

Scharfenberg seit 1306



Bürgerbrief

Ausgabe 61

	Seite
Liebe Scharfenbergerinnen und Scharfenberger...	1
Second-Hand-Börse ein voller Erfolg	2
Dorfkalender 2010	2
Fünf Fragen an den ... „Scharfenberger Dorfladen“	3
Neun neue Messdiener in St. Laurentius	4
Landhotel Schnier nun Rothaarsteig-Adresse	4
Weihnachtsbäckerei anno 1942	5

Liebe Scharfenbergerinnen und Scharfenberger!

Gerne habe ich die Tradition meiner Vorgänger übernommen und präsentiere Ihnen hiermit die 61. Ausgabe des Bürgerbriefes. Auch ich stehe dafür, dass dieser unabhängig und überparteilich bleibt und mit hilft, die Geschehnisse in unserem Ort in die Familien und Haushalte zu tragen.

Ein besonderes Anliegen ist mir dabei, dass der Bürgerbrief ein Brief „von Bürgern für Bürger“ wird. Das kann man hoffentlich schon an dieser Ausgabe erkennen, in der die Bürger mit ihren Beiträgen selbst zu Wort kommen. Ich danke daher herzlich den Autoren für ihre Berichte. Ich freue mich über konstruktive Anregungen und Kritik.

Das Dorfleben wird von den Vereinen getragen, in denen sich engagierte Bürgerinnen und Bürger für die Dorfgemeinschaft einsetzen. Die Belebung des Vereinslebens und die Pflege der Dorfgemeinschaft werden in den nächsten Jahren angesichts leerer Stadtkassen und eines demografischen Wandels, der auch an Scharfenberg nicht vorbeigehen wird, unsere Hauptaufgaben sein. Dort sehe ich besonders den Ortsverein in der Pflicht, den Zusammenhalt zwischen den Vereinen zu fördern und innovative Konzepte für Scharfenberg zu entwickeln.

In den ersten Wochen meiner neuen Tätigkeit als Ortsvorsteher habe ich gemerkt, dass man sich auf die Scharfenbergerinnen und Scharfenberger verlassen kann. Die Unterstützung bei der Erstellung des Dorfkalenders, die Teilnahme an und die regen Diskussionen in der Ortsvereinsitzung am 04. Dezember haben mir Mut gemacht. Es gibt viele Männer und Frauen in Scharfenberg, die sich die Pflege der dörflichen Gemeinschaft auf ihre Fahnen geschrieben haben. Bitte unterstützen sich mich in den nächsten 5 Jahren, damit Scharfenberg ein lebens- und liebenswertes Dorf bleibt. Dafür schon jetzt herzlichen Dank!

Mein besonderer Dank gilt daher auch Rudi Bauer, der in den vergangenen 10 Jahren vieles in Scharfenberg bewegt hat und mir in den letzten Wochen des öfteren mit Rat und Tat zur Seite stand. Vielen Dank Rudi!

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes und besinnliches Weihnachtsfest. Bleiben oder werden Sie gesund und kommen Sie gut ins Jahr 2010.

Und nun viel Freude bei der Lektüre des 61. Bürgerbriefes.

Ihr und Euer

Klaus Götte
- Ortsvorsteher -

Tel. 908965
email: ov-scharfenberg@web.de

PS:

Pater Meinolf, der uns im Sommer besuchte, bittet auch zur Weihnachtszeit um Spenden für seine Projekte in Tanzania. Wer spenden möchte kann überweisen an die Abtei Muensterschwarzach, Liga Bank (BLZ 750 903 00), Konto Nr. 3015033, mit dem Vermerk: für P. Meinolf.

Second-Hand-Börse ein voller Erfolg

von Klaus Mast



Die Kinder und Erzieherinnen freuen sich über den warmen Geldsegen

Am 3. Oktober fand die 7. Kinderkleider- und Spielzeuggbörse mit einem neuen Besucherrekord in Scharfenberg statt. Es wurden wieder jede Menge Kleidungsstücke sowie Spielzeug umgesetzt. Auch die Cafeteria mit 50 Kuchen und die Kinderbetreuung erfreuten sich großer Beliebtheit. Das Börsenteam übergaben jetzt einen Scheck über die stolze Summe von 1.800,00 Euro an „Die kleinen Besenbinder“ im Kindergarten Scharfenberg, den die Leiterin des Kindergartens, Frau Elisabeth Vogel, freudig entgegen nahm. Unter anderem soll von dem Geld eine neue Puppenecke angeschafft werden. Die 12 Mädchen der Großen Tanzgarde haben dieses Jahr auf den beiden Börsen ca. 600 Waffeln gebacken, dafür erhalten sie einen Zuschuss von 300,00 Euro zum Kauf neuer Gardestiefel. Ein Betrag von 200,00 Euro wurde an den Warenkorb der Caritas in Brilon gespendet. Für alle Interessierten: Die nächste Börse dieser Art wird am Samstag, 13. März 2010 von 13⁰⁰ bis 16⁰⁰ Uhr stattfinden. Der Erlös kommt wieder einem guten Zweck in Scharfenberg zugute. Geplant ist für 2010 der Kauf von kleinen Spielplatzgeräten. Weitere Informationen unter www.second-hand-boerse.de.

Dorfkalender 2010



von Klaus Götte

Elmar Aust, Ronja Hillebrand und Uwe Hillebrand bei der Arbeit

Dank der Unterstützung zahlreicher Unternehmen konnte auch für das kommende Jahr 2010 ein Dorfkalender mit den Terminen der Vereine und Gruppen herausgegeben werden. Der Preis beträgt wie im Vorjahr 5 Euro. Die Fotos wurden von den Scharfenberger Vereinen und Gruppen beigesteuert. Sie zeigen, wie lebhaft es in unserem Dorf zugeht. Mein besonderer Dank gilt Thorsten Römer von der Fa. digiprint service, der die Umsetzung des Dorfkalenders aktiv unterstützt hat. Zu guter Letzt danke ich

auch den fleißigen Helfern, die die über 400 Exemplare gebunden haben. An drei Abenden wurde in
Elmar Austs Gartenhütte das Werk vollbracht.

Fünf Fragen an...den „Scharfenberger Dorfladen“



von Stefan Schenuit

Der Bürgerbrief: „Liebe Anja, liebe Sabine. Ihr habt die Verkaufsstelle der ehemaligen Bäckerei Finkeldey im Frühjahr 2008 übernommen und den „Scharfenberger Dorfladen“ daraus gemacht. Nachdem im Laufe des Septembers auch der Schleckermarkt seine Filiale in Scharfenberg geschlossen hat, ist der Dorfladen die letzte „Bastion“ des Einzelhandels im Dorf. Wie wird der Dorfladen von den Scharfenbergern angenommen?“

Der Dorfladen: „Der Scharfenberger Dorfladen wird von vielen gut angenommen, besonders von den Älteren. Wir würden uns aber auch freuen, einige Neukunden begrüßen zu dürfen. Auch die Jüngeren sollten nicht vergessen, dass Sie einmal älter werden, eventuell kein Auto mehr fahren können und froh sind vor Ort noch Einkäufe tätigen zu können.“

Der Bürgerbrief: „Seid Ihr mit dem momentanen Geschäftsverlauf zufrieden?“

Der Dorfladen: „Diese Frage ist schwer zu beantworten. Auch an uns ist die Wirtschaftskrise nicht spurlos vorüber gegangen.“

Der Bürgerbrief: „Auffällig ist, dass Ihr das Sortiment seit einiger Zeit erweitert habt. Was bietet Ihr Neues?“

Der Dorfladen: „Neu im Sortiment sind Hygieneartikel, Putz- und Waschmittel, Kerzen, Glückwunsch- sowie Trauerkarten. Als besonderen Service bieten wir immer mittwochs frischen, hausgemachten Eintopf. Vorbestellungen nehmen wir sehr gerne entgegen.“

Der Bürgerbrief: „Wie ich Euch beiden kenne, habt Ihr sicher noch einige Ideen mehr. Was können wir demnächst noch vom Dorfladen erwarten?“

Der Dorfladen: „Im nächsten Jahr werden wir auch Eis anbieten, einmal in der Woche werde wir frische Waffeln backen. Das alles bei gutem Wetter und im Außenbereich. Außerdem werden wir immer wieder hausgemachte, saisonale Leckereien anbieten. Darüber werden wir in aktuellen Flyern berichten.“

Der Bürgerbrief: „Das alte Jahr geht zu Ende. Wenn Ihr Euch für das neue Jahr etwas wünschen dürft, was wäre das?“

Der Dorfladen: „Wir wünschen uns für das Jahr 2010, dass wir unsere Verkaufsstelle aufrecht erhalten können. Das wird aber nur klappen, wenn wir viele Scharfenberger Kunden begrüßen dürfen. Wir wünschen allen Scharfenbergerinnen und Scharfenbergern von Herzen eine besinnliche Weihnachtszeit, einen guten Rutsch und ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2010!

Heiligabend hat der Dorfladen von 6 bis 12 Uhr geöffnet. Dann ist Weihnachten und **erst am Montag**,

28.12.2009 wird wieder aufgemacht.

Neun neue Messdiener in St. Laurentius

von Hubert Funke

Im Hochamt am Christkönigssonntag (22.11.2009) wurden neun neue Messdienerinnen und Messdiener in die Messdienergruppe in Scharfenberg durch Vikar Stephan Massolle aufgenommen. Ausgebildet wurden die neuen Messdiener durch die beiden Gruppenleiterinnen Friederike Hogrebe und Teresa Gehling. Nach der Aufnahmefeier wurden beim Mini-Frühschoppen im Pfarrheim Florian Hillebrand und Maximilian Mast für ihre fünfjährige aktive Messdienerzeit geehrt. In unserer Gemeinde gibt es zur Zeit 35 Messdiener.



Die neuen Messdiener (rote Gewänder) (1.Reihe von links): Jonas Niggemann, Timo Hillebrand, Ronja Hillebrand, Pia Baran und Emily Howard; (2.Reihe von links) Leon Becker, Christine Forstmann, Sarah Rochna und Sarah Mertens, Teresa Gehling und Friederike Hogrebe.

Landhotel Schnier nun Rothaarsteig-Adresse

von Klaus Götte



Das Landhotel Schnier ist nun zertifizierte Rothaarsteig-Adresse. Nach Begutachtung durch den Rothaarsteigverein und verschiedene Touristikzentralen dürfen Karl-Theo und Angelika Schnier nun das Rothaarsteigzeichen in ihrem Schilde führen (s. im Bild unten rechts). Die strengen Kriterien wie Preise und Service werden alle drei Jahre überprüft. Damit hat Scharfenberg eine Anbindung an den
4,5 km entfernten Rothaarsteig.

Weihnachtsbäckerei anno 1942

von Wilfried Finke

3 von insgesamt 17 Rezepten für Weihnachtsgebäck, die von der Abteilung Hauswirtschaft des Deutschen Frauenwerks 1942 herausgegeben wurden. Die Frauen wurden angehalten, den Soldaten an der Front eine weihnachtliche Freude zu machen – und das sollte wiederum die „Wehrkraft“ stärken. Die Zutaten dafür erhielt man allerdings nur über Lebensmittelkarten. Durch die Rationierung wurde die Versorgung der Bevölkerung seit August 1939 sichergestellt, denn unbedingten Vorrang hatte die Kriegsproduktion.

Deutsches Frauenwerk

Gaustelle Westfalen-Süd
Aht. Volkswirtschaft — Hauswirtschaft

Weihnachtsbäckerei 1942

Wir backen für Feldpostpäckchen u. für den Weihnachtsteller

Dauerkeks.

25 g Margarine, 2 Eßl. saure Milch, $\frac{1}{2}$ Ei, $\frac{1}{4}$ Messerspitze Natron, 1 P. Vanillezucker, 65 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Mehl.

Margarine schaumig rühren, Zucker, Ei, Milch, Salz, Vanillezucker dazugeben und dann das mit Natron gesiebte Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Einige Stunden stehen lassen. Dann messerrückendick ausrollen und Reife abstechen, nachdem man die Reibe über den Reiss gezogen hat. Nochmals 15 Minuten stehen lassen, mit roher Milch bestreichen und hellgelb backen lassen.

Honigkekele.

250 g Roggenvollkornschrot oder Roggenmehl, 125 g Zucker, 60 g Fett, Saft und Schale von einer $\frac{1}{4}$ Zitrone, Pfefferkuchengewürz, 1 Eigelb und etwas Gärungsmittel, 3 Eßl. Honig oder Kunsthonig, 1 Messerspitze in lauwarmes Wasser aufgelöstes Natron.

Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man etwa eine halbe Stunde ruhen läßt. Dann wird er dünn ausgerollt, ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Sandplätzchen.

125 g Mehl, 125 g Kartoffelmehl, 125 g Zucker, 50 g Margarine, 4–5 Eßl. Milch, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ P. Backpulver, 1 Vanillezucker od. Zitrone, 1 Prise Salz.

Margarine schaumig rühren, abwechselnd Geschmackszutaten, Zucker und Ei hinzugeben, 15 Min. rühren, das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzugeben, den Teig teelöffelweise auf das gefettete Backblech setzen und goldgelb backen.

Lebensmittelkarten

L 11 N.N.-Wert 506	A 4 11 Febr.	A 3 11 Febr.	A 2 11 Febr.	A 1 11 Febr.
L 11 N.N.-Wert 507	A 5 11 Febr.	B 0 11 Febr.	B 0 11 Febr.	B 0 11 Febr.
L 11 N.N.-Wert 508	H 1 11 Febr.	B 0 11 Febr.	T 36 11 Febr.	T 35 11 Febr.
Bundes- republik Deutschland LEA N.N.-Wert 135 Jugendliche bis 16 Jahre Februar 1950	100 g W- Brot 11 Febr.	100 g W- Brot 11 Febr.	500 g W- Brot 11 Febr.	500 g W- Brot 11 Febr.
	FETT 11 Febr.	BU 2 11 Febr.	BU 2 11 Febr.	425 g Butter 11 Febr.
	FETT 44 S 11 Febr.	250 g Fett 11 Febr.	250 g Fett 11 Febr.	250 g Fett 11 Febr.
		15 ZUCKER 11 Febr.	500 g ZUCKER 11 Febr.	500 g ZUCKER 11 Febr.
Z 11 N.N.-Wert 503	Z 11 N.N.-Wert 505	Fleisch 27 11 Febr.	Fleisch 26 11 Febr.	Fleisch 25 11 Febr.
Z 11 N.N.-Wert 502	Z 11 N.N.-Wert 504	Fleisch 11 23 11 Febr.	125 g FLEISCH 11 Febr.	125 g FLEISCH 11 Febr.
Z 11 N.N.-Wert 501	VM 13 11 Febr.	Fleisch 22 11 Febr.	125 g FLEISCH 11 Febr.	125 g FLEISCH 11 Febr.