwärmen zwischendurch dürfen natürlich Glühwein, Feuerzangenbowle und andere nichtalkoholische - Wärmespender nicht fehlen.

Termin: Samstag, den 27. November 2021

Abfahrt: ca. 8:00 Uhr (genaue Abfahrtsorte und -zeiten werden in einem späteren Rundbrief bekannt gegeben). Die Rückkehr ist gegen 20:00 Uhr vorgesehen.

Kosten: 34,00 Euro pro TN für Hin- und Rückfahrt sowie geführtem Stadtrundgang in Oldenburg; Nichtmitglieder: 38,00 Euro)

Mindestteilnehmerinnenzahl: 25 Frauen, max. 50 Frauen

Eine Frühstückspause bei der Anreise ist nicht vorgesehen. Bei Bedarf bringt euch bitte ein Frühstücksbrot mit.

Verbindliche Anmeldungen bitte bis zum 20. Oktober 2021 an Annette Schwier (Tel.: 04283-5637; E-Mail: schwier.wilstedt@gmx.de). Mit der verbindlichen Anmeldung bitten wir um Überweisung der Reisekosten für Namen und Rechnung der Fa. Omnibusbetrieb Schmätjen GbR von insgesamt € 34,00 (Nichtmitglieder € 38,00) auf das Konto des LandFrauenvereins Wilstedt bei der Kreissparkasse Rotenburg Osterholz, IBAN: DE97241512350075082198.

Dreimal Salbei:

In diesem Sommer ist der Salbei besonders schön gediehen und kam daher in der Küche häufig zum Einsatz. Vielleicht habt ihr auch eine üppige Pflanze im Garten. Wenn nicht, könnt ihr eventuell über nahe gelegene Hofläden günstig frischen Salbei bekommen. Hier habe ich drei Rezepte für euch, bei denen der zarte Geschmack von dem gesunden Küchenkraut besonders zur Geltung kommt.

Ganz flott für den großen Hunger: Bandnudeln mit Salbeibutter

Die Menge des Salbeis, der Butter und der Nudeln richtet sich nach eurem Hunger und der Personenzahl, für die ihr kocht.

- sehr gute breite Nudeln (selber machen?)
- pro Person eine lockere Handvoll frische Salbeiblätter in Streifen
- reichlich Butter
- grobe Salzflocken
- wer mag ein wenig frischen Knoblauch
- frisch geriebener Parmesankäse

Butter in einer großen Pfanne schmelzen und leicht aufschäumen. Die Salbeiblätter dazugeben, kurz bei niedriger Temperatur weiter dünsten und dann warmhalten.

Nudeln in reichlich Salzwasser garen, durch ein Sieb abgießen, sofort in die Salbeibutter geben und locker durchmengen. Danach auf Teller verteilen. Jede/r streut dann so viel Salz und Parmesan darüber wie er/sie mag.

Traumhafte Beilage: Kartoffelgratin mit frischem Salbei

- eine gute Handvoll frische Salbeiblätter
- 600 ml Sahne
- 700 g gute Kartoffeln, festkochend
- ca. ein Esslöffel weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe oder einen halben Brühwürfel
- ein paar Prisen frischen weißen Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- etwas Chilipulver

Backofen auf 175° Umluft vorheizen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in die Sahne geben. Gewürze und Brühe dazugeben, aufkochen und etwas ziehen lassen. Salbeiblätter in sehr feine Streifen schneiden.

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und fächerförmig in die mit der Butter gefetteten Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben gleichmäßig die Salbeistreifen verteilen.

Sahnesauce abschmecken und entweder die Knoblauchscheiben entnehmen oder rein mixen. Vorsichtig auf die Kartoffeln gießen, etwas rütteln; die Kartoffelscheiben sollten gerade bedeckt sein.

Etwa 45 Min. im Ofen garen.

Feines Hauptgericht: Involtinis mit Salbei

Für 4 Personen

- 6-8 dünn geschnittene Schweine- oder Kalbsschnitzel
- etwa 150 g Parmaschinken hauchdünn geschnitten
- 10-20 frische Salbeiblätter (je nach Größe)
- 150 g Pecorino oder ein anderer leckerer Schnittkäse
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne oder Crème fraîche
- Bratöl, Salz, Pfeffer

Die Schnitzel vom Metzger sehr dünn schneiden lassen oder Schnitzelfleisch am Stück kaufen, leicht anfrieren und mit der Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern, mit Salbeiblättern belegen, darüber den Schinken schichten, einen dicken Streifen Käse drauflegen, das ganze fest zusammenrollen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern verschließen.

Die Involtinis (Röllchen) leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Öl von allen Seiten anbraten, mit Wein angießen und etwa 20 Minuten schmoren. Immer mal die Rollen wenden. Wer gerne mehr Salbeigeschmack mag, fügt noch 2-3 Blätter in die Kochflüssigkeit. Dann die Sahne dazugeben und nochmal 15 Minuten köcheln. Die Röllchen kurz aus der Sauce nehmen und die Sauce mit einem Schneebesen gut durchrühren. Eventuell Salbeiblätter entfernen und alles abschmecken.

Involtinis wieder in die Sauce legen und alles mit ein paar frischen Salbeiblättern garnieren.

Dazu schmecken Nudeln oder ganz fein: Gnocchi und frischer grüner Salat mit italienischem Dressing. Ein Sonntagsessen!

Auf einen Blick:

| | |
|---|--|
| Erste Hilfe am Kind Kurs: Termine: Samstag, 02.10.2021 und Samstag, 16.10.2021 Zeit: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr Ort: DRK-Haus Tarmstedt | Strümpfe stricken: Termin: 4 Abende (mittwochs 06.10., 13.10., 20.10. und 27.10.2021) Zeit: 19:30 bis 21:30 Uhr Ort: Ginsterweg 7 in Wilstedt bei Annette Schwier |
| Monatsversammlung: Termin: Donnerstag, 14.Oktober 2021 Zeit: 19:00 Uhr Ort: Köster's Gaststätte in Bülstedt, Lange Straße 13 | Weidenkugeln flechten: Termin: Freitag, 22.Oktober 2021 Zeit: 18:30 Uhr – 21:00 Uhr Ort: auf der Diele bei Beate Gerken in Westertimke, Dorfstr.9 |
| Herbstwanderung rund um Vorwerk: Termin: Samstag, 9.Oktober 2021 Zeit: 15:30 Uhr Treffpunkt: am Kindergarten in Vorwerk, Schulstr. 1, | Weihnachtsmarktbesuch in Oldenburg: Termin: Samstag, 27. November 2021 Abfahrt: ca. 08.15 Uhr (genaue Abfahrtszeiten und -orte werden noch bekannt gegeben) |
| Plattdeutsch-Kurs Termin: ab Mittwoch, den 13.Oktober 2021 insgesamt 8 Abende Ort: Dorfgemeinschaftshaus Kirchtimke Zeit: 19:00Uhr bis 20:30Uhr | Viel Vergnügen! |

Mit der Teilnahme an den Veranstaltungen der Wilstedter LandFrauen erklärt ihr euch damit einverstanden, dass gemäß Paragraph 23 des Kunsturhebergesetzes Bild- und Filmaufnahmen eurer Person erstellt und im Rahmen unserer Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden. Die Teilnahmebedingungen für unsere Veranstaltungen liegen den Mappen bei und sind auf der Homepage einsehbar.

Wir grüßen euch im Namen des Vorstands und hoffen, dass wir viele von euch bei unseren Veranstaltungen sehen und wir gemeinsam interessante Stunden verbringen werden.

Johanna Bäsman
Vorsitzende



Corinna Grabner
Stellv. Vorsitzende/ Rundbrief