

Der Brunnen

Tri-State German-American
School Society of Cincinnati

P. O. Box 20161
Cincinnati, OH 45220

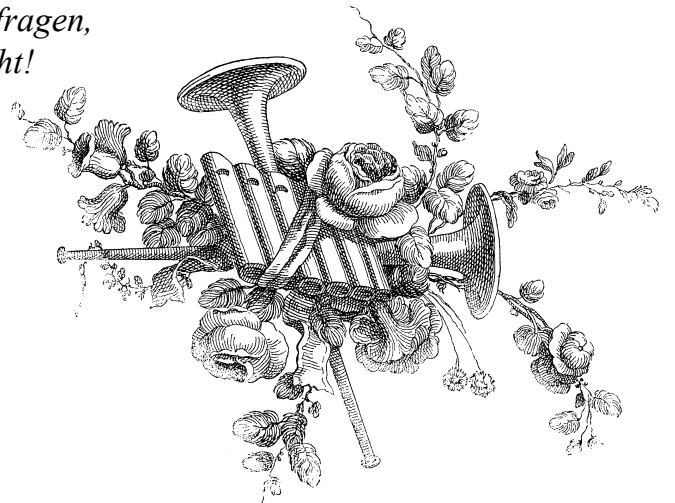
On the Web at tristategermanschool.org

Frühling 2011

Frische Fahrt von Joseph von Eichendorff (1788 - 1857)

*Laue Luft kommt blau geflossen,
Frühling, Frühling soll es sein!
Waldwärts Hörnerklang geschossen,
Mutger Augen lichter Schein;
Und das Wirren bunt und bunter
Wird ein magisch wilder Fluss,
In die schöne Welt hinunter
Lockt dich dieses Stromes Gruß.*

*Und ich mag mich nicht bewahren!
Weit von euch treibt mich der Wind,
Auf dem Strome will ich fahren,
Von dem Glanze selig blind!
Tausend Stimmen lockend schlagen.
Hoch Aurora flammend weht,
Fahre zu! ich mag nicht fragen,
Wo die Fahrt zu Ende geht!*



Aus dem Kalender

**Last Wednesday of the month:
 Keg Tapping at
 Hofbräuhaus Newport**

- | | |
|-------------------------|---|
| 27. März | Venison Dinner fundraiser (Germania Society) |
| 27. März | Winter Lecture Series (See page 4.) |
| 8. April | National Kolping Endowment Fund Fish Fry (Kolping Society) |
| 9. April | Last day of 2010 - 2011 school year.
 After school buffet at Mecklenburg Gardens (See page 4.) |
| 10. April | Jagdhorn Dinner (Germania Society) |
| 13. April | Spring Concert (Donauschwaben) |
| 30. April | Spring Volksmarsch (Germania Society); info @ www.germaniasociety.com |
| 13. - 15. Mai | Regional Sängerefest (Kolping Society) |
| 14. Mai | Freundschaftsabend with Alpen Echos (Donauschwaben); info @ 513-385-2098 |
| 15. Mai | Maifest at the German Heritage Museum (GACL) |
| 20. - 22. Mai | Mayfest (Germania Society) |
| 4. - 5. Juni | German Day Weekend (GACL) |
| 11. Juni | Dirndl-Trachtenball with Rheingold Band (Donauschwaben); info @ 513-385-2098 |
| 15. - 17. Juli | Schuetzenfest (Kolping Society); info @ 513-851-7951 |
| 14. August | Donauschwabentag Outdoor Festival (Donauschwaben) |
| 26. - 28. August | Germania Oktoberfest (Germania Society); info @ www.germaniasociety.com
 Volunteers needed for TSGAS booth; see page 4. |
| 3. - 5. September | Oktoberfest (Liberty Home Society) |
| 15. - 18. September | Oktoberfest Zinzinnati |
| 17. September | Projected first day of 2011 - 2012 school year |

**2nd Saturday of the month:
 Weißwurstessen at Mecklenburg Gardens,
 sponsored by Händelmaier Mustard
 See www.mustardclub.org for more information.**

Kontaktinformation für Sie notiert*

Bloatarian Brewing League	Rob Westendorf	513-245-1224
Cincinnati Central Turners	Mark Royer	513-825-2713
Dayton-Liederkranz-Turner		937-293-3099
Deutscher Hausverein	Herbert Wendt	513-867-1458
Donauschwaben Society/4290 Dry Ridge Road	Ludwig Muschong	513-727-0468
GACL	Don Heinrich Tolzmann	513-556-1955
German Genealogy Group	Kenny Bürck	513-851-9549
Germania Society/3529 West Kemper Road	David Beiderbeck	513-574-1713
Kolping Sängerkhor	Jim Slouffiman	513-871-8447
Kolping Society/10235 Mill Road	Tom Musbach	513-793-1148
Liberty Home Association/204 Morman Road	Richard Heitsman	513-893-2151
Munich Sister City Association	Clement Luken, Jr.	513-241-2324
Schlaraffia	Dr. Wilhelm Kraeling, MD	513-793-1645

***Alle Angaben ohne Gewähr!** While every attempt is made to keep this information accurate and current, updates are occasionally overlooked. If you appear on this list and wish to have the data changed or removed, please notify the editor at westhill@iac.net.

Zutaten für den Teig

3 Eier
1/2 TL Salz
250 ml Milch
250 ml Wasser
250 g Weizenvollkornmehl
125 ml Sojaöl zum Ausbacken

Zutaten für die Füllung

250 g frischer Spinat
1 Knoblauchzehe
1 EL Sojaöl
200 g Magerquark
100 g geriebene Mandeln
100 g geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
etwas Sojaöl für die Form
370 g passierte Tomaten

Überbackene Pfannkuchen mit Quark-Spinat-Füllung

Für den Teig Eier, Salz, Milch und Wasser verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Flüssigkeit nach und nach in die Mitte gießen und einrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

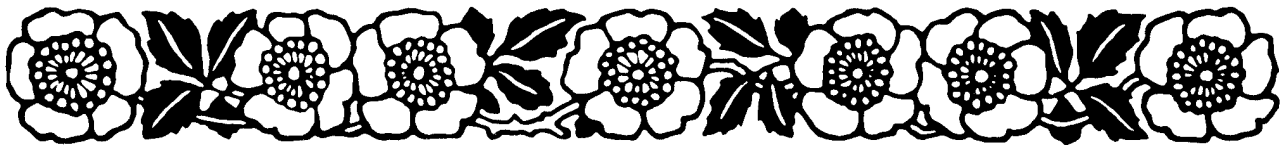
Inzwischen für die Füllung den Spinat verlesen, waschen, grob hacken und in einem Sieb ausdrücken. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Sojaöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch zusammen mit dem Spinat hineingeben, zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Spinatmasse in eine große Schüssel füllen.

Quark, Mandeln und die Hälfte des Käses untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken.

Aus dem Pfannkuchenteig im heißen Sojaöl 12 mittelgroße Pfannkuchen backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas Sojaöl ausstreichen. Die Hälfte der passierten Tomaten einfüllen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfannkuchen mit je 1 Esslöffel Füllung bestreichen, zu Tüten zusammenfalten und in die Form legen.

Restliche passierte Tomaten darüber verteilen, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Pfannkuchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 20 Minuten überbacken. Für 4 Personen.



Zutaten

200 g Butter
250 g Zucker
6 Eier, getrennt
1 TL Zimt
1 Prise Salz
125 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g ungeschälte, geriebene Mandeln
200 g kleingewürfelte Vollmilch-Schokolade
Butter und Semmelbrösel für die Form
Staubzucker zum Besieben

Tiroler Hochzeitskuchen

Die Butter mit 50 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Dotter mit weiteren 50 g Zucker unterrühren und dickcremig aufschlagen. Zimt und Salz untermischen.

Die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und auf die Schaummasse gleiten lassen. Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben, die Mandeln darüberstreuen und alles zusammen locker unterheben.

Die Schokoladewürfel unterziehen.

Eine Gugelhupfform gut ausbuttern und mit Semmelbröseln austreuen. Die Masse einfüllen und bei 190 °C im vorgeheizten Backrohr knapp 1 Stunde backen. Ein paar Minuten im ausgeschalteten Rohr bei offener Tür ausdampfen lassen. Auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Dick mit Staubzucker besieben.

Dies und jenes

Was ist mit den Rouladen passiert?

You no doubt noticed that there was no *Rouladenessen* this year and might have wondered what happened. Fear not, they have not disappeared for good! There were simply too many scheduling conflicts to ensure that we had a viable date. But this much-anticipated dinner will be back next year on a **new, permanent date: the first Sunday in March (4th)**. So keep practicing that German trivia because the Trivia Bowl will be back with all new and challenging questions. Add to that our house musicians and a scrumptuous meal and you will have the makings of a wonderful late-winter afternoon among friends.

Bald ist es wieder so weit.

Even though we're just barely out of winter, planning is already underway for Germania's Oktoberfest (the weekend of August 26 - 28), and the school needs your help again this year. Contact Helga Bucher at 513-961-7976 and let her know when you're available to work at the extremely popular TSGAS *Wurstbude*.

Konversationsabend bei Helga

Helga Bucher will be hosting conversation evenings again this summer at her home in the gaslight district of Clifton (556 Terrace Avenue). Join us at 7:30 on Tuesday evenings in June and July for casual German conversation, snacks, and games. Call Helga at 513-961-7976 if you have any questions or if you need directions to her house .

Nicht wegwerfen!

Don't throw away the "Boxtops for Education" points found on some of your favorite foods. Cut them out and bring them to faculty member Evi Washburn. She is collecting them to purchase items for our school.

Wir feiern am letzten Schultag.

Join the TSGAS faculty and your fellow classmates at Mecklenburg Gardens on April 9 (12:45 pm) for a delicious buffet of several *Wurst* varieties, sauerkraut, mashed potatoes, and pretzels and cheese. It's all-you-can-eat for a reasonable \$10 per person, drinks not included. This has become a great way to end the school year, and we hope you will make plans to be there. Mecklenburg Gardens is located at 302 East University Avenue near University Hospital.

Herzliches Beileid

Cincinnati's German-American community lost two very good friends this winter. Heinz Probst, radio host of the "Over-the-Rhine Showcase" for 42 years, passed on January 24. Condolences to Irmgard and to the rest of Heinz's family. Lorraine Freeland, devoted wife of 31 years of former Board member Don Freeland, succumbed to her battle with cancer on February 4. A former student of TSGAS, Lorraine was a tireless volunteer at school functions, even after the Freelands retired to California. We shall miss her gentle smile and we extend our heartfelt sympathy to Don in his time of sorrow.

Wer hört gern einen deutschen Vortrag?

On Sunday, March 27, Manfred Schnetzer, First Vice-President of the German-American Citizens League, will present "*Eure Opfer brachten uns Freiheit*," a German-language lecture about growing up in postwar Germany from the perspective of a German immigrant. This is the concluding lecture in the German Heritage Museum's Winter Lecture Series. The lecture will be held at the museum, which is located in West Fork Park at 4764 West Fork Road, and will begin at 2PM.

TSGAS Schulverwaltung

Principal Helga Bucher (513-961-7976)
Vice Principal Christel Leuker (513-922-7392)
Brunnen Editor Brett Siereveld (513-353-0989)
Librarian Kirsten Auch (859-341-8992)
Historian Martha Renner (513-522-1994)