



# Tipps & Tricks

## DER SCHWARZE TIPP



Anita Heß  
Chorleiterin

### „Bairisches Adventsingen“ academica V 28 78 20, 1993

Wenn's um Weihnachten rum wieder früher dunkel wird, es saukalt ist, macht man es sich gerne in der Stubn gemütlich. Der Kachelofen prasselt, man zündet eine Kerze an und legt diese CD ein.

Fritz Strassner erzählt unter Mitwirkung verschiedener Volksmusik- und Gesangsgruppen die bayerische Weihnachtsgeschichte. Seine ausgesprochenen Gedanken hierzu bereiten uns auf ein besinnliches Fest vor.

„Bairisches Adventsingen“, unter anderem mit dem Bauernmenuett, Ave Maria, Stade Weis, Ehre sei Gott, Vom Himmel kam der Engel, Tragöser Krippenlied; Sprecher: Fritz Strassner, Beteiligte: Kolbermoorer Hackbrettmusi und Deandl, Giesinger Viergesang, Männerchor der Stadtsingschule.

## DER WEISSE TIPP



„Die Siedler von Catan“

### Siedlerturniere 2005

Das Spiel „Die Siedler von Catan“ und die Beliebtheit dieses Spiels haben die Pfadfinder vor einigen Jahren zum Anlass genommen, ein „Siedlerturnier“ ins Leben zu rufen. Das Turnier fand jedes Jahr im zeitigen Frühjahr statt, so auch nächstes Jahr. Da es im Frühjahr ob des Faschings und weiterer Termine allerdings sehr schwierig ist, einen Termin zu finden, wird das Turnier auf den Herbst verschoben. Deshalb wird es 2005 zwei Siedlerturniere geben: Eines wie gewohnt im Frühjahr, ein zweites im Spätsommer oder Herbst. Ab 2006 findet es dann nur noch im Herbst statt. Termin für das Frühjahrs-turnier ist der 26. Februar 2005, 14 Uhr in der Hütte des Biergarten Lidl. Mitspielen kann jeder ab 16 Jahren. Um Anmeldung unter Tel. 25 62 wird dringend gebeten, da die Spielerzahl aus Platzgründen begrenzt ist.

## DER GUTE TIPP



Stefan Roder  
Koch  
Veranstaltungsservice

### Champagner-Apfel-Kraut

Zutaten: 1 Weißkohl, 1 Flasche Champagner, 2-3 rote süße Äpfel, verschiedene Gewürze (Nelken, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zimt, Honig), 1/2 Liter Apfelsaft, 1/4 L Apfelessig, Apfelmus

Der Silvester-Tipp: Champagner-Apfel-Kraut passt gut zu kurz gebratenem Wild oder Fischgerichten. Man kann es schon einige Tage im Voraus zubereiten, dadurch gewinnt es an Geschmack. Fruchtiger Weißwein kombiniert bestens zu dieser Beilage.

Weißkohl in Streifen schneiden, mit den Gewürzen, Essig, Apfelmus und Apfelsaft über Nacht marinieren. Am nächsten Tag aufkochen und köcheln lassen, bis das Kraut die richtige Konsistenz hat, Champagner dazugeben und ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals Champagner hinzufügen.

ANZEIGE

ANZEIGE

Die Wand unseres Bauhofs zum Bahngleis hin ist nicht ansehnlich. Sie könnte künstlerisch gestaltet werden. Interessenten mögensich bitte bei der Gemeindefürsorge melden (Frau Grießmüller, Tel. 90 71-13).

Der Bürgermeister