

# MONATSBLATT



gegründet 2015

Deutscher Sprachverein Barossa e.V.

## Many hands.....

Stefani Traeger (BGLA Committee member and Playgroup organiser) and John Fielke (retired baker - how wonderful!) organised a German Honey biscuit baking day in the Langmeil kitchen to sell at the Christmas Parade in Nuriootpa on the 4th December. Vicki and Stefani made the biscuit dough the night before so it would be ready for baking first thing.

A merry group of people rocked up at about 9.30am ready to help. Lonia, Reto, Christine, John, Rita, Barbara & Roger and their granddaughter Mia. And so started the production line. John prepared a royal icing and Chef trained Reto Gassner came in pretty handy with his cake decorating skills although everyone had a go.. Rita glazed the biscuits and help Barbara with quality control. Stefani manned the oven while Reto, Lonia and Christine rolled the dough. Barbara Roger and Mia prepared the cellophane bags ready. A big thanks to Ilze for making the stickers. Peter joined in the icing when he arrived at 1pm

## Ein Pfefferkuchenbacktag und Verkaufsstand

Bei unserer Komiteeversammlung Ende des vorigen Jahres fand eine lebhaft diskutierte Diskussion über den Weihnachtsmarkt statt. Es wurde entschieden, auf einem Stand deutsche Pfefferkuchen zu verkaufen. Der Markt sollte am 4. Dezember in Nuriootpa stattfinden und wir brauchten eine Bescheinigung, und natürlich mußten die Kekse noch gebacken werden.

„Gar kein Problem“ sagte Steffi und fuhr erst mal für 2 Wochen in Urlaub. Doch vorher hatte sie John Fielke (Bäcker im Ruhestand) engagiert, um zu helfen. Der 29. November, Trefftag der „Kaffee und Kuchen“ Gruppe wurde zum Backtag erklärt. Um 9.30

erschien eine Truppe fröhlicher Helfer in der Langmeil Küche, um Teig zu rollen, Kekse auszusteichen und mit Zuckerguß zu garnieren. Vicki

hatte die prima Idee den Teig am Tag zu vor zu rühren. So hatten sie und Steffi viel Spaß, Zutaten zu kalkulieren, zu messen, zu mischen und zu kneten.

Am Morgen brachte Steffi zwei große Töpfe mit Pfefferkuchenteig in die Langmeil Küche. Sofort begann die Produktion: Barbara, Roger und Mia klebten Etiketten auf die Klarsichttüten, Reto, Lonia und Christine rollten den Teig aus und stachen die Weihnachtsmotive

aus, Rita glazierte sie und Steffi bemannte den Backofen. Rita und Barbara hatten die Qualitätskontrolle unter sich, was nicht gut genug war, wurde von den Helfern zum Kaffee verspeist.



## Ein Pfefferkuchenbacktag und Verkaufsstand (usw)

About 150 bags of biscuits were packed with the help from the Kaffee und Kuchen attendees - a wonderful effort by everyone!!!! It was a lot of hard work but also a lot fun.

There were also people who baked at home. Gerlinde made large gingerbreadmen for children to decorate themselves, Maria made a smaller man and child in each package. Liz and Theresia baked at home, because there was no more room in the kitchen!! Thank you ladies, what a great job.

So, we ended up with a LOT of biscuits!!! The day of the parade finally came and Vicki and Steffi set it up the stall and lots of different people came and helped during the evening. We also had pamphlets to advertise the German School for any interested passersby on display. We did sell biscuits on the night, but not as many as we thought we would . People seemed to be more interested in watching the parade and just having dinner and meeting up with family and friends.

There were quite a lot of biscuits left over so Steffi took some biscuits into the Carers Link office in Nuri. (where she used to work) . A message from them - "Do you have any more biscuits to sell?" - so she took all the remainder in and they bought the lot!!!

We made a profit from the sale, but the best thing about the whole baking day and stall, was the fellowship, good humour and teamwork.

Thank you everyone - what will we do next year?

In der Zwischenzeit rührte John das „Royal Icing“, die Zuckergußmasse zum dekorieren der Plätzchen, an. Sobald die Pfefferkuchen abgekühlt waren, begann das Verzieren. Alle dekorierten ein paar, doch Reto war der Experte. Selbst Peter Mickan schmückte einige kurz vor dem Kaffee und Kuchentreffen um 1 Uhr.

Jetzt wurden Weihnachtslieder gesungen, die Rita auf ihrem Akkordeon begleitete. Nach der Vorstellung einiger neuer Besucher setzten sich alle zusammen, um die Pfefferkuchen in Tüten zu packen. Es wurden 150 Päckchen, ein tolles Resultat. Außerdem buken Maria, Liz, Theresia und Gerlinde Pfefferkuchenmänner zu Hause für den Stand. Ein heißes Dankeschön geht an alle Helfer.



Vicki hatte wieder gute, kreative Ideen für unseren Stand. Sie baute ihn mit Steffi auf und viele Leute kamen, zu schauen. Wir hatten auch Informationen über die Deutsche Schule und den deutschen Sprachverein, Barossa. Nur haben wir nicht viel verkauft. Die Leute kamen nur wegen des Umzugs oder den Bratwurstständen. Unsere Rettung kam von Carer's Link , sie kauften uns alle unsere Plätzchentüten ab, und so machten wir einen kleinen Gewinn für unsere Kasse. Doch das Beste war die Zusammenarbeit, die Freundschaft, der Spaß und die Teamarbeit. Was wollen wir nächstes Jahr machen ? Wir würden gern Ihre Vorschläge hören.

Stefani Traeger

**SENIORS MEETING**

at Barossa Village  
on every 2nd Thursday  
in the month.

Next meeting 11th February at  
10.30.

Tanunda Lutheran Homes Se-  
nior Meeting dates are  
yet to be confirmed.

**GERMAN BOOKS NOW  
AVAILABLE FOR BORROWING**

at Nuriootpa Library.



Yep, both of these shelves are for borrowing....and there are more to be processed....lots more.

Any children's books (but they must be in good condition) would be welcome by the library as well. Speak to Elizabeth if you have some.

**Question to avid readers:**

*Is there anyone happy to read one of these library books each month (or when you can I guess) and write a short book report for the newsletter?*

*Just a thought.....*

Contact Vicki Rochau  
[rochau@iinet.net.au](mailto:rochau@iinet.net.au) if that sounds like your thing.

## Kaffeestündchen mit den Senioren im Barossa Village Nuriootpa

Am Donnerstag den 14. Januar trafen sich Stefanie und Gerlinde mit den deutschsprechenden Senioren zum Kaffee und Bienenstich. Das Thema des Tages war Sommer. Colin erzählte vom Schwimmen im Meer in Glenelg, einige Damen erinnerten sich an das Erntedankfest am Ende jeden Sommers. Leiterin Martina steckte mit ihrer sprudelnden Persönlichkeit jeden zum Mitmachen an. Es wurde geplaudert und viel gelacht.

Das Treffen dort ist jetzt immer am 2. Donnerstag im Monat um 10.30; das Nächste also am 11. Februar.

## Tanunda Lutheran Homes

from Odette Haley, Life Style Coordinator, Tanunda

Lutheran Home Residents and Staff have been meeting monthly for our Deutsch speaking group. Many Residents are enjoying being able to share memories, language and culture. We have had residents sharing their stories, discussing cooking and gardening among other things. We have found residents recalling time when they were allowed to speak Deutsch, as well as memories of not being allowed to and the places where Deutsch was spoken. Speaking Deutsch brought back memories of people and places which residents shared and assisted in bringing new friendships together. Some are still able to understand, although struggle to speak the language, and others just enjoy hearing the language spoken again. Traditions relating to Christmas were discussed and many songs sung. A feature of our meeting time is the Kuchen which is made by residents to share. The process of baking the cake has led to discussions over recipes and traditions relating to this.

# Milchreis mit Mandeln und Aprikosen

(4 Portionen, abgewandelt nach einem Rezept von lecker.de)

Für den Milchreis:

250 g Milchreis

Ca. 1 1/2 l Milch (kommt auf die gewünschte Konsistenz an)

50 g Butter

4 EL Zucker

1 Pr. Salz

Für das Aprikosenkompott:

1 gr. Dose Aprikosen (naturesüß)

3 TL Stärke

Mark einer halben Vanilleschote

3 EL Zucker

Und weiter:

1 Handvoll geröstete Mandelblättchen



Die Butter in einem großen Topf schmelzen und den Reis darin anschwitzen. Milch und die restlichen Zutaten hinzugeben und alles unter Rühren aufkochen. Dann die Hitze stark reduzieren und immer wieder rühren, dass der Reis nicht anbrennt. In der Zwischenzeit die Aprikosen abgießen und die Stärke in ein paar Esslöffeln des aufgefangenen Safts anrühren. Die Aprikosenhälften ein oder zweimal durchschneiden. Dann den Zucker langsam karamellisieren lassen und die Aprikosen hinzugeben. Dann Saft und Vanille dazu und aufkochen lassen. Mit der angerührten Stärke binden und in eine Schüssel geben. Den fertigen Milchreis mit den Mandelblättchen und dem Kompott anrichten und servieren!

*Reflections from Vicki about 'Milchreis'*

*I was visiting my brother and sister in law in Berlin when I was living in Germany many years ago. It was high summer and we had Milchreis with stewed fruit for dinner. (They tend to eat bread and cold meats/fish/cheese in the evenings usually - it's called vesper in the south - and the main meal for lunch.)*

*As any Aussie would, I thought it odd to have dessert as a meal. I did notice that it wasn't as sweet as we would have made it. It became a staple in my family every January February since. The fruit trees are laden, I have to use it up somehow and honestly there is nothing nicer on a hot summers night. My grown up children still continue the tradition - and their spouses also think it is odd to have 'Milchreis' for dinner.*

*But they will learn to love it too....eventually.*



## Playgroup 2016

"Spielgruppe will be starting again on the 6th February at the BOSCH Centre Nuriootpa Primary School, 9.30am to 11.30 am. Gold coin donation. Remember to bring a hat and a piece of fruit to share. We will be talking about summer and having water play. Perhaps bring a change of clothes!! Looking forward to catching up with our families and seeing how much the children have grown over the holidays!!" Contact Steffi Traeger 0408 621 384 for further details.

## From the committee

German classes will re-commence on Saturday February 6th at Nuriootpa Primary school. Adult classes with Gundi will begin at 9.30am.

A fun German speaking / activity / singing group for children will run from 9am - 12, supported by a volunteer.

If you are interested in German classes for you or your child please contact the German School via email [admin@german-school.org.au](mailto:admin@german-school.org.au) or contact Susan on [susanandjens@gmail.com](mailto:susanandjens@gmail.com) or 0447 550 171.

Susan Witt,  
President



## Spielgruppe 2016

Unsere Spielgruppe fängt am 6. Februar wieder an, im BOSCH Centre, Nuriootpa Primary School, von 9.30 bis 11.30.

Bitte bringt eine Goldmünze als Unkosten-spende mit.



Denkt auch an einen Hut



und eine Frucht für den gemeinsamen Obstteller.

Wir werden über den Sommer sprechen und mit Wasser spielen. Vielleicht bringt Kleidung zum Umziehen!!!



Wir freuen uns wieder zusammen zu kommen und werden sehen, wie viel die Kinder über den Sommer gewachsen sind!

***Kontakt Steffi Traeger 0408 621 für Weiteres.***

## FROHES NEUES JAHR

Ein neues Jahr ist wie ein leeres Buch und der Stift in der Hand. Es ist ihre Chance, eine schöne Geschichte für sich selbst zu schreiben.

Frohes neues Jahr.

# Der Kabeljau

Heinz Erhard - Danke Gundi!

Das Meer ist weit,  
das Meer ist blau,  
im Wasser schwimmt  
ein Kabeljau.  
Da kommt ein Hai von ungefähr  
ich glaub von links,  
ich weiß nicht mehr -  
verschluckt den Fisch mit.



Der **(Atlantische) Kabeljau** ist ein Meeresfisch, der in Teilen des Nordatlantiks und des Nordpolarmeers verbreitet ist.



## Schiffe basteln - Ideen für draußen



## Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland - Danke Gerlinde!

Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,  
Ein Birnbaum in seinem Garten stand,  
Und kam die goldene Herbsteszeit

Und die Birnen leuchteten weit und breit,  
Da stopfte, wenn's Mittag vom Turme scholl,  
Der von Ribbeck sich beide Taschen voll,  
Und kam in Pantinen ein Junge daher,  
So rief er: »Junge, wiste 'ne Beer?«  
Und kam ein Mädchel, so rief er: »Lütt Dirn,  
Kumm man röwer, ick hebb 'ne Birn.«



So klagten die Kinder. Das war nicht recht -  
Ach, sie kannten den alten Ribbeck schlecht;  
Der neue freilich, der knausert und spart,  
Hält Park und Birnbaum strenge verwahrt.  
Aber der alte, vorahnend schon  
Und voll Mißtraun gegen den eigenen Sohn,  
Der wußte genau, was damals er tat,  
Als um eine Birn' ins Grab er bat,  
Und im dritten Jahr aus dem stillen Haus  
Ein Birnbaumsprößling sproßt heraus.  
Und die Jahre gingen wohl auf und ab,  
Längst wölbt sich ein Birnbaum über dem Grab,  
Und in der goldenen Herbsteszeit

So ging es viel Jahre, bis lobesam  
Der von Ribbeck auf Ribbeck zu sterben kam.  
Er fühlte sein Ende. 's war Herbsteszeit,  
Wieder lachten die Birnen weit und breit;  
Da sagte von Ribbeck: »Ich scheid' nun ab.  
Legt mir eine Birne mit ins Grab.«  
Und drei Tage drauf, aus dem Doppeldachhaus,  
Trugen von Ribbeck sie hinaus,  
Alle Bauern und Büdner mit Feiervesicht  
Sangen »Jesus meine Zuversicht«,  
Und die Kinder klagten, das Herze schwer:  
»He is dod nu. Wer giwt uns nu 'ne Beer?«



Leuchtet's wieder weit und breit.  
Und kommt ein Jung' üben Kirchhof her,  
So flüstert's im Baume: »Wiste 'ne Beer?«  
Und kommt ein Mädchel, so flüstert's: »Lütt Dirn,  
Kumm man röwer, ick gew' di 'ne Birn.«

So spendet Segen noch immer die Hand  
Des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.



## Men's choir

Meet for practice: Tues,  
7.30pm - 10pm held in the  
Barossa Regional Gallery  
supper room.

Kaffee Abend held 2nd Fri-  
day of each Nov in the  
Tanunda Show Hall

Cabaret-style concert with  
guest artist, traditional Ger-  
man sing-along

**New members welcome**

**Visitors welcome**

**Contact:**

Mr Paul Schluter Tel. 8563  
0404, Mob. 0402 651 155

## Friendly Singing Group

Is there anybody interested  
in singing German songs for  
the joy of it? It can be once a  
month or so, if you like, at  
each others homes.

Contact Rita Koehler on  
85623968 or have a chat  
with Rita at Kaffee und  
Kuchen.

## Sponsored Printing

We are grateful to Stephan  
Knoll, Member for Schubert,  
for printing this newsletter for  
our German Language Asso-  
ciation

*The next  
newsletter deadline is  
15th February*

# My Grandfather

Wilhelm Heinrich Adolph Seidel by John Seidel

## Jack Hynes & Adolph Seidel, Mates Forever

Jack Hynes would have been a wealthy man with probably five or six hundred acres of the best land around the Gumeracha - Foreston area, used by him mainly for sheep farming until Adolph Seidel came along and used a small chunk of it every year to grow his hay. The property has long been sold up and apples, cherries and grapes are growing on the land where Grandfather once grew hay. Jack Hynes's homestead still stands, a lovely old bluestone farm house just north of the River Torrens on the road from Gumeracha to Foreston.



Jack Hynes and Adolph Seidel developed an unbreakable friendship which didn't end at the grave. For many years after Jack Hynes's death, Grandfather was still growing hay on



the Hynes's property. When my Uncle Martin asked Darcy Hynes [Jack's son] if Grandfather could have a paddock again next year Darcy replied, "I don't know how we can stop him." It

has always been strongly believed that it was in Jack Hynes's will that Adolph Seidel could grow crop on the Hynes property for as long as he desired. Legend has it that Jack, a staunch Catholic, and Adolph, a staunch Lutheran, would sit around smoking their pipes, debating politics and religion for hours on end. No doubt Grandfather was still sprouting his Labor allegiance while Jack would have been a Country Party man for sure. As mentioned earlier, they bonded a friendship that lasted beyond the grave. A bit like "The Three Musketeers." [Read in coming chapters.]