

Elbinfo Nr. 55

06. März 2008

Liebe Vereinsmitglieder, liebe Nachbarn!

1. Nachlese Jahreshauptversammlung – Neuwahl des Vorsitzenden

Die Niederschrift der Jahreshauptversammlung ist in der Zwischenzeit zugestellt worden. Weil nicht alle, die die Elbinfo bekommen, auch Mitglieder im Verein sind, soll dabei auf Punkt 9 der Niederschrift besonders hingewiesen werden:

„Herr Klausgrete bedankte sich zunächst bei Herr Schlebusch für seine langjährige Tätigkeit als Vorsitzender des Vereins. Nicht nur, dass er bei Versammlungen den Vorsitz geführt habe, vielmehr seien natürlich auch alle anderen Aktivitäten wie Feste organisieren, Gemeinschaftsarbeiten, Gespräche mit den Städten, mit den Wassersporttreibenden Vereinen, Thema „Buch“ etc. zu nennen. Hauptsächlich sei er aber immer da gewesen und habe mit offenen Augen einen Blick auf unsere Elb gehabt. Im Namen der Mitglieder erhielt Herr Schlebusch dann einen Gutschein für eine Fahrt zum Rosenfestival im August nach Lottum mit allem Drum und Dran geschenkt“.

Zum neuen Vorsitzenden wurde Detlef Mehlmann gewählt.

2. Dreck-Weg-Tag

Der Dreck-Weg-Tag findet am **Donnerstag, 26. März 2008** statt. Treffpunkt ist um **17.00 Uhr** am **Elbinfokasten**. Es sollen wieder die Straße Breidenbruch, der „alte Elbweg bis zum Schalbruch“, die komplette Elb bis zur Gerresheimer Straße und Teile des Westrings gereinigt werden.

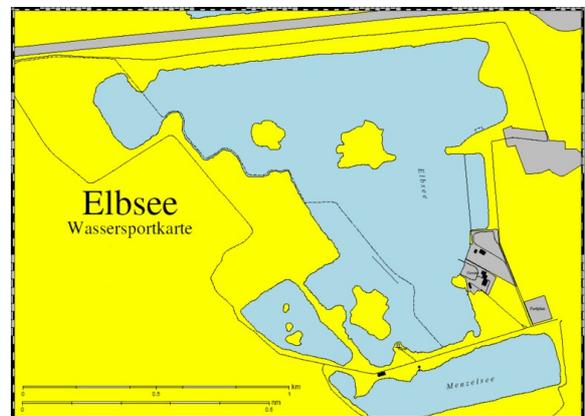
Es wäre schön, wenn viele – auch Kinder – kommen, getreu dem Motto:

„Viele Hände ein rasches Ende“.

3. Internet

Das Internet ist ja bekanntlich eine Quelle vieler Informationen. Besucht man www.wikipedia.de so steht über unseren Elbsee folgendes geschrieben:

„Der **Elbsee** ist ein durch Auskiesung entstandener



Vorsitzender	Detlef Mehlmann	Elb 71a	40721 Hilden	Tel.: (02103) 361846
Schriftführer	Heinrich Klausgrete	Elb 87	40721 Hilden	Tel.: (02103) 360465
Kassenwart	Bernhard Möller	Elb 61	40721 Hilden	Tel.: (02103) 40967
Konto	Sparkasse HRV	Nummer: 34 326 835	Bankleitzahl: 334 500 00	

Baggersee im Südosten von Düsseldorf im Stadtteil Unterbach an der Stadtgrenze zu Hilden. Nach Beendigung der Auskiesungsarbeiten im Jahre 2006 und der Entfernung einiger Dämme durch das Kieswerk, beträgt die heutige Seefläche ca. 89 ha bei einer maximalen Tiefe von 22 m. Der See hat keine oberirdischen Zu- oder Abflüsse und wird durch Grundwasser gespeist. Große Teile des Seeufers sind nicht zugänglich und ermöglichen damit eine artenreiche Flora und Fauna. Der Blick auf den See ist nur von wenigen Stellen der umgebenden Wanderwege möglich. Der südwestliche Teil des Sees bildet mit dem angrenzenden Wald das Naturschutzgebiet Dreiecksweiher. Im Norden wird der Elbsee durch die A46 vom Naherholungsgebiet Unterbacher See getrennt. Am Ostufer des Sees liegt ein neu entstandenes Wassersportzentrum, das Vereine des Tauch-, Kanu-, Surf- und Segelsports sowie die DLRG beheimatet.“



**Frohe
Ostern!**



**Draußen schmückt sich die Natur,
Hasen haben Konjunktur,,
Jetzt kommen ohne jede Frage
frohe Oster-Feiertage.**



**Dann versteckt im grünen Grase
manch flinker Osterhase
uns ein schönes, buntes Nest
für ein segensreiches Fest.**



4. Osterbrot

Zutaten:

200 ml Milch,
1 Päckchen Trockenhefe,
1/2 Tl. Zucker,
250g Weizenmehl,
150g Dinkelmehl,
1 Tl. Salz,
50g zimmerwarme Butter,

1 grosses Bund gemischte Frühlingskräuter

1 Eigelb

Fett und Mehl für die Form.

Die Milch in einen kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel sieben, die Hefemilch, das Salz und die Butter in Flöckchen dazugeben und die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.



Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Eine Kastenform von ca. 25 cm Länge fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei die gehackten Kräuter unterarbeiten. Ein etwa apfelgroßes Teigstück beiseite legen, den übrigen Teig zu einem Brotlaib formen und in die vorbereitete Form geben. Die kleine Teigkugel etwa 1/2cm dick ausrollen und Hasenfiguren ausschneiden oder ausstechen. Das Eigelb verquirlen, das Brot damit bestreichen und die Hasenfiguren darauf legen, leicht andrücken und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Das Brot in der Form weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Gas Stufe 3) vorheizen.

Das Osterbrot im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 45 Minuten hellbraun backen.

Mit freundlichem Gruß und ein schönes Osterfest

Im Auftrage

Heinrich Klausgrete

Termine 2008	
26. April 08	Frühlingsfest
25. Jun. 08	"Elb mal anders" Kanuclub
11. Aug. 08	Rosensfestival in Lottum
20. Sept. 08	Erntedankfest - "internes Vereinsfest"
5. Okt. 08	Fahrradtour nach Urdenbach - Erntedankfest
29. Nov. 08	Weihnachtsbaum aufstellen mit Weihnachtsfeier
werden noch terminiert	Fahrradtouren - Treffpunkt: Elb-Info

Pressenotiz WZ vom 6. März 2008

Wechsel im Vorstand
HILDEN (cis) Der Verein Wohnweiler Elb hat einen neuen Vorsitzenden. Nach vielen Jahren Engagement legte **Wilhelm Schlebusch** sein Amt nieder. Er sei immer da gewesen, wenn man ihn gebraucht habe, dankten die Mitglieder Schlebusch für seinen unermüdlichen Einsatz und wünschten ihm für die Zukunft alles Gute. Zum neuen Vorsitzenden wurde **Detlef Mahmann** gewählt.

RP-Online.de vom 2. März 2008

<http://www.rp-online.de/app/vereine/meldung/regional/1616>

Wohnweiler Elb e.V.

Wechsel im Vorstand

Von HEINRICH KLAUSGRETE

Nach vielen Jahren hat der bisherige Vorsitzende Herr Wilhelm Schlebusch sein Amt niedergelegt. Auf der letzten Jahreshauptversammlung am 25.2.2008 bedankte sich der Verein für seine Arbeit.

Nicht nur, dass er bei Versammlungen den Vorsitz geführt habe, vielmehr seien auch alle anderen Aktivitäten wie Feste organisieren, Gemeinschaftsarbeiten, Gespräche mit den Städten, mit den Wassersporttreibenden Vereinen, Thema „Buch“ etc. zu nennen.

Hauptsächlich sei er aber immer da gewesen und habe mit offenen Augen einen Blick auf unsere Elb gehabt und über die Jahre das Geschehen mit gestaltet.

Nochmals vielen Dank und für die Zukunft alles Gute.

Zum neuen Vorsitzenden wurde Detlef Mehlmann gewählt.