



JAHRESBERICHT 2020



Inhalt	
Vorwort.....	3
Vorstand & Ressort	4
EINLADUNG ZUR 142./143. JAHRESVERSAMMLUNG	6
Bericht der Präsidentin	7
Boerenkoolstampot met Rookworst Kale Eintopf	8
Besuchsdienst.....	9
Mandel – (Schoggi) – Gutzi von Denis Sumi	11
Seniorenreise	12
Himbeertraum von Barbara Massignani	12
Pro Juventute	13
Ausgebackener Broccoli von Annika Koppelman	14
Aktivitäten.....	15
7-Korn Zopf von Erika Stauffer	16
Jahresbericht Brockenstube	17
Wegglitag	17
Jahresbericht Babysittervermittlung.....	18
Nussecken oder Stengel von Silvia Lüdin.....	19
Mittagstisch	20
Linsen-Bowl von Susanna Tschopp.....	22
Kinderkleider- und Skibörse Team	23
Linsen-Spinat-Dal von Elsbeth Zentner-Maag	24
Fahrdienst	25
Vereinsreise	25
Eine kleine Aufmerksamkeit	27
Spielgruppe Datzelwurm	28
Riz Casimir von Jenny Kiener.....	29
Jahresrechnung 2020.....	30
Bilanz per 31. Dezember 2020	31
Budget 2021	32
Mittagstisch Jahresrechnung 2020	33
Spielgruppe Jahresrechnung 2020	34
Revisorenbericht 2020.....	35
Bericht Buchhaltung	36
Neuer Adventsweg in Lausen.....	37
Cookies von Isabelle Jud.....	37
Maisminestrone von Astrid Dietrich	38

Vorwort

Von Astrid Dietrich
Präsidentin



Liebe Mitglieder und Leserinnen

Die vierzehnte Ausgabe der Broschüre des Frauenvereins ist etwas spezieller, weil es vom vergangenen Jahr nicht so viel zu berichten gibt. Dennoch möchten wir Ihnen einen Einblick in die einzelnen Ressorts des letzten Jahres geben. In der Mitte der Broschüre finden Sie wiederum das Jahresprogramm mit den interessanten Angeboten, die der Frauenverein anbietet. Da wir noch nicht wissen, ob die jeweiligen Anlässe durchgeführt werden können, werden wir noch keine genauen Daten angeben, sondern unsere Ideen. Die näheren Angaben finden Sie aber rechtzeitig im «Gmeiniblättli».

Sie werden Rezepte in der Broschüre finden. Die Vorstandsfrauen haben je ein Rezept preisgegeben das sie gerne Kochen oder Backen. Vielleicht «gluschtet» Sie ja das eine oder andere. Wir wünschen Ihnen gutes Nachkochen der abwechslungsreichen Rezepte.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Lesen der Broschüre 2020 und hoffe und freue mich auf ein baldiges Wiedersehen.

Vorstand & Ressort



Präsidentin/Mittagstisch

Astrid Dietrich, Heinisbodenweg 11
4415 Lausen, 061 311 79 71

adietrich@frauenverein-lausen.ch



Kassierin

Isabelle Jud, Hupperstr. 23
4415 Lausen, 061 923 36 60

ijud@frauenverein-lausen.ch



Aktuarin

Nicole Suter Scharpf, Peterhansstr. 37
4415 Lausen, 061 961 97 51

nsuter@frauenverein-lausen.ch



Besuchsdienst

Barbara Massignani, Peterhansstrasse 22
4415 Lausen, 061 901 94 15

bmassignani@frauenverein-lausen.ch



Brockenstube / Einkauf / Dekoration

Denise Sumi, Hupperstr. 80
4415 Lausen, 061 921 44 83

dsumi@frauenverein-lausen.ch



Kurse / Veranstaltungen

Jennifer Kiener, Edletenstr. 10e
4415 Lausen, 079 902 54 11

jkiener@frauenverein-lausen.ch



Kurse / Veranstaltungen

Elsbeth Maag-Zentner, Hofmattstrasse 10e
4415 Lausen, 079 902 54 11

emaag-zentner@frauenverein-lausen.ch



Spielgruppe

Gerrie Lennertz, Hauptstr.64
4416 Bubendorf, 079 385 05 87

glennertz@frauenverein-lausen.ch



Seniorenreise / Babysitterliste

Erika Stauffer, Florastr. 7
4415 Lausen, 061 921 21 36

estauffer@frauenverein-lausen.ch



Reisen

Susanne Tschopp, St. Niklausstrasse 7
4415 Lausen, 061 921 26 92

stschopp@frauenverein-lausen.ch



Fahrdienst

Silvia Lüdin, Wannenstr. 9
4415 Lausen, 077 461 66 22

sluedin@frauenverein-lausen.ch



Kinderkleiderbörse

Annika Kappelmann, Unterfeldstrasse 24
4415 Lausen, 077 434 62 47

akappelmann@frauenverein-lausen.ch

Lausner Seniorentreff

Elisabeth Wallmeier, Grienackerstr. 1
4415 Lausen, 061 921 07 12

EINLADUNG ZUR 142./143. JAHRESVERSAMMLUNG

Datum: Donnerstag, 00 April 2021

Zeit: 19.30 Uhr

Ort: Gemeindesaal Lausen

Traktanden: 1. Begrüssung

2. Protokoll der Jahresversammlung vom 11. April 2019

Liebe Frauenverein Mitglieder

Genau so hätte an diesem Platz die Einladung zur 142./143. Jahresversammlung gestanden. Als wir uns im Vorstand im letzten November die ersten Gedanken machten, wie und wann unsere GV stattfinden soll, haben wir uns über eine Verschiebung in den Juni entschieden. Im Juni wird alles wieder im normalen Status sein und wir können die GV wie gewohnt durchführen. Als wir im März die nächste Vorstandssitzung hatten (immer per Zoom), mussten wir uns eingestehen, dass es sehr unsicher ist, dass die GV im Juni normal durchgeführt werden kann. Auch wir vom Vorstand hoffen und bangen nach Normalität, wieder ohne Masken in den Einkaufsladen gehen, durch den Lausner Markt schlendern, an GV's gehen usw. Im Vorstand haben wir viele Szenarien durchdacht, einiges diskutiert und uns schweren Herzens einstimmig auf die briefliche GV Variante geeinigt. Natürlich gilt das auch für die nicht durchgeführte GV vom 2020.

Damit wir unser Vereinsleben wieder aufblühen lassen können, möchte der Vorstand Sie im Herbst zu einem Vereins-Apéro einladen. Dies natürlich nur, wenn die Situation dies wieder erlaubt. Datum und Ort entnehmen Sie bitte aus dem Gmeiniblättli.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und bleiben Sie bitte gesund.

Der Vorstand vom Frauenverein Lausen

Bericht der Präsidentin

Von Astrid Dietrich

Was kann man von einem Vereinsjahr berichten, in dem es im Verein praktisch keine Anlässe gab? Diese Gedanken schwirren mir gerade in diesem Moment so durch den Kopf. Es wird vielleicht etwas Schwieriger werden, mehr als zwei Zeilen auf Papier zu bringen. Aber ich bemühe mich, Ihnen trotzdem einen kurzen Präsidenten-Bericht zu schreiben, der sich lohnt zu lesen.

Im Januar war der einzige Anlass, den wir in diesem Jahr für Sie organisieren und auch durchführen durften. Vor allem das Wort durchführen ist wichtig, organisiert haben wir dennoch viel. Leider mussten die Anlässe meistens aufgrund unseres Vernunft-Entscheides abgesagt werden, denn Ihre Gesundheit hatte für uns immer oberste Priorität. Gerne wären wir mit Ihnen auf Reisen gegangen, hätten Sie an den spannenden Aktivitäten wie zum Beispiel am Feuerlöschkurs getroffen und noch vieles mehr. Die Absage der Adventsfeier 60+ hat mich besonders getroffen. Es ist für mich ein grosses Highlight im Vereinsjahr.

Nun, was bringt es immer Vergangenenem nachzutruern. Es ist nicht mehr aufholbar. Was wir machen können, ist auf eine Zukunft zu hoffen, die uns wieder auf Reisen gehen lässt und uns wieder an Festen zusammensitzen lässt und uns wieder an spannenden Aktivitäten teilnehmen lässt. Wir vom Frauenverein stellen uns auf ein neues Jahr ein, an denen alle Aktivitäten stattfinden können. Also, wir werden bereit sein und freuen uns auf ein spannendes neues und interessantes Jahr. Ich freue mich sehr auf ein Wiedersehen mit Ihnen.



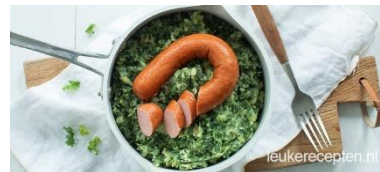
Boerenkoolstampot met Rookworst Kale Eintopf

Von Gerrie Lennertz

Dieser klassische holländische Eintopf mit Rauchwurst sollte im Winter nicht fehlen.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Federkohl
- 500 g Kartoffeln (geschält in Würfel)
- 1 grosse oder 2 kleine Rauchwürste
- 1 Tasse warme Milch
- 20 g Butter
- 1 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss



Zubereitung:

Eine grosse Pfanne Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und die Kartoffeln und den geschnittenen Federkohl hinzufügen. Den Deckel auf die Pfanne legen und die Kartoffeln und den Federkohl ca. 20 Minuten kochen, bis es zart ist.



Abtropfen und Stampfen. Butter, Senf und Milch dazugeben und bis zu ein cremiges Püree entsteht vermischen. Den Federkohleintopf mit etwas Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Rauchwurst erhitzen und mit dem Federkohl servieren. Auch Apfelmus passt herrlich dazu.



Eet smakelijk

E Guete

Besuchsdienst



Von Barbara Massignani

Am 9. Januar brachten Maria van de Vlekkert und Rita Schaller die ersten Geschenke ins Altersheim Frenkenbündten. Mit einem Bewohner, den sie von früheren Besuchen kannten, gingen sie noch etwas trinken und trafen dort lustigerweise am Tisch auch noch auf einen Bewohner aus Lausen, der vorher nicht im Zimmer war. Weiter besuchten Maria und ich die nächsten drei Nachmittage folgende Altersheime: Brunnmatt in Liestal, Mülimatt in Sissach, Zentrum Ergolz in Ormalingen, Zum Eibach in Gelterkinden, Jakobushaus in Thürnen, Gritt Seniorenzentrum in Niederdorf und das Seniorenzentrum in Füllinsdorf. Insgesamt überbrachten wir 33 Geschenke. Für die Bewohner ist es immer eine Abwechslung, wenn wir vom Frauenverein vorbeikommen. Durch die Besuche der letzten Jahre sind uns viele Heimbewohner alt bekannt und die Freude auf ein Wiedersehen ist jedes Mal sehr gross. Auch in Gelterkinden wurden wir von einer sehr rüstigen Bewohnerin zu einem Kaffee eingeladen. Die immer wieder erhaltenen Dankeschreiben bestätigen uns, dass wir den Besuchten immer grosse Freude bereiten.




Dieses Jahr wurden insgesamt 30 Jubilare besucht, 24 Frauen und 6 Männer. Anfangs März wurden noch vor dem Lockdown die letzten Geburtstagsjubilare besucht. Dies auch bereits auf Distanz und auch nur, nachdem es vorher mit dem Jubilar besprochen wurde. Bis Ende Mai fanden dann keine Besuche mehr statt. Trotzdem wurde telefonisch gratuliert und falls gewünscht der Besuch auf einen späteren Zeitpunkt verschoben. Anfangs Juni wurden dann die ersten regulären und sukzessive auch die zurückgestellten Besuche durchgeführt. Wir waren froh, dass wieder ein wenig Alltag bestand. Im Sommer war es kein Problem, da wir mit Abstand meistens mit den Jubilaren draussen auf

dem Balkon oder auf dem Sitzplatz sein konnten. Im Herbst/Winter wurde es wieder schwieriger, aber mit Maske und Abstand weiterhin möglich. Leider hatten aus verständlichen Gründen, doch einige Absagen. Ende des Jahres überbrachte ich daher die Geschenke und Glückwünsche leider nur noch bis an die Türe. Oftmals kriegen wir nach den Besuchen nochmals Rückmeldungen, in denen für den schönen Blumenstrauss / Gutschein oder die angenehmen Gespräche gedankt wird. Dies ist für uns sehr motivierend und zeigt, dass die Besuche sehr willkommen sind. Dazu werden auch immer liebe Grüsse und ein grosses Dankeschön an den Frauenverein ausgerichtet.

Ein Witwenbesuch wurde gemacht. Eine Witwe hat den Anruf sehr geschätzt, verzichtete aber auf einen Besuch.

Seit Herbst dürfen wir in unserem Team neu Frau Mirjam Buchmann begrüssen. Sie unterstützt uns gerne bei den Jubilaren- und Altersheimbesuchen. Herzlich willkommen!

Abschliessend möchte ich mich bei Maria van de Vlekkert, Rita Schaller und Mirjam Buchmann von Herzen für ihren Einsatz und ihre Unterstützung bedanken.



Mandel – (Schoggi) – Gutzi von Denis Sumi

200 g Zucker
2 Eier
250 g gem. Mandeln
1 P Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 Esslöffel Mehl
125 g Schoggiwürfeli (auch sehr gut ohne Schoggiwürfeli)

Alles gut mischen, Kugeln formen, in Puderzucker wenden und in genügendem Abstand auf das Backblech geben.

Backen: ca. 12 Minuten in dem auf 175 Grad vorgeheizten Ofen

Viel Vergnügen beim nachbacken

Seniorenreise



Von Erika Staufer

Bis zuletzt haben wir gehofft, die Reise im September durchzuführen. Da Ihre Gesundheit uns sehr wichtig ist, haben wir uns aus bekannten Gründen entschieden, die Seniorenreise nicht durchzuführen.

Wir haben die Seniorenreise für's nächste Jahr auf den 22. September 2021 verschoben.

Die Reise geht ins schöne Appenzellerland, nach Teufen in den «Schnuggebock».

Dort werden wir essen wie zu Grossmutter's Zeiten und in allen Räumlichkeiten in die damalige Zeit entführt. Es gibt viel zu sehen, zu bestaunen und zu geniessen.



Himbeertraum von Barbara Massignani

2.5 dl Vollrahm schlagen
2.5 dl Halbrahm schlagen

400g Philadelphia Frischkäse
150g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
zusammenmischen und den Rahm sorgfältig darunterziehen.

500g gefrorene Himbeeren, auftauen, evtl. wenig Zucker

In eine grosse Form oder kleine Gläser einschichten. weiss/rot/weiss

150-200g Mandelsplitter
3 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL Zucker
2 EL Butter



Knusprig rösten und vor dem Servieren obendrauf verteilen.

En Guete

Pro Juventute



Von Gerrie Lennertz

Auch wenn immer wieder Babys geboren werden, ist dieses Jahr alles anders als gewohnt. Für viele von uns gibt es eine ganz andere Form von Lebensqualität. Das soziale Leben ist sehr eingeschränkt, es gibt viele Sorgen und hierfür bietet Pro Juventute unter Telefon «147» Beratung für Eltern an.

Im Berichtsjahr 2020 (Stand 31. Dezember 2020) wurden in Lausen 43 Babys geboren (23 Mädchen und 20 Knaben), davon 25 Erstgeborene.

Traditionell erhalten die Eltern von erstgeborenen Babys vom Frauenverein und der Gemeinde während einem Jahr die Elternbriefe als Geschenk.

Für jedes weitere Baby erhalten die Eltern im Namen des Frauenvereins gestrickte Finkli oder Söckli als Geschenk. Die schönen Finkli und Söckli strickt Frau Maya Stucki. Einmal mehr, herzlichen Dank!



Ausgebackener Broccoli von Annika Koppelman

Es braucht:

120 g Vollkornmehl (oder normales Weizenmehl)

3 Eier

150 g Joghurt

600g Broccoli

1 Zitrone

Salz, 1 Tl Kreuzkümmel und Pfeffer

Etwa 300 ml Frittieröl



So wird's gebacken:

Mehl mit etwas Salz, den Eiern, dem Joghurt und den Gewürzen zu einem dicklichen Teig rühren, etwa 15 min. quellen lassen.

Broccoli putzen, waschen und trocken tupfen. Broccoli in Röschen trennen, Stiele in mundgerechte Bisse schneiden.

Das Öl auf 170–190°C erhitzen. Portionenweise die Gemüstückchen in den Teig tauchen und sofort im heißen Fett goldbraun ausbacken.

Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und dann heiß mit Zitrone zu Tisch geben. Dazu passt Kräuterquark.

Tipp: Das Fett ist heiß genug, wenn am Stiel eines Holzlöffels der in Fett gehalten wird bis Bläschen aufsteigen.



Aktivitäten



Von Jennifer Kiener und Elsbeth Maag-Zentner

Bereits im Januar starteten wir voller Euphorie ins Frauenvereinsjahr 2020 mit unserem beliebten Kino-Abend im Tonwerk. 26 begeisterte Kino-Gängerinnen fanden sich pünktlich ein, um gemeinsam den Film „Die Göttliche Ordnung“ anzusehen. Die Stimmung war bereits während dem Apéro ausgelassen und wurde von Minute zu Minute noch besser.



Dann sollte es im Vereinsjahr weitergehen. Vieles war geplant – und doch kam alles anders als gewollt – gewünscht – gehofft. Das Corona-Virus hatte uns ab März fest im Griff und leider mussten auch wir, auf all die tollen Ausflüge und Veranstaltungen verzichten. Hätten wir doch liebend gern mit euch an der GV einen Kaffi zusammen getrunken oder beim Feuerlöschkurs unser FRAU gestanden. Aufgeschoben ist jedoch nicht aufgehoben. Wir sind zuversichtlich, dass das Jahr 2021 einiges für uns bereithält und wir gemeinsam viele tolle Veranstaltungen durchführen dürfen.

Zum Schluss möchten wir uns noch bei euch allen bedanken. Nur durch eure Teilnahme an all den Veranstaltungen, können wir diese durchführen und freuen uns schon heute auf die nächsten gemeinsamen Jahre.

Liebe Grüsse vom Resort Veranstaltungen

7-Korn Zopf von Erika Stauffer

Zutaten:

500g 7-Korn Zopf Mehl erhältlich in Haegler's Mehlladen, Unterdorfstr. 53,
Lausen
500g Dinkelmehl hell
5 dl Milch
125g Margarine flüssig
 $\frac{3}{4}$ Hefewürfel
2 Essl. Zucker
1-2 Eier
1 Essl. Oel
2 Teel. Salz

Zubereitung:

Beide Mehle mischen, Salz, Oel, flüssige Margarine und leicht erwärmte Milch in die Mitte geben.

Hefe mit Zucker verdrücken und verflüssigen lassen, dazu geben.

Ei verklopfen und in den Teig geben. (Bei sehr grossen Eier nehme ich nur die Hälfte in den Teig. Die andere Hälfte brauche ich später um den Zopf zu bepinseln.)

Den Teig gut kneten: von Hand oder mit der Maschine

An einem warmen Ort zirka eine Stunde aufgehen lassen.

Dann «zöpfeln» und mit Ei bepinseln. (Ich mache lieber zwei kleine statt eines grossen Zopfs)

Im vorgewärmten Ofen bei 190° zirka 40 Minuten backen.



Jahresbericht Brockenstube



von Denise Sumi

Mit viel Freude und Engagement starteten wir ins neue Brockijahr. Leider mussten auch wir nach wenigen Wochen unsere Brockitüre auf unbestimmte Zeit schliessen. Auch der jährliche „Lausner-Märt“ fiel leider aus bekannten Gründen aus und so blieben unsere Zeilen mit vielen schönen Artikeln in der Brocki stehen.

Im Juni öffneten wir unsere Brockenstube wieder, leider spürten wir die Zurückhaltung der Besucher und Kunden, was sich auch beim Jahresumsatz bemerkbar machte.

Mit Einnahmen von insgesamt CHF 2478 schliessen wir ein spezielles Brockijahr ab.

Ich möchte mich ganz herzlich bei Annemarie Hostettler, Gabi Häusler, Vreni Suter und Dorli Scheidegger für die grosse Unterstützung bedanken.

Trotz den widrigen Umständen haben wir alle zusammen das spezielle Jahr sehr gut gemeistert.

Wegglitag

Jedes Jahr, am 2. Schultag vom neuen Schuljahr, verteilt der Frauenverein Lausen den Schülern von Lausen ein „Weggli zum Znüni“. Im August 2020 verteilten wir **408 Weggli** an Kindergärten und Schüler von der 1.- 6. Klasse.

Jahresbericht Babysittervermittlung



Von Erika Stauffer

Im vergangenen Jahr wurde die Vermittlung nur von einer Familie beansprucht. Das war anfangs Jahr, vor dem Lockdown. Während dem laufenden Jahr wurden weitere Kontakte bestimmt wegen der vorhandenen Situation vermieden.

Dafür war das Interesse seitens der Jugendlichen umso grösser. Sie würden gerne ihr Taschengeld mit Babysitting aufbessern. Also wenn Sie Familien mit Kleinkindern kennen, dann machen Sie doch ein bisschen Werbung für uns.

Im Frühling 2021 werden wir mit dem Roten Kreuz einen erneuten Babysitterkurs durchführen.

Datum:

28. Mai 2021 von 18:00 bis 21:00 und 29. Mai 2021 von 9:00- 17:00

Der Kurs wird im Anzeiger ausgeschrieben. Die Jugendlichen können sich schon jetzt via Homepage vom Roten Kreuz Liestal (www.srk-baselland.ch) anmelden.

Das SRK hat neu ein Merkblatt gestaltet mit den Pflichten und Erwartungen an beide Seiten. Bei einer Anfrage zum Babysitten wird das Merkblatt abgegeben.



Nussecken oder Stengel von Silvia Lüdin

<u>Inhalt Teig:</u> 300g	Mehl	}	Oder ein gekaufter Mürbeteig
2	Teelöffel Backpulver		
140g	Zucker		
1 Päckli	Vanillinzucker		
100g	Butter oder Margarine		
1 Prise	Salz		

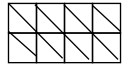
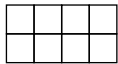
Zum Bestreichen: 6 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

<u>Belag:</u> 250 g	Butter oder Margarine
250 g	Zucker
1 Päckli	Vanillinzucker
ca. 5 EL	Wasser
250 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	gehackte Haselnüsse
100 g	Helle oder dunkle Schokolade gehackt



Zubereitung:

- 1) Für den Teig alle Inhalte zusammenfügen. Falls der Teig noch klebrig ist, kühlstellen. Direkt auf ein Backblech ausrollen und mit der Konfitüre bestreichen.
- 2) Für den Belag, Zucker, Butter, Vanillinzucker mit dem Wasser aufkochen, Nüsse dazugeben und auskühlen lassen. Gehackte Schokolade untermischen.
- 3) Ausgekühlte Masse gleichmässig auf dem Teig verteilen und bei 180°C ca. 25 min backen. Noch warm in Quadrate, Dreiecke oder Stengeli schneiden.



- 4) Beim letzten Schritt fertige Schokoladenglasur nach Angabe flüssig machen und ein Teil der fertigen Nussecken in die Glasur tunken. Die Nussecken auf einem Teller zum trocknen legen.

Viel Spass beim ausprobieren



Mittagstisch



Von Astrid Dietrich

Ja, das erste Mal in der Geschichte des Mittagstisches wurden die Tore ausserhalb der Schulferien geschlossen. Nicht freiwillig, möchte ich hier betonen. Von dem Moment an, als die Schüler ins Homeschooling gingen, war auch bei uns Schluss. Auch wir mussten zu Hause ausharren. In dieser Zeit konnte ich mir genügend Gedanken machen, wie der Neustart mit den vielen Auflagen vorzubereiten ist. Ich stellte vieles auf den Kopf und überdachte alte «Zöpfe» und habe neue geflochten. Manches davon wird wieder verschwinden, sobald wir dies können; anderes wird bleiben, weil es sich bewährt hat. Ich habe in dieser Zeit gelernt, dass es manchmal sogar gut ist, alles zu überdenken. So wäre ich nie auf die Idee gekommen, beim Ablauf eine Änderung vorzunehmen. Bisher warteten wir bis alle Kinder von der Schule am Mittagstisch angekommen sind. Erst dann konnten die Kinder tischweise das Essen holen. Während der Wartezeit konnten sie schon mal mit Knabbergemüse und Käsesticks den kleinen Hunger stillen. Auch war das Getränk bereits auf den Tischen. Nun, bis anhin war das perfekt für uns. Mit den Vorlagen, die wir einhalten mussten, wurden die Gemüse- und Käsesticks sowie die Getränke von den Tischen verbannt. Mit dieser, für uns grossen Änderung kam mir der Gedanke, den ganzen Ablauf zu ändern. So wenden wir seit neuestem am Mittagstisch den sogenannten «Restaurations-Betrieb» an. Es ist keine Neu-Erfindung, sondern ein sehr geläufiger Ablauf bei Mittagstischen. Dies beinhaltet, dass die Kinder - sobald sie am Mittagstisch angekommen sind - die Hände gewaschen haben, sich beim Check-In angemeldet haben, sofort zur Essensausgabe gehen können, mit dem gefüllten Teller einen Platz finden und mit dem Essen beginnen können. Das Getränk holen sich die jungen Leute am Getränkestand. Den Kindern gefällt. Einigen gefiel es so sehr, dass sie fast vergessen haben zu essen und bereits um 12.15 Uhr schon wieder nach draussen zum Spielen wollten. So wie dieses Beispiel zeigt, mussten wir immer wieder Anpassungen vornehmen. So kam auch die Weisung, dass die Kinder, nicht vor 12.25 Uhr den Tisch verlassen dürfen. Und schau an, die Kids holten plötzlich noch einen zweiten Teller und hatten wieder Zeit zum Essen. Den Restaurations-Betrieb werden wir wahrscheinlich beibehalten. Der Getränkestand wird

ganz sicher sobald wie möglich «in den Keller verbannt». Dies sind nur Beispiele, welche aufgrund der momentanen Situation umgesetzt wurden.

Leider konnten wir dieses Jahr unser jährliches Dankesessen mit Gemeinderäten, Schulleitung, Metzgerei Coop Lausen, den Männern vom Unterhalt und dem Schulrat nicht durchführen. Nächstes Jahr wird dies hoffentlich wieder stattfinden können. An dieser Stelle danke ich allen einzelnen Stellen für die Unterstützung, die wir während dem ganzen Jahr immer wieder erhalten. DANKE!



Da die Tische so ohne Knabbergemüse und die Getränke etwas karg waren, entschied ich mit den Kindern, eine Dekoration zu basteln. Gereinigte leere Büchsen wurden mit gespendeter Wolle (herzlichen Dank für die grossartige Spende) eingewickelt und mit verschiedenen Streuteilen

und/oder mit selbstgemachten Wolle-Pompons verschönert. Die Kinder haben mit viel Eifer mitgemacht und das Resultat war eine wunderschöne Weihnachtsdeko. Auch in Zukunft werden wir solche Basteleinheiten anbieten.



Auch wir vom Team haben uns in diesem Jahr weitergebildet. Wir konnten einen Erste-Hilfe-Kurs durchführen. Der Samariter Verein Lausen hat ihn für uns zusammengestellt hat und durchgeführt. Danke vielmals, es war ein sehr interessanter und lehrreicher Nachmittag.

Bisher hat Gerrie Lennertz die Buchhaltung für den Mittagstisch «gerockt». Sie hatte nun langsam genug von der Zahlenschieberei und übergab diesen Brocken an Isabelle Jud. «Liebe Gerrie, die Buchhaltung hat dir manch graues Haar beschert, aber ich weiss, dass es dir auch Spass gemacht hat. Nun hast du etwas mehr Zeit für dich und deine Enkel. Herzlichen Dank.»

Auch ein grosses Dankeschön an mein grossartiges Team. Es ist einfach, einen Mittagstisch zu leiten mit einem solch starken Team. Auch euch ein riesiges Dankeschön.

Linsen-Bowl von Susanna Tschopp

Farbenfroher, vegetarischer Bowl mit grünen oder schwarzen Linsen (Beluga).

Zutaten für 4 Personen

200 g	schwarze Linsen (Beluga)
1 l	Wasser
1	Papaya
1	Avocado
1	rote Zwiebel
1 Bund	glattblättrige Petersilie
3 EL	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
200 g	Feta
50 g	geröstete gesalzene Cashew-Nüsse
50 g	getrocknete Cranberrys

Und so wirds gemacht:

- Linsen offen im siedenden Wasser ca. 20 Min. knapp weichkochen, abspülen, abtropfen.
- Papaya, Mango, Ananas und Avocado schälen, in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Streifen und Petersilie fein schneiden.

Zitronensaft und Öl verrühren, würzen. Linsen begeben, mischen, in Bowls verteilen. Feta zerbröckeln, Nüsse grob hacken, mit Cranberrys, Früchten, Avocado, Zwiebel und Petersilie darauf anrichten. Kann fast mit allen Früchten, Gemüse angerichtet werden ist ideal für einen "Wochenrückblick".



En Guete



Kinderkleider- und Skibörse Team



Von Annika Koppelman, Kamila Wolak
und Elsbeth Maag- Zentner

Wir sind mit viel Freude und Elan gestartet. Haben unsere Ideen gesammelt, besprochen, wieder verworfen und zusammen neue Ideen entwickelt. Unser kleines Team musste zusammenwachsen, jede ihre Rolle finden, Aufgaben wurden verteilt – je nach Können und Vorlieben.

Doch letztlich haben wir eine Lösung gefunden, dass alles passt: als Team zu dritt, mit der Aufgabenverteilung sowie das Zwischenmenschliche.

Wir haben uns so richtig auf unsere erste gemeinsame Kinderkleiderbörse-Lausen gefreut.

Doch dann kam der Lockdown.

Und dann hiess es für uns das gesamte Jahr über:

(25.04.2020:) ABGESAGT, (12.09.2020:) ABGESAGT, (07.11.2020:) ABGESAGT!!

Sehr schade, so viel Engagement, so viel Planung, so viel Freude...

ABER von allen Kinderkleiderbörse-Lausen-Fans auch so viel Zuspruch!!

Es gibt einfach Zeiten, da kann man nicht so, wie man möchte und nimmt selbstverständlich Rücksicht auf die Mitmenschen!

Die zweite Absage der Kinderkleiderbörse (im September) haben wir nicht vom BAG vorgegeben bekommen, sondern eigenverantwortlich auf die Durchführung verzichtet.

Eine unserer Neuerungen: die Kinderskibörse-Lausen; mit welcher wir ein neues Konzept auf die Beine gestellt haben. Diese Grundidee hatten wir von Beginn an im Kopf und wurde von uns allen gleichermassen als gut empfunden. Wir dachten, als klar war, dass Covid-19 uns bis in den Winter begleitet, wir könnten mit der Verlegung nach draussen sowie einem strikten Schutzkonzept dieses Projekt mit Euch zusammen durchführen. Jedoch stiegen die Fallzahlen des Virus wieder und auch die Helferliste sprach eine deutliche Sprache. Unter diesen Umständen sahen wir uns gezwungen, auch die Kinderskibörse für dieses Jahr «auf Eis zu legen».

ENDLICH - wir starten - 2021!! Wir glauben fest daran!!

Wir freuen uns auf den Start unserer ersten gemeinsamen Kinderkleiderbörse Lausen.

Wir freuen uns auf euch! Und sind im wahrsten Sinne, nicht müde einen neuen Anlauf zu starten, sondern gespannt wie ein Flitzebogen: voller Energie und Tatendrang «schiessen» wir los.

Linsen-Spinat-Dal von Elsbeth Zentner-Maag

1 EL	Olivenöl
240 g	rote Linsen
4 EL	gelbe Currypaste
5 dl	Kokosmilch
5 dl	Wasser
1 TL	Salz
400 g	Blattspinat

Öl in einer Pfanne erwärmen. Linsen und Currypaste begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Kokosmilch und Wasser dazugiessen, salzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln. Spinat begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln.

Guten Appetit

Fahrdienst



Silvia Lüdin

Das Jahr 2020 war für uns alle ein spezielles Jahr, so auch für den Fahrdienst.

Martha Fischer hat per 1. Mai die Leitung des Fahrdienstes an Sylvia Lüdin übergeben, und Ursula Baumann konnte als viertes Mitglied für das Vermittlerteam gefunden werden.

Bereits Mitte März kam die Empfehlung des Roten Kreuz, dass Fahrer über 65 Jahren nicht mehr für den Fahrdienst eingesetzt werden sollen. Wir hatten zwar durch den Lockdown einen starken Rücklauf der Fahrten, aber trotzdem wurde der Fahrdienst noch gebraucht.

Glücklicherweise haben sich zwei junge Piloten zum Fahren zur Verfügung gestellt, da der Flugverkehr eingestellt wurde.

Anfangs Sommer konnten wir dann alle unsere Fahrer wieder einsetzen, allerdings mit Maskenpflicht für die Fahrer und den Fahrgast. Zusätzlich mussten die Fahrgäste im Auto hinten sitzen, wo das möglich ist. Diese Schutzmassnahmen sind immer noch aktuell.

Ich möchte allen Fahrerinnen und Fahrern für ihren Einsatz und ihre Flexibilität danken. Ebenso danke ich meinen Kolleginnen des Vermittlerteams.

Ich hoffe, dass wir auch künftig den Fahrdienst zur Zufriedenheit der Kunden weiterführen können, ob «mit» oder irgendwann auch wieder «ohne» Masken.



Vereinsreise

Von Susanne Tschopp

Infolge der aussergewöhnlichen Situation und deren Beschränkung der Personenanzahl musste die Vereinsreise leider abgesagt werden. Wir bedauern diesen Entscheid und danken für ihr Verständnis.

Natürlich hoffen wir die Reise in diesem Jahr durchführen zu können, wir werden Sie rechtzeitig im Lausner Anzeiger und auf unserer Homepage informieren:

<http://www.frauenverein-lausen.ch>

Bleiben Sie gesund und hoffentlich auf ein baldiges Wiedersehen

Reis-Poulet-Gratin mit Lauch von Nicole Suter

Für 4 Personen:

Reis:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Essl. Butter
- 200 g Reis
- 100 ml Weisswein
- 300 ml Hühnerbouillon

Lauch:

- 2 mittlere Lauchstangen
- 2 gehäufte Esslöffel Butter
- 2 gehäufte Esslöffel Mehl
- ½ l Milch
- 100 ml Rahm
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

Zum Fertigstellen:

- 400 g Pouletbrüstchen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2-3 Esslöffel Öl
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125g)



☆ Backofen auf 200 Grad vorheizen; eine feuerfeste Form ausbuttern.

☆ Die Zwiebel schälen und hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Weisswein dazugliessen und vollständig verdampfen lassen. Die Bouillon beifügen und den Reis zugedeckt auf kleinem Feuer nur gerade knapp weich garen. In die vorbereitete Form füllen.

☆ Inzwischen den Lauch rüsten und in Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

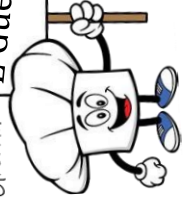
☆ In einem Topf die Butter schmelzen. Das Mehl darin unter Rühren 1 Minute andünsten. Langsam Milch und Rahm dazugliessen, die Sauce aufkochen und auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Am Schluss den Lauch untermischen.

☆ Die Pouletbrüstchen in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im kräftig heissen Öl nur gerade 1 Minute anbraten. Über den Reis verteilen. Die Lauchsauce ebenfalls darübergeben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Gratin verteilen.

☆ Den Reis-Poulet-Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten überbacken. Sehr heiss servieren.

Gutes Gelingen!

E Guete!



Eine kleine Aufmerksamkeit



Von Astrid Dietrich

Nachdem wir im Vorstand den schweren Entscheid getroffen haben, dass wir die Adventsfeier 60+ im Vereinsjahr 2020 nicht durchführen werden, waren alle etwas betroffen. Wir alle überlegten uns einen Weg, dennoch einen kleinen Adventsgruss in die Wohnungen und Häuser



unserer Seniorinnen zu senden. Doch weshalb nicht an alle Mitglieder des Frauenvereins Lausen? Ist dies zu bewältigen? Klar, das ist machbar. An einem schönen Montagmorgen begann wir also mit dem Teig für die Mailänderli. Für uns war nicht die Menge der Guetzli ein Knackpunkt, sondern die Berechnung der Teigmenge. Doch wie sagt man so schön «bei der

Arbeit merkt man.....». Also begannen wir, die erste

Portion Mailänderli zu backen. Schnell wurde realisiert, dass wir noch ein paar Teigportionen mehr machen mussten. Insgesamt gab es 13mal Teig-



Herstellung. Wir fingen bereits am Morgen an, damit die fleissigen Helfer vom Vorstand, die am Nachmittag kamen, gleich mit Einpacken beginnen konnten. Zeitweise kam ich mir vor wie in einer Weihnachtsbäckerei. Zwei in der Küche am Backen und in der Mühlematthalle die fleissigen Wichtel am Verpacken. Es wurde geredet und gelacht und natürlich gab es auch mal einen Kaffee und ein Mäiländerli dazu. Nach und nach wurde der Teig in der Küche weniger und die verpackten Guetzli in der Halle mehr. Die kleinen Aufmerksamkeiten wurden gleich nach den jeweiligen Quartieren sortiert, damit die Verteilung reibungslos weitergehen konnte.

Ich möchte mich bei Ihnen für die vielen Rückmeldungen ganz herzlich bedanken. Es hat uns sehr gefreut und wir haben dies alle gerne für unsere Mitglieder gemacht; umso mehr freut es uns, wenn wir Ihnen mit der kleinen Aufmerksamkeit ein Lächeln ins Haus gebracht haben.

Auch möchte ich meinen Vorstandsfrauen danken für die Idee, die Verarbeitung und die Verteilung. DANKE!

Spielgruppe Datzelwurm



Von Gerrie Lennertz

Eine ganz neue Herausforderung war auf einmal da, als wir im August mit den neuen Gruppen starten wollten. Wir hatten nach dem ersten Lockdown die Schutzmassnahmen in der Spielgruppe bereits eingeführt, aber da war anschliessend das Problem, dass die Kinder beim ersten Besuch nicht von den Eltern begleitet werden durften. Nur ein Elternteil konnte beim ersten Mal dabei sein. So haben wir die gesamte Gruppe in zwei Gruppen aufgeteilt; die erste Gruppe von 8.30h bis 9.45h und die zweite Gruppe von 10.00h bis 11.15h.

Danach wurden die Kinder von uns in Empfang genommen und am Ende gingen sie wieder zurück zu ihren Eltern.

Auch in diesem Jahr sind wiederum alle Gruppen voll besetzt, jeweils Montagmorgen bis Freitagmorgen und am Donnerstagnachmittag.

Das Team ist unverändert, es gab keine Änderungen.

Montag- und Freitagmorgen	Frau Gerrie Lennertz
Dienstag- und Mittwochmorgen	Frau Melanie Gonçalves-Leite
Donnerstagmorgen und -nachmittag	Frau Jeannette Meier

Für die Frühförderung ALD (Ausländerdienst Baselland):

Frau Elisabeth Gaschen und Frau Gerrie Lennertz

Spielgruppen Begleitung:

Frau Astrid Forster Bauen und Frau Nadine Bauen



Dieses Jahr begleitet uns das Thema «Wald und Wiesentiere».

Bei diesem Thema gibt es sehr viel zu entdecken, wie z.B. viele schöne Geschichten zum Anschauen, singen, basteln und Spiele...



Schmetterling und Igel



Riz Casimir von Jenny Kiener

1	Schalotte	2	Knoblauchzehen
10g	Ingwer	2	Dosen Fruchtcocktail à 220 g, abgetropft 150 g
4 EL	Bratbutter	2 EL	Curry mild
3 TL	Mehl	2 dl	Geflügelbouillon
1 dl	Halbrahm		Salz, Pfeffer
1	Banane	500 g	Poulet-Minifilets
½	Bund Koriander		

Schalotte, Knoblauch und Ingwer hacken. Fruchtcocktail in ein Sieb abgiessen, Saft auffangen. Die Hälfte des Butters in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Curry dazugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Fruchtsaft ablöschen. Sauce kochen, bis sie leicht bindet. Rahm und Fruchtcocktail dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei kleiner Hitze kurz unter dem Siedepunkt halten. Poulet in ca. 2 cm grosse Stücke, Banane in Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne restliche Butter erhitzen. Fleisch dazugeben und 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zur Sauce geben und ca. 5 Minuten durchziehen lassen. In derselben Bratpfanne Bananenscheiben braten, bis sie etwas Farbe annehmen. Riz Casimir mit Bananen anrichten. Nach Belieben mit Koriander garnieren. Dazu passt Reis.



Jahresrechnung 2020
Frauenverein Lausen



	Aufwand	Ertrag
Vorstandsentschädigung	1'850.00	
Adventsfeier / Anlässe	1'111.70	
Besuchsdienst	1'090.60	
Spenden	2'100.00	
Miete Spielgruppe	2'700.00	
Finanzaufwand	129.24	
Verwaltungsaufwand	4'237.60	
Übriger Aufwand	4'327.70	
Nettoerlöse Leistungen		2'478.00
Erhaltene Zuwendungen		1'710.60
Mitgliederbeiträge		6'360.00
Spenden Privat		2'822.65
Finanzgewinn		714.83
Total	17'546.84	14'086.08
Verlust		3'460.76
Total	17'546.84	17'546.84

Bilanz per 31. Dezember 2020
Frauenverein Lausen

	Aktiven	Passiven
Kasse	115.65	
Postcheck	9'604.58	
Sparkonto	4'634.64	
Darlehen Zinslos GSL	20'000.00	
Darlehen Zinslos Mittagstisch	10'000.00	
Darlehen GSL	40'000.00	
Depot	11'663.00	
Anteilschein	1'000	
Verrechnungssteuer	284.68	
Total	97'302.55	
Eigenkapital		100'763.31
Verlust		3'460.76
Total	97'302.55	97'302.55
Eigenkapital per 31.12.2020	97'302.55	
Eigenkapital per 31.12.2019	100'763.31	
Verlust	3'460.76	

Für die Richtigkeit:

Isabelle Jud-Brodbeck, Kassiererin

Lausen, 31. Dezember 2020

Budget 2021
Frauenverein Lausen

	Aufwand	Ertrag
Vorstandsentschädigung	1'850.00	
Adventsfeier / Anlässe	2'000.00	
Besuchsdienst	1'500.00	
Spenden	2'100.00	
Miete Spielgruppe	2'700.00	
Finanzaufwand	130.00	
Verwaltungsaufwand	5'000.00	
Übriger Aufwand	4'500.00	
Nettoerlös Leistungen		2'500.00
Erhaltene Zuwendungen		4'000.00
Mitgliederbeiträge		6'000.00
Spenden Privat		3'000.00
Spenden Firmen		1'000.00
Finanzgewinn		600.00
Total	19'780.00	17'100.00
Verlust		2'680.00
Total	19'780.00	17'100.00

Mittagstisch Jahresrechnung 2020
Frauenverein Lausen



	Aufwand	Ertrag
Materialaufwand / Handelsware	13'027.05	
Personalaufwand	69'867.08	
Verwaltungsaufwand	1'579.25	
Finanzaufwand	177.40	
Nettoerlöse Leistungen		39'021.00
Erhaltene Zuwendungen		48'012.98
Total	84'650.78	87'033.98
Gewinn	2'383.20	
Summe	87'033.98	87'033.98

Bilanz per 31. Dezember 2020

	Aktiven	Passiven
Kasse	50.00	
Bankkonto	22'147.58	
Kurzfristige Forderungen	4'710.70	
Langfristige Verbindlichkeiten		15'140.50
Eigenkapital		9'384.58
Gewinn		2'383.20
Total	26'908.28	26'908.28
Eigenkapital per 31.12.2020	11'767.78	
Eigenkapital per 31.12.2019	9'384.58	
Gewinn	2'383.20	

Für die Richtigkeit:

Isabelle Jud-Brodbeck, Kassiererin

Lausen, 31. Dezember 2020

Spielgruppe Jahresrechnung 2020
Frauenverein Lausen



	Aufwand	Ertrag
Materialaufwand / Handelsware	38'954.47	
Personalaufwand	890.70	
Verwaltungsaufwand	693.00	
Finanzaufwand		
Nettoerlöse Leistungen		43'780.45
Erhaltene Zuwendungen		3'418.12
Total	40'538.17	47'198.57
Gewinn	6'660.40	
Summe	47'198.57	47'198.57

Bilanz per 31. Dezember 2020

	Aktiven	Passiven
Kasse	0.00	
Bankkonto	8'295.60	
Kurzfristige Forderungen	9'143.40	
Langfristige Verbindlichkeiten		3'107.82
Eigenkapital		7'670.78
Gewinn		6'660.40
Total	17'439.00	17'439.00
Eigenkapital per 31.12.2020	14'331.18	
Eigenkapital per 31.12.2019	7'670.78	
Gewinn	6'660.40	

Für die Richtigkeit:

Gerrie Lennertz, KassiererIn

Lausen, 31. Dezember 2020

Revisorenbericht 2020



Von Monika Frey und Maria van Vlekkert

Frauenverein Lausen

Am 26. März 2021 haben die Unterzeichnenden die Jahresrechnung 2020 des Frauenvereins Lausen, der Spielgruppe Datzelwurm Lausen und des Mittagstisches für Schülerinnen und Schüler geprüft.


Wir fanden eine saubere und korrekt geführte Buchhaltung vor. Stichprobenweise haben wir die Belege geprüft und uns von der Richtigkeit der Buchführung überzeugt.

Wir danken den Kassiererinnen Gerrie Lennertz und Isabelle Jud für die gewissenhafte und gute Arbeit.

Wir beantragen an der Generalversammlung die Rechnung 2019 des Frauenvereins, der Spielgruppe Datzelwurm und des Mittagstisches Lausen zu genehmigen und dem Vorstand Décharge zu erteilen.

Lausen, 26. März 2021


Monika Frey


Maria Van de Vlekkert

Bericht Buchhaltung



Von Isabelle Jud

2020 – der Neubeginn der Buchhaltung des Frauenvereines. Wir haben die Zeit genutzt, um die Buchhaltungssysteme zu erneuern und auf ein einheitliches System umzusteigen. Aus diesem Grund sind die Jahresrechnungen der Spielgruppe und des Mittagstisches ebenfalls in dieser Broschüre abgedruckt. Somit herrscht nun völlige Transparenz über das Gesamtvermögen des Frauenvereines. Eine komplette Integration der Spielgruppe und des Mittagstisches in die Hauptbuchhaltung wäre ein riesiger Aufwand und würde in keinem Verhältnis stehen. Wir denken, dass durch den Druck dieser beiden Bilanzen und Jahresrechnungen in der Jahresbroschüre genug Transparenz herrscht. Gleichzeitig haben wir die Jahresrechnung des Hauptkontos etwas angepasst und einzelne Positionen aus Platzgründen zusammengefasst.

Der Gewinn der Spielgruppe fällt dieses Jahr sehr üppig aus. Hierzu möchten wir festhalten, dass die Abrechnungsperiode geändert hat. Im 2020 wurden 5 Quartale verrechnet, da die Spielgruppe im Voraus beglichen werden muss. Aus diesem Grund ist der Gewinn etwas verfälscht. Ab 2021 stimmt die Abrechnungsperiode dann wieder mit 4 Quartalen.

Das Budget 2021 ist sehr schwierig zu erstellen, da wir nicht wissen, ob und ab wann wir wieder Veranstaltungen durchführen können. Daher ist alles mit grosser Vorsicht zu geniessen. Wie es am Ende aussieht werden wir dann ende Jahr sehen.

Neuer Adventsweg in Lausen



Von Susanne Tschopp

Leider mussten wir den neuen Adventsweg 2020 absagen. Aufgrund der aktuellen Krise war es uns zeitlich nicht möglich, die Schaukästen rechtzeitig fertig zu stellen auch mussten neue Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

Doch keine Sorge: Die Realisierung des Adventsweg 2021 ist voll im Gange.

Sie werden zeitnah im Lausner Anzeiger über die weiteren Schritte informiert.

Wir freuen uns auf den neuen Adventsweg 2021.



Cookies von Isabelle Jud

220 g	Butter		
200 g	Zucker	100 g	Rohrzucker
2 Stk	Eier gross	1 p	Vanillezucker
370 g	Mehl	1 TL	Backpulver
160 g	Schokolade weiss	160 g	Schokolade dunkel
50 g	Haselnüsse oder Pekannüsse oder Macadamianüsse		

Die Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eier und den Vanillezucker darunter rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und begeben. Die ganze Schokolade sowie die Nüsse untermischen.

Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen (ca. 12-16 Stück pro Blech, da die Häufchen verlaufen). Ergibt ca. 3 Backbleche.

Bei 180 Grad Unter-/Oberhitze ca. 10-12 min backen.

Cookies in einer Blechdose aufbewahren

Maisminestrone von Astrid Dietrich

DAS BRAUCHTS DAZU

<i>2 Zuckermaiskolben</i>	<i>1 grüne Peperoni</i>
<i>1 kleine Stange Lauch, ca. 120 g</i>	<i>1 mittlere Zwiebel</i>
<i>1 Knoblauchzehe</i>	<i>1 Esslöffel Butter</i>
<i>8 dl Wasser</i>	<i>0.5 Bund Oregano</i>
<i>0.5 Bund glatte Petersilie</i>	<i>100 g Bratspeck in Tranchen</i>
<i>1.5 Esslöffel Gemüsebouillon</i>	<i>100 g Crème fraîche</i>
<i>1.5 Teelöffel Maizena</i>	<i>Salz, schwarzer Pfeffer</i>

WIE WIRD'S GEMACHT

1 Von den Maiskolben Hüllblätter und Fäden entfernen und die Kolben halbieren. Senkrecht auf die Arbeitsfläche setzen und mit einem Messer die Körner herunterschneiden.



2 Die Peperoni halbieren, entkernen und in knapp 1 cm grosse Würfelchen schneiden. Vom Lauch die stark dunkelgrünen Blätter und den Strunkansatz entfernen, in der oberen Hälfte senkrecht einschneiden und den Lauch gründlich unter kaltem Wasser spülen, um Sandschichten zu entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

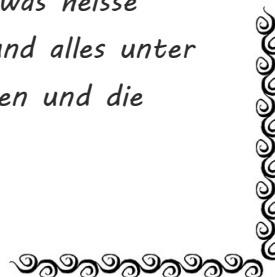
3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Peperoni und Lauch beifügen und mitdünsten. Dann die Maiskörner und das Wasser dazugeben und die Suppe zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

4 Oregano und die Petersilie fein hacken. Die Specktranchen in feine Streifen schneiden. In einer Bratpfanne im eigenen Fett langsam knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Nach 15 Minuten Kochzeit die Bouillon beifügen und die Suppe nochmals 10–15 Minuten kochen lassen.

6 Am Schluss die Crème fraîche mit dem Maizena gut verrühren. Etwas heiße Suppenflüssigkeit dazurühren, diese Mischung zur Minestrone geben und alles unter Rühren nochmals aufkochen. Die Hälfte der gehackten Kräuter beifügen und die Zuckermais-Minestrone mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

En Guete



Inserat



Mailänderli (eine kleine Aufmerksamkeit)

Ergibt etwa 60 Stück

Teig

250 g Butter weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (100 g)

1 Zitrone davon abgeriebene Schale

500 g Mehl

zum Bestreichen

1 Eigelb

1 Esslöffel Rahm

1 Esslöffel Wasser

Zubereitung

- 1 Die Butter, den Zucker und das Salz zu einer hellen, luftigen Masse schlagen; der Zucker soll sich fast vollständig aufgelöst haben.*
- 2 Die Eier und die Zitronenschale verquirlen und beigeben. Das Mehl dazu sieben. Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten.*
- 3 Den Teig auf der nur leicht bemehlten Arbeitsfläche 8-10 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mindestens 1 Stunde kühl stellen.*
- 4 Guetzli mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Wenn möglich vor dem Backen nochmals 20-30 Minuten kühl stellen.*
- 5 Eigelb, Rahm und Wasser verrühren und die Mailänderli damit bestreichen. Die Guetzli im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten goldgelb backen.*