



# Blickpunkt

## Mitgliederinformation

(unser Blättche)



### Unser Geschäftsführender Vorstand

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1. Vorsitzender        | Roland Grundmann |
| 2. Vorsitzender        | Peter Johnen     |
| 1. Schriftführerin     | Simone Zell      |
| 1. Kassierer           | Jörg Hey         |
| 1. Organisationsleiter | Ralf Memberger   |

### Unser Erweiterter Vorstand

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 2. Kassiererin         | Helga Schreiner    |
| 2. Schriftführerin     | Birgit Sieler      |
| 2. Organisationsleiter | Thomas Stein       |
| Inventarwart           | Günter Zell        |
| Jugendwartin           | Iris Baumgärtner   |
| Beisitzerin            | Dagmar Loges       |
| Beisitzer              | Michael Leucht     |
| Sitzungspräsident      | Roland Grundmann   |
| Kassenprüfer           | Melanie Herkt      |
|                        | Marion Karle       |
|                        | Barbara Pelz       |
| Ehrenrat               | Gabriele Bastian   |
|                        | Berthold Schreiner |
|                        | Reinhold Kraus     |
| Pressewart             | Gabriela Leucht    |

Geschäftsstelle des Karneval Club Rheingauviertel 1984 e.V.

Taunusstraße 10 - 65 343 Eltville

Tel. 06123 - 62 559

[www.kcr-wiesbaden.de](http://www.kcr-wiesbaden.de)



*Liebe Vereinsmitglieder, Freunde und Gönner des K.C.R.'s liebe K.C.R. Familie,*

nun neigt sich wieder einmal ein Jahr seinem Ende entgegen. Die vorweihnachtliche Zeit steht mitten im Raum, der erste Schnee ist gefallen und wir sind am überlegen welche Gaben sollen in diesem Jahr unter unseren Tannenbaum liegen. Irgendwie ist nun unsere fünfte Jahreszeit wieder in ganz weite Ferne gerückt und doch ist sie so nah. Denn just am 15 November feierten wir alle zusammen mit vielen Freunden und Bekannten eine tolle Eröffnung, der 25zigsten Kampagne des Vereins.

- 2 -

## Aktuelles: Termine 2008!

- 10.01.2009 Rustikaler Abend
- 11.01.2009 Seniorennachmittag
- 30.01.2009 1. Damensitzung
- 06.02.2009 2. Damensitzung
- 14.02.2009 Fremdensitzung
- 21.02.2009 Samstagsparty
- 22.02.2009 Sonntagsumzug
- 24.02.2009 Kinderfasching

**Lasst und gemeinsam die Kampagne 2008/2009 feiern, denn wir haben allen Grund dazu!**

**25 Jahre K.C.R.**

**22 Jahre Damen Show Tanz Gruppe**

**11 Jahre Damenkomitee**

Ein viertel Jahrhundert Fasnacht im Rheingauviertel eine tolle Sache! Wenn man dann rückblickend sieht wie viel Intiasmus und Arbeit von unseren aktiven Vereinsmitglieder in all dieser Zeit steckt, kann man sich als Vorsitzender nur recht herzlich bei allen die in diesen vielen Jahren dem Verein zur Verfügung standen bedanken. Ich kann nur bitten, macht weiter so damit wir dann alle zusammen auch die nächsten Jubiläen angehen können.

Ich wünsche Ihnen allen, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein friedvolles, gesundes neues Jahr.

Ihr

Roland Grundmann

1. Vorsitzender u. Sitzungspräsident



**Kartenvorverkauf für  
unsere Veranstaltungen:**

Denkt daran der Kartenvorverkauf beginnt  
bald im Januar. Nähere Informationen darüber  
bei  
Hans-Jörg Hey Tel.:0611/508492 oder  
unter  
feyhey@KCR-Wiesbaden.de



*11 Jahre Damenkomitee*

- 1. Damensitzung am Freitag, den  
30.01.2009,**
  - 2. Damensitzung am Freitag, den  
06.02.2009**
- im Hilde-Müller-Haus  
am Wallufer Platz  
ab 20.11 Uhr**

**Eintritt 11 EURO - Einlass ab 19.11 Uhr  
(Only women ab 18 Jahre )**

**Nur noch Restkarten erhältlich bei  
Hans-Jörg Hey Tel./Fax: 0611-50 84 92  
E-Mail: feyhey@KCR-Wiesbaden.de  
Internet: www.kcr-wiesbaden.de**

## Erprobtes Backrezept zum Weihnachtsfeste

### Tränchen – Torte:

#### Knetteig:

150g. Weizenmehl, 1 gestr. Tl. Backpulver  
75 g. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker,  
1 Ei (M), 50 g. Butter  
(Margarine)

Für Belag: 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 285g)

3 Eigelb (M) 500g. Magerquark, 150 g. Zucker, 1 Pck.  
Vanillezucker,  
1 Pck. Puddingpulver Vanille – Geschmack,  
100 ml. Speiseöl, 3 Tl. Zitronensaft. 250ml. (¼ L.)  
Milch

#### Baisermasse:

3 Eiweiß (M) 100g. feinkörniger Zucker

#### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

Zwei Drittel des Teiges auf dem einer Springform (26 cm, Boden gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden legen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken.

Für den Belag: Mandarinen in ein Sieb gut abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Puddingpulver, Öl, Zitronensaft und Milch verrühren. Die abgetropften Mandarinen unter die Quarkmasse heben, in die Springform füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober – Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (nicht vorgeheizt) Backzeit etwa 60 Min.

Für die Baisermasse Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, Zucker unterschlagen. Die Torte nach Beendigung der Backzeit aus den Backofen nehmen, die Baisermasse darauf streichen und die Torte auf der oberen Einschleibeiste noch 10 Min. bei der gleichen Temperatur backen, bis die Baisermasse Farbe angenommen hat. Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Tränchen bilden sich erst, wenn die Torte richtig ausgekühlt ist.

Tipp: Anstelle von Mandarinen Aprikosen verwenden. Dazu den Inhalt einer kleinen Dose in einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden.



## **Projekt: Wagenbau 2008 / 2009, eine Zusammenfassung**

Der KCR blickt auf nunmehr 25 Jahre Fastnachtsaktivitäten zurück, Anlass genug unseren maroden Komiteewagen in einem neuen Licht erstrahlen zu lassen. Seit August diesen Jahres hatte sich abgezeichnet, dass es sich bei diesem Projekt um etwas gewaltiges handeln dürfte, was nicht in wenigen Arbeitstagen über die Bühne gehen wird.

Man beschloss innerhalb des Komitees, ein Wagenbauteam zu benennen, welches sich ab da an regelmäßig samstags um 08:30 Uhr anfangs jeden 2. zuletzt dann auch jeden Samstag in der Wagenhalle der DACHO traf. Schnell war zu erkennen, dass das vorhandene Material kaum noch wieder verwendet werden konnte und Neues ein ziemlich kostenstarker Faktor werden würde. Kosten, für die laut unserem Kassenwart, nicht genügend Gelder angespart wurden, zumal ja Unterstellgebühren in der neuen DACHO-Halle angefallen sind, die im Vergleich zur guten alten "Rotaprint" um den Faktor 4 gestiegen sind. Neben dem vielen Holz für Verstreibungen und der glatten Oberflächen, mussten Stahlprofile für den Außenrahmen und das ganze Schraubenmaterial beschafft werden. Komitee eigene Mittel waren damit schnell aufgebraucht, aber Dank der Bereitschaft aller, die am Sonntagsumzug auf dem Komiteewagen mitfahren werden, ihren eigenen Unkostenbeitrag zu entrichten und anderer Mitglieder des Vereins, die spontan ihre Bereitschaft zur Unterstützung dieses Projektes anboten, konnte es in Angriff genommen werden. Unser Dank geht neben den Aktiven des Umbaus, die mit ihrem

Schweiß und ihrer Freizeit an der Gestaltung mitgewirkt haben und auch noch weiterhin mitwirken werden, den vielen kleinen Helferlein, die zwischen durch für Häppchen, Suppen, Kaffee und nicht zuletzt Glühwein sorgten.

Aber dies Projekt wäre trotzdem finanziell nicht realisierbar gewesen, hätte uns unser lieber Rolf Ohler nicht sämtliche Holzmaterialien in Zusammenarbeit mit der Schreinerei Klamberg gesponsert und Wolfgang Wagner uns nicht die Arbeitszeit und Unkosten eines Schweißers, der ganze 2 Samstage beschäftigt war, übernommen!

Marion Karle unterstützte das Projekt mit einer finanziellen Spritze von ganzen 100 €. Weitere Mitglieder des Damenkomitees schlossen sich mit etwas kleineren Beträgen an. Zuletzt, als absehbar war, dass nochmals emense Kosten für die Versiegelung gegen Witterungseinflüssen und den Außen- und Innenanstrich des kompletten Wagens anfallen werden, hatte sich unser Kassenwart, Jörg Hey, dazu entschlossen, die Hälfte dieser Kosten zu tragen. Sollte sich noch jemand berufen fühlen, dieses Projekt zu unterstützen, wir sind für jede Spende dankbar! Denn das Projekt ist noch lange nicht zu Ende! Es geht jetzt bald ans streichen und alle Wagenbauer sind für jede helfende Hand dankbar!

Wir haben noch viel zu tun, packen für es an!

**Wir wünschen dem Wagenbauteam und allen kleinen Helferlein ein besinnliches Weihnachtsfest und vor allem ein paar Tage zum erholen um neue Kräfte zu tanken.**



## Weihnachtsmenü

### Weihnachtsgans mit Ananas

Zutaten für 4 Portionen  
75 g Früchte, getrocknet  
1 kl. Dose Ananas  
5 Zwiebel(n)  
1 Bund Majoran  
75 ml Portwein  
Gans zu 5kg  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

##### Für die Füllung:

Apfelringe, Ananas klein schneiden, Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Alles mit Majoran 12 Stunden im Portwein marinieren.

Gans waschen und trocken tupfen.

Hals und Flügelenden abschneiden.

Gans würzen, füllen und verschließen.

Mit der Brust nach unten mit dem Hals und Flügelenden in den Bräter legen, 200 ml Wasser angießen. In den kalten Ofen geben, bei 200 Grad 90 Min.

schmoren. Wenden, 125 ml Wasser angießen, weitere 60 Min. garen. Dabei die Gans 2 mal mit Salzwasser bestreuen.

Bratenfond abseihen. Gans auf den Grillrost legen, Fettpfanne unter schieben, 30 Min. bei 250 Grad braten.

Fond mit 100 ml Wasser verrühren, etwas einkochen lassen, abschmecken und binden. Gans anrichten, Soße extra dazu reichen.

Dazu schmeckt Wirsing und natürlich Thüringer Klöße.



## Nachtisch:

### Gefüllte Eis-Äpfel

Zutaten für 4 Portionen  
125 ml Wasser  
250 ml Wein, weiss  
2 EL Zucker  
½ Zitrone(n), den Saft davon  
4 m.-große Äpfel  
4 EL Gelee (Johannisbeergelee)  
2 EL Orangenlikör  
8 EL Eis (Fürst-Pückler-Eiscreme)

#### Zubereitung:

Sud aus Wasser, Weißwein, Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen.

Von den Äpfeln Deckel und Kerngehäuse entfernen und etwa 5 Minuten im Sud kochen lassen. Im Sirup erkalten lassen, anschließend gut abgetropft auf Glasteller geben und kalt stellen.

Den Sud mit Gelee und Likör verrühren. In die ausgehöhlten Äpfel die Eiscreme verteilen und der roten Fruchtsoße umgießen. Sofort servieren.

## Was flüssiges für kalte Tage:

### **Schwedischer Weihnachtspunsch**

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

- 1 Stück Ingwer, frischer, ca. 3 cm
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Stange/n Zimt
- 3 Nelken
- 3 Anis(Sternanis)
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln, grob gehackt
- 1 Orange(n), Schale und Saft, (ungespritzt)
- 5 EL Zucker, brauner
- 1 Flasche Wein, rot, trocken, kräftig
- 200 ml Rum
- 1 Zitrone(n)(Schale und Saft), ungespritzt
- 3 Kardamom - Kapseln
- 3 Körner Piment

Zubereitung:

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und zusammen mit Vanilleschote, Ingwerscheiben, Zimtstange, Nelken, Kardamomkapseln und Pimentkörner in einen Topf geben. Sternanis mit Rosinen, Mandeln, Orangen- und Zitronenschale und -Saft sowie Zucker dazugeben. Mit dem Rotwein aufgießen.

30 Minuten zugedeckt köcheln lassen und durch ein Sieb gießen. Den Rum untermischen und den Drink in hitzebeständige Gläser füllen.

Dieser Drink heizt kräftig ein. Wer es etwas sanfter mag, reduziert den Rum, lässt ihn ganz weg oder mischt mit Tee.

**So, ich hoffe Ihr gebt mir keine Schuld wenn nicht alles so gelingt wie beschrieben, aber vielleicht habt ihr ja Lust es auszuprobieren!**

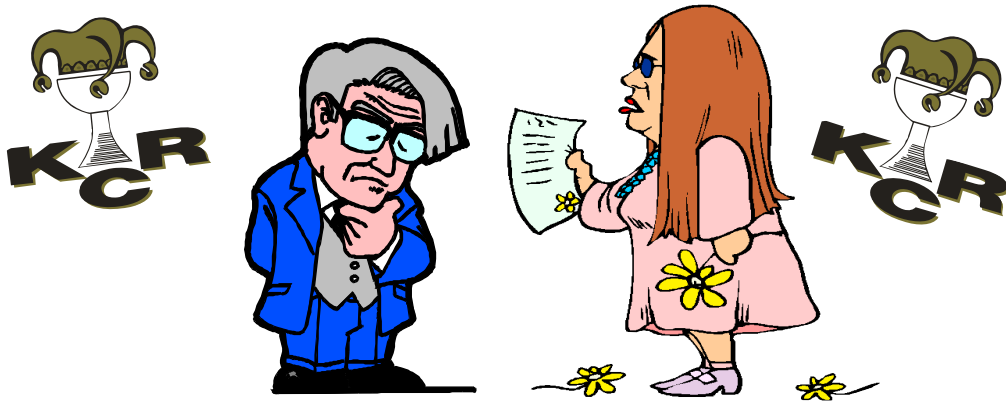
**Und vergesst nicht nach all dem vielen Essen gehört das Feiern danach !**

**Also kommt zu unseren Sitzungen, Partys, reserviert Euch schnell Karten!**



# Große Jubiläums Fremdensitzung

Karneval-Club Rheingauviertel Wiesbaden 1984 e.V. Taunusstraße 10, 65343 Eltville, Tel. 06123-62559



**am Samstag, den 14.02.2008**

**im Hilde-Müller-Haus**

**am Wallufer Platz**

**Beginn ab 19.33 Uhr**



**Eintritt 11 EURO - Einlass ab 18.33 Uhr**

**Kartenwünsche an Hans-Jörg Hey Tel./Fax: 0611-50 84 92**

**E-Mail: feyhey@KCR-Wiesbaden.de Internet: www.kcr-wiesbaden.de**





### **Fastnachtseröffnung am 11.11.08 im Wiesbadener Rathaus!**

Mit Stolz schauten wir unseren Piccolos zu wie sie die diesjährige Kampagne zusammen mit Werner Mühling am 11.11.08 eröffneten.

Als einzige Garde hatten wir die Ehre bekommen unseren Tanz vorzuführen. Da Wiesbaden ja 150 Jahre Fastnacht feiert, war sogar der Hessische Rundfunk zu gegen, man konnte unsere Kinder für einen kleinen Augenblick im Fernsehen bewundern.



### **Was lustiges zur Weihnachtszeit:**

Ein Amerikaner, ein Engländer und ein deutscher Beamter: Der Amerikaner ist blind, der Engländer sitzt im Rollstuhl und der deutsche Beamte hat einen gebrochenen Arm. Plötzlich steht Jesus vor ihnen und fragt, was er für sie tun kann. Der Amerikaner sagt, daß er wieder sehen möchte. Jesus streicht ihm über die Augen und der Amerikaner kann wieder sehen. Dann streicht Jesus dem Engländer über die Beine und der Engländer kann wieder gehen. Sagt der deutsche Beamte: "Bevor du jetzt irgendetwas machst, denk daran, ich bin noch vier Wochen krankgeschrieben."

**Drei Blondinen wollen in der Wüste ein Picknick machen und überlegen, was sie alles mitnehmen wollen.**

**Sagt die erste: "Ich nehme etwas zu Essen mit, damit wir nicht verhungern."**

**Sagt die zweite: "Ich nehme etwas zu trinken mit, damit wir nicht verdursten."**

**Sagt die dritte: "Und ich nehme eine Autotür mit."**

**Fragen die anderen: "Warum denn das?"**

**"Ja", sagt die dritte, "dann kann ich das Fenster herunter drehen, wenn es zu warm wird."**

Die Großmutter zur Enkelin: "Du darfst Dir zu Weihnachten von mir ein schönes Buch wünschen!" - "Fein, dann wünsche ich mir Dein Sparbuch."

**Ho, Ho, Ho , Lachen ist gesund und hält jung!**

## Närrische Weinprobe Kolping Biebrich

Wieder einmal hatten wir die Ehre unseren Verein bei der Närrischen Weinprobe Kolping Biebrich zu vertreten.



Kolping-Sitzungspräsident Peter Womdron und das Nachwuchs-Tanzmariechen Vivian Ly vom Karneval-Club Rheingauviertel.

Wir begeisterten das Publikum mit unseren kleinen Wonnepropfen die dort Ihren ersten Auftritt in dieser Formation hatten, Und natürlich mit unseren Solo Tänzerinnen Nina Baumgärtner, Camilla Kocacay, sowie erstmalig unsere „Kleine“ Vivian, die mit ihren 7 Jahren einen gekonnten Auftritt darbot. Wir alle drückten ihr die Daumen!

## Vorweihnachtliche Wanderung von Eltville nach Hattenheim !

Fast schon zur Tradion geworden, unsere Weihnachtswanderung. Gegen 10:30 Uhr trafen sich einige von uns um mit dem Bus nach Eltville zu fahren. Dort angekommen schlossen sich dann weitere Mitglieder an. Gemeinsam wanderten wir Richtung Hattenheim, dort machten wir, wie soll es auch anderes sein Halt bei unserer Elsje! Vielen Dank noch einmal für die nette Bewirtung! Nach dem sich alle gestärkt hatten traten wir natürlich mit dem Bus, (aufgrund von zu gutem Essen, war laufen nicht mehr möglich geworden) den Weg zurück nach Eltville an um dort durch den Weihnachtsmarkt zu schlendern! Bei tollen Wetter, ja wir hatten sogar Sonnenschein, gutem Glühwein und besser Laune traten wir so gegen 18:00 Uhr alle den Heimweg an!

GL

## Eröffnungssitzung am 15.11.2008

Alle waren aufgeregt, ihr monatelanges einstudiertes Programm endlich aufführen zu dürfen. Das Hilde Müller Haus war so voll, das man kaum noch einen Platz fand. Die Stimmung war wieder mal sehr gut. Mit Stolz nahmen unsere Komiteeler die neuen Orden entgegen. Das Damenkomitee erhielt neue Komiteeorden, und manche Herren neue Komiteeorden. Als neues Komiteemitglied begrüßten wir Jan Wagner. Natürlich wurden die Orden nicht einfach so überreicht, nein die Komiteeler mussten auch noch gemeinsam ein Ständchen singen! Das Publikum hat es aber überstanden. In den Stand des Ehrenoffizier des KCR wurden Barbara Pelz und Annerose Clement erhoben, weitere Ehrungen haben stattgefunden.



Roland Grundmann wurde zum Ehrensitzungspräsident ernannt, Peter Johnen zum Ehrenmitglied. Beide werden zum Ende der Kampagne ihr Zepter weiterreichen. Zwischendurch zeigten unsere Tanzgruppen ihr Können.

Leider gab es auf der Veranstaltung auch einen kleinen Schatten, unsere gute Marion Rabs erlitt einen Schwächeanfall und musste Notärztlich behandelt werden. Wir wünschen ihr gute Besserung.

**Allen geehrten, neu ausgezeichneten, neu aufgenommenen Mitglieder herzlichen Glückwunsch!**

GL