



Das war wohl nichts...

die Bitterfelder Eintracht steigt wohl doch nicht in die Verbandsliga auf.

Was sich beim Bitterfelder Fußballklub tut ist aber ohnedies beeindruckend. Eine Umbenennung steht ins Haus. Der 1. FC Bitterfeld-Wolfen soll es sein. Nachdem Grün-Weiß Wolfen in die Insolvenz gehen mußte, ist in der Tat ein Fußball-Klub für die große Stadt Bitterfeld-Wolfen vakant. Nun soll es auch noch das verwaiste Jahn-Stadion in Wolfen sein. Okay. Dafür muss vielleicht eine Verwendung her. Aber kommen die alten Fans aus Bitterfeld auch nach Wolfen? Viele bezweifeln das. Immerhin haben jedoch das letzte Spiel gegen IMO Merseburg 134 Zuschauer gesehen. Und was wird aus dem gegenwärtigen

Heimatplatz, dem Sportpark Süd? Gerüchten zufolge haben da schon einige Immobilienhaie die Hände ausgestreckt, um das tolle Grundstück des Fritz-Heinrich-Stadions an der Goitzsche einer anderweitigen, nicht öffentlichen Nutzung zuzuführen. Aber wie gesagt, das sind nur Gerüchte.

Dennoch möchten wir den Verantwortlichen für die ganzen Entscheidungen rund um den bitterfelder Fußball sehr viel Glück wünschen, denn wir sind uns ziemlich sicher, dass wir nicht gefragt werden.

Bei allen Problemen in Bitterfeld, bleibt vielleicht ein Blick in die Umgebung als Hoffnungsschimmer übrig. Die Stadt Halle könnte mit ein wenig Glück mit ihrem Fußballverein HFC in die 3. Bundesliga aufsteigen. Nachdem Hertha BSC in die 2. Liga absteigt, können wir dann trotzdem Bundesliga in der Nähe genießen.

Lasst uns mal wieder in die Siedlung zurück kommen

Da findet nämlich auch noch jede Menge Leben statt. U.a. haben wir einen Handarbeitszirkel, welcher regelmäßig in der Pistorschule zusammen trifft, gemeinsam arbeitet, Erfahrungen austauscht und immer viel Spaß hat. Geleitet wird dieser von Irmgard Strohschein aus der Stefan-Simon-Straße. Lasst uns einmal lesen, was die MZ am Anfang diesen Jahres über diesen Zirkel schreibt:



Ein Handarbeitszirkel mit 32 Frauen und keine Tasse Kaffee auf dem Tisch? Eigentlich nicht denkbar, aber so etwas gibt es doch. In Bitterfeld leitet Irmgard Strohschein schon seit 15 Jahren den Zirkel, bei dem die Handarbeit an oberster Stelle steht. "Wenn wir uns auch noch mit Kaffee und Kuchen beschäftigen, bleibt die eigentliche Freizeitbeschäftigung auf der Strecke", weiß die engagierte Frau aus Erfahrung. "Früher haben wir ja auch noch zu allen möglichen Gelegenheiten gebastelt", aber auch das habe man zugunsten der Handarbeit aufgegeben. Aus diesen Gründen kann man den Frauen in Sachen Stricken, Häkeln und Klöppeln, um nur einige der vielen Techniken zu nennen, nichts vormachen. Die Hardanger-Stickerei stehe dabei ganz oben. Fast 80 Prozent der Frauen des Zirkels beschäftigen sich damit. "Ich selbst habe die Handarbeit schon mit in die Wiege gelegt bekommen." Mit fünf Jahren habe sie schon ihre erste Topflappen gestrickt, denkt Frau Strohschein zurück.

Dadurch, dass man sich mit mehreren Techniken beschäftige, gebe es immer wieder neue Ansatzpunkte und Aufgaben. Unter den vielen Arten der Handarbeit nennt Irmgard Strohschein das Klöppeln als besonders schwierig. Man müsse unwahrscheinlich aufpassen und auch das Material koste heute eine ganze Menge Geld. "Wenn wir etwas brauchen, dann versuchen wir, es gemeinsam als großen Posten zu bestellen." Da könne man ganz schön sparen.

"Wir sind hier eine duftige Truppe", bestätigen die Frauen und man helfe sich in jeder Beziehung. Viele würden sich schon einige Jahre kennen und da bleibe es nicht aus, dass man sich auch persönlich näher kommt. Zweimal im Jahr werden Feste organisiert, bei denen es dann natürlich auch Kaffee und Kuchen gibt, erklärt Frau Strohschein lachend. Auch Ausflüge in die nähere und weitere Umgebung habe man im Plan. Was den Nachwuchs betrifft, würden sich auch junge Frauen vermehrt für die Handarbeit interessieren. Nur die Zeit sei ein Faktor, der für den "Nachwuchs" schwierig sei. In ihrem neuen Domizil, der ehemaligen Pistorschule in der Bitterfelder Kraftwerkssiedlung, fühlen sich die Frauen seit zwei Jahren sehr wohl. Nachdem man dreimal umgezogen sei, habe man hier jetzt eine schöne Bleibe gefunden, meinen sie. "Ich habe hier 1948 schon auf der Schulbank gesessen", erinnert sich eine Frau. Zwei Klassen habe es damals nur gegeben.

Wir meinen, wir sollten auf diesem Wege Frau Strohschein und ihren Mitstreiterinnen einmal vielen Dank für ihr Engagement sagen!



Kurzer Bericht von unserem Osterfeuer-Abend,

es war ein wirklich schöner und heller Abend, weil wir genug Holz für unseren Feuerkorb hatten, der über allem im Zentrum unseres Osterabends stand. Allen Holz-Spendern vielen Dank dafür! Auch die Bemühungen am Grill waren sehr, sehr lecker!

Diesmal waren auch viele Kinder mit auf dem Platz, was wiederum die Herzen aller erfreut hat. Bei den vielen individuellen Gesprächen bebte die Luft in der unserer Pistorschule geradezu. Und damit auch alles lecker weiter geht, haben wir einmal mehr ein Rezept veröffentlicht, welches mit wenig Aufwand fertig zu stellen ist, aber sowas von lecker ist, das man gar nicht mehr aufhören möchte zu löffeln, obwohl es nur eine Suppe ist. Ausprobieren bitte!

Dann haben wir eine Meldung aus der Nähe der Abholzungs-Arbeiten an der Leipziger Straße von Frau Gabi Webel, die wir sehr gern weitergeben:



„Früher waren hier viele Bäume und Büsche, ein Paradies für Tiere aller Art (Igel, Vögel und viele mehr). In diesem Jahr wurde soviel abgeholzt und geschreddet, dass wir nun direkt bis zur Leipziger Straße gucken und hören können, schade!“
Auch eine Zeichnung stellte uns Frau Webel zur Verfügung (s. Links unten). Vielen Dank dafür!



Ingwer-Süßkartoffel-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Süßkartoffeln
40 g Ingwerwurzel
800 ml Gemüsebrühe (Glas)
1 Bund Basilikum
4 TL Pistazien
1 EL milder Senf
200 g Frischkäse (0,2% Fett)
400 ml fettarme Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Süßkartoffeln und Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden oder hacken und beides in der Brühe 10 Minuten kochen lassen. Basilikumblätter fein schneiden. Pistazien fein hacken. Brühe mit Basilikum, Senf, Frischkäse und Milch schaumig pürieren, würzen und mit Pistazien bestreut servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Pro Person ca.:

290 kcal (=1214kj)
13 g Eiweiß
6 g Fett
45 g Kohlenhydrate
5 g Ballaststoffe

PS.: Es schmeckt auch sehr gut ohne Pistazien und Senf, der Frischkäse und die Milch kann auch durch andere Produkte, z.B. Sahne oder ähnliches ersetzt werden. Dem Wohlgeschmack kann individuell entsprochen werden mit anderen Zutaten, nur der Ingwer darf nicht fehlen.

Mhhhhh sehr lecker

Impressum

Herausgeber:

Siedlergemeinschaft Kraftwerkssiedlung e.V.
im Verband Wohneigentum Sachsen-Anhalt e.V.

Kontakt:

Reinhard Leuschner, Stefan-Simon-Str. 15

Verantwortlich für den Inhalt:

diesmal: Andreas Leiser, Reinhard Leuschner

Internet:

www.kraftwerkssiedlung.de