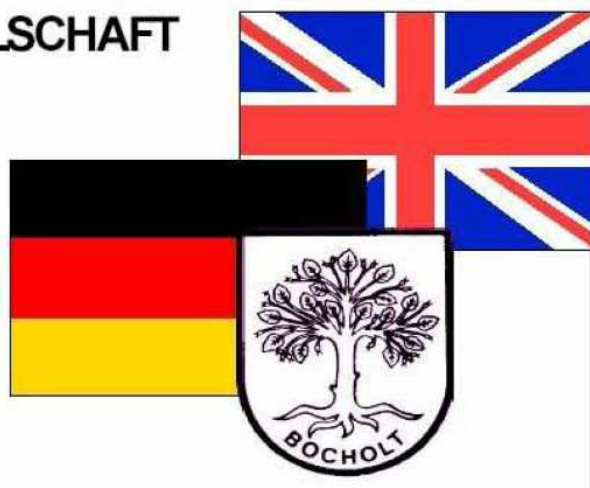


DEUTSCH-BRITISCHE GESELLSCHAFT
BOCHOLTE.V.

Übrigens...
By the way...



Bocholt, 24. Februar 2013

Nr. 2/2013

Liebe Mitglieder der Deutsch-Britischen-Gesellschaft,
Dear Members of the German-British-Society,

Zwei sehr gut besuchte Veranstaltungen liegen bereits hinter uns: der Besuch der Chagall-Ausstellung in Münster am 11. Januar 2013 und das "Full English Breakfast" am 03. Februar 2013. Die Teilnehmer der 3. Museumsfahrt waren begeistert von den farbenfrohen und vielfältigen Werken Chagalls. Die Gourmets beim englischen Frühstück wiederum erfreuten sich an den reichhaltigen "Breakfast-Angeboten". Herzlichen Dank an die mitwirkenden Vorstandsmitglieder sowie an das Team der Gaststätte "Zur Glocke" für diesen gelungenen Morgen.

Jährlich wiederkehrend gibt es im März unsere Mitgliederversammlung. Die letzte Wahl zum Vorstand liegt drei Jahre zurück. Daher laden wir auch gleichzeitig zu Neuwahlen des gesamten Vorstandes ein. Wie bereits erwähnt, besteht die Gesellschaft in diesem Jahr 30 Jahre. Dieses soll auf der Versammlung auch zum Ausdruck kommen.

Herzliche Einladung zur:

Ordentlichen Mitgliederversammlung der
Deutsch-Britischen-Gesellschaft Bocholt e.V.

am 14. März 2013 um 20.00 Uhr
im Vereinslokal "Zur Glocke",
Alfred-Flender-Str. 128, 46395 Bocholt

Vorläufige Tagesordnung:

1. Feststellung der Tagesordnung
2. Berichte des Vorsitzenden, der Schatzmeisterin, der Rechnungsprüfer
3. Entlastung des Vorstandes

4. Neuwahl des gesamten Vorstandes und der Rechnungsprüfer
5. Verschiedenes

Ganz besonders laden wir die Mitglieder und ihre Familienangehörigen ein, die in diesem Jahr ihre **25jährige Mitgliedschaft** feiern können:

Familie Jürgen Beer, Familie Otto Kelbing, Caroline Lensing, Barbara und Ewald Lensing, Wolfgang Schapdick, Doris Wilting und Konrad Lindner

Wir gratulieren herzlich unseren diesjährigen Jubilaren und danken für die langjährige Treue und Unterstützung. Während der Mitgliederversammlung möchten wir allen Jubilaren eine kleine Auszeichnung überreichen.

Im weiteren Verlauf wollen wir auf 30 aktive Jahre der Gesellschaft zurückblicken. Es soll ein lockerer, gemütlicher Teil des Abends sein, in dem u. a. Zeitzeugen berichten. Aber auch alle Teilnehmer/innen können gerne mit ihren Erlebnissen und Erfahrungen dazu beitragen. Wer möchte, kann sich vorher mit mir in Verbindung setzen (Karl Gerd Geßner, Tel. 02871/12881).

So please come along and enjoy an interesting evening - of course again with "Cheese and Biscuits".

By the way:

Die "**Conversation Group**" mit Geoffrey Rule trifft sich im Vereinslokal "Zur Glocke", am 07. April 2013 um 19.00 Uhr. Für die Planung des Abends nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: Geoffrey Rule, Tel. 02871/40633.

Treffen des "**Englische Stammtisch**" jeden Donnerstag um 20:00 Uhr, ebenfalls im Vereinslokal "Zur Glocke", Kontakt: Karl Heinz Raab, Tel. 02871/7453

By the way:

Als **neue Mitglieder** begrüßen wir heute sehr herzlich: **Elburgis Weiß und Josef Biesemann**. Danke auch für Eure bisherige aktive Beteiligung.

I'm looking forward to seeing you at the members meeting on 14th March 2013.

Yours

Karl Gerd Geßner

Last but not least:

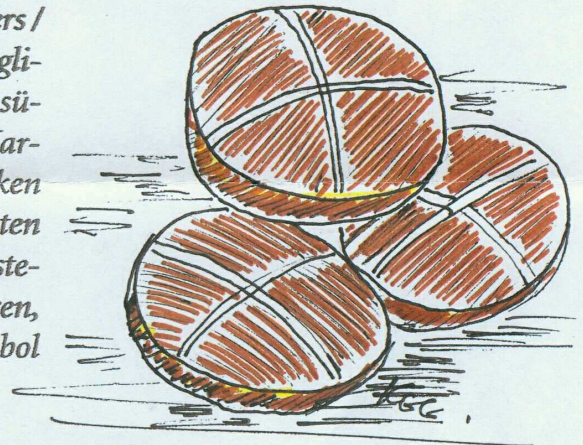
Zur Tradition vor Ostern gehört in England u. a. das Backen der "Hot Cross Buns". Beschreibung und Rezept ist beigefügt.

aus: "Englisch Kochen" - Gerichte u. ihre Geschichte, Lisa Shoemaker

Verlag: Die Werkstatt

Karfreitagsküchlein Hot Cross Buns

»Hot cross buns / hot cross buns / one a penny, two a penny / hot cross buns. / If you have no daughters / give them to your sons«, heißt es in einem englischen Kinderlied. Ein Hot Cross Bun ist ein süßes Brötchen, das in England traditionell am Karfreitag gegessen wird und in das vor dem Backen ein Kreuz geritzt wird. Da viele moderne Briten dem christlichen Glauben skeptisch gegenüberstehen und eher zu keltischen Traditionen tendieren, deuten sie die vier Enden des Kreuzes als Symbol für die Jahreszeiten.



Die Hefe mit 1 EL Zucker verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Mehl mit dem restlichem Zucker, wenig Salz und den Gewürzen vermischen. Die Eier verschlagen, die lauwarml Milch zugeißen und weiterschlagen. Die Butter zerlassen und in die Milch geben, dann die Hefe einrühren. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken, etwas Flüssigkeit langsam angießen und dabei nach und nach mit dem Mehl verrühren. Mixen und kneten, bis ein glatter Teig entsteht, dann die Rosinen hineinkneten. An einem warmen Ort zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig kurz kneten und in 16 gleich große Portionen teilen. Mit reichlich Abstand auf ein oder zwei Backbleche setzen und nochmals gehen lassen, bis sich ihre Größe verdoppelt hat. Ein Kreuz in die Oberfläche ritzen, mit etwas warmer Milch, in der Zucker aufgelöst wurde, bestreichen. Im Ofen bei 200° C 15 Minuten backen, dabei am besten eine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

für 16 Stück

20 g frische Hefe (½ Würfel)

50 g Zucker oder mehr, je nach Geschmack

500 g Mehl

½ TL gemahlener Zimt

1 Prise geriebene Muskatnuss und Piment, nach Geschmack

2 Eier

250 ml Milch

100 g Butter

75 g Rosinen oder Korinthen