



LANDFRAUENFENSTER

Einblick

Auf einen Kaffee mit Hannelore Falter

Hannelore Falter ist eine Landfrau durch und durch. Sie ist gebürtige Frankfurterin und hat ihren unverwechselbaren Dialekt bis heute bewahrt. Hannelore wird im Januar 90 Jahre alt und ist bis heute mit Herzblut, Begeisterung und voller Tatendrang bei den Landfrauen Wasseramt aktiv mit dabei. 1969 ist sie in den Verein aufgenommen worden und ab dann war sie nicht mehr zu stoppen. Sie hat viele Kurse besucht und auch mehrere Kurse erteilt. Bei Anlässen hat sie in jeglicher Form mitgeholfen und auch 10 Jahre im Vorstand mitgewirkt. Wenn es DIE Landfrau gibt, dann ist dies für uns Hannelore.

Ich, Brigitte Kummer, treffe mich mit ihr in ihrem Haus in Gerlafingen, wo sie noch selbständig alles in Schuss hält, und werde geheissen, selbst reinzukommen. Sie steht in der Küche, die Hände voller Teig für Spitzbuben, die wir am Sonntag am Dorfmarkt in Gerlafingen verkaufen können. Selbstverständlich wird sie auch hinter dem Stand stehen und unsere Ware den Marktbesuchern feilbieten. Bei einem kühlen Glas Orangensaft sind wir sofort in einem spannenden Gespräch, sie hat so viel zu erzählen und ich habe 5 Fragen für Hannelore mitgebracht und bin gespannt auf ihre Antworten.



1. Sag mir 5 Worte, die für dich Landfrauen Wasseramt bedeuten?

Miteinander – Füreinander – Helfen – Geselligkeit - Kurse

2. Wie hast du 1969 die Aufnahme in den Verein erlebt?

Ich war sofort begeistert vom Landfrauenverein und habe mich bei Lotti Weber informiert. Lotti sagte mir, sie wisse aber nicht, ob ich aufgenommen werde, da ich schliesslich aus der Stadt sei. An der GV wurde dann die Versammlung gefragt und ich wurde mit Applaus aufgenommen.

3. Was heisst es für dich, eine Landfrau zu sein?

Es sind dieselben Dinge, die in der 1. Frage stehen, zusätzlich das Einbringen eigener Ideen. Es heisst Privates hintenanzustellen, wenn im Verein Leute gebraucht werden. Wenn ich mich in einem Verein engagiere, dann hat das Priorität. Wegen einem Fernsehprogramm hätte ich nie geschwänzt!

4. Was ist dein eindrücklichstes Erlebnis mit/bei den Landfrauen?

Als die damalige Präsidentin Bernadette Kaufmann gestorben ist und man plötzlich da gestanden ist ohne Führung und auf die Schnelle alles wieder funktionieren sollte. Dann hat Rosa Widmer sich zur Verfügung gestellt, mit der Bedingung, dass sie von allen Vorstandsmitgliedern Unterstützung benötigt. Sie hat das so toll gemacht, ohne Hektik und so souverän, das hat mich sehr beeindruckt.

5. Was willst du unbedingt unseren Landfrauen sagen?

Dass man nicht immer nur an sich selbst denken soll. Wenn man in einem Verein ist, ist man auch für die anderen da. Dies vergisst man heute ein «wenig».

Danke, liebe Hannelore, dass du uns diesen spannenden Einblick in dein Landfrauenleben ermöglicht hast.

Wanderballone

An unserer kunterbunten Jubiläums-GV durfte auch das 90gi in Ballonform nicht fehlen. Diese Ballone sind immer noch intakt und haben bereits einmal als Blickfang bei einem 60gi Geburtstag gedient. Ihr seht



auch Landfrauen-Ballone sind flexibel. Wer also einen 90gi oder 60gi Geburtstag feiert, darf die Ballone bei uns ausleihen. Die Anfrage richtet ihr an Barbara Kindler sie ist die Hüterin der Ballone.

Tel: 078/645 09 02 oder
barbara.kindler@gmx.ch

Rückblick

Unsere Frauen vom Ressort Kurswesen haben sich wieder mächtig ins Zeug gelegt um euch ein tolles, vielfältiges und spannendes Frühlings / Sommerprogramm zu bieten.

Es wurde UrDinkelbrot gebacken



Mit der tollen Knolle gekocht (alle Rezepte mit Kartoffeln)



Verschiedenes gebastelt



So auch der alljährliche Abendspaziergang: Er hat uns diesmal nach Halten geführt.

Den Text hat Sabine Havelka geschrieben und er wurde als Leserbeitrag in der Solothurner Zeitung (mit Bild) veröffentlicht. Eine kleine Schar gut gelaunter Landfrauen traf sich in Halten bei der Bushaltestelle Dorfweise zum Abendspaziergang. Sarah Moser empfing uns herzlich in ihrem Dorf



und führte uns fachkundig durch Halten. Dabei haben wir viel Interessantes erfahren und gesehen. Wir genossen die Aussicht vom Rain aus und wissen nun, dass es in Halten nicht nur den Turm gibt, sondern im 9. Jahrhundert auch noch eine Holzburg existiert hat. Anschliessend liessen wir den schönen Sommerabend beim gemütlichen Bräteln mit den selbst mitgebrachten Grilladen ausklingen und wurden mit feinem Salat und Dessert dazu verwöhnt. Ganz herzlichen Dank den beiden Gastgebern für den wunderbaren Abend.

Ausblick

Die positiven Rückmeldungen zum Frühlings-/Sommerprogramm haben uns sehr gefreut. Leider gab es dann kaum Anmeldungen, so dass einige Kurse nur mit grossem Effort zustande kamen oder leider sogar abgesagt werden mussten. Wir hoffen, dass das aktuelle Angebot euer Interesse weckt und zahlreiche Anmeldungen eingehen. Wie immer- eure Anregungen stossen auf offene Ohren und können an Karin Guldemann weitergegeben werden. Tel: 062/961 01 11 oder karin.guldemann@gmx.ch

Unsere **Ganztagesreise** wird ein genussvoller Ausflug ins Greyerzerland: im Maison Cailler die Vielfalt an Schokoladenaromen auf der Zunge vergehen lassen, in Greyerz durchs mittelalterliche Städtchen flanieren und zum Abschluss vom Bielersee aus die Herbstlandschaft bewundern. Melde dich gleich an.

Weitere Kurse und Aktivitäten findest du im beigelegten Herbst-/Winterprogramm. Mach mit, damit unser Verein lebendig und vielfältig bleibt.

Auch werden wir uns vermehrt in der Öffentlichkeit präsentieren. Der „Märit im Dorf“ in Gerlafingen fand bereits statt (20.08.2023). Am Dorftreff in Subingen (16.&17.09.2023) können wir noch Unterstützung gebrauchen. Falls du gerne vor Ort mithelfen oder Kuchen backen willst, melde dich bei Brigitte Kummer Tel: 032/675 53 32 oder brigitt.kummer@bluewin.ch.

Reserviere diese Daten unbedingt:

19.01.2024 GV Landfrauen Wasseramt (separate Einladung)

14.03.2024 DV SOBLV in Subingen

Die Landfrauen aus dem Wasseramt sind Gastgeber der DV. Wir werden eure Unterstützung benötigen. Ein separater Aufruf mit allen Details wird rechtzeitig alle Landfrauen erreichen.

Küchenblick

Diesmal schauen wir in die Küche von Susanne Gygax. Die letzte Sitzung vom Ressort Öffentlichkeit hat bei ihr stattgefunden und sie hat uns, der Saison entsprechend, mit diesem super feinen Kuchen verwöhnt.

Zucchetti-Blechkuchen

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Für den Teig:

3 Eigelb

150g Zucker

1 Prise Zimt

alles zusammen cremig schlagen

2 ½ dl Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)

300g Zucchetti grob raffeln

darunter rühren

3 Eiweiss zu Eischnee schlagen

150g Zucker unter den Eischnee rühren

alles unter die Masse ziehen

250g Mehl

1 Pack Backpulver

alle mit der Masse verrühren

100g Baumnüsse, gemahlen

unter die Masse ziehen

Den ganzen Teig gleichmässig auf dem Backblech (ausgelegt mit Backpapier) verteilen.

In der Ofenmitte bei 170 - 180 Grad (Heissluft 155 - 165 Grad, Gas 3) bei ca. 35 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Backen im Blech auskühlen lassen. Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

E Guete

