



Dorfzeitung
für
Dahnen

IV. Quartal 2020

Veranstaltungskalender 2020/21

Auf Grund der aktuellen Situation hinsichtlich der Corona-Krise sind viele Veranstaltungen nicht zulässig bzw. wurden bereits verschoben. Daher ist es zurzeit auch weiterhin nicht absehbar, welche Veranstaltungen in 2020/21 stattfinden dürfen oder auch nicht. Deswegen haben wir auf den Abdruck des Veranstaltungskalenders verzichtet.

Verschiedenes

1. Corona-Pandemie

Aktuelle Hinweise, Bekanntmachungen und Verfügungen bzw. Verordnungen hinsichtlich der Corona-Pandemie entnehmen Sie dem Mitteilungsblatt der VG Arzfeld sowie den Kreisnachrichten.

2. Martinsumzug

Die Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm bittet aufgrund der aktuellen Pandemielage darum, die diesjährigen Martinsumzüge umfänglich abzusagen, da die Ansteckungsgefahr aufgrund der zu erwartenden Menschenansammlungen – auch unter Berücksichtigung der Maskenpflicht – als zu groß eingestuft wird.

Demzufolge findet dann auch in Dahnen kein Martinsumzug bzw. Martinsverlosung statt!



Aber

... die Kinder bekommen am Freitagabend, dem 13. November 2020, wie gewohnt ihren Martinswecken. Der St. Martin wird an bereitgestellte Tüten oder Kartons an der Haustür/Hauseingang Martinswecken hinterlegen, so dass keinerlei Verbindungen zwischen Personen stattfinden können. Schön wäre es, wenn die gebastelten Martinslaternen der Kinder an den Fenstern der Häuser leuchten würden. Somit wird ein wenig an St. Martin erinnert und das ein oder andere Kerzenlicht auf den Fensterbänken wirkt sicherlich in der angespannten Zeit auf ein hoffentlich baldiges Ende der Pandemie.

3. Volkstrauertag

Auch die jährliche Gräbersegnung auf dem Ehrenfriedhof am Volkstrauertag unter Mitwirkung der Freiwilligen Feuerwehr Dahnen und des Musikvereins Dahnen-Dasburg findet nicht statt. Die Kranzniederlegung zum Gedenken an die Kriegsoffer der beiden Weltkriege wird in aller Stille durch den Ortsbürgermeister und die Beigeordneten der Gemeinde vorgenommen.

4. Musikverein Dahnen-Dasburg - Weihnachtsmarkt

Der Musikverein Dahnen-Dasburg teilt mit, dass ebenfalls der diesjährige Weihnachtsmarkt auf der Burg Dasburg abgesagt wird.

5. Adventsfenster

Das für Samstag den 28.11.2020 geplante Adventsfenster wird auf Samstag, den 19.12.2020 verschoben. Beginn ist um 18:00 Uhr vor der Pfarrkirche unter Mitwirkung des Musikvereins Dahnen-Dasburg. Thema des Abends: „In der Hoffnung leben – Friedenslicht“.

Der Verwaltungs- und Pfarrgemeinderat Dahnen lädt herzlich zu dieser Veranstaltung unter Einhaltung der Hygienevorschriften ein.



Vergangenes

1. Blutspenden



Am 02.10.2020 hatte das Deutsche Rote Kreuz zur Blutspende ins Dorfgemeinschaftshaus nach Dahn eingeladen. Dieser Einladung folgten dann 65 Blutspender.

2. Seniorennachmittage

Liebe Besucherinnen und Besucher des Seniorennachmittags, über die Dorfzeitung möchte ich Euch einen Gruß schicken. Es ist traurig, dass wir unseren langjährigen Brauch unterbrechen müssen. Ich hatte schon die Einladungen für November fertig, aber wieder hat uns CORONA einen Strich durch die Rechnung gemacht. In diesem Jahr wird vermutlich nichts mehr daraus, dass wir uns treffen können. Es ist erst mal nicht gestattet und wir gehören ja alle einer Risikogruppe an . . . Wir müssen abwarten was die Zeit bringt. Dann werde ich nochmal allen Bescheid geben. In der Hoffnung, dass es einmal besser wird und alle gesund bleiben, grüße ich Euch Katharina







kein Seniorennachmittag sondern Altentag 2003

3. Wartehalle im Unterdorf

In der letzten Sitzung des Ortsgemeinderates wurde der Beschluss gefasst, dass für das Unterdorf eine neue Wartehalle angeschafft wird. Diese wird dann an der gleichen Stelle, wo die jetzige steht, errichtet.



4. Granatenentschärfung

Nach der Maisernte wurde auf dem Wehrbüsch eine Granate aus dem 2. Weltkrieg gefunden. Durch den Kampfmittelräumdienst wurde diese dann ohne große Probleme entschärft.



Sauerkrautsuppe

für 4 Portionen

| | | |
|---------|-----------------------------|--|
| 500 gr. | Kartoffeln (mehlig) | 1. Kartoffeln schälen – in Würfel schneiden und in der Brühe 15 Minuten garen |
| 1 ltr. | Gemüsebrühe | 2. Sauerkraut hinzufügen, gut erhitzen (jedoch nicht mehr kochen), dann zur Seite ziehen |
| 250 gr. | Sauerkraut (milchgesäuert) | 3. Suppe mit Chilipulver und Paprikapulver nach Geschmack würzen |
| ½ Teel. | Chilipulver | 4. Suppe mit Creme fraiche verfeinern und mit Petersilie bestreut servieren |
| 1 Teel. | Paprikapulver (edelsüß) | |
| 1 Teel. | Paprikapulver (rosenscharf) | |
| 75 gr. | Creme fraiche | |
| | gehackte Petersilie | |

Kürbis-Gnocchi Auflauf

für ca. 4 Personen

| | |
|---------------------------------|--|
| Öl zum Anbraten | 2 Esslöffel Tomatenmark |
| 2 Zwiebeln (fein gehackt) | 500 ml Gemüsebrühe |
| 600 gr. Hackfleisch (gemischt) | 600 gr. Hokkaidokürbis (netto gewogen) in Würfel geschnitten |
| Salz / Pfeffer | 200 gr. Creme fraiche |
| 2 Teelöffel Curry | etwas Basilikum (gehackt) |
| etwas Chilipulver | 2 Pck. Gnocchi (Kühlregal) ca. 500 gr. |
| 2 Knoblauchzehen (fein gehackt) | 2 Kugeln Mozzarella (ca. 125 gr.) |

Zwiebeln in Öl anbraten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Chili und Knoblauch würzig abschmecken. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten lassen. Gemüsebrühe eingießen und den Kürbis dazugeben, ca. 5 Minuten dünsten lassen.

Danach Creme fraiche, Basilikum und die Gnocchi zugeben und alles gut vermischen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Schmandkuchen

| | | |
|-------------|---------------|---|
| 100 gr. | Butter | Mürbeteig zubereiten und in eine 26er Springform |
| 80 gr. | Zucker | |
| 1 Päckchen | Vanillezucker | |
| 1 | Ei | |
| 2 Teelöffel | Backpulver | |
| 250 gr. | Mehl | |

Schmand-Sahne-Mischung

| | | |
|------------|----------------|--|
| 3 | Eier | alles mischen und auf den Mürbeteig geben. |
| 150 gr. | Zucker | |
| 2 Päckchen | Vanillepudding | |
| 600 gr. | Schmand | |
| 600 gr. | Sahne | |

Bei 180 Grad 45 Minuten backen, mit Zimtzucker bestreuen und weitere 5 Minuten backen, über Nacht in der Form auskühlen lassen.



*Das Team der Dorfzeitung wünscht Frohe Weihnachten und
einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2021!*

Passen Sie auf sich auf und bleiben Sie GESUND!