



Fünf I-Dötzchen haben wir dieses Jahr im Dorf: Lena John, Marie Käseberg, Linda Kiesler, Klara Klein und Marius Mettner. Seit dem 07. August besuchen sie zusammen bei Frau Löser die Klasse 1b am Wiedenhof. Ob Marius das Privileg als "Hahn im Korb" schon zu nutzen weiß? Vielleicht freuen sich auch die Mädels, dass sie einen "Mann" in ihrer Mitte haben? Wir wünschen

jedenfalls allen einen guten Start in den "Ernst des Lebens".



Linda bekam zuhause sogar einen kleinen Kuchen von Freunden



Schönenbach ist eine so genannte "geschlossene Ortschaft"; und wie jeder Führerscheininhaber wissen sollte, darf man in einer solchen mit dem Fahrzeug maximal 50 km pro Stunde schnell sein. Dass sich der Durchgangsverkehr, speziell über die Rommenerstraße, nicht immer daran hält, wissen wir. Von der geforderten 30-er Zone spricht man ja schon gar nicht mehr! "Ja von wegen!" mögen sich die Pänz aus dem Oberhof gedacht haben: Sie nutzten die Zeit in

den Ferien, um einen "Starenkasten" zu basteln, womit sie am Montag, den 02. Juli so manchen Krafftaher dazu bewegt haben, mal einen Blick auf ihr Tacho zu werfen. Schon die vielen grellen "Wamwesten mit Füßen" brachten einige Autofahrer dazu, einen Gang herunterzuschalten. Vielleicht tragen die gemalten 30-er Schilder ja auch noch dazu bei, die Eiligsten ein wenig zu bremsen. - Weiter so! (se/)



Eigentlich sind Rehe eher scheue Vertreter. Aber momentan ist Brunftzeit und nicht umsonst wird in allen Medien vor Wildwechsel gewarnt. Manch Rehpärchen hat sich schon gefunden und flirtet ohne jede Scheu ganz in unserer Nähe. Wie z. B. am Morgen des 30.07., auf dem ehemaligen Bolzplatz, gegenüber von Paul. Dort ästen eine Ricke und ein Rehbock in aller Seelenruhe ihr

Frühstück, beobachteten Marlene dabei, wie sie Paul die Zeitung brachte und blieben so lange, dass Claudia Guntenbach sie aus der Nähe fotografieren konnte. Am Mo. 6. Aug. hatte ich endlich mal das Glück, meine Kamera schnell genug zu zücken um die Ricke mit den zwei Kitzen an den Tannen am Höchsten abzulichten. (se/)



Alles Käse - und nun?

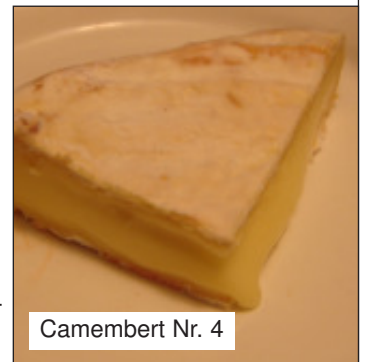
Den Käse mache ich jetzt wieder selbsts, so wie in meinen ersten Jahren in Schönenbach aus der Milch von den eigenen Schafen. Nun aus erstklassiger Kuhmilch aus Altenhufen. Meine Schafe jetzt sind leider keine Milchschafe sondern Coburger Fuchsschafe. Die Zitzen sind zu klein und beide lassen sich nicht mehr decken.

Quark, Joghurt - natürlich mit rechtsdrehender Milchsäure -, Frischkäse und ebensolchen in Olivenöl mit Gewürzen sowie Camembert habe ich schon ausprobiert in den letzten Wochen. Alles haben wir gegessen, erste Fehler und mangelnde praktische Erfahrung bekomme ich allmählich in den Griff. Zur Zeit versuche ich mich an einem Roquefort (ges. geschützte Namensbezeichnung) also genauer einen "Bleu", wie er in Frankreich genannt wird.

Auf Verkauf habe ich keinen Bock. Wäre mir zu viel Stress und die gesetzlichen Vorschriften hält man im Kopf nicht aus - so sinnvoll sie sein mögen.

Wenns die Familie ißt und Freunde sich drauf freuen, reicht mir das schon. Warum ich das hier schreibe? Nun ich suche noch ein paar geeignete alte Gerätschaften für dieses Hobby. Vielleicht liegen ja noch welche auf Speichern und in Kellern rum: Käseformen, Käsepresse, Milchkanne von ca. 4-5 Liter, kleine Butterschleuder u.ä. Auch suche ich Ziegen- und Schafhalter, wo ich gelegentlich ca. 3-5 Liter Milch bekommen kann.

Für Tipps und Kontakte wäre ich dankbar.
Helmo Roth-Seefrid (Tel. 02291-2985)



Camembert Nr. 4