Dorfzeitung
für
Dahnen

IV. Quartal 2016

Veranstaltungskalender 2016/17

Dezember:

03./04.12.		Weihnachtmarkt des MV Dahnen-Dasburg auf der Burg Dasburg
05.12.		Der Nikolaus kommt . . .
10.12.		Weihnachtsfeier der Möhnen
10.12.		Treibjagd
22.12. – 06.01.		Weihnachtsferien
23.12.		Weihnachtsparty des Jugendvereins „Steiler Zahn Islek“ e. V.
25.12.	10:30 Uhr	Hochamt in der Pfarrkirche Dahnen
27.12.	10:00 Uhr	Wanderung der FZM, Treffpunkt: Gasthaus Mautsch
30.12.		Glühweinwanderung

Januar:

05.01.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
06./07.01.		Die Sternsinger kommen
07.01.		Jahreshauptversammlung der FZM im DGH
13.01.		Jahreshauptversammlung des Musikvereins Dahnen-Dasburg im DGH
27.01.		Jahreshauptversammlung des SSV Dasburg-Dahnen, im Gasthaus „Bei Jul“
28.01.		Treibjagd

Februar:

02.02.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
23.02.		Fetten Donnerstag
27.02.		Rosenmontag

März:

01.03.		Aschermittwoch
02.03.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
03.03.		Weltgebetstag
08.03.		Weltfrauentag
26.03.		Umstellung der Winter- auf Sommerzeit (die Uhr wird von 2:00 auf 3:00 Uhr vorgestellt)

April:

06.04.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
08.04.		Jahreskonzert des Musikvereins Dahnen-Dasburg im DGH
10. – 21.04.		Osterferien
14.04.		Karfreitag
16./17.04.		Ostern
29,./30.04.		40 Jahre Europadenkmal in Ouren

Mai:

04.05.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
13. – 15.05.		Kirmes
25.05.		Christi Himmelfahrt

Juni:

01.06.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
04./05.06.		Pfingsten
15.06.		Fronleichnam

Juli:

06.07.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH
03.07. – 11.08.		Sommerferien
15.07.		Dämmerschoppen bei der Pfarrkirche, Veranstalter: Kirchengemeinde Dahnen

August:

03.08.	15:00 Uhr	Seniorennachmittag im DGH

Verschiedenes

1. Der Nikolaus kommt!

Wie schon in den Vorjahren kommt der Nikolaus auch dieses Jahr wieder zu den Kindern am Montag, 5. Dezember 2016, ab 17.30 Uhr, nach Hause. Für den Nikolaus bitte stichwortartig Lob und Tadel festhalten.

2. Musikverein Dahnen-Dasburg

Traditioneller Weihnachtsmarkt auf der Dasburg

3. Sternsinger

Die Sternsinger werden am 6. Januar 2017 nach dem Aussendungsgottesdienst sowie am 7. Januar 2017 ab 10:00 Uhr durch Dahnen ziehen und den Segen der 3 hl. Könige in jedes Haus bringen.

Vergangenes

1. Erneuerung der Wanderbrücke am „Deister Loch“

Gemeindearbeiter Dieter Lux erneuerte mit den beiden Asylbewerbern Ziauddin und Shamsollah die Wanderbrücke am „Deister Loch“.

2. Europäische Vereinigung für Eifel und Ardennen

Am 8. August 2016 wurde auf drei verschiedenen Wanderrouten im Ourtal gewandert. Die anschließende Bewirtung wurde durch die Vereinsgemeinschaft der Ortsgemeinden Dahnen, Ouren und Lieler sichergestellt. Im kommenden Jahr, am Wochenende 29./30. April 2017, wird das 40jährige Jubiläum Europadenkmal, 20 Jahre „Islek ohne Grenzen“ und 60 Jahre Europäische Verträge gefeiert.

3. Landrat besuchte Dahnen

Am 25. August 2016 besucht Landrat Dr. Joachim Streit die Ortsgemeinde Dahnen. Nach dem Treffpunkt in der Pfarrkirche, wurde unter großer Beteiligung der Dorfbevölkerung eine gemeinsame Ortsbesichtigung vorgenommen. Der Abschluss fand bei einem Imbiss und Getränken sowie anregenden Gesprächen im Dorfgemeinschaftshaus statt.

4. Möhnen

Möhnenfahrt

Dieses Jahr stand für die Möhnen wieder einmal eine Fahrt an. Am Samstag, 10. September 2016, um 8.00 Uhr in der Früh starteten die Möhnen mit einem Sektfrühstück im Dorfgemeinschaftshaus.
Anschließend kutschierten die Männer der Obermöhnen die wertvolle Fracht nach Dasburg; von hier ging es mit der Linie 407 bis nach Ettelbrück. Ursprünglich war der Plan von dort mit dem Zug in die Stadt Luxemburg zu fahren, aber da an den Gleisen gearbeitet wurde, mussten die Möhnen mit dem Bus weiterfahren.
Um ca. 13.30 Uhr nahmen die Möhnen an einem geführten Stadtrundgang durch die Oberstadt, den Grund und das Petrustal teil. Anschließend gingen sie zum Großherzoglichen Palast, wo zufällig genau an diesem Tag die Wachablösung zu sehen war, diese findet nur viermal im Jahr statt, also ein richtiger Glückstreffer!
Am frühen Abend ging es wieder mit dem Bus zurück bis nach Marnach, wo sie von den Männern der Obermöhnen abgeholt wurden. Jetzt ging es zur Maulusmühle, wo Adele Fuchs mit einem guten Abendessen wartete. Hier bekamen die Frauen noch eine interessante Führung durch die alte Mühle; also man sieht, Luxemburg ist immer eine Reise wert.

5. Schulneulinge

Zum neuen Schuljahr 2016/17 wurden an der Grundschule in Daleiden Aaron Breuer, Monja Simon und Sean Waxweiler eingeschult.

6. Herzlich Willkommen

Als neuen Erdenbürger begrüßen wir recht herzlich:

21.10.2016 Johann Grommes

7. Kinderfreizeit

Auch in diesem Jahr wurde mit den Kindern eine Zweitagestour vorgenommen. Die Fahrt führte, wie auch bereits in den Vorjahren, auf das Schloss Ortenberg in die dortige Jugendherberge. Am frühen Sonntagmorgen, dem 16. Oktober 2016, starteten 13 Kinder sowie ihre Betreuer (Martina Breuer, Bettina Breuer, Helmut Leifgen und David Waxweiler) mit dem Bus am Dorfgemeinschaftshaus. Nach der Ankunft wurde ein kleiner Spaziergang durch die Weinberge unternommen.

Am Montagmorgen wurde dann zeitig nach dem Frühstück in den Europapark nach Rust gestartet. Dort konnen die Kinder sich den ganzen Tag im Park austoben. Gegen Abend wurde dann die Heimreises angetreten.

8. Seniorengruppe Dahnen

Ihren diesjährigen Aus-flug machte die Seniorengruppe aus Dahnen nach Lünebach ins Kreuzmuseum. Herr Propson führte die Gruppe und erklärte sehr interessant die einzelnen Ausstellungs-stücke. Im Anschluss daran nutzten die Senioren die Gelegenheit sich im "Cafe 1900" mit leckerem Kuchen und Kaffee für die Heimreise zu stärken.
In Dahnen angekommen, verbrachten die Senioren noch ein paar schöne Stunden im Dorfgemeinschaftshaus. Die Bewirtung dort übernahmen die Möhnen, die auch die monatlichen Seniorennachmittage mitgestalten. Ortsbürgermeister Peter Philippe und Beigeordneter Manfred Heiles begleiteten bei diesem Ausflug die Seniorengruppe.
Die monatlichen Treffs (1. Donnerstag im Monat) werden von Katharina Pauls gestaltet.

9. Herbstfrühstück

In diesem Jahr fand das Herbstfrühstück des Pfarr-gemeinderates am 28. September 2016 nach einem gemeinsamen Gottesdienst im Dorfgemeinschafts-haus statt. An diesem Morgen wurden rd. 60 Personen verköstigt.

10. Altentag

Am 3. Oktober 2016 begann der Altentag der Orts-gemeinde Dahnen um 11:00 Uhr mit einer hl. Messe.
Beim gemeinsamen Mittagessen im Dorfgemeinschaftshaus konnten sich die ca. 40 Seniorinnen und Senioren stärken.
Mit geselligem Beisammensein und Karten spielen, nahmen dann die Senioren an der Verabschiedung von Pfarrer Hermann-Josef Norta teil.

11. Verabschiedung Pfarrer Hermann-Josef Norta

Im Rahmen einer kleinen Feier wurde Pfarrer Hermann-Josef Norta von den Bürgerinnen und Bürgern der Ortsgemeinde Dahnen offiziell verabschiedet. Pfarrer Norta war 29 Jahre Seelsorger der Gemeinde und bleibt auch in seinem Ruhestand weiterhin den Einwohnern von Dahnen treu.

12. Theateraufführung des Vereinsrings Dahnen

Am letzten Oktoberwochende führte der Vereinsring in zwei Vorstellungen den Dreiakter „Kurhotel Waldfrieden“ auf. Als Akteure auf der Bühne wirkten in diesem Jahr: Katharina Pauls, Peter Philippe, Erika Leners, Daniel Juchmes, Antoinette Jakoby, Isabell Bräuer, Anneliese Messerich und Jürgen Schäler. Als Souffleuse unterstützte Vera Ludwig die Truppe. Für die Regie war Claudia Breuer verantwortlich.

An dieser Stelle gilt aber einen Dank an die zahlreichen Kuchenspender sowie all den örtlichen Helferinnen und Helfern, die vor, während und nach den Vorstellungen die Besucher bewirteten.

13. St. Martin

Der diesjährige Martinszug zog nach der Andacht in der Pfarrkirche unter Begleitung des St. Martins David Waxweiler, dem Musikverein Dahnen-Dasburg und der Freiwilligen Feuerwehr Dahnen sowie den vielen Kindern und Erwachsenen zur „Hohen Kuppe“, wo jährlich das Martinsfeuer brennt. Nach Verteilung der Martinswecken, fand die Verlosung im Gasthaus Mautsch statt. Diese wurde vom Musikverein Dahnen-Dasburg organisiert.
Für die Verlosung wurden insgesamt 4 373 Lose verkauft. Die meisten Lose verkaufte in diesem Jahr Christopher Breuer mit 846 Stück. Elias Breuer und Lina Leifgen verkauften jeweils 500 Stück; die Geschwister Pauline und Pia Leifgen zusammen 800 Lose.
An dieser Stelle sei den vielen Firmen gedankt, die durch Geld- und Sachspenden die Verlosung zudem unterstützten. Der Erlös der Verlosung kommt wie in jedem Jahr der Kinderfreizeit zu Gute.

14. Adventsnachmittag der Pfarrgemeinde „St. Servatius“ Dahnen

Das Team der Dorfzeitung wünscht eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2017!

Impressum: Peter Philippe, Manfred Dörrenberg, Manfred Heiles, Marianne Lauterborn-Endres, Claudia Breuer

Getrüffeltes Filetspitzen-Ragout

Zutaten für 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunde

750 gr.	Brokkoli
250 gr.	Schalotten
600 gr.	braune Champignons
800 gr.	Filetspitzen von Rind u. Schwein
3 El.	Öl
	Salz, Pfeffer
50 gr.	Trüffelbutter
2 leicht	gehäufte EL (30 gr.) Mehl
1 Tl.	körnige Brühe
300 gr.	Bandnudeln
150 gr.	Crème fraiche
4 Stiele	Petersilie
1,5 El.	Cognac

Zubereitung:

1. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Champignons putzen, evtl. waschen und halbieren. Fleisch trocken tupfen und in Stücke schneiden.
2. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 1 EL Trüffelbutter im Bratfett erhitzen, Pilze und Schalotten darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. 600 ml Wasser einrühren, aufkochen und Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln.
3. Bandnudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Brokkoli in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten garen.
4. Crème fraiche in die Soße rühren und nochmals aufkochen lassen. Petersilie waschen und hacken. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Cognac einrühren. Nudeln und Brokkoli abtropfen lassen. Mit Ragout anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Schokoladen-Espresso-Creme mit Cantuccini

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Zutaten für die Creme:

40 gr.	Zartbitterschokolade
40 gr.	Vollmilchschokolade
1 Blatt	weiße Gelantine
1	Ei
1 Tl.	Zucker
20 ml	heißer starker Espresso
200 gr.	Sahne
20 gr.	gehackte weiße Schokolade

außerdem:

125 gr.	Cantuccini
5 EL	Vin Santo (ital. Dessertwein)
20 gr.	Rollfondant
100 gr.	Sahne
1 Tl.	Zucker
10 gr.	zartbittere Schokoladenröllchen
	Puderzucker zum Besieben

Zubereitung:

Zartbitter- und Vollmilchschokolade fein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei in einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Eimasse vom Herd nehmen. Die gut ausgedrückte Gelatine im heißen Espresso auflösen. Die geschmolzene Schokolade unter die Eimasse rühren, nochmals kurz auf das heiße Wasserbad stellen und die Masse glatt rühren, dabei die Espressomischung unterrühren.

Die Schüssel mit der Creme auf Eiswasser stellen und die Masse abkühlen lassen, dabei zwischendurch umrühren. Die Sahne halbsteif schlagen. Ein Drittel der Sahne unter die abgekühlte Schokoladencreme rühren, dann die restliche Sahne unterheben. Die Creme 15 Minuten kühl stellen.

Die Cantuccini grob hacken und mit dem Vin Santo übergießen. Die Hälfte der Cantuccini auf vier Gläser, z. B. WECK Mini-Sturzgläser à 160 ml Inhalt, verteilen. Die Creme zu gleichen Teilen auf die Cantuccini geben, das restliche Gebäck darauf verteilen. Die Gläser mindestens 2 -3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Rollfondant ausrollen und kleine Schneeflocken oder andere weihnachtliche Motive ausstechen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die Creme spritzen. Mit den Schokoladenröllchen und den Schneeflocken garnieren. Leicht mit Puderzucker besiebt servieren.