

# Verein der Österreicher in Hamburg e.V.



RUNDSCHREIBEN

Hamburg, 08.02.2021

Liebe Mitglieder,  
liebe Österreicher/innen und Freunde Österreichs!

Aufgrund der nach wie vor anhaltenden bekannten Situation und entsprechend der derzeitigen Hamburgischen SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung, die am 25. Januar 2021 Gültigkeit erlangte, müssen wir vorerst die von Ihnen wahrscheinlich schon längst erwartete Einladung zur alljährlichen Generalversammlung verschieben.

Entsprechend unserer aktuellen Satzung mit Stand 2017, § 8 muss unsere ordentliche Generalversammlung innerhalb der ersten drei Monate des neuen Jahres stattfinden. Aus diesem Grunde verschieben wir diese vorerst auf Mitte März 2021. Sie werden rechtzeitig über den Termin bzw. die Art und Weise der Abhaltung von uns informiert werden. Wir gewinnen so etwas Zeit, den weiteren Verlauf der einzuhaltenden Maßnahmen zu verfolgen und dementsprechend Vorbereitungen treffen zu können.

Da in diesem Jahr wieder die Wahlen des neuen Vorstandes anstehen, möchten wir Sie bitten Vorschläge, Anträge und Wünsche zur Mitwirkung schriftlich oder per Mail beim Vorstand einzureichen.

Vielen Dank!



*Wir gratulieren herzlich unseren Geburtstagskindern*



## *Februar*

Herrn Josef Leitenbauer	08.02.
Frau Brigitte Schuhmertl	18.02.
Herrn Heinrich Stöger	27.02.



## *März*

Frau Wilhelmine Jungraithmayr	08.03.
Frau Annemarie Gerullis	23.03.



Auch dieses Mal sollen ein paar interessante Rezepte nicht fehlen.

## Schwarze Linzer Torte

für zwei große Torten

Treibe 1 Pfund butter flaumig ab, dan gib 7 loth feingestoßenen Zucker mit  
Lemonie dazu, mische es gut,  
dan gib 12 loth Schokolad dazu, aber der muß vorher etwas in der Kern  
zerschleichen worden, und dan ehstra in einer Schalle abgerührt mit der Maßfa  
dan erst in den Waidling hinein geben u. gut gemischt,  
dan gib 40 loth gefähtes Mehl hinein, streich es dan gleich auf das blatt, fülle es  
mit eingesottenem, u. dan spritze den übrigen Faig zierlich drauf schlage es in der  
Seite mit Papier ein sähe einen Zucker darüber, u. besähe es mit einer Handvoll  
stiftlete Mandln, u. besprengte es mit einer Handvoll Waßer, setze es auf das  
Blatt u. bache es im Ofen.

Übersetzung:

Treibe 560 g Butter flaumig ab.  
Dann gib 123g Staubzucker mit Zitrone (Schale und Saft) dazu, mische es gut.  
Dann gib 210g geschmolzene Schokolade hinein und mische gut.  
Dann mische 700g gesiebtes Mehl darunter.  
Streiche einen Teil des Teiges auf ein Tortenblatt, fülle es mit Eingesottenem und spritze den  
restlichen Teig zierlich auf. Mit Papier einschlagen (= anstatt eines Tortenreifens), mit Zucker  
bestreuen, mit einer Handvoll gestifteten Mandeln bestreuen, mit einer Handvoll Wasser  
besprengen und backen.

*Anm.: Die „Schwärze“ stammt in diesem Fall von der beigefügten Schokolade. Zusammen mit Zitrone  
und Eingemachtem, ergibt sich auch ohne extra Gewürze ein interessanter Geschmack.  
Linzer-Torten-Rezepte mit Schokolade sind eher selten zu finden.*

Rezept aus: Linzerische Torten auf andere Art, Historische Rezepte zur „Linzer Torte“.  
Aus dem Kochbuch von Babette Kindler, 1. Hälfte des 19.Jh.

## Mühlviertler Fastensuppe

für 4 Personen

70 g Butter, 70 g Mehl  
1 Zwiebel, 1 Erdapfel  
1 Kohlrabi, ½ Kohlkopf  
2 Gemüsesuppenwürfel  
½ Bund Petersilie  
Salz, weißer Pfeffer  
Muskatnuss  
1 EL Zitronensaft

Die Zwiebel, geschälten Erdapfel, Kohlrabi und Kohl fein  
schneiden und in 1l Wasser etwa 30 Minuten weich kochen.  
Das Mehl mit Butter braun anrösten, gehackte Petersilie  
dazugeben, mit 250 ml Wasser aufgießen und zum Gemüse  
geben. Die Suppenwürfel, Salz, Zitronensaft, Pfeffer und etwas  
Muskatnuss dazugeben.  
Mit Salz abschmecken und Brot dazu servieren.

Rezept aus: Traditionelle Küche. Oberösterreich. Die besten Hausrezepte der Region. Krenn Verlag  
Bild: weltbeobachterin.wordpress.com

Leider haben wir bereits zu Beginn des neuen Jahres auch traurige Mitteilungen kundzutun.



Tief bestürzt nehmen wir Abschied von unserem langjährigen Mitglied

## Herrn Fritz Peter Kreuzer

Eine große Persönlichkeit und Mitglied ist von uns gegangen.  
Seit 41 Jahren war Herr Kreuzer ein Wegbegleiter unseres Vereins.  
Mit Respekt werden wir ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Ruhen Sie in Frieden.

Unser ganzes Mitgefühl in dieser schweren Zeit gilt seiner Familie und den  
Angehörigen.

Verein der Österreicher in Hamburg e.V.  
Der Vorstand

---

Wenngleich sie kein Mitglied war, so war sie doch des Öfteren eine liebgewonnene und gern  
gesehene Teilnehmerin unserer Veranstaltungen.



Wir möchten unserem sehr geschätzten Mitglied Herrn Georg Kostroun für  
den Verlust seiner lieben Gattin Amke Kostroun unser tiefstes Mitgefühl  
ausdrücken. Die Nachricht vom Tod Ihrer Frau hat uns sehr getroffen und  
bewegt.

Wir wünschen auch Ihnen viel Kraft und Zuversicht in dieser schweren Zeit.  
Wir denken an Sie.

In stiller Trauer  
und mit freundlichen Grüßen,

i.A.

Babette Traugott, BEd. MSc.  
(1. Vorsitzende)