

DAS BLATT

Sprachverein, Barossa e.V. - gegründet 2015



President's Report

Welcome to the Summer edition of Das Blatt.

The AGM of the BGLA was held at the beginning of our October Kaffee und Kuchen meeting.

The committee is looking forward to presenting interesting speakers for our Kaffee und Kuchen afternoons and holding the occasional luncheon again next year. If you, or someone you know, would like to speak to our group, let one of the committee members know, we are always looking for varied guest speakers.

We will keep the Spielgruppe and Kinder Klub operating for our younger families, have a Laternenlauf again next year and take part in History Month.

The BGLA is committed to the establishment of a Bilingual German language school in the Barossa Valley. We are engaged with state and local government and the local schools to find a way forward to start this project.

At German Week Adelaide in September, Singkreis was invited to sing an old hymn at Gnadenberg church, more about this great day in this Blatt.

I wish everyone a wonderful Christmas, filled with good cheer, family and love and hope your New Year is happy and healthy.

Greetings
Steffi

Bericht der Präsidentin

Willkommen zur Sommerausgabe von Das Blatt.

Die Hauptversammlung der BGLA fand zu unserem Oktober Kaffee und Kuchen Treffen statt.

Das Komitee freut sich darauf, interessante Referenten für unsere Kaffee und Kuchen-Nachmittage zu präsentieren und auch im nächsten Jahr wieder ein gelegentliches Mittagessen abzuhalten. Wenn Sie, oder jemand, den Sie kennen, bei unseren Treffen sprechen möchte, lassen Sie es uns wissen, wir sind immer auf der Suche nach interessanten Gastrednern.

Wir werden die Spielgruppe und den Kinder Klub für unsere jüngeren Familien weiterführen, auch im nächsten Jahr wieder einen Laternenlauf veranstalten und im Mai, dem "History Month", teilnehmen. Der Kalender für 2023 füllt sich schnell!

Die BGLA setzt sich für den Aufbau einer zweisprachigen Deutsch-Sprachschule im Barossa Valley ein. Wir arbeiten mit der staatlichen und lokalen Regierung und den örtlichen Schulen zusammen, um einen Weg zu finden, um dieses Projekt zu starten.

Ende September fand die Deutsche Woche, Adelaide, statt, und am 1. Oktober war der Singkreis eingeladen, ein altes Kirchenlied in der Kirche Gnadenberg zu singen. Mehr zu diesem interessanten Tag finden Sie in diesem Blatt.

Es gibt viele talentierte Menschen in unserer BGLA-Gruppe! Einige davon erscheinen in dieser Ausgabe. Ich wünsche allen ein wunderschönes Weihnachtsfest, gefüllt mit guter Laune, Familie und Liebe und ein gesundes neues Jahr.

Herzliche Grüße,
Steffi



Bob und Steffi Traeger (links) und Peter und Gillian Mickan (rechts) beim Eröffnungskonzert der German Week Adelaide in Hahndorf. Der Barossa History Day war Teil eines vielfältigen Programs.

Barossa German Week

During German Week, a history day was organised together with Stephen and Prue Henschke at Gnadenberg / Moculta in the Barossa to celebrate the German settlers of this area. There were talks at the oldest still functioning Lutheran Church in South Australia, the cemetery, the ruin of the school at Parrot Hill and the Hill of Grace vineyard. More than 80 people attended and a sumptuous lunch with Henschke Wines was served on the lawns near the Church.

History talk village and school

“This stone chimney and scattered pieces of timber are all that remains of Gnadenberg’s first school, the home of settler Jacob Allert. Very humble indeed. Hardly worth considering you might think, but it actually tells an important story lost in the mists of time - the story of South Australia’s 113 bilingual schools.”, said Ev Leske. Mark Rosenzweig added colourful stories on the villages of the time.



Moculta Alphabet

Gnadenberg Church is the oldest still regularly used church in South Australia. Andrew Koch explained its beginnings and mentioned its organist Paul Henschke, who wrote the text for a hymn, which the Singkreis of the BGLA performed for the day.

Deutsche Woche im Barossa

Während der Deutschen Woche im Oktober fand im Barossa ein Geschichts-Tag statt, der zusammen mit Prue und Stephen Henschke in Gnadenberg/Moculta organisiert wurde, und der die deutschen Siedler der Region feierte. Es gab Vorträge zu der ältesten noch regelmäßig benutzten Kirche Süd- Australiens, der lutherischen Gnadenberg Kirche, dem Friedhof, der Schulruine bei Parrot Hill und dem Hill of Grace Weinberg. Mehr als 80 Leute nahmen teil. Zudem wurde von Henschke Wines ein lukullisches Mittagessen auf der Wiese nahe der Kirche serviert.

Die alte Schule von Gnadenberg



Ev Leske, Prue Henschke, Mark Rosenzweig auf Parrot Hill

„Dieser Natursteinkamin und die verstreuten Holzstücke sind alles, was von Gnadengbergs erster Schule übrig geblieben ist. Wirklich sehr bescheiden. Kaum eine Überlegung wert, werden

Sie vielleicht denken, aber es erzählt tatsächlich eine wichtige Geschichte, die im Nebel der Zeit verloren gegangen ist – die Geschichte der 113 zweisprachigen Schulen Südaustraliens.“ Ev Leske gab ein interessantes Referat über die Geschichte der zweisprachigen Schulen zur Siedlerzeit. Ergänzt wurde er von einem Vortrag von Mark Rosenzweig über die ersten Siedlungen.



Mark Rosenzweig vor der Ruine

The Hill of Grace Weingarten

Prue Henschke gave a passionate account of the sustainable practice in wine growing of the Hill of Grace Vineyard.



Prue Henschke

Der Hill of Grace Weingarten

Prue Henschke über den nachhaltigen Weinanbau des Hill of Grace Weingarten

Willkommen zum Hill of Grace Weingarten! Garten? Ja, so nennen wir unsere Weinberge auf Barossa Deutsch. 1860, als die Kirche gebaut war, hat Nicolas Stanitski, ein schlesischer Auswanderer, bereits eine der zehn Parzellen hier gepflanzt.

Heute gibt es hier 5,7 Hektar Shiraz, 1,5 Hektar Riesling, 0,6 Hektar Semillon und 0,4 Hektar Mataro. Die meisten der Rebstöcke sind über 70 Jahre alt. Der Weingarten wurde immer organisch bearbeitet und ist ohne künstliche Bewässerung gewachsen. Jetzt haben wir unter den Reben den Kompost mit Stroh bedeckt und Dauerbegrünung in der Mittelreihe. Während der trockenen Sommer war/ist es besonders wichtig die Feuchtigkeit im Boden zurückzuhalten. Zwei weitere positive Attribute sind – Unkrautbekämpfung und erhöhter Gehalt an organischem Kohlenstoff im Boden.

Um den Weingarten, habe ich einheimische Pflanzen gepflanzt - Bursaria spinosa mit weißen, nektarreichen Blüten, die viele nützliche Insekten wie Wespen und



Der Hill of Grace Weingarten

Bienen anlocken, Lomandra Spezies, eine harte Lilienart, die auch nektarreiche Blüten haben und neben den Pfählen gepflanzt sind. Auch in der Mittelreihe gibt es heimische Gräser wie Wallaby Gras. All diese Pflanzen blühen im Frühling, zur gleichen Zeit wie die Reben. Die Pflanzen bieten Nektar und Lebensraum für alle die Insekten, die die Raupen und andere Schädlinge bekämpfen.

Auch die Biodiversität wird erhöht. Weingärten sind oft Monokulturen und im Barossatal haben wir wunderschöne einheimische Pflanzen zur Auswahl. Wir pflanzen sie als Hecken, neben den Pfählen und am Ende der Reihen und überall dort, wo es eine freie Stelle gibt.

Zur Weinlese wird jede Parzelle von Hand gepflückt, getrennt vergoren und als Hill of Grace Wein gebaut. Wir kriegen kleine Mengen in mehreren Jahrgängen und der Wein wird in vielen Orten verkauft – nur 20% wird exportiert.

Coffee and Cake Meetings - review

The Pleasures of Learning a Language
by John Clarke

At the August meeting the guest speaker was Cindy MacKinnon, Principal of the School for German Language in Adelaide. She explained that, although the main aim is competence in communication, celebration of German cultural festivals such as *Karneval* and *Erntedankfest* are included in the school's program.

Cindy, who was born in Luckenwalde in Brandenburg, was appointed Principal of the School for German Language, Adelaide a year ago. She told how the school had grown from ten students and one teacher at its foundation in 1959 to 180 students and 15 teachers.

While the school is conducted on Saturday mornings throughout the year, it has to meet the standards set by the Education Department. The program is designed for students from Year 1 to Year 12. The younger students aim to "construct and understand simple sentences, express concrete needs, ask and respond to personal questions" and the more advanced students are "able to comprehend everything and express themselves fluently, spontaneously in a nuanced way on complex issues." There are several steps inbetween. The senior students may sit State examinations for university entrance and may apply for a *Deutsches Sprachdiplom*, an exam required to study at a German university.

As the Barossa German Language Association is advocating bilingual teaching in the Barossa Valley, Cindy's talk was timely.

Kaffee und Kuchen Treffen - Nachschau

Lernen macht Spaß - August Treffen mit Cindy MacKinnon
von John Clarke

Lernen selbst ist ein Vergnügen (was Kinder schnell entdecken und später manchmal vergessen), und das Erlernen einer Sprache bringt zusätzliche Freude, da Sprache und Kultur untrennbar miteinander verwoben sind. Gastrednerin im August war Cindy MacKinnon, Rektorin der School for German Language in Adelaide. Sie erklärte, dass, obwohl das Hauptziel der Schule die Kompetenz in der Sprache ist, das Feiern von besonderen deutschen Festen, wie zum Beispiel Karneval und Erntedankfest mit eingebracht wird. Cindy, geboren im



Cindy MacKinnon, Rektorin an der School for German Language in Adelaide

brandenburgischen Luckenwalde, wurde vor einem Jahr Schulleiterin an der Schule für Deutsche Sprache, Adelaide. Sie erzählte, wie die Schule von zehn Schülern und einem Lehrer bei ihrer Gründung im Jahr 1959 auf 180 Schüler und 15 Lehrer angewachsen ist. Die Schule findet das ganze Jahr über am Samstagmorgen statt, und muss die vom Bildungsministerium festgelegten Standards erfüllen. Das Programm richtet sich an Schüler der 1. bis 12. Klasse, wobei es bei jüngeren Schülern darauf ankommt, einfache Sätze zu sprechen und zu verstehen, konkrete Wünsche auszudrücken, persönliche Fragen zu stellen und darauf zu antworten, während die fortgeschrittenen Schüler in der Lage sein müssen, alles zu verstehen, sich fließend auszudrücken und spontan und differenziert auf komplexe Sachverhalte einzugehen. Dazwischen liegen mehrere Schritte. Die älteren Schüler können das "Deutsche Sprachdiplom" machen, was die sprachliche Voraussetzung für ein Studium an einer deutschen Universität erfüllt. Da sich die Barossa German Language Association für den zweisprachigen Unterricht im Barossa Valley einsetzt, kam Cindys Vortrag zur rechten Zeit.

Art in the Barossa

At the **September meeting** the advertised guestspeaker could not come, so **Gerlinde Trappe** helped out and in word and pictures talked about the major arts projects she was involved in a few decades ago. She was instrumental to the creation of the Barossa Sculpture Park and later together with the Barossa Arts Council in the establishment of the Barossa Regional Gallery.

Life in a border town

Laura Geuting was the guest speaker in **October**. Laura is a speech and teaching assistant at the University of Adelaide, and she spoke of her home town of Bocholt in northern Germany, which is situated right on the Dutch border. She spoke of the city's history and its customs, and the advantages of living in a border town. If a shop is closed in Germany, its Dutch equivalent will be open over the road. And which country has the cheaper petrol prices?



The newly elected committee

Präsidentin	Steffi Traeger
Secretary	John Clarke
Treasurer	Chris Leske
Members	Christine Malone
	Peter Mickan
	Gundi Tophinke
	Anne McKenzie
Public Officer	Gerlinde Trappe

Kunst im Barossa

Gerlinde Trappe erzählte beim **September Treffen**, wie es zum Barossa Skulpturen Park kam und über die organisatorische Arbeit, die nötig war die Tanunda Townhall in die Barossa Regional Gallery umzubauen.



Gerlinde Trappe

Der Skulpturenpark entstand aus der in Deutschland gewonnenen Idee, wo es verschiedene Skulpturenstrassen gibt. Die Berge vom Barossa haben Marmor und unten im Flachland gibt es Granit, ideal für ein Skulpturensymposium. Local council, Steinindustrie, Bäcker, Supermärkte, Cafés, Keltereien, Privatleute sowie alle Barossa Arts Council Mitglieder setzten sich dafür ein, die eingeladenen Bildhauer zu bewirten. Nach sechs Wochen Arbeit übergaben die Künstler ihre Werke der Barossa Community



Skulpturenpark im Barossa

und der Skulpturen Park war entstanden. Kultur, hauptsächlich Musik, war immer wichtig im Barossa. Als die Anzahl der Maler sehr anwuchs, wurde klar, dass eine Regionalgalerie sehr erwünscht und sehr nötig war. So bildete sich ein Komitee mit Gerlinde an der Spitze um den Wunsch in die Realität umzusetzen. Die Barossa Regional Gallery ist heute ein beehrter Ort auszustellen und die vielen Kurse zu besuchen.

Laura erzählt

Laura Geuting war Gastsprecherin im **Oktober**. Laura ist Sprachassistentin/Lehrassistentin an der Adelaide Universität und sprach über ihre norddeutsche Heimatstadt Bocholt. Während sie über die Geschichte und das Brauchtum der Stadt, ihre zwei Rathäuser und das beliebte Oktoberfest sprach, unterhielt sie die Mitglieder besonders mit Beispielen des Bocholtdialekt (Bocholter Plattdeutsch) und den Vorzügen des Lebens in einer Grenzstadt. (Bocholt liegt an der Grenze zu den Niederlanden. Die Grenze läuft genau durch die Stadt.) Geschäfte sind am Sonntag in Deutschland geschlossen aber dessen niederländisches Äquivalent auf der anderen Straßenseite ist geöffnet.

We
e wish you a merry Christmas



Kaffee und Kuchen Vorschau

Erinnern Sie sich noch an die Weihnachtsbäckerei?

Am 28. November kommt Jens Sandstrom wieder und wird mit uns singen!

„Ich bin immer gerne bereit die deutsche Sprache zu erhalten und zu verbreiten, besonders im Bereich unseres schönen Barossa-Tals, so dass wir die Verbindung zu unserem Deutschtum nicht verlieren. Am besten macht man das mit Musik und Humor und konstanter Wiederholung. Somit bleibt es in unserem immer älter werdenden Gehirn hoffentlich kleben“, sagt Jens Sandstrom mit einem Lachen.

Bald nun ist Weihnachtszeit

Mel.: Wolfgang Stumme
Text: Carola Wilke

Next Kaffee und Kuchen dates:
at the Langmeil Centre, Maria St,
Tanunda

Monday, 28 Nov, 1pm,
Festive Advent with
Jens Sandstrom

**Nächste Kaffee und Kuchen
Termine:**
im Langmeil Centre, Maria St,
Tanunda

Montag, 28 Nov, 13 Uhr,
Festlicher Adventskaffee mit
Jens Sandstrom





Vatis Hemd

von John Clarke

Zum Geburtstag bekam mein Vater ein Hemd. Mutti legte ihre Hände auf seine Brust und sagte, "Du bist der hübscheste Mann, den ich kenne." Vati küsste sie.

Vati trug das Hemd auf dem Silvesterball. Tante Käthe passte auf mich auf. Bevor sie gingen, tanzten Mutti und Vati in der Küche. "Tritt nicht auf meine Zehen," sagte Mutti.

Vati trug das Hemd zu Tante Käthes Hochzeit. Ich sah Mutti und Vati an. Mutti stand neben Vati und hielt seinen Arm mit beiden Händen. Vati trug das Hemd zum Restaurant. Vati und ich aßen Tomatensuppe. "Ihr Schmutzfinken," sagte Mutti. Sie trocknete Vatis Hemd mit der Serviette und wischte mein Kinn ab.

Vati trug das Hemd ins Kino. Während Mutti sich anzog half Vati mir den Sitz meines Fahrrads zu heben. "Deine Beine wachsen so schnell," sagte er. "Ach, Heinrich!" sagte Mutti.

Vati trug das Hemd unter einer Jacke zum Arbeitsplatz. Er nahm mich auf die Baustelle mit. Er zog die Jacke aus und reichte sie mir. "Halte diese nur für einen Augenblick," sagte er. Er rollte die Ärmel auf. "Heiße Arbeit," sagte er, als er fertig war.

Heute ging ich zur Spielgruppe. "Wenn du malst," sagte Mutti, "zieh Vatis Hemd an.

Ich mag Vatis Hemd tragen.

We thank the office
of Hon. Ashton Hurn
member for Schubert
for printing our
newsletter



BREZELN RECIPE

This is the recipe Dieter used to make the delicious Brezeln for the Laternenlauf.

Thank you for sharing this recipe with us Dieter, and those of you who make them, have fun and enjoy.

Dough

500gm all purpose flour

15gm fresh yeast

5gm sugar

280gm warm water

10gm salt

25gm butter

Lye Bath

5L warm water

40gm food grade Lye – can be substituted with Bi-carb Soda

Method 1 – with Mixer

Place all dough ingredients in the mixing bowl and knead on low for 6 mins, or till silky smooth dough is achieved.

Method 2 – by hand

Place all ingredients, apart from the lye water, in a bowl and slowly combine. Tip onto a clean bench and knead till dough is smooth, around 8 mins.

Let the dough rest for 30 mins.

Separate into 100 gm dough balls and let rest again 10 mins with wet towel over top.

With hands flat, turn your dough ball into a 20 cm long sausage with the middle thick and the ends thin. Shape each Bretzel by having each end next to each other, then on the opposite side, pinch the dough 10 o'clock and 2 o'clock.

Place them all on a tray and freeze for 30 mins.

While Bretzels are in freezer, prepare Lye bath and turn oven on to 220c.

Remove from freezer and give each Bretzel a bath for 15 seconds ensuring the entire dough is submerged.

Place back on a tray with baking paper and oil spray, sprinkle with salt and place a small slit on the outer belly on the top of the Bretzel.

Bake for 13 mins. on medium heat.

**BRETZEL REZEPT**Zutaten

500gm Allzweckmehl

15gm frische Hefe

5g Zucker

280gm warmes Wasser

10g Salz

25gm Butter

Laugenbad

5L warmes Wasser

40 g Lauge in Lebensmittelqualität – kann durch Bi-Carb-Soda ersetzt werden

Methode 1 – mit Mixer

Alle Teigzutaten in die Rühr-Schüssel geben und auf niedrigem Niveau für 6 Minuten kneten oder bis ein seidig glatter Teig erreicht wird.

Methode 2 – von Hand

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Laugenwassers, in eine Schüssel geben und langsam vermischen. Kippen Sie den Teig auf eine saubere Bank und kneten Sie, bis der Teig glatt ist, etwa 8 Minuten.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

In 100g Teigkugeln trennen und 10 Minuten ruhen lassen (mit nassem Handtuch darüber).

Formen Sie Ihre Teigkugel mit flachen Händen in eine 60 cm lange Wurst, wobei die Mitte dick und die Enden dünn sind. Gestalten Sie jede Bretzel, indem Sie jedes Ende nebeneinander legen, dann auf der gegenüberliegenden Seite, drücken Sie den Teig bei 10 Uhr und 2 Uhr zusammen.

Legen Sie sie alle auf ein Blech und frieren Sie sie für 30 Minuten ein.

Während Bretzeln im Gefrierschrank sind, bereiten Sie das Laugenbad vor und stellen Sie den Ofen auf 220° C an.

Aus dem Gefrierschrank nehmen und jede Bretzel 15 Sekunden lang baden, um sicherzustellen, dass der gesamte Teig untergetaucht ist.

Mit Backpapier und Ölspray wieder auf ein Blech legen, mit Salz bestreuen und einen kleinen Schlitz auf den Außenbauch auf die Oberseite der Bretzel machen.

13 Minuten bei mittlerer Hitze backen.