

Österreichischer Siedlerverein Wels VEREINSNACHRICHTEN 1/2013



Sehr geehrte Siedlerinnen und Siedler!

Herzlich Willkommen auf unserer Homepage

www.siedlerverein-wels.at

ab sofort online!

Das schnelle und gezielte Beschaffen von Informationen gehört nahezu zur täglichen Notwendigkeit. Im Internet werden Unmengen an Informationen angeboten, welche nicht immer zur Übersichtlichkeit beitragen. Die Homepage unseres Vereines bietet Ihnen eine klare Gliederung des Leistungsangebotes. Natürlich bieten wir auch aktuelle Informationen und Themenbereiche, passend zu jeder Jahreszeit an. Fügen Sie unsere Homepage einfach zu Ihren Favoriten hinzu. **Schauen Sie einfach rein, es lohnt sich!**



SIEDLERVEREIN WELS

4600 Wels, Pühlhoferweg 16

☎ 07242 77670

✉ siedlerverein.wels@liwest.at

Suche:

Navigation

- Start
- Unser Verein
 - Verenschronik
 - Verensstatuten
- Geräteverleih
 - Bedingungen
- Vorteile für Mitglieder
 - Firmenliste
- Veranstaltungen
- Aktuelles
 - Verenszeitung
- Fotos
- Links
- Börse
 - Erfassungsformular
 - Ich suche...
 - Ich verkaufe...
- Impressum

welios **wels** Messe Wels

Bildnachweis: © Wels Marketing & Touristik GmbH

Einladung zur Jahresversammlung

Der Vereinsvorstand lädt alle Mitglieder zur Jahresversammlung am Freitag, 1. März, um 19.00 Uhr ins Gasthaus Waldschänke, Roithenstraße 2, Puchberg, ein. Bei dieser Veranstaltung werden auch unsere langjährigen Mitglieder geehrt. Die betreffenden Personen werden gesondert eingeladen.

Tagesordnung

- Begrüßung durch den Obmann
- Totengedenken
- Grußworte der Ehrengäste
- Berichte:
 -) Kassier
 -) Rechnungsprüfer
- Ehrungen
- Allfälliges

Wir dürfen gratulieren:

Zur 25-jährigen Mitgliedschaft:

Margarete Fuchshuber, Anna-Elisabeth Herzig, Walter/Monika Hetzel, Franz Kainz, Ferdinand Lang, Gertrude Nagleder, Johann Neumayr, Hildegard Opfolter, Gerhard Reizelsdorfer, Herlinde Reizelsdorfer, Claudius/Marion Schippani,

Zur 40-jährigen Mitgliedschaft:

Maximilian Höller, ,Adolf Leidinger, Herbert/Roswitha Leitinger, Johann Moritsch, Peter Oberndorfer, Anton und Ingeborg Rechner, Josef Schmid, Horst Wachsmann

Zur 50-jährigen Mitgliedschaft

Adolf Deixler, Margareta Flohr, Josef Forstner, Erich Milich Engelbert Niederhauser, Jakob Werner

Zur 60-jährigen Mitgliedschaft:

Aloisia Bergthaler, Josef Ehgartner, Ernst Gruber, Felix Kislinger, Rupert Leitner, Rudolf Stadlmair

Mitgliedsbeitragserhöhung ab 2013

Aufgrund eines Beschlusses des Österreichischen Siedlerverbandes wird der Mitgliedsbeitrag ab 2013 um € 2,- erhöht und beträgt somit € 18,50 ohne Rechtsschutzversicherung, bzw. € 19,95 mit Rechtsschutzversicherung.

Fühlen Sie sich nach einem langen Winter schlapp und gereizt?

Winterschlaf? Frühjahrsmüdigkeit? Dann ist es höchste Zeit für eine ordentliche Dosis Vitamine und Gemüse! Mit einer herzhaften Frühlings-suppe wirkt die Wintermüdigkeit wie weg-geblasen. Denn: Ein frühlingshafter, leichter Genuss ist das ideale Rezept gegen den inneren Schweinehund.

Frühlingsuppe mit Kräutern:

Zutaten: 8 Frühlingszwiebeln, 200 g Karotten, 600 g Kohlrabi, 2 EL Butter, 100 ml Weißwein, 800 ml Gemüsebrühe, 200 ml Obers, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 großer Bund Frühlingskräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Liebstöckel, 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, zarte Blättchen abbrausen und zur Seite legen. Karotten schälen. Kohlrabe und Karotten in 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen Teil in dicke, den grünen Teil in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Suppentopf schmelzen, weiße Zwiebelringe, Karotten und Kohlrabi darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen, Gemüsebrühe und die Hälfte des Obers dazu gießen. Salzen, pfeffern und zugedeckt bei milder Hitze ca. 25-30 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Kohlrabiblättern fein schneiden, grobe Stiele entfernen. Beides mit 2-3 EL Obers und dem Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren. Das übrige Obers steif schlagen. Die Hälfte des Kräuterpürees unter die Suppe rühren, alles mit dem Stabmixer schaumig mixen. Die Suppe auf Tellern verteilen, das übrige Kräuterpüree unter das geschlagene Obers heben und auf der Suppe verteilen. Mit den grünen Zwiebelringen bestreuen.

Alle Jahre wieder wird jeder Eigenheimbesitzer mit der leidigen Schneeräumung und Streuung konfrontiert. So schön und reizvoll die weiße Pracht sein mag, so gefährlich ist sie auch, nicht nur auf den Bergen, sondern auch im Wohngebiet. Es kommt daher jährlich zu zahlreichen Unfällen. Bezüglich Dachlawinen weisen wir darauf hin, dass Warntafeln aufzustellen nicht ausreicht, um sich von der Haftung zu befreien. Jeder Hausbesitzer muss dafür Sorge tragen, dass Autos und Fußgänger von Dachlawinen verschont werden.



<i>VORSCHAU</i>	<i>DER AKTIVITÄTEN 2013</i>	<i>TERMIN</i>
	<i>Jahresversammlung</i>	Freitag, 1. März – 19.00 h GH Waldschänke, Roithenstraße 2, Puchberg
	<i>VORTRAG</i> <i>Thema: „Rasen oder Wiese“?</i> Gartenfachberater Helmut Stundner	Samstag, 26. Jänner, 14.00 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16
	<i>Feuerlöscherüberprüfung</i>	Freitag, 10. Mai, 13.00 – 16.00 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16
<i>Tagesausflug Unterhofalm</i>		Samstag, 15. Juni
	<i>Sommerfest</i>	Sonntag, 30. Juni, ab 11.00 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16
<i>4 Tagesausflug Slowenien – Portoroz</i>		Donnerstag – Sonntag 15. bis 18. August
	<i>Radausflug Fahrt ins Grüne</i>	Sonntag, 1. September Abfahrt: 9.30 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16
	<i>Feuerlöscherüberprüfung</i>	Freitag, 6. September, 13.00 – 16.00 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16
	<i>Punschstand</i>	Samstag, 14. Dezember ab 17.00 h Vereinshaus, Pühlhoferweg 16

Bitte beachten Sie die aktuellen Aushänge in unserem neu gestalteten Schaukasten beim Vereinshaus.

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Obmann Herbert Leitinger. Für die Gestaltung: Christa Schneider, Schriftführerin

Herausgeber: Siedlerverein Wels, ZVR 772974147, 4600 Wels, Pühlhoferweg 16, Tel. Nr. 07242/77670

Druck: Druckservice Osterkorn GmbH, Wels

Aufgabe und Verlegepostamt: 4600 Wels