

*Frohe Festtage,
harmonische Stunden
mit der Familie,
Gesundheit!!!
und einen guten Start
ins neue Jahr 2021*

*wünscht Ihnen
von Herzen
Ihre SPÖ-Fraktion
Haslau-Maria Ellend*



Bild: Shutterstock

Ein großes Dankeschön!

an alle, die am 12. und 13. Dezember am kostenlosen Corona-Test in Haslau-Maria Ellend teilgenommen bzw. sich darüber hinaus als freiwillige HelferInnen zur Verfügung gestellt haben.

Sie alle retten Leben!

indem Sie aktiv mithelfen, diese historische Pandemie einzugrenzen.

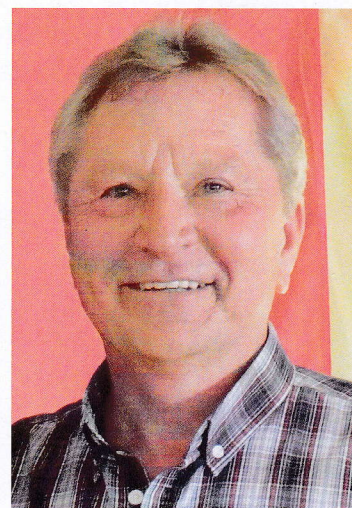
Jede/r einzelne von uns kann vieles tun (Maske tragen, Abstand halten – Sie kennen das), aber für manche braucht es auch die Hilfe von Organisationen. Zum Beispiel dafür, Armut zu bekämpfen. Ein hässliches Wort - und leider trotzdem gerade wieder wachsende Realität. Wir haben daher beschlossen, der

Hainburger Tafel 300,- Euro Spende

zukunft zu lassen. Die „Tafel“ ist ein österreichweites Projekt von Rotem Kreuz (Hainburg ist für unsere Gemeinde hier zuständig) und Ö3, bei dem Lebensmittel und Hygieneartikel an Menschen mit

geringem Einkommen oder kleinen Pensionen ausgegeben werden. Dass wir spenden können, haben wir den BesucherInnen unseres Oktoberfestes 2019 zu verdanken. Danke für Ihre Treue!

Wir hoffen alle, dass wir einander 2021 gesund wieder treffen und sorglos in Gemeinschaft feiern können. Bis dahin stehe ich Ihnen für Ihre Anliegen wie gehabt jederzeit unter w.fritz@outlook.at zur Verfügung.



*Frohe Feiertage & bleiben Sie gesund!
Mit freundschaftlichen Grüßen
Willibald Fritz*

Süßer Tipp für die Feststage

Wie viele bei uns im Ort, ist auch **Gemeinderätin Ruth Moser** nicht „von hier“. Sie ist vor über 40 Jahren aus der Schweiz, aus dem Kanton Appenzell hergezogen und hat etwas von „ihrer Kultur“ mitgebracht. Für die gebürtige Schweizerin gehören „Mailänderli“ genau so sehr zu Weihnachten dazu, wie die österreichischen Vanillekipferln.

Von ihrer Mutter hat sie das klassische Rezept übernommen:

MAILÄNDERLI

Die traditionellen Butterplätzchen aus der Schweiz

250 g Butter (nicht Margarine) zimmerwarm
250 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Biozitrone
500 g Mehl
1 Eigelb zum Bestreichen
1 EL Milch

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben und solange weiterrühren, bis die Masse heller wird. Von der Zitronenschale abreiben, ebenfalls kurz unterrühren.
2. Mehl untermengen und alles gut verkneten – ab hier am besten händisch. Teigkugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4. Teig portionsweise auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie ca. 7 mm dick auswalken. Verschiedene Formen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Kekse ca. 15 Min. kühl stellen.
5. Eigelb und Milch verrühren, Kekse damit bestreichen. Ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens backen bis sie ganz leicht hellbraun sind. Mailänderli auf einem Gitter auskühlen lassen.



Woher haben die Mailänderli ihren Namen?

Es heißt, das Mailänderli sei das beliebteste Schweizer Weihnachtsgebäck. Aber haben die Mürbteigkekse mit Italien überhaupt etwas zu tun?

Da gibt es nur Vermutungen: 600 Jahre zurück, im 15. Jahrhundert, reiste einst eine eidgenössische Gefolgschaft nach Mailand, um mit Ludovico Sforza di Milano Verhandlungen zu führen und brachten ihm als Geschenk Gebäck mit. Dieser sei davon so begeistert gewesen, dass er das Rezept unbedingt haben wollte.

Von Italien kam es dann mit Katharina von Medici an den französischen Königshof und bekam dort wohl den französischen Namen Gâteau de Milan (ausgesprochen: Gaatoo dö Milan), also Kuchen aus Mailand.

In Basel werden die Mailänderli auch heute noch Gaatoodömilängli genannt!

IMPRESSUM

Medieninhaber (Verleger) und Hersteller: SPÖ-Fraktion Haslau-Maria Ellend. Für den Inhalt verantwortlich: Willibald Fritz.
Fotos: Archiv der SPÖ-Fraktion Haslau-Maria Ellend, Shutterstock