

OESTRICH-WINKEL IM RHEINGAU

DER MAGISTRAT

Unser Zeichen

Datum

30.03.2021

Ansprechpartner
Bürgerbüro

Telefon
Durchwahl 06723 992 180
Zentrale 06723 992 0

Telefax 06723 992 1

E-Mail
buergerbuero@oestrich-winkel.de

Zimmer
EG Bürgerzentrum

Dienstgebäude
Bürgerzentrum
Paul-Gerhardt-Weg 1
65375 Oestrich-Winkel

Besuchszeiten
Zurzeit ausschließlich telefonisch
und per E-Mail erreichbar

Internet
www.oestrich-winkel.de

Konten der Stadtkasse

Rheingauer Volksbank
7 062 001 (BLZ 510 915 00)
SWIFT-Code GENODE51RGG
IBAN DE07510915000007062001

Nassauische Sparkasse
459 019 723 (BLZ 510 500 15)
SWIFT-Code NASSDE55XXX
IBAN DE36510500150459019723

18. MGH Überraschungspost

Liebe Seniorinnen und Senioren in Oestrich-Winkel,
liebe Freundinnen und Freunde des Mehrgenerationenhauses
Oestrich-Winkel,

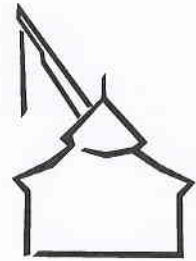
der Frühling ist da und das Osterfest steht vor der Tür. Wie
alle genießen sicher auch Sie die ersten wärmenden
Sonnenstrahlen im Garten, auf dem Balkon oder beim
Spaziergehen in und rund um Oestrich-Winkel.

Auch wenn wir uns alle für die kommenden Wochen noch
weiter an die geltenden Kontaktbeschränkungen halten
müssen, um den Wiederanstieg der Corona-Infektionskurve
so flach wie möglich zu halten, so bringen uns die
voranschreitenden Impfungen doch Licht am Ende des
Tunnels.

Ja, auch ich bin wie alle müde der vielen Hygienemaßnahmen
und würde gerne mal wieder Freunde und Verwandte in
größerer Runde treffen. Leider brauchen wir diesbezüglich
aber alle immer noch etwas Geduld. Daher appelliere ich an
Sie: Halten Sie durch – wir sind auf den letzten Metern!

Zum Glück ist die Inzidenz der Neuinfektionen momentan im
Rheingau niedriger als im restlichen Hessen und viel niedriger
als in manch anderem Bundesland. Lassen Sie uns mit
Vernunft und Geduld gemeinsam dafür sorgen, dass es so
bleibt!

Weiterhin gilt: Wer in Oestrich-Winkel wohnt, über 70 Jahre
alt ist und einen Impftermin haben möchte, kann in der
Stadtverwaltung unter der Telefonnummer 06723 992-133
anrufen und bekommt Hilfe bei der Terminvereinbarung. Die
Hotline in der Oestrich-Winkeler Stadtverwaltung ist von



OESTRICH-WINKEL IM RHEINGAU

Montag bis Freitag von 09.00 bis 13.00 Uhr erreichbar.

Ich wünsche Ihnen Gesundheit, fröhliche Frühlingstage und jede Menge Sonnenschein – vor allem im Herzen!

Ihr Bürgermeister

Kay Tenge



DER MAGISTRAT

Ansprechpartner
Vorname Name

Telefon
Durchwahl 06723 992
Zentrale 06723 992 0

Telefax 06723 992 1

E-Mail
vorname.name@oestrich-winkel.de

Zimmer
000 (Stock)

Dienstgebäude
Bürgerzentrum
Paul-Gerhardt-Weg 1
65375 Oestrich-Winkel

Besuchszeiten
nach vorheriger Vereinbarung

Internet
www.oestrich-winkel.de

Konten der Stadtkasse

Rheingauer Volksbank
7 062 001 (BLZ 510 915 00)
SWIFT-Code GENODE51RGG
IBAN DE07510915000007062001

Nassauische Sparkasse
459 019 723 (BLZ 510 500 15)
SWIFT-Code NASSDE55XXX
IBAN DE36510500150459019723

Liebe Freunde und Freundinnen der Überraschungspost vom Mehrgenerationenhaus Oestrich-Winkel,

die Tage werden heller und freundlicher und wenn man nach draußen schaut bekommt man gute Laune, denn so allmählich kann man sich wieder im Garten und der freien Natur aufhalten ohne sich mit Schal, Mütze und Handschuhen einzuhüllen. Am alten Standort des Mehrgenerationenhauses beginnt eine unruhige Zeit des Ausräumens, Aussortierens und des Einpackens unzähliger Umzugskisten. Nebenbei arbeiten wir noch, denn auch bei geschlossenen Türen haben wir viel zu tun.

Nicht nur die Organisation des Umzuges liegt in unseren Händen, auch die Inventarisierung ist nun in der Bestellphase. Insgesamt gesehen ist dies eine der spannendsten Zeiten der letzten MGH-Programmzeiten. Wir hoffen, es gibt keine weiteren Verzögerungen mehr, dennoch erhoffen wir uns das unsere MGH-Türen sich auch möglichst bald wieder für alle Besucher und Engagierten öffnen können. Noch hält die Pandemie uns fest in seinem Bann und gibt uns keine Aussicht auf umfassender Änderung.

Aber wir MGH´ler sind weiterhin voller Zuversicht. Schon sehr oft in den vergangenen Jahren gab es unruhige Zukunftsaussichten, aber aufgegeben haben wir nie. Deshalb werden wir solidarisch mit Geduld diese Phase überwinden.

Wir wünschen Ihnen allen schöne, sonnige Osterfeiertage und stimmen Sie auf der nächsten Seite mit dem Gedicht von Goethes „Osterspaziergang“ ein. Wir hoffen Sie recht bald dann endlich in unseren neuen Räumen des Mehrgenerationenhauses (MGH) Oestrich-Winkel begrüßen zu dürfen.

Folgen Sie einfach dem Schild im Bachweg 37b. ... wir sind wirklich nicht mehr zu übersehen 😊 😊 😊.



Alles Liebe, alles Gute und bleiben Sie unbedingt gesund, viel Spaß mit unserer vorerst letzten Ü-Post bis zum Sommer!

Beste Grüße, Ihr Mehrgenerationenhaus -Team aus Oestrich-Winkel

Christiane Kompch-Maneshkarimi und Karin Brudy

Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832, deutscher Dichter, Schriftsteller,
Naturforscher

aus: Faust. Der Tragödie erster Teil oder Faust 1, vor dem Tor, Osterspaziergang. Faust gilt
als das bedeutendste und meistzitierte Werk der deutschen Literatur.

Osterspaziergang

Vom Eise befreit sind Strom und Bäche
durch des Frühlings holden, belebenden Blick.
Im Tale grünet Hoffnungsglück.
Der alte Winter in seiner Schwäche
zog sich in rauhe Berge zurück.
Von dorthier sendet er, fliehend, nur
ohnmächtige Schauer körnigen Eises
in Streifen über die grünende Flur.
Aber die Sonne duldet kein Weisses.
Überall regt sich Bildung und Streben,
alles will sie mit Farbe beleben.
Doch an **Blumen** fehlts im Revier.
Sie nimmt geputzte Menschen dafür.
Kehre dich um, von diesen Höhen
nach der Stadt zurückzusehen!
Aus dem hohlen, finstern Tor
dringt ein buntes Gewimmel hervor.

Jeder sonnt sich heute so gern.
Sie feiern die Auferstehung des Herrn,
denn sie sind selber auferstanden.
Aus niedriger Häuser dumpfen Gemächern,
aus Handwerks- und Gewerbesbanden,
aus dem Druck von Giebeln und Dächern,
aus der Strassen quetschender Enge,
aus der Kirchen ehrwürdiger Nacht
sind sie alle ans **Licht** gebracht.

Sieh nur, sieh, wie behend sich die Menge
durch die Gärten und Felder zerschlägt,
wie der Fluss in Breit und Länge
so manchen lustigen Nachen bewegt,
und, bis zum Sinken überladen,
entfernt sich dieser letzte Kahn.
Selbst von des Berges ferner Pfade
blinken uns farbige Kleider an.
Ich höre schon des Dorfs Getümmel.
Hier ist des Volkes wahrer Himmel.
Zufrieden jauchzet gross und klein:
Hier bin ich **Mensch**, hier darf ichs sein!



Gott schickt Engel

Gott schickt Engel, wenn du wieder mal am Boden bist,
wenn du nicht mehr weißt, wo oben oder unten ist,
wenn du denkst, das Leben zieht einfach an dir vorbei,
Gott schickt Engel, er hört deinen leisen Hilfeschrei.

Gott schickt Engel, wenn das Leben dir so sinnlos scheint,
wenn die große Seele heimlich kleine Tränen weint,
wenn das Herz vor Angst und Sorgen dicht am Abgrund steht,
Gott schickt Engel, er hört auch dein leises Stoßgebet.

Gott schickt Engel, auch wenn du nicht mehr zu hoffen wagst,
wenn dein Glaube schwindet, du dein Leben hinterfragst,
wenn das Glück an deiner Tür scheinbar vorüberzieht,
Gott schickt Engel, er hört auch dein stummes Klagelied.

Gott schickt Engel, manchmal fremd und manchmal sehr vertraut,
und ein Segensspruch, ein Blick geht dir unter die Haut,
Kinderlachen und ein Regenbogen tun dir gut,
Gottes Engel führen dich und schaffen neuen Mut.

Gott schickt Engel, manchmal sichtbar, manchmal unsichtbar,
Freudentränen zeigen dir, dass einer bei dir war,
manchmal unverhofft und sicher auch mal unverdient,
doch du bist und bleibst in jedem Fall ein Gottes Kind.

**Gott schickt Engel,
still und leise sind sie einfach da,
mal allein und mal in großer Schar,
Gottes Engel, sie sind wirklich da.**

Helmut Fischer aus Aulhausen



*Bild der amerikanischen Künstlerin
Colette Miller „Wir sind alle Engel
dieser Erde“*

Lass dir auch ...

Lass dir auch zum Lieben Zeit,

lass dir auch zum Beten Zeit,

lass dir auch zum Küssen Zeit,

lass dir auch zum Staunen Zeit,

lass dir auch zum Plaudern Zeit,

lass dir auch zum Schenken Zeit,

nimm dir auch beim Arbeiten Zeit,

nimm dir auch beim Feiern Zeit,

nimm dir auch beim Essen Zeit,

nimm dir auch beim Lernen Zeit,

nimm dir auch beim Wandern Zeit,

nimm dir auch beim Streiten Zeit,

sei vor allem zum Neuen bereit,
dann gibt es für dich keine verlorene Zeit...

30. April 2018

Klaus-Jürgen Schwarz

▶ Übung 7

Klopfen und Kreisen

196

Übung 7: Klopfen und kreisen

Während eine Hand auf den Kopf klopft, streicht die andere Hand in kleinen Kreisen über den Bauch. Dann wird versucht, das Klopfen und Kreisen zu tauschen und natürlich auch die Position der Hände immer wieder zu wechseln.

Wenn diese Übung keine Herausforderung mehr darstellt, wird die Schwierigkeit erhöht, indem zusätzlich ein Bein einbezogen wird.

Dieses schwingt zunächst hin und her und beschreibt später ebenfalls Kreise (entgegengesetzt oder synchron zur Kreisbewegung der Hand).

► Übung 5**Stäbchen-Akrobatik**

Ein dünnes Holzstäbchen (oder ein Bleistift) wird unter Einsatz von Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger um die Längsachse gedreht, zunächst mit nur einer Hand, im Wechsel rechts und links, zum Körper hin und vom Körper weg.

Wird diese Bewegungsfolge beherrscht, werden zwei Stäbchen gleichzeitig, synchron bewegt. Schließlich gilt es, beide Stäbchen gegenläufig – das eine zum Körper hin, das andere vom Körper weg – zu drehen und die Bewegungsrichtungen immer wieder zu wechseln.



Übung 5: Stäbchen-Akrobatik

195

► Übung 6**Auf und ab**

Zwei Papprollen (Kern von Alu- oder Frischhaltefolien) werden senkrecht in jeweils einer Hand gehalten. Eine Rolle wird an ihrem oberen Ende umfasst, die andere am unteren. Durch entsprechende Fingerbewegungen werden die Papprollen auf- bzw. abwärts bewegt bis ans jeweils andere Ende der Rolle. Die Bewegung erfolgt gegenläufig – eine Rolle „wandert“ aufwärts, die andere abwärts im steten Wechsel.

Benötigt werden pro Teilnehmer zwei Papprollen (Kern von Alu- oder Frischhaltefolien)

Kartoffel-Lachs-Gratin mit Salat

Für jeden
Tag 4/2014



Foto: Matthias Haupt

Fertig in: 40 Minuten

Pro Portion: Energie: 825 kcal, Kohlenhydrate: 34 g, Eiweiß: 47 g, Fett: 54 g

ZUTATEN für 4 PORTIONEN

- 800** g festkochende Kartoffeln
Salz
- 20** g Butter
- 20** g Brösel
- 750** g Lachsfilet (ohne Haut)
Pfeffer
- 200** g Crème fraîche
- 2** Eier (Kl. M)
- 7** El Milch
- 5** El Zitronensaft
- 5** Tl Sahnemeerrettich
- ½** Bund glatte Petersilie
- 1** Bund Dill
- 1** Kopfsalat
Zucker
- 4** El Öl
- 1** Beet Gartenkresse

ZUBEREITUNG

- 1.** Kartoffeln ungeschält in Salzwasser 20 Min. kochen. Abgießen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Brösel darin goldbraun anrösten. Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
- 2.** Lachsfilet und Kartoffeln inca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fächerförmig in eine gefettete Auflaufform (ca. 26 cm Ø) legen. Dazwischen leicht salzen und pfeffern.
- 3.** Crème fraîche, Eier, Milch, 2 El Zitronensaft, Meerrettich, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Petersilie und Dill abzupfen, fein hacken und unter den Guss rühren. Über Kartoffeln und Lachs verteilen. Brösel darauf verteilen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 20 Min. backen, dann weitere 5-8 Min. auf der 2. Schiene von oben backen.
- 4.** Salat putzen, waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zerpfücken. Restlichen Zitronensaft, 3 El Wasser, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Kurz vor dem Servieren mit Kresse und Salat mischen, zum Auflauf servieren.



Foto: Ulrike Holsten

Fertig in: 1 Stunde plus Garzeit 3:30 Stunden**Pro Portion:** Energie: 696 kcal, Kohlenhydrate: 33 g, Eiweiß: 59 g, Fett: 34 g

ZUTATEN für 8 PORTIONEN

Braten

- 50 g Toastbrot
- 5 Schalotten
- 3 El Butterschmalz
- 50 g Pinienkerne
 - Salz
 - Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 6 Stiele Oregano
- 2 kg Rinderbraten (a.d. Keule)
- 200 g Möhren
- 200 g Knollensellerie
 - 1 kg Rinderknochen
 - 2 El Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
 - 3 El Aceto balsamico (alt)
 - 1 Tl Speisestärke

Rostgemüse:

- 600 g Möhren
- 400 g Petersilienwurzeln
 - 5 El Olivenöl
- 400 g Zucchini
- 500 g Kirschtomaten
 - Salz
 - Pfeffer

Kartoffelstampf:

- 1¼ kg Kartoffeln (groß, (mehligkochend))
- 1 Zweig Rosmarin
- 80 g Butter
 - Salz
 - Pfeffer
- Außerdem
 - Holzspieße
 - Küchengarn
 - Alufolie

ZUBEREITUNG

1. Für den **Braten** das Toastbrot in 5 mm kleine Würfel schneiden. 2 Schalotten fein würfeln. 1 El Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Toastwürfel und Pinienkerne zufügen und goldbraun rösten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In den Rinderbraten eine große Tasche schneiden. Toastmasse und **Kräuter** mischen und in die Tasche füllen. Die Tasche mit Holzspießen zusammenstecken und die Spieße mit Küchengarn schnürsenkelartig fixieren.
3. Möhren und Sellerie schälen und mit den restlichen Schalotten grob würfeln. Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen, den Braten rundherum kräftig **anbraten** und aus dem Topf nehmen.
4. Knochen in den Schmortopf geben und rundherum kräftig anbraten. Gemüse zugeben und ebenfalls braten. Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Zur Hälfte einkochen, 300 ml Wasser zugießen und den Braten zurück in den Topf geben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Schiene von unten 3-3 1/2 Stunden schmoren.
5. Für das Röstgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren braten. Zucchini ebenfalls würfeln. Tomaten und Zucchini zum Gemüse geben und weitere 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Für den Stampf die Kartoffeln schälen und mit Rosmarin in Salzwasser garen. Wasser abgießen, Rosmarinweig entfernen und Butter zu den Kartoffeln geben. Grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Braten aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln. Im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Bratenfond durch ein feines Sieb gießen, entfetten und auf 4 einkochen lassen. Mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. In die kochende Sauce rühren und aufkochen. Braten in Scheiben schneiden und mit Gemüse, Kartoffelstampf und der Sauce servieren.

Mehr als Hase und Ei

Sonntag, 27. März 2016

Osterbräuche in Deutschland und anderswo

Kaum waren die närrischen Tage vorbei, bevölkerten Hasen und Eier die Regale der Supermärkte. Doch das Osterbrauchtum ist weitaus reichhaltiger, wie ein Blick in verschiedene Regionen und Länder lehrt.

Wer dieser Tage in Schwaben oder Franken unterwegs ist, kann sie nicht übersehen: die Osterbrunnen. Mit Girlanden aus Zweigen und Eiern schmücken die Dörfer ihre Brunnen, nicht selten nimmt das Gebilde die Form einer Krone an. Woher der Brauch kommt, darüber sind sich Forscher nicht einig. Aber es hat wohl mit der Verehrung des Wassers zu tun, das seit jeher in der Liturgie der Osternachtsfeier als Symbol des neuen Lebens eine besondere Rolle spielt. Wie das Wasser gehört auch das Feuer untrennbar zur Osternacht. Mit der Entzündung des Osterfeuers beginnt der feierliche Gottesdienst.

Osterräderlauf oder Osterlachen

Doch längst brennen die Osterfeuer nicht nur vor den Kirchen. In Bergregionen werden sie gerne auf Gipfeln entzündet, um weithin sichtbar zu sein. Eine besonders eindrucksvolle Variante lockt alljährlich tausende Schaulustige nach Lügde ins Weserbergland. Beim Osterräderlauf rasen riesige brennende Holzräder einen Abhang hinunter ins Tal.

Zu überregionaler Berühmtheit haben es auch die Osterritte in der sorbischen Lausitz gebracht. Prächtig geschmückt ziehen Reiter dort ins Nachbardorf, um die Botschaft von Christi Auferstehung zu verkünden. Apropos Frohe Botschaft: An einen fast vergessenen Brauch erinnert Brauchtumsforscher Manfred Becker-Huberti auf der Website www.brauchtum.de: das Osterlachen, lateinisch "risus pascalis" genannt. Über viele Jahrhunderte hinweg erzählten Priester in ihrer Osterpredigt eine heitere Anekdote - das sogenannte Ostermärlein -, um der Gemeinde ein herzliches Lachen zu entlocken. Dass diese Anekdoten bei den Kirchenoberen nicht immer gut ankamen, steht auf einem anderen Blatt.

Üppige Speisenkörbe am Altar

Wie eng die Osterfreude oft mit weltlichen Genüssen zu tun hat, lässt sich in süddeutschen Ostermessen kaum verbergen. Die Gläubigen bringen da üppige Speisenkörbe an den Altar, die im Anschluss an den Gottesdienst gesegnet werden. Bisweilen sieht es dann in der Kirche aus wie bei einem gigantischen Picknick mit Schinken und Eiern, Osterhasen und -lämmern sowie der einen oder anderen Flasche Wein.

Speisenweihen kennen auch viele europäische Nachbarländer, etwa Österreich, Polen und Russland. In Finnland wiederum schlägt man zum Osterfest Freunden und Bekannten leicht mit der Birkenrute auf den Rücken. Dieses erinnert an den Einzug von Jesus in Jerusalem und steht als Zeichen für Glück. Auch in Schweden gehört das Rutenschlagen zum Osterbrauch. Mancherorts ziehen zudem junge Mädchen mit rußgeschwärztem Gesicht, Kopftüchern und geschmückten Weidenkätzchen von Haus zu Haus, drohen mit der Rute und erbitten Süßes oder Kleingeld.

Rollende Eier in England

Wer in Frankreich nach dem Osterhasen Ausschau hält, dürfte vergeblich suchen. Dort nämlich bringt nicht Meister Lampe die Eier. Die Glocken, die nach dreitägiger Pause am Ostermorgen erstmals wieder läuten, verteilen hier die Eier über das Land. Folgerichtig gibt es in den Supermärkten und Bäckereien auch keine Schokohasen, sondern Glocken aus zartschmelzender Schokolade.

Heiter geht es an Ostermontag in etlichen Regionen Englands zu. Beim "egg rolling" werden hartgekochte Eier einen Hügel heruntergerollt.

Gewonnen hat das Ei, das am weitesten gekommen ist und dabei heil blieb. Auch in den USA wird diese Tradition an etlichen Orten gepflegt. Am bekanntesten ist der "Easter Egg Roll" auf dem Südrasen des Weißen Hauses in Washington. Gastgeber dieser Veranstaltung ist traditionell die Gattin des Präsidenten. Um eine der heiß begehrten Einlasskarten, kann man sich im Vorfeld online bewerben. Zutritt erhalten grundsätzlich aber nur amerikanische Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson.

Quell-URL: <https://www.domradio.de/themen/ostern/2016-03-27/osterbraeuche-deutschland-und-anderswo>

Autor: Andreas Laska

Quelle: Katholische Nachrichten-Agentur KNA



Anagramme lösen zum Thema

Ostern



Anagramm	Lösung	Hinweis
REISE ROTE		Werden von Kindern und Erwachsenen angemalt
NASE TROG TONS		An diesem Tag ist Jesus laut Bibel auferstanden
TANZTE FIES		Die 40 Tage, die dem Osterfest vorausgehen
STARE HOSE		Er versteckt die Eier im Garten und hat immer zwei Löffel dabei
FREUTE ROSE		Ein „lodernder“ Brauch, den man vielerorts Karsamstag oder Ostersonntag bewundern kann.
STRECKE LOGO		Eine gelbe Blume, die in der Osterzeit blüht.
KARTEI GRAF		Ein Tag, an dem kein Fleisch gegessen werden soll
FEEN REIS TOR		Viele Schulkinder freuen sich darauf
HILF GRÜN		Beginnt meistens kurz vor Ostern am 20. März
LACH DOSE OK		Draus sind die Naschereien der Kinder gemacht
ROSEN TEST		Ein kleines Körbchen mit gefärbtem Ostergras, in das die Eier gelegt werden



Oster-Suchsel

Suche die folgenden 15 Begriffe im Oster-Suchsel:

Osternest
 Osterferien
 Osterinseln
 Osterbrauch
 Ostergeschenk

Osterglocken
 Ostersonntag
 Ostermärchen
 Osterbild
 Osterkerze

Osterhase
 Osterei
 Ostermontag
 Osterfeuer
 Ostergras

O	S	T	E	R	I	N	S	E	L	N	A	D	C	V
E	S	F	E	Z	R	E	K	R	E	T	S	O	S	O
O	S	T	E	R	B	R	A	U	C	H	S	S	A	N
O	S	T	E	R	N	E	S	T	U	T	I	T	R	E
N	A	S	I	R	T	R	E	M	E	V	O	E	G	H
E	G	I	L	Ä	S	C	H	R	L	M	U	R	R	C
I	E	R	E	T	S	O	M	O	N	R	N	G	E	R
R	W	Q	U	I	L	O	N	A	E	U	I	L	T	Ä
E	S	T	R	E	N	M	O	N	L	U	N	O	S	M
F	R	I	E	T	K	Ö	M	U	T	J	I	C	O	R
R	E	S	A	H	R	E	T	S	O	A	S	K	Z	E
E	R	G	S	T	E	N	M	I	P	U	G	E	O	T
T	O	S	T	E	R	G	E	S	C	H	E	N	K	S
S	S	U	G	R	E	D	L	I	B	R	E	T	S	O
O	S	T	E	R	F	E	U	E	R	D	S	A	N	E

Folgende Schreibrichtungen sind erlaubt: ↓ ↑ ⇌ ⇐ ⇒ ↻

Kreise die **Wörter**, die du im Buchstabengewirr finden kannst, ein: