

Ausflug in den Opel-Zoo

Hallo Freunde,

Euer nimmermüder Kulturausschuss ist wieder einmal aktiv geworden. Dieses Mal soll es in den "OPEL ZOO" in Kronberg im Taunus gehen.

Vielen von Euch ist dieser wissenschaftlich geführte zoologische Garten bestimmt aus der Fernsehsendung "Giraffe, Erdmännchen und Co." bekannt. Etwa 1600 Tiere in 220 Arten kann man hier auf 27 ha in teils sehr großen Freigehegen kennenlernen. Viele Tiere kann man sogar mit an der Kasse gekauftem Futter selber füttern. Wer möchte, kann sich vorab den Zoo Lageplan auf der Internetseite des OPEL Zoos ansehen. Hier erfährst Du auch, wo man welches Tier auf dem riesigen Gelände findet.

Die Hauptwege sind alle asphaltiert oder gepflastert, so dass man mit Kinderwagen, Rollatoren und Rollstühlen gut vorankommt. Allerdings sind durchaus auch Steigungen zu bewältigen. Restaurant und Toiletten sind ebenfalls rollstuhlgerecht.

An vielen Stellen im Zoo gibt es die Möglichkeit Picknick zu machen, was wir auch vor haben. Hunde sind erlaubt, müssen allerdings an der kurzen Leine geführt werden.

Geöffnet ist der Zoo bis Sonnenuntergang !

Wir wollen uns am **10.09.2022** um **9.40 Uhr** vor dem Haupteingang treffen. (An der B 455)

OPEL ZOO

Am Opel Zoo 3

61476 Kronberg im Taunus

Die Eintrittspreise betragen für Vereinsmitglieder

Erwachsene 10.50 Eur.

Kinder bis 14 Jahren 3.50 Eur.

Rollstuhlfahrer (GdB ab 80) frei

Begleitperson mit Nachweis "B" frei

Hunde 2.00 Eur.

Vereinsmitglieder werden wie üblich mit 5,00 Eur. pro Person bezuschusst. Somit erhöhen sich die angegebenen Preise für menschliche Nichtvereinsmitglieder, die wie immer gern gesehen sind, um 5,00 Eur. pro Person.

Die Anmeldung erfolgt wie immer über unser elektronisches Anmeldeformular, das ihr auf unserer Webseite

“die-anderen-nauheim.de“ unter “Kultur” findet. Denkt aber bitte daran, dass Eure Anmeldung erst mit Eingang Eures Eintrittspreises auf unserem Vereinskonto gültig ist !

Bankverbindung :

KSV Die Anderen Nauheim e.V.

Kreissparkasse Groß-Gerau

BIC. : HELADEF1GRG

IBAN. : DE96 5085 2553 0011 0280 08

Anmeldeschluss ist der **1.09.2022** !

Solltet Ihr kurzfristig verhindert sein und nicht an unserem Ausflug teilnehmen können, meldet Euch bitte bei mir unter f.stottko@gmail.com wieder ab, damit wir nicht auf Leute warten müssen, die nicht erscheinen werden.

Ich hoffe wir sehen uns recht zahlreich im September;

habt noch einen schönen Sommer,

Euer Frank

Die Hesse´esse´!

Liebe Freunde - der hessischen Küche,

Über uns Hessen wird gesagt, wir seien ein raues aber herzliches Volk. Und auf viele meiner Landsleute trifft das bestimmt zu. Mit unserer Küche verhält es sich ganz ähnlich. Wir können uns bestimmt nicht mit den Feinheiten der Französischen oder der Vielfalt der Mediterranen messen. Der Hesse liebt es herzhaft !!!

Und deshalb stelle ich Euch heute auf vielfachen Wunsch einzelner Personen eines meiner Lieblingsgerichte vor. Den (Süd) - Hessischen Kochkäse ! Er kann zu jeder Tageszeit genossen werden, und von weisen Frauen ist uns in alten Schriften überliefert : „Er macht müde Hessen munter !“ Also Vorsicht meine Damen ! Solltet Ihr eurem Liebsten zum Abendessen eine Portion dieses traditionellen Gerichts servieren, kann es durchaus geschehen, dass er nachts mit einem leidenschaftlichen Verlangen erwacht und..... nochmal zum Kühlschrank geht!

HESSISCHER KOCHKÄS'

Für 4 Personen, Zubereitungszeit : 30 Minuten (ohne Wartezeit),
Kochzeit : einige Minuten

ZUTATEN

400 g Harzer Roller
400 ml Sahne
200 g Butter
500 g Quark
2 gestrichene TL Natron
Kümmel
1 Tasse kalte Milch
3-4 El. Kartoffelmehl (Stärke)

ZUBEREITUNG

Das Kartoffelmehl (Stärke) in die kalte Milch rühren.

Den Harzer Roller in kleine Stücke schneiden und in der Sahne und der Butter in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren langsam auflösen. Die Kartoffelmehl / Milch Mischung unter Rühren dazugeben. Kurz aufkochen lassen, den Topf von der Herdplatte ziehen und den Quark mit einem Handschneebesen unterheben. Dann das Natron unterrühren. Achtung !!! Die Käsemasse geht noch hoch !

Den Kochkäs' sofort in ein verschließbares Gefäß geben, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn ihr mögt, reicht zum Hessischen Kochkäs' außer frischem Bauernbrot auch Kümmel, Essig, Öl und Zwiebelwürfel (rot oder weiß) .

INFO : Dieses einfache Gericht aus der südhessischen Region schmeckt hervorragend als Dip zu Salzstangen oder auf einem panierten Schnitzel.

HINWEIS : Je reifer der Harzer Roller ist, desto intensiver schmeckt der Kochkäs'. Wer Kümmel mag, kann ihn auch schon während der Zubereitung damit würzen. Sollte euch der Kochkäs' zu flüssig geraten sein, könnt ihr beim nächsten mal mehr Kartoffelmehl beim Aufkochen hinzugeben.

VARIATION 1 : Von unseren Vorvätern wurde uns ein Rezept überliefert, das schon so manchen Vegetarier wieder bekehrt hat ! Es stammt aus der Zeit, als Österreich noch zu Hessen gehörte. Diese fruchtbare Verbindung war leider nur von kurzer Dauer, denn auf Grund unüberbrückbarer sprachlicher Differenzen gingen beide Länder bald wieder eigene Wege.

Eines der wenigen Zeugnisse aus diesem goldenen Zeitalter ist das berühmte „Kochkäs' Schnitzel“ ! Dieses Gericht ist so einfach wie genial !

Man nehme ein gut ausgebackenes Wiener Schnitzel und gebe kurz vor dem Verzehr eine ordentliche Portion Kochkäs' darauf. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Der schmelzende Kochkäs' verleiht diesem traditionellen österreichischen Gericht den nötigen hessischen Touch !

Um diese köstliche Speise endgültig zur Delikatesse zu machen, braucht man sie nur mit ein paar Ringen einer rohen roten Zwiebel zu garnieren und / oder mit Edelsüßer Paprika zu bestäuben !

Und voilà ! Fertig ist das hessische Ambrosia – die Speise der Götter !

VARIATION 2 - " HESSISCHER KOCHKÄS' " nach " TIROLER ART "

ZUTATEN

400 g	Harzer Roller
400 ml	Sahne
200 g	Butter
500 g	Quark
200 - 400 g	(Tiroler) Speck, gewürfelt
3 Stück	Schmelzkäseecken
2	gestrichen TI Natron
1	Tasse kalte Milch
3-4 El	Kartoffelmehl (Stärke)
1 El	gehackter (im Mörser gestoßener) Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Tiroler Speck in einer Pfanne kurz anschwitzen, bis er leicht rosa ist.

In die zerfließende Käse-, Sahne-, Buttermasse noch die kleingeschnittenen Schmelzkäseecken, den angeschwitzten Tiroler Speck und den Pfeffer hinzugeben. Ansonsten Zubereitung wie oben !

(Den Kümmel bei diesem Rezept fort lassen !)

Wer Kochkäs` mag, wird diese Variante lieben !

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit !

Wünscht Euch Euer

„Scheff aus de Küch“

Frank