Anton Eder, Blumenstraße 5, 75242 Neuhausen, Tel. 07234-94 88 25

**Mitgliederbetreuung:** Franziska Ohrfandl, Tel. 0711-29 19 06

**Neue E-Mail-Adresse:** oesterreichverein.bw@gmx.de

Rundschreiben 4

Gerlingen, den 09.09.2022

Sehr verehrte, liebe Mitglieder und Freunde Österreichs!

Zu unserem Vereinsausflug zum Thyssen Testturm nach Rottweil und Uhrenmuseum Eble in St. Georgen im Schwarzwald am **Samstag den 17. Sept**. 2022 haben wir noch Plätze frei. Der Ausflug ist für Mitglieder kostenlos, lediglich die Kosten für das Mittagessen gehen auf eigene Rechnung.

Gäste sind willkommen, Kosten für die Busfahrt € 10,--, Test Turm-Führung

 € 15,-

Mittagessen wird in einer Brauereigaststätte eingenommen.

**Abfahrt am Buswendeplatz Schlossplatz um Uhr 8,45**

Vom 01.09-04.09.2022 waren 7 Personen vom Verein zum 70. Weltbundtreffen

In Wien. Ein reichhaltiges Programm wurde uns geboten.

**Auslands-Österreicher des Jahres 2022: Herr Christoph Lieben-Seutter**

**Generalintendant der Elbphilharmonie und Laeiszhalle in Hamburg.**

**Theaterbesuch in der Komödie Marquart.**

**Ernst Konarek und Gottfried Harder** spielen die Komödie „Sunny Boy“.

Premiere ist am 23.Sept. 20,00 Uhr, 24.Sept. 20,00, 25.Sept 18,00 Uhr.

Jeweils 28.Sept. bis 30.Sept. 20,00 Uhr. Am 1. Und 8. Okt. 20,00 Uhr und am 9.Okt. 18,00 Uhr.

Die Vorstellungen gehen bis 13. Nov.

Für unseren Vereinsabend im **November** wird **Frau Flora Renner** eine Foto-Reportage über Usbekistan, Land an der Seidenstraße zeigen.

**Info:** Weltbundtreffen:

Das 71. Weltbundtreffen findet wahrscheinlich vom 02.Sept. 2023 in Graz statt.

Wir erwarten zu unserem nächsten Heurigen-Vereinsabend, am **13.10** regen**. Besuch** im Vereinslokal „Wirtshaus Sanwald“ um 18,30 Uhr, Silberburgstr. 157.

Niederösterreich grüßt Sie mit einer Mehlspeise: **Kaiserschmarrn.**

**Zutaten:** 60 g Rosinen, 2-3 EL Rum, 150 g Mehl, 1 Prie Salz, 1 EL Staubzucker, 1 Packung Vanillezucker, abgeriebene Schale einer ½ Zitrone,

3 Eidotter, 3 Ei klar, 1/8. L Milch, etwas Zitronensaft, 50-60 g Butter od. Butterschmalz zum Ausbacken. Puderzucker zu m Bestreuen.

**Zubereitung:** Die Rosinen heiß abbrühen und in eine Schale geben. Mit Rum beträufeln und beiseite stellen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter sowie Milch dazugeben. Mit einem Elektroquirl zu einem leicht flüssigen Teig verarbeite und ca. 20-30 Minuen „ruhen“ lassen.

Das Ei-Klar mit Staubzucker und einigen Tropfen Zitronensaft zu sehr steifen

Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Den Teig hineingeben,

zudecken und auf einer Seite goldgelb backen, Wenden, mit einer Gabel in

Stücke teilen und unter weiterem Umrühren fertigbacken. Mit reichlich Staub-

Zucker bestreut, heiß servieren.

 **Unser Tip:** Zum Kaiserschmarrn reichen Sie am besten Preiselbeeren, Pflaumenmus, Apfelmus oder ein Kompott. Sie können ihn sowohl als Hauptspeise, als auch in kleinen Portionen als Nachspeise servieren.

**Guten Appetit!**

Es grüßt Sie der **VEREIN DER ÖSTERREICHER IN BADEN-WÜRTTEMBERG** e.V. Stuttgart

Vorstand Schriftführerin

Roswitha Grasmuck

Anton Eder

(Vorsitzender)

Nächste Treffen am 13. Okt, 18,30 Uhr

am 11 Nov. 18,30 Uhr

und das Adventfest am 06. Dez um 17,-- Uhr.

Als Anlage finden Sie das „ROTWEISSROT“ des Weltbundes.

Sollte Jemand umziehen, vergessen Sie nicht das dem Verein zu melden.