



**FRAUEN.**  
**UNION**<sup>CSU</sup>

**Hummelgau**

**Infobrief Oktober 2019**

*„Das Schönste aber hier auf Erden  
ist lieben und geliebt zu werden.“*

*Wilhelm Busch*

**Am Freitag, 11.10.2019 um 17 Uhr besuchen wir mit CSU-Landratskandidaten Klaus Bauer das Hüttendorf von Frank Weibelzahn in Püttlach 13 bei Pottenstein, um uns über diese neue Form der Unterbringung in unserer Tourismusregion zu informieren. Dies ist eine gute Gelegenheit Klaus Bauer kennenzulernen!**

**Interessiert an unserer Winterreise vom 03.-06.01.2020 nach Riga in Lettland?** Möchten Sie das Weihnachtgefühl verlängern? In Riga steht der Weihnachtsmarkt bis zum 06.01.20! Der Reisepreis liegt bei 540 € pro Person im DZ bzw. 640 € im EZ. Enthalten sind: die Kosten für die Transfers/Fahrten zum Flughafen München und zurück; Bustransfers Flughafen Riga-Hotel (mit integrierter Rundfahrt) und Hotel-Jūrmala-Flughafen Riga im modernen Reisebus; 3 Übernachtungen mit Frühstück im 4-Sterne-Hotel; dt. Reisebegleitung mit Maik Habermann (inkl. aller Führungen und Exkursionen); Eintritt Domkirche Riga; Info- und Kartenmaterial für alle Reisenden; alle Reservierungs- und Buchungsentgelte! Weitere Infos und Anmeldung bei Sabine Habla!

**Die FU Speichersdorf lädt ein: Donnerstag, 10.10.2019 um 19 Uhr** in der Tauritzmühle - Vortrag „Das Leben würzen, nicht versalzen“ mit Kräutern und Gewürzen nach Hildegard von Bingen.

**Kerwa in Gesees vom 10.-14.10.2019 – Infos unter <https://www.facebook.com/KerwaGesees>**

**Kerwa in der Gänskopfhütte bei Weidenberg vom 11.-13.10.2019.** Wie immer mit Buspendelverkehr ab dem Wanderparkplatz.

**Oktoberfest beim BRK Bereitschaft Pegnitz (Zum Dianafelsen 7) am Samstag, 19.10.2019 ab 9:30 Uhr** Weißwurstfrühschoppen, 15 Uhr Showübung, ab 17 Uhr Hax'n und Händ'l.

**Das Humboldt-Kulturforum lädt ein: Sonntag, 20.10.2019 von 14 bis 18 Uhr zum Tag der offenen Tür** im Barockgarten von Schloss Goldkronach bzw. Gewölbesaal und um 16 Uhr Hedwigs-Andacht mit Regionaldekan Domkapitular Dr. Josef Zerndl. Infos unter [www.humboldt-kulturforum.de](http://www.humboldt-kulturforum.de)

**Weiterhin weisen wir auf folgende Veranstaltungen der Hanns-Seidel-Stiftung e. V. hin:**

**Donnerstag, 17.10.2019 um 19 Uhr im Meister Bär Hotel, Bernecker Str. 4, 95497 Goldkronach:** „Online-Wahlkampf in der Kommunalpolitik“, Referent Matthias J. Lange, Social-Media-Experte, Maisach.

**Montag, 21.10.2019 um 19 Uhr Gaststätte Großmann, Pottensteiner Str. 8, 95511 Mistelbach:** „Männer fit für die Kommunalpolitik – Stilsicher auftreten – Ihr Weg zum Erfolg“, Referentin Tanja Ficht, Integrative Farb- und Typstylistin aus Nabburg.

**Mittwoch, 23.10.2019 um 19 Uhr Gaststätte Großmann, Pottensteiner Str. 8, 95511 Mistelbach:** „Frauen fit für die Kommunalpolitik – Stilsicher auftreten – Ihr Weg zum Erfolg“, Referentin Tanja Ficht,

Integrative Farb- und Typstylistin aus Nabburg. Zu den Veranstaltungen bitte Anmeldung bei Sabine Habla!

**Jugendstätte Haidenaab eröffnet!** Sucht Ihr für Eure Gruppe im neuen Jahr eine moderne, naturnahe und barrierefreie Tagungsstätte? Der Kreisjugendring Bayreuth hat eine tolle Möglichkeit für Euch! Anfragen und weitere Infos unter Tel. 0921-728-198.

**Rezept des Monats! Gerstengraupen-Risotto von Marika Bange, Kochschule Sana e Salva in Oberwaiz:**  
1 Zwiebel, 1 Knoblauch, 1 Hokkaiko, 200 g Gersten-Graupen, 600 ml Gemüsebrühe (möglich, dass die Gerste etwas mehr Flüssigkeit aufnimmt), 50 ml Weißwein, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Rosmarin, 2 EL Kürbiskerne, 1 EL Butter, 2 EL Parmesan. Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Kürbis in Würfel schneiden, in Bratolive oder Butter anbraten. Gerste, Rosmarin, Lorbeerblatt, Knoblauch dazu geben, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe nach und nach aufgießen, ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Gerste weich ist. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, Petersilie fein schneiden und zum Schluss hinzufügen, 1 EL Butter unterrühren, mit Parmesan garnieren. Kürbiskerne in etwas Agavendicksaft karamellisieren lassen und über das Gericht streuen – und genießen!

**Benefizkonzert Albert Schweitzer Hospiz:** Samstag, 26.10.2019 um 19 Uhr in der St. Johannis Kirche "Rosenlieder & Nordische Klänge". Eintritt ist frei - um Spenden wird gebeten

**Benefizveranstaltung Albert Schweitzer Hospiz:** Sonntag, 27.10.2019 um 17 Uhr in der Studiobühne „Es singen die Wasser im Schlafe noch fort“ ...schrieb Mörike in seinem Gedicht über die Mitternacht. Eintritt ist frei - um Spenden wird gebeten. Infos unter <https://www.hospiz-bayreuth.de/veranstaltungen/>

**Gansessen der CSU Mistelbach am Samstag, 26.10.2019!** Dieses Mal im Gasthaus „Drei Linden“ bei Familie Heringklee in Troschenreuth mit gemeinsamer Busanreise. Abfahrt in Mistelbach ca. 17:30 Uhr, Bayreuth 17:45 Uhr. 10 € Buskosten pro Person, 5 € Buskosten für Mitglieder. Für Helfer vom Johannisfeuer 2019 ist die Fahrt frei. Anmeldung bei Uwe Herath per Mail unter [uwe.herath@t-online.de](mailto:uwe.herath@t-online.de) oder bei Sabine Habla.

#### **Ausblick in den November:**

**Stammtisch der Frauen Union Hummelgau am Dienstag, 05.11.2019 um 19:30 Uhr im Restaurant Weihenstephan, Bahnhofstraße in Bayreuth.**

**Singtag – Fränkische Kinderlieder im Fränkische Schweiz-Museum in Tüchersfeld am Samstag, 16.11.2019 von 10-16 Uhr**

**Der Ball der Stadt Bayreuth findet am Samstag, 11.01.2020 in der Oberfrankenhalle statt.** Der Kartenvorverkauf startet am Samstag, 23.11.2019 um 10 Uhr an der Theaterkasse in der Opernstraße. **Die passende Abendmode für den Ball findet Ihr bei „Rent a Highlight“** in Heinersreuth 30 in der Gemeinde Kirchenthumbach. Infos unter <https://www.facebook.com/rentahighlight/> neue Modelle eingetroffen!

Möchten Sie unseren Infobrief kostenlos abonnieren? Gerne mailen wir Ihnen diesen pünktlich zu. Sprechen Sie uns an! Ihre Frauen-Union Hummelgau, V. i. S. d. P. Sabine Habla, Ortsvorsitzende, Rosenstr. 5, 95511 Mistelbach, Tel. 09201/79473 oder [sabine.habla@habla-web.de](mailto:sabine.habla@habla-web.de) Sollten Sie eine Zusendung ablehnen, können Sie ihn unter vorher genannter Anschrift abbestellen.