



Infoblatt der Dautzcher WohnGemeinschaft

IV./2021

Der Vorstand hat das Wort

Das nun bald vergangene Jahr 2021 hat uns in jeder Hinsicht Einiges abverlangt. Wir mussten nicht nur unsere Vereinsarbeit erheblich einschränken, auch der private und dienstliche Bereich waren bei unseren Vereinsmitgliedern sehr gestört und beeinträchtigt. Es bleibt nur zu hoffen, dass alle die bisherige Zeit der Pandemie bei guter Gesundheit überstanden haben bzw. wieder gesund sind und wir alle miteinander auch das mit Sicherheit noch vor uns liegende eingeschränkte Leben gut überstehen.

Jahresabschlussfeier 2021

Aber immerhin können wir uns in diesem Jahr wieder auf unsere Jahresabschlussfeier freuen. In Anbetracht der inzwischen erreichten Größe unseres Vereins mit 113 Mitglieder haben wir im Vorstand beschlossen, Ihnen zwei Termine, nämlich den 03.12. und 04.12.2021 anzubieten. Dann kann auch wirklich jeder, der daran interessiert ist, diesen Abend bei einem tollen Buffet, angerichtet von unserer Gaststätte „Taverna Kastoria“ und bei einem amüsanten Kulturprogramm, dem Märchen für Erwachsene, aufgeführt von der Theatergruppe des Kinderheimes „Clara Zetkin“ erleben. Alle weiteren Informationen erhalten Sie im Flyer, der zeitnah zugestellt wird.

Vereinsfahrt 2022

Die in diesem Jahr leider ausgefallene Vereinsfahrt in den Miniaturpark „Klein-Erzgebirge“ Oederan ist für den 30.04.2022 neu geplant. Alle weiteren ausführlichen Informationen zum Ablauf, dem Reisepreis und den infolge Corona einzuhaltenden Bedingungen erhalten Sie ebenfalls in einem Flyer in den nächsten Tagen. Drücken wir alle gemeinsam die Daumen, dass uns die Pandemie nicht noch einmal einen Strich durch die Rechnung macht.

Sollten Sie schon vor unserer Reise an interessanten Kurzreisen interessiert sein, können wir unser Partnerunternehmen, den „Roseexpress“, sehr empfehlen. In den nächsten Wochen sind jeweils 2-Tages-Fahrten nach Rothenburg ob der Tauber am 20./21.11.21, nach Loket zum Erdschweinessen und Besuch des Karlsbader Weihnachtsmarktes und noch einmal nach Loket mit Besuch des dortigen Weihnachtsmarktes im Angebot.

(<https://www.roseexpress.de/roseexpress/>) - Tel.0172 3409852.

Bericht zur Jahreshauptversammlung

Am 30.09.2021 konnte endlich unsere etwas besondere Jahreshauptversammlung im Beisein von 24 Vereinsmitgliedern stattfinden, in der auf Grund der Pandemiesituation die Geschäftsberichte hinsichtlich der Finanz- und Arbeitspläne sowohl für das Jahr 2019 als auch 2020 durch die Vorsitzende, Frau Theuerkorn und den Kassenwart, Herrn Trienitz vorgetragen wurden. Nach ausführlichen Berichtender Revisionskommission, Frau Richter konnten dann beide Geschäftsjahre getrennt voneinander abgeschlossen und der Vorstand einstimmig entlastet werden.

Den anwesenden Mitgliedern wurde nach Abschluss der vergangenen Jahre noch der Arbeits- und Finanzplan für das Jahr 2021 vorgestellt. Es wurde insbesondere darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen nur in Abhängigkeit von der aktuellen Situation stattfinden können.

Der Jahresabschluss ist geplant, der Weihnachtsmarkt findet nicht statt. Alle weiteren Aktivitäten, wie die Fortsetzung der Zusammenarbeit mit der Kommune, der Quartiersmanagerin der Stadt, den ortsansässigen Vereinen sowie die Nutzung des Internets für unsere Publikationen werden fortgeführt.

Selbstverständlich werden auch Aktivitäten beibehalten, die sich in den letzten Jahren bewährt haben, wie z.B. die Herausgabe unseres Infoblattes, die Zusammenarbeit mit ortsansässigen Unternehmen, die Nutzung der Dautzcher Antennengemeinschaft für Veröffentlichungen usw..

Die anwesenden Vereinsmitglieder bestätigten den vorgeschlagenen Arbeits- und Finanzplan einstimmig.

Aktuelles vom Vorstand

In der Vorstandssitzung am 20.10.2021 wurde festgelegt, künftig den „Tanz für Jedermann“ nicht mehr durch den Verein zu organisieren und anzubieten. Es hat sich insbesondere im Jahr 2019 herausgestellt, dass immer weniger Vereinsmitglieder diese Veranstaltung genutzt haben. Der durch die Vorstandsmitglieder betriebene Aufwand der Organisation für fast ausschließlich fremde Gäste ist nicht mehr akzeptabel.

Option: Infoblatt per E-Mail

Der Vorstand beabsichtigt künftig das Infoblatt an Mitglieder, die dies wünschen, per E-Mail zu versenden.

Bitte teilen Sie uns per E-Mail an kontakt@dautzcher-wg.de mit, wenn Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen möchten. Damit tragen Sie, neben der Reduzierung des Papierverbrauchs auch zu einer Reduzierung des Aufwandes für das Austragen des Infoblattes bei.

Von einem Teil unserer Mitglieder haben wir bereits die Adressen. Wir gehen davon aus, dass wir diese in Zukunft für den genannten Zweck nutzen dürfen, außer ein Vereinsmitglied widerspricht ausdrücklich der o. a. Nutzung.

Vereinsmitglieder, die von dieser Möglichkeit keinen Gebrauch machen möchten oder können, erhalten selbstverständlich das Infoblatt auch künftig in Papierform im Briefkasten.

(Inge Böhme)

Leben am Dautzsch

Von Radio Brocken wurde im Sommer die Aktion "Sicherer Schulweg" initiiert.

Es ist unserem Verein eine Herzens-angelegenheit, diese zu unterstützen.

Der Vorstand hat daher eine stabile Plakatwand beschafft und das bereitgestellte Plakat im Bereich des neuen Spielplatzes am Hanfweg angebracht.

- (Inge Böhme)



Rezeptideen zur Weihnachtszeit

Kennen Sie auch das Gefühl, dass man sich insbesondere in der Vorweihnachtszeit gerne an alte Traditionen erinnert? Dazu gehört natürlich auch die „Weihnachtsbäckerei“.

Unsere Vorsitzende, Frau Heidrun Theuerkorn, verrät uns ein **Stollenrezept**, welches in ihrer Familie seit Generationen gebacken wird.

Dazu sind folgende Zutaten erforderlich:

- 1 kg Stollenmehl,
- 75 g frische Hefe,
- 250 ml lauwarme Milch,
- 400 g weiche Butter,
- 125 g Zucker,
- 1 Prise Salz,
- Abrieb von einer Zitrone,
- 400 g Rosinen (evtl. 1 Tag vorher in Rum eingelegt),
- 200 g gehackte Mandeln,
- 200 g gemahlene Mandeln



Bei der Zubereitung ist wie folgt vorzugehen:

Das Mehl wird einer Schüssel ausgeschüttet und etwas angehäuft. In die Mitte wird eine Kuhle gedrückt, in welche die Milch mit der zerkrümelten Hefe kommt. Die Mischung wird glatt gerührt, dann wird als erstes die weiche Butter dazu gegeben und untergerührt. Anschließend kommen die übrigen Zutaten dazu

Nun wird alles sehr gut geknetet, bis der Teig eine gleichmäßige Struktur hat. Anschließend muss der Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat. Danach wird der Teig noch einmal kurz geknetet und dann nach Belieben zu einem oder zwei Stollen geformt. Die Stollen werden auf einem mit Backpapier

ausgelegtem Blech in der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C Umluft, ca. 40 Minuten gebacken. Mit einem Holzstäbchen sollte geprüft werden, ob der Stollen durchgebacken und damit fertig ist. Wenn der Stollen kurz abgekühlt ist, kann er sofort mit flüssiger Butter und Staubzucker dekoriert werden. Wieviel davon auf den Stollen kommt, ist Geschmackssache.

Wenn der Stollen rechtzeitig gebacken wurde und noch mindestens 2 Wochen gut verpackt in Alufolie und einer Plastetüte kühl gelagert wird, schmeckt er Weihnachten besonders gut.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit.

Ihre Heidrun Theuerkorn

Ein weiteres leckeres und etwas exotisches Rezept aus Israel, „**Brathähnchen mit Clementinen und Arak**“, empfiehlt ebenfalls Frau Theuerkorn.

Folgende Zutaten sind notwendig, können aber natürlich auch etwas variiert werden:

10 cl Arak,
4 EL Olivenöl,
3 EL Orangensaft (frisch gepresst),
3 EL Zitronensaft,
2 EL körnigen Senf,
3 EL braunen Zucker,
2 mittelgr. Fenchelknollen – ca. 500 g
4 Clementinen mit Schale in
Scheiben geschnitten,
1 EL Thymianblätter,
1,5 TL Fenchelsamen, Petersilie,
Salz und schwarzen Pfeffer,
1 Freilandhähnchen 1,3 kg in 8 Stücke geteilt oder 1,3 kg Hähnchenkeulen



Zubereitung:

Arak, Olivenöl, Orangen- und Zitronensaft, Senf, Zucker, 2,5 TL Salz und 1,5 TL Pfeffer sind in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut zu verrühren. Die Fenchelknollen werden der Länge nach halbiert, jede Hälfte in 4 Spalten geschnitten, mit den Clementinen, den Hähnchenteilen, dem Thymian und dem leicht zerstoßenen Fenchelsamen in die Marinade gegeben und gut verrührt. Die Mischung sollte nun möglichst über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen.

Die Hähnchenteile werden dann mit der Hautseite nach oben in einer ofenfesten Form verteilt und mit der Marinade übergossen. Gebacken wird im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft ca. 35 - 45 Minuten bis die Hähnchenteile gar und schön braun sind. Die Garflüssigkeit wird abgegossen, auf ca. 80 ml bei geringer Hitze eingekocht und über die warm gehaltenen und auf einer Platte angerichteten Hähnchenteile gegeben. Mit den Fenchelstücken und Clementinenscheiben aus der Marinade wird zum Schluss die Fleischplatte dekoriert und mit gehackter Petersilie bestreut.

Guten Appetit, Ihre Heidrun Theuerkorn

Reisen mit der DWG

Freuen Sie sich auf unsere Fahrt in den ältesten und schönsten Miniaturpark der Welt, das Klein-Erzgebirge in Oederan.

Am **30.04.2022** ist es soweit, dann erleben Sie an einem Tag fast alles, was im Erzgebirge sehenswert ist.

In der Einladung, die bereits zu Ihnen unterwegs ist bzw. schon zugestellt wurde, finden Sie alle weiteren Informationen zu unserer Reise.



Impressionen aus dem Kleinerzgebirge Oederan



Kleine Rechtsecke

Elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (eAU) startet

Gesetzlich Versicherte müssen seit 1. Oktober 2021 keinen gelben Ausdruck mehr an ihre Krankenkasse schicken. Das soll von den Praxen digital übernommen werden.

Das Wichtigste in Kürze:

- Krankschreibungen werden künftig von den Arztpraxen digital an die Krankenkassen übermittelt.
- Fragen Sie aber gerade in der Anfangszeit vorsichtshalber nach, ob Ihre Praxis über die notwendige Technik verfügt.
- Für Ihren Arbeitgeber bekommen Sie noch bis Juli 2022 eine ausgedruckte Bescheinigung.

Die Krankschreibung für gesetzlich Versicherte wird digital:

Arztpraxen übermitteln zukünftig die Bescheinigungen über eine Arbeitsunfähigkeit (AU) online an die Krankenkassen. Der "gelbe Schein" auf Papier hat jedoch noch nicht vollends

ausgedient, da **Arbeitgeber** die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung, kurz eAU, erst **ab dem 1. Juli 2022** bei den Krankenkassen ihrer Beschäftigten abrufen können.

Vorlagepflicht bei der Krankenkasse entfällt

Nach Angaben des [Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen](#) werden jährlich rund 77 Millionen Arbeitsunfähigkeiten festgestellt. Gesetzlich Versicherte haben die Pflicht, ihrer Krankenkasse die Krankschreibung rechtzeitig zu melden, um nicht später einen möglichen Krankengeldanspruch zu verlieren.

Dieses Risiko entfällt nun durch den direkten Kommunikationsweg zwischen Arztpraxen und Krankenkassen. Sie müssen den altbekannten gelben Ausdruck **ab 1. Oktober 2021 nicht mehr selbstständig an Ihre Krankenkasse schicken**, sondern können sich auf die digitale Übertragung über die sogenannte Telematikinfrastruktur (TI) verlassen. Sie sollten aber vorab bei Ihrem Arzt oder Ihrer Ärztin **nachfragen**, ob diese bereits über die notwendigen technischen Voraussetzungen verfügen.

Vorlagepflicht beim Arbeitgeber bleibt zunächst

Wer **länger als drei Tage** arbeitsunfähig ist, muss grundsätzlich eine ärztliche Bescheinigung beim Arbeitgeber vorlegen, sofern dieser nicht schon früher ein Attest verlangt. Die Bescheinigung muss von den Beschäftigten zunächst weiter als Papierausdruck vorgelegt werden, da Arbeitgeber erst ab Juli 2022 in das elektronische Verfahren zum Abruf der eAU einbezogen werden.

Anstelle von vier Papierausdrucken – für Krankenkassen, Arbeitgeber, Ärzt:innen und Versicherte – ist ab Juli 2022 dann nur noch **ein Exemplar für die persönlichen Unterlagen** der Versicherten vorgesehen. Dies soll Anspruchsverluste durch verspätete Weiterleitung der AU-Bescheinigung verhindern, Bürokratie und Kosten für den Papierversand einsparen und eine lückenlose Dokumentation von AU-Zeiten bei den Krankenkassen sicherstellen.

(Quelle: Verbraucherzentrale Stand 01.10.2021)

Mitteilungen der DWG

Der Vorstand der DWG gratuliert allen Mitgliedern, die im IV./2021 ihren Geburtstag feiern und wünscht ihnen alles Gute.



Termine 2021 - Merken Sie sich schon heute vor:

Jahresabschlussfeier	03.12.2021 bzw. 04.12.2021
Kartenverkauf/-ausgabe für Jahresabschlussfeier	18.11. und 25.11.2021, jeweils 18.00 - 19.00 Uhr

Termine 2022 für die langfristige Planung:

Vereinsbusfahrt nach Oederan in den Miniaturenpark und zur Fa. Wendt und Kühn Grünhainichen	30.04.2022
Kartenverkauf für Vereinsbusfahrt	18.11. und 25.11.2021, jeweils 18.00 - 19.00 Uhr



Mitgliedschaftsantrag

Ich stelle den Antrag auf Mitgliedschaft in der DautzcherWohnGemeinschaft e. V.

ab dem __. __. __. 202__

Meine persönlichen Daten:

Name, Vorname:

Geburtsdatum: __. __. __. __. __. __.

wohnhaft in:

PLZ: Ort: Straße:

Telefon:

E-Mail:

Familienstand: Beruf:

Freiwillige Angaben:

Eheschließung am: __. __. __. __.

Name, Vorname Partner:

Beruf des Partners:

Geburtsdatum: __. __. __. __.

Ich erkläre, dass ich die Satzung der DautzcherWohnGemeinschaft e. V. anerkenne, diese einhalten werde und die Beitragsverpflichtungen gem. Beitragsordnung erfüllen werde.

Ich möchte den Mitgliedsbeitrag abbuchen lassen. Bitte übersenden Sie mir das SEPA-Lastschriftmandat zu. Ich sende Ihnen das unterzeichnete SEPA-Lastschriftmandat innerhalb von 14 Tagen zurück.

Die Überweisung des Mitgliedsbeitrages (derzeit 24.- Euro/Jahr) nehme ich unter Angabe meines vollständigen Namens auf das folgende Konto der DautzcherWohnGemeinschaft e. V. vor:

IBAN: DE35 8005 3762 0389 3145 37

BIC: NOLA DE21 HAL

Halle, den

.....
Unterschrift Antragsteller*in

Den ausgefüllten und unterzeichneten Antrag senden Sie bitte an die u. g. Anschrift.

DautzcherWohnGemeinschaft e. V.
Moosweg 5 • 06116 Halle
Tel.: 0345 5605917
E-Mail: kontakt@dautzcher-wg.de
Internet: www.dautzcher-wg.de

Sitz des Vereins (Gerichtsstand): Halle
Eingetragen beim Amtsgericht Stendal, Nr. VR 4395
Vorstand i. S. d. § 26 BGB:
Heidrun Theuerkorn, Vorsitzende;
Ingeborg Böhme, stellv. Vorsitzende;
Jörg Trienitz; Kassenwart