



Deutscher Teckelklub e.V. Gruppe Hannover

André Zimmermann, Gerhart-Hauptmann-Weg 15, 31542 Bad Nenndorf

Deutscher Teckelklub 1888 e.V.

Gruppe Hannover

www.hannover-teckel.de

André Zimmermann, Schriftführer
Gerhart-Hauptmann-Weg 15
31542 Bad Nenndorf

Tel.: (05723) 7 93 05 58

e-mail: andre.zimmermann1@gmx.de

An die Mitglieder

der Gruppe Hannover im DTK 1888 e.V.

Rundschreiben Nr. 3 / 2017

Bad Nenndorf, Juli 2017

Liebe Teckelfreundinnen, liebe Teckelfreunde,

haben Sie schon mal nachgerechnet? In knapp 6 Monaten ist Weihnachten! Doch bevor Sie Ende September - oder vielleicht sogar noch früher – von den ersten Dominosteinen den Supermärkten angeschmachtet werden, soll es erst einmal so richtig Sommer werden. Vielleicht steht ja Ihr wohlverdienter Urlaub unmittelbar bevor? Freuen Sie sich gemeinsam mit Ihren zwei- und vierbeinigen Lieben darauf!

Anfang Juli steht hier in Bad Nenndorf erst einmal ein Dackelgeburtstag ins Haus. Gustav wird 8 Jahre alt. Gemeinhin rechnet man ja für 1 Hundejahr = 7 Menschenjahre. Also ist Gustav seinen beiden Herrchen dicht auf den Fersen... Eine Party gibt es in diesem Jahr nicht, aber für ein Teckelgeburtstagsessen zog ich heute Abend schon mal das bereits etwas ältere Buch „Kochen für den Hund“, erschienen 1989 in einem Verlag in den USA, aus dem Regal. Und spontan dachte ich mir: eine Kostprobe aus dessen Rezeptfundus möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Aber nicht alles ist unserem Herrn Gustav von Wöbbel genehm! Die Thunfischkekse, die ich mal vor einigen Jahren für Dackels und ihre Gäste buk, fanden dann mangels Gegenliebe ihren Weg zu uns. Die schmeckten dann auch zum Wein ganz passabel...

Mal sehen, ob ich das „Schnauzerschnitzel“, die „Quiche Canine“, den „Prärietopf mit Bohnen und Reis“, „Pawlows Entzücken“, die „schmackhafte schlanke Pansensuppe“ oder einen schlichten „Sardinentoast“ für Gustav zubereite. Der „Dackel Döner“ muss es ja nicht sein und der Eintopf „Stiller Stöberer“ ist dann wohl eher etwas für die Herbst- und Winterzeit!

Während ich mir jetzt einige Minuten den Kopf über das Geburtstagsmenü zerbreche, entlasse ich Sie in eine kleine Rückschau!

Spargelwanderung

Am 21.5.2017 fand unsere traditionelle Spargelwanderung erstmals in Bergen-Offen in der Südheide statt. Bergen-Offen ist das neue Domizil von Karin und Günter Beskow. Die beiden hatten sich bereiterklärt, die Vorbereitungen für die diesjährige Wanderung zu übernehmen. 16 Teckelfreundinnen und -freunde, Gäste sowie 13 Teckel trafen sich gegen 10.00h am Landhotel Michaelishof. Das Thermometer zeigte 24 °, gefühlt – so Günter Beskow – seien es aber heiße 30° gewesen. Auf ebener Strecke wurde dann etwa 1,5 Stunden gewandert. Bei einem schmackhaften Mittagssmahl in der sehr ansprechenden Gastronomie des Michaelishofes ließen es sich die Teilnehmer der Wanderung dann noch richtig gutgehen. Ein herzliches Dankeschön an Karin und Günter sowie alle Mitglieder und Gäste, die an der Wanderung teilgenommen haben!

Ich bin mir noch nicht ganz sicher, ob ich nicht lieber doch das Chili „Armer Hund“ koche, unterbreche aber mal kurz, um Sie zur Vorschau zu führen!

Sommerfest 2017

Liebe Teckelfreundinnen, liebe Teckelfreunde, wir möchten auch in diesem Jahr an den großen Erfolg unseres ersten Sommerfestes im letzten Jahr anknüpfen. Wir wollen uns deshalb am 28.Juli 2017 ab 16.00h wieder am Würmsee in Burgwedel treffen.

Unsere Gastgeber in der „Gaststätte am Würmsee“ freuen sich auf ein Wiedersehen mit den Teckelleuten aus Hannover und umzu! So, wie auch im letzten Jahr, können wir – bei hoffentlich angenehmen Temperaturen und ohne Regen - den sehr schönen und großzügigen Außenbereich mit Seeanbindung nutzen. Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung im Saale statt. Der Erfolg ist also garantiert, liebe Mitglieder. Sie müssen nur noch zahlreich erscheinen. Für Ihre Ideen zum Programm wären wir Ihnen sehr dankbar!

Ein Spaziergang um den See (ca . 20 Minuten) ist geplant. Für alle, die erst später können: keine Sorge, für die Beköstigung wird in jedem Fall ausreichend und sehr schmackhaft durch den Wirt gesorgt. Der finanzielle Beitrag beläuft sich auf 6 Euro pro Person für Mitglieder unserer Gruppe und auf 16 Euro pro Person für Nichtmitglieder. Darin sind jeweils keine Getränke, sondern nur die Speisen enthalten. Getränke sind gesondert zu zahlen. Bitte melden Sie sich unbedingt bis zum 21.07.2017 bei Birgit Warnecke an. Danach sind keine Anmeldungen mehr möglich. Die Anmeldung gilt aber erst dann, wenn der Unkostenbeitrag durch Sie überwiesen (Gruppe Hannover im DTK 1888 e.V. ; IBAN DE ZZZ0001224288) oder im Rahmen des nächsten Klubabends oder unserer vorausgehenden Aktivitäten bar bezahlt wurde.

Vorschau

Sehr herzlich laden wir ein zur traditionellen Spezialausstellung, die am 13.8.2017 wieder in Wedemark-Wennebostel im Gasthaus Bludau stattfinden wird. Als Richter wird Herr Dr. . Michael Harms fungieren.

Meldungen nimmt die Ausstellungsleitung, Frau Birgit Warnecke, Kleiestraße 4c, 30539 Hannover, Telefon 0179 4593608, E-Mail: BirgitWarnecke@hannover-teckel.de, bis zum 27.7.2017 entgegen. Nähere Informationen zur Spezialausstellung sind ebenfalls auf unserer Homepage zu finden.

So, liebe Mitglieder, meine Entscheidung für das Geburtstagsmenü ist gefallen. Es gibt leichte Sommerküche. Ich übernehme aber keine Gewähr dafür, dass das Rezept den aktuellen Erkenntnissen gesunder Hundekost entspricht. Wie gesagt, das Buch ist etwas älter und die Entwicklung schreitet zum Wohl unserer Vierbeiner ja stetig fort.

Couscous mit Hühnerleber

375 ml Hühnerbrühe

150 gr Couscous (Bulgur, Reis oder Suppennudeln tun es auch!)

4 Esslöffel Butter

250 gr Hühnerleber, kleingeschnitten

Salz, Pfeffer (oder doch lieber frische Kräuter!)

In einem kleinen Topf 250 ml Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Topf vom Feuer nehmen. Couscous und 2 Essl. Butter einrühren. Topf zudecken und 10 Minuten stehen lassen.

In einer kleinen Pfanne 2 Essl. Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Leber hineingeben und anbraten, bis sie von allen Seiten schön angebräunt ist.

Couscous mit einer Gabel lockern und in den Napf füllen.

Die Hühnerleber auf das Couscous verteilen. Die restlichen 125ml Hühnerbrühe in die Pfanne geben und bei starker Hitze den Fond lösen, dabei alle angebräunten Teile abkratzen. Salz/ Pfeffer oder kleingehackte Kräuter nach Geschmack zugeben. Die Sauce über Leber und Couscous geben. Ergibt ca. 700 gr. Couscous.

Liebe Teckelfreundinnen, liebe Teckelfreunde, ich werde Ihnen dann berichten, wie es Dackel Gustav gemundet hat. Ihnen allen, Ihren Familien, Partnern, Freunden und nicht zuletzt den Vierbeinern, wünsche ich auch im Namen des Vorstandes einen sehr schönen und erholsamen Sommer. Doch zunächst würden wir uns freuen, möglichst viele von Ihnen, gern auch mit Gästen, am 28.Juli 2017 zu unserem Sommerfest am Würmsee wiederzusehen,

Herzliche Grüße Ihnen allen

Ihr André Zimmermann