

Bauen Wohnen Leben®

Menden | Iserlohn | Arnsberg | Lüdenscheid | Dortmund

Ausgabe Dezember 2012

Inhalt:

- 1|2 Kinderweihnachtsmarkt**
am Papenbusch
Festtagswünsche
- 2 Sicherheitstipps für die**
Festtage
- 3 GBS MARKANT-Markt**
Aus Liebe zum guten Essen
Portrait: Mitarbeiterin Anja Vöbel
- 4 Tipps der GBS**
Instandhalten - sanieren
Wohnen bei der GBS - FAQs
- 5 Vermarktung hinterm Garten**
Die erste eigene Wohnung
- 6 Küchentipps**
Heizkosten senken
- 7 AktiVita -Fit durch den Winter**
Geschenkgutschein
- 8 Rezepttipp: Bratapfel**
So wurde die Tanne zum Weihnachtsbaum

„Die GBS / B&S
wünscht ihren
Mitgliedern, Mietern
und Mieterinnen eine
frohe, besinnliche
Weihnacht und ein
gesegnetes neues
Jahr.“



STIMMUNGSVOLLER

KINDERWEIHNACHTSMARKT am Papenbusch

Viele große und kleine Kinder nutzten mit ihren Familien und Freunden das herrliche Adventwetter zu einem ausführlichen Bummel über den gemütlichen Kinderweihnachtsmarkt am Papenbusch.

Waffeln und gebrannte Mandeln, Glühwein und Kinderpunsch hüllten den Parkplatz vor dem GBS MARKANT-Markt in einen unwiderstehlich vorweihnachtlichen Duft.

Frau Cäcilia Germowitz, die Leiterin der KiTa am Papenbusch, hatte in Zusammenarbeit mit dem GBS MARKANT-Markt und AktiVita sowie dem Familienzentrum TriCasa, dem SKM Stadtteiltreff und der Jugendhilfe der Stadt Menden einiges auf die Beine gestellt, um die Besucher auf die Weihnachtsfeiertage einzustimmen.

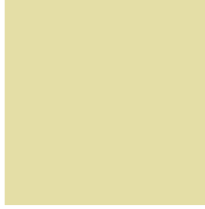
Die liebevoll hergestellten Holzdekorationen fanden bei den Älteren großen Anklang, während die Kleinen

den Schminkstand umlagerten, um sich von kundigen Händen in eine Weihnachtselke verwandeln zu lassen. Beim Basteln von Christbaumschmuck konnten die Kinder ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Zusammen mit einem Wunsch für die Welt auf einer ebenfalls selbst gebastelten Karte wurden dann die farbenfrohen Sterne und Kugeln an die Weihnachtsbäume gehängt. Besonders die Jüngsten machten große



>> Lesen Sie weiter auf Seite 2!





Es ist die Zeit der kurzen Tage, der gemütlichen Kerzenstimmung – Kerzen auf dem Tisch, auf dem Adventskranz und auch heute noch vielfach am Weihnachtsbaum.

Damit die besinnlichen Abende nicht in einer Katastrophe enden, sollen Ihnen folgende Tipps dabei helfen, gerade vor und an Weihnachten schöne Stunden in Ihren vier Wänden sicher zu genießen.

Lichter ja, aber nicht lichterloh! Sicherheitstipps für die Festtage



Achten Sie auf stabile Kerzenhalter. Sie sollen die Kerze nicht nur fest halten, sondern selbst auch feuerfest sein.



Achten Sie beim Kauf von Handbunden, Adventskränzen und dem Weihnachtsbaum auf frisches Grün. Trockene Zweige sind sehr viel leichter entflammbar. Den Weihnachtsbaum deshalb bis zum Schmücken möglichst im Freien lagern, trockenes Grün regelmäßig aus der Dekoration entfernen.



Unterlegen Sie den Adventskranz mit einer feuerfesten Unterlage, z.B. Glas, Metall- oder Porzellanteller.



Wechseln Sie die Kerzen rechtzeitig aus. Lassen Sie sie nicht vollständig herunter brennen – im Handel sind Sicherheitskerzen erhältlich, deren Dochte nicht bis ganz nach unten reichen.



Kerzen niemals unbeaufsichtigt brennen lassen, auch Teelichter nicht!



Versichern Sie sich vor dem Zubettgehen oder dem Verlassen der eigenen vier Wände, dass alle Kerzen gelöscht sind.

RUND UM DEN WEIHNACHTSBAUM

- Verwenden Sie stabile, möglichst mit Wasser befüllbare Baumständer.
- Vermeiden Sie Zugluft, achten Sie auf ausreichend Abstand zu Möbeln und Gardinen und legen Sie Ihre Geschenke nicht zu dicht an den Baum.
- Kerzen immer von oben nach unten anzünden, von unten nach oben löschen.
- Für den Fall der Fälle: Wasser und Decke in Reichweite halten.



>> Fortsetzung von Seite 1:

Augen, als der Nikolaus ganz persönlich zu Besuch kam, Geschenke verteilte und sich sogar fotografieren ließ. Gleichzeitig mit dem Weihnachtsmarkt

hatte die AktiVita Fitness- und Saunawelt ihren Tag der offenen Tür. Yvonne Salthammer, die Aquatrainerin des AktiVita, zeigte sich begeistert von den zahlreichen Interessierten, die sich von den Trainerinnen und Trainern über das breitgefächerte Angebot informieren ließen. Angefangen vom Baby- und Kinderlernschwimmen über die verschiedenen Kurse bis zu Fitnessstipps im Allgemeinen beantwortete Frau Salthammer mit ihren Kolleginnen und Kollegen gern und kompetent alle Besucherfragen. „Ein richtiger Ansturm!“ lacht sie und freut sich über viele Fitnessbegeisterte, die sie 2013 in den neuen Kursen willkommen heißen kann. Wie echte Profis präsentierten sich die acht- bis zwölfjährigen Kinder der Kindertanzgruppe „Daggyli-

cious“ unter der Leitung der AktiVita-Trainerin Dagmar Szlachta in einer temperamentvollen Darbietung. Ein sehr gelungener, beschaulicher Weihnachtsmarkt, waren sich Eltern und Kinder einig, verbunden mit dem Wunsch, dass er zur Tradition am Papenbusch wird.





Der GBS Markant-Markt stellt vor: **Anja Vöbel**

„Aus Liebe zum guten Essen!“



TIPP:
„Sie suchen noch die besten Zutaten für ein geselliges Fondue- oder Raclette-Essen an Silvester? Frau Vöbel und ihre Kolleginnen helfen Ihnen gern weiter.“

Anja Vöbel ist Metzgereifachverkäuferin mit Leib und Seele

Seit der Eröffnung des GBS-MARKANT-Marktes am Papenbusch ist Anja Vöbel eine feste Größe an der Frischfleischtheke des Marktes. Sie ist ausgebildete Metzgerei-Fachverkäuferin und ihr umfangreiches Fachwissen gibt sie gern an ihre Kundschaft weiter.

„Die Liebe zum Kochen war ein Grund für meinen Berufswunsch. Ich lege Wert auf gesunde, vielseitige Ernährung und für mich gehört der Genuss beim Essen einfach dazu!“ lacht die sympathische Frau. Einen hohen Stellenwert hat für Frau Vöbel die Beratung der Kunden. Gewissenhaft beantwortet sie alle Fragen rund um Fleisch und Wurst. Die richtige Auswahl

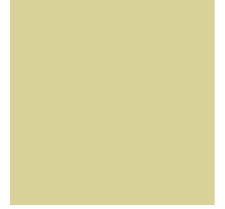
aus dem großen Angebot, die ideale Zubereitung und die Zusammenstellung leckerer Menüs – alles ist bei ihr in den besten Händen. Fröhlich und kompetent hat sie für jeden ein paar freundliche Worte – soviel Zeit muss sein, meint sie. So ist es kein Wunder, dass viele Käufer inzwischen Stammkunden an ihrer Fleischtheke sind.

Um die Mittagszeit besonders beliebt sind die frisch gebratenen Frikadellen und Schnitzel und der hausgemachte Kartoffelsalat. In der Familie Vöbel sind Geflügel, Zunge und Schlesische Weißwurst die Favoriten für das Weihnachtsfest – selbst gekocht, natürlich! Wenn die ganze Familie an den Weihnachtsfeiertagen bei-

einander sei, sitzen schon leicht vierzehn Personen beisammen – eine Gelegenheit, extra gute Gerichte wie Gans und Ente aufzutischen.

„Die Schlesische Weißwurst am Heiligen Abend mit Sauerkraut und Kartoffeln hat in meiner Familie lange Tradition, und selbst unsere beiden inzwischen erwachsenen Söhne bestehen darauf“, meint Anja Vöbel dazu. Damit sich an den Festtagen auch über die Jahreswende der Stress in Grenzen hält und genau das Richtige auf den Tisch kommt, rät sie, Fleisch, Geflügel, Wurst oder andere Delikatessen rechtzeitig an der Fleischtheke vorzubestellen.





Instandhalten, sanieren, modernisieren

Ein Ausblick auf 2013

Die Wohnungsbaugenossenschaft möchte, dass ihre Mieter und Mitglieder sich bei ihr wohl und „zu Hause“ fühlen. Deshalb wird die Instandhaltung, Modernisierung und Verbesserung des Wohnungsbestandes auch im nächsten Jahr wieder vorrangiges Ziel der GBS/B&S sein. Die energetische Verbesserung und optische Aufwertung der Wohneinheiten ist dem Vorstand der GBS/B&S besonders wichtig.

„Das Besondere an einer Wohnungsbaugenossenschaft ist ja, dass sie nicht auf eine Gewinnmaximierung ausgerichtet ist. Im Gegenteil: bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, nicht das Kapital. Wirtschaftlichkeit und soziale Verantwortung sind eng miteinander verbunden“, unterstreicht GBS-Geschäftsführer Karl-Heinz Borggräfe.

Der Schwerpunkt des Instandhaltungs- und Investitionsplanes liegt für das kommende Jahr bei folgenden Maßnahmen:

- **Modernisierung von Wohnungen**
- **Anstricharbeiten**
- **Sanierung von Treppenhäusern**
- **Dachsanierung**
- **Balkone und Balkonüberdachungen**

Ein Großteil der genossenschaftlichen jährlichen Investitionen fließt laufend in die Einzelmodernisierung des Wohnungs-

bestandes. Hier werden in die Jahre gekommene Objekte den Ansprüchen der Mieter angepasst und technisch auf den neuesten Stand gebracht.



Rund um die Genossenschaftsanteile

Sie fragen - wir antworten

F.: Eine Mitgliedschaft in unserer Genossenschaft lohnt

sich, selbst wenn Sie keine Wohnung aus unserem Bestand nutzen. Wir haben immer mehr Mitglieder, die nicht bei uns wohnen, ihr Geld aber sicher und wirtschaftlich bei uns eingesetzt wissen. Kann ich Mitgliedsanteile verschenken?

A.: Weihnachten, Confirmation, Geburtstag, Jubiläum – es gibt viele Anlässe, für die Genossenschaftsanteile ein passendes Geschenk sind. Sprechen Sie uns einfach an!

F.: Was passiert mit meinen Anteilen, wenn ich ausziehe?

A.: Sie können Ihre Wohnung kündigen und trotzdem Mitglied bei unserer Genossenschaft bleiben. Sie erhalten damit Ihren Anspruch auf die jährlichen Gewinnanteile aufrecht.

Wenn Sie sich Ihre Anteile auszahlen lassen möchten, setzt dies die Kündigung Ihrer Mitgliedschaft voraus. Dies geschieht nicht automatisch mit Ihrer Wohnungskündigung, sondern muss zusätzlich erfolgen.

Sie haben weitere Fragen rund um Ihre Mitgliedschaft?
Sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern in der Geschäftsstelle. Wir beraten Sie gern.

F.: Sind meine Anteile vererbbar?

A.: Selbstverständlich! Wenn sie bereits heute festlegen wollen, wer Ihre Anteile nach Ihrem Tod erhalten soll, teilen Sie uns dies einfach schriftlich mit. Wir sorgen dann dafür, dass Ihre Anteile gewissenhaft an die gewünschte Person ausgezahlt werden.





„Hinterm Garten“ wartet Ihr Traumgrundstück auf Sie Schwitten punktet mit dörflichem Charme und guter Infrastruktur

Genossenschaften leben von der Teilhabe ihrer Mitglieder, denn Wohnen ist mehr, als nur ein Dach über dem Kopf zu haben. Wohnen hat auch etwas mit Lebensgefühl, Sicherheit und Gesundheit zu tun, eben: sich „zu Hause“ fühlen.

Die GBS Baugenossenschaft mbH bietet mit ihrem zentral gelegenen Baugebiet in Schwitten, einem von Mendens attraktivsten Ortsteilen, künftigen Bauherren noch eine Reihe von freien Baugrundstücken mit einer Größe von 463 bis 694 Quadratmetern an. Innerhalb des insgesamt 71

Grundstücke umfassenden Baugebietes ist bereits ein großzügiger Spielplatz angelegt, der rege genutzt wird.

Zwei Drittel der ersten Bauabschnitte sind bereits vermarktet und die frischgebackenen Eigenheimbesitzer fühlen sich

mit ihren Familien allesamt sehr wohl in ihrem ganz persönlichen „Traumhaus“. Schließlich ist Schwitten als besonders



familienfreundlich bekannt: Kindergarten und Grundschule sind zu Fuß bequem zu erreichen, ebenso wie ein nahe gelegenes Einkaufszentrum.

Zur Mendener Innenstadt mit den neu entstehenden Einkaufs- und Dienstleistungs-

flächen am ehemaligen Bahnhof sind es nur wenige Auto-Minuten. Ältere Kinder erreichen die weiter führenden Schulen in Menden Mitte mit guten Busverbindungen. Die Nähe zu den Autobahnen bietet Berufspendlern ins Ruhrgebiet zudem beste Anbindungen in die benachbarten Großstädte.

„Lassen Sie sich vom Krisengerede in den Medien nicht verunsichern“, rät Thomas Gerles von der GBS/B&S Bauwilligen. „Die Kredite für zukünftige Immobilienbesitzer stehen so gut wie schon lange nicht mehr, die Preise in den Bau-Nebengewerben sind stabil. Gute Gründe also,

in ein Eigentum zu investieren, das als Altersvorsorge einfach unschlagbar ist. Wir beraten Interessierte gern bei allen Fragen rund ums Eigenheim, auch hinsichtlich der finanziellen Belastung und möglicher Eigenleistungen.“

INFO:

Wenn auch Sie künftig in den eigenen vier Wänden wohnen möchten, wenden Sie sich bitte an die GBS-Wohnungsbau-gesellschaft mbH, Hedwig-Dransfeld-Str. 9. Telefonischen Kontakt gibt es unter **02373/96700**. Im Internet sind weitere Informationen unter www.gbs-menden.de zu finden.

Das war's – jetzt ziehe ich aus!

Die erste eigene Wohnung – natürlich bei der GBS/B&S

Du willst auf eigenen Füßen stehen und von zu Hause ausziehen – doch wie findest Du die richtige Wohnung? Die Wohnungsbaugenossenschaft der GBS/B&S bietet Dir viele Single-Wohnungen in guten Lagen zu attraktiven und sicheren

Mietpreisen.

Alle Wohnungen werden ständig von den Handwerkern des Regie-Betriebes betreut, so kannst Du sicher sein, dass Dein neues Zuhause immer tipp-top in Ordnung ist.

Du willst mehr Informationen?
Dann melde Dich per Telefon in
der Geschäftsstelle oder komm'
vorbei – wir freuen uns auf Dich!



Küchentipps für die Feiertage

An den weihnachtlichen Festtagen müssen meist reichliche Lebensmittelvorräte – lagerfähige, frische oder schon fertig zubereitete – in der Küche untergebracht und weiter verarbeitet werden.

Dazu einige Gesundheits- und Hygienetipps:

- ▶ Wollen Sie gegarte Lebensmittel aufbewahren, so kühlen Sie diese rasch durch. Am besten stellen Sie diese Speisen unverzüglich – eventuell nach kurzem Ausdampfen – in den Kühlschrank.
- ▶ Lagern Sie rohe, d.h. keimhaltige, und bereits erhitzte, also keimarme Lebensmittel, getrennt.
- ▶ Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier und

Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit rohem Ei gehören stets sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank.

- ▶ Wählen Sie Küchengeräte, die vollständig und leicht zu reinigen sind. Reinigen Sie Küchengeräte, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, also Schneidebretter, Messer etc., gründlich nach jedem Arbeitsgang.
- ▶ Halten Sie die Temperaturen beim Tiefgefrieren (unter -18°), Kühlen (unter 7°) und beim Erhitzen (mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70°) ein und überprüfen Sie diese hin und wieder mit einem Thermometer.
- ▶ Im Umgang mit rohen Eiern sollten Sie besonders auf Hygiene achten. Verwenden Sie nur frische Eier und lagern Sie sie im Kühlschrank ge-

- ▶ trennt von anderen Lebensmitteln. Achten Sie beim Auftauen von Fleisch und Geflügel darauf, dass die Auftauflüssigkeit entfernt wird, ohne mit anderen Nahrungsmitteln in Kontakt zu kommen. Reinigen Sie Auffangschalen umgehend und gründlich, wenn möglich in der Spülmaschine.

Selbstverständlich sollte es ohnehin sein, Geschirrtücher, Spüllappen und –bürsten häufig zu wechseln und möglichst auszukochen.



Heizkosten senken

Richtig heizen und richtig lüften

Zu hohe Raumtemperaturen sind nicht nur ungesund und steigern die Gefahr von Erkältungen, sie kosten auch unnötig Energie. Eine Temperatur von 20°C ist für Wohn- und Arbeitsräume tagsüber ausreichend.

Während der Nachtstunden kann die Temperatur hier um 5°C abgesenkt werden. Für einen erholsamen Schlaf raten Mediziner zu Temperaturen im Schlafzimmer von 15° bis 18°C. Damit sich die Wärme ungehindert im Raum ausbreiten kann, dürfen Heizkörper nicht verkleidet, mit Möbeln zugestellt oder mit langen Vorhängen zugehängt werden.

Bei Abwesenheit sollten die Heizkörper zwar gedrosselt werden, jedoch ist es nicht sinnvoll, die Räume völlig auskühlen zu lassen. Das erneute Aufheizen würde viel teurer, als die Heizung auf einem



niedrigen Niveau durchlaufen zu lassen. Die höchsten Wärmeverluste entstehen naturgemäß durch die Fenster. Geschlossene Rollläden können nachts bei tiefen Außentemperaturen diese Verluste

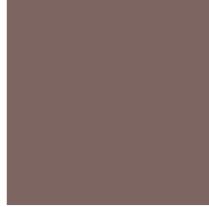
um etwa 20 % verringern. Werden dazu zusätzlich Vorhänge vor dem Fenster geschlossen, verstärkt sich der Effekt noch.

Ebenso wichtig wie vernünftiges Heizen ist richtiges Lüften. Regelmäßiges, 5-minütiges kräftiges Stoßlüften bei vollständig geöffnetem Fenster befördert die verbrauchte, feuchte Raumluft schnell nach draußen. Da Wände und Möbel die Heizungswärme gespeichert haben, erreicht nach beendetem Lüften die hereingeströmte frische Luft rasch wieder eine Wohlfühl-Temperatur.

Dauerlüften bei gekippten Fenstern und laufender Heizung dagegen ist reine Energieverschwendung, weil man buchstäblich zum Fenster hinaus heizt.

RICHTIGES LÜFTEN spart bares Geld!





AktiVita: Mit Spaß gut in Form

Runter vom Sofa!



AktiVita

Meine Fitness- und Saunawelt in Menden



Tipps professioneller Trainer verhelfen zu mehr Figur und Fitness

„Sinnvoller ist es, sich durch möglichst viel Bewegung an der frischen Luft einen Ausgleich zu schaffen“, rät Yvonne Salthammer je nach persönlicher Vorliebe zu zügigen oder langen, gemütlichen Winterspaziergängen - und das möglichst bei jedem Wetter.

„Als idealer Einstieg für mehr Figur und Fitness im neuen Jahr bietet sich Wassergymnastik an, da das Wasser dem Körper 90 Prozent seines Eigengewichts nimmt“, empfiehlt die Aquatrainerin. So können auch Ungeübte und Sportmuffel effektiv und dennoch Gelenk schonend trainieren. Je nach Kondition und Kraft kann anschließend das Fitnessprogramm gesteigert werden.

Dosiertes, aufeinander abgestimmtes Training in Form von Wirbelsäulengymnastik und leichtem Cardiotraining trägt dazu bei, Überbelastungen zu vermeiden. „Genauso wichtig wie die eigentlichen Übungen sind aber Ruhepausen, die dem Körper Zeit zur Regeneration geben“, ergänzt Frau Salthammer. „Sport- und Ruhetage sollten sich abwechseln.“

Im AktiVita wird persönliche und pro-

fessionelle Beratung groß geschrieben, Grundsätzlich arbeiten die Trainer für jeden Kunden einen individuellen Trainingsplan aus. Darin werden außer der Grundkondition auch die Ziele des Trainings und eventuelle körperliche Einschränkungen, z. B. aufgrund von Vorerkrankungen oder Operationen, berücksichtigt. Wenn es um Muskelauf- und Fettabbau an den richtigen Stellen geht, ist die Begleitung der Übungseinheiten durch das qualifizierte Personal im Kraft-Geräte-Raum für optimale Erfolge und Motivation unerlässlich.

„Vom dreimonatigen Säugling beim Babyschwimmen bis zum über 80-jährigen Senior - wir möchten, dass sich alle bei uns wohl fühlen. Deshalb nehmen wir uns gern Zeit für Gespräche. Hemmungen oder gar Angstgefühle aufgrund von Alter oder (Über-)Gewicht sollen erst gar nicht aufkommen.“

Wer kann schon den süßen Versuchungen in der Weihnachtszeit widerstehen oder den herzhaften Genüssen an den Feiertagen? Plätzchen, Lebkuchen, Gans und Ente sollte man sich in der schönsten Zeit des Jahres auch nicht verkneifen müssen.

Übrigens: die neuen Kurse im AktiVita beginnen am 7. Januar 2013 – also rechtzeitig anmelden!

AktiVita

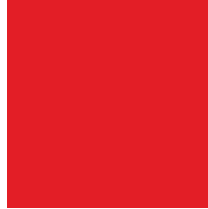
Ihr Fitness-Studio • Am Papenbusch 32 • 58708 Menden
Telefon: 0 23 73 / 17 08 76 www.aktivita-menden.de



GUTSCHEIN

Das passende Geschenk für viele Gelegenheiten: ein Gutschein der AktiVita-Fitness- und Saunawelt kommt immer gut an.

Alle Gutscheine werden individuell ausgestellt und sind unbegrenzt gültig.



MARKANT *Rezepttipp* Bratapfel – der Klassiker

für die Weihnachtszeit

MARKANT-Einkaufszettel

Zutaten für 1 Portion

Pro Person: 1 großer, mürber Apfel, z.B. Boskoop aus der Obst- und Gemüseabteilung Ihres GBS MARKANT-Marktes.

Pro Apfel: 1 EL gehackte Mandeln, 1 EL Rosinen, 1 EL Butter, etwas Zitronensaft, Puderzucker und Zimt nach Belieben.

Backofen auf 220°C (Umluft ca. 180°C) vorheizen.

Zubereitung

Aus den Äpfeln die Kerngehäuse entfernen, die weiche Butter mit den übrigen Zutaten nach Geschmack mischen und in die Äpfel füllen.

Äpfel in eine Auflaufform stellen und im Backofen ca. 40 min. braten, dabei evtl. mit Alufolie abdecken.

Fertige Äpfel mit etwas zerlassener Butter beträufeln und mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.



Wir wünschen guten Appetit!

„...wie grün sind deine Blätter!“

So wurde die Tanne zum Weihnachtsbaum:

Immergrüne Pflanzen waren schon in vorchristlicher Zeit für die Menschen ein Symbol für Lebenskraft. So holten sich unsere Vorfahren mit Beginn des Winters, wenn die übrige Natur „starb“, grüne Zweige als Hoffnungszeichen ins Haus. Die erste erhaltene Aufzeichnung über den Christbaum als einen allgemein üblichen Weihnachtsbrauch stammt allerdings erst aus dem Elsass des Jahres 1605.

Tannen waren damals in Mitteleuropa ein seltenes und teures Gut. Erst

als im 19. Jahrhundert vermehrt Tannen- und Fichtenpflanzungen angelegt wurden, kam der festlich geschmückte Weihnachtsbaum auch in bürgerliche Stuben. Heute ist er als Lichterbaum unverzichtbar für ein besinnliches, duftendes und hoffnungsfrohes Weihnachtsfest.

Silvester

Wussten Sie, dass der letzte Tag des alten Jahres erst seit 1582 „Silvester“ genannt wird – nach dem Todestag des Papstes Silvester I (gest. 31. Dezember 335)? In einigen Gegenden Deutschlands heißt er heute noch Altjahr, Altjahrsabend oder das Alte Jahr.

Der Bratapfel

*Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wies knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,
der Kapfel, der gelbbrote Apfel.*

*Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
Für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel.*

*Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel!*

(aus Bayern)

Impressum:

Herausgeber:

Bau- und Siedlungsgenossenschaft eG, Menden und GBS-Wohnungsbaugesellschaft mbH, 58708 Menden, Hedwig-Dransfeld-Straße 9, www.gbs-menden.de
Kathrin Heckmann

Redaktion:

papenbusch media GmbH, www.fotolia.de

Fotos:

Verlag, Redaktion, Grafik:

papenbusch media GmbH, 58706 Menden, Unnaer Straße 50

Verantwortlich für den Inhalt: Karl-Heinz Borggraeve • Bauen Wohnen Leben® ist die Zeitschrift der GBS und B&S in Menden.

