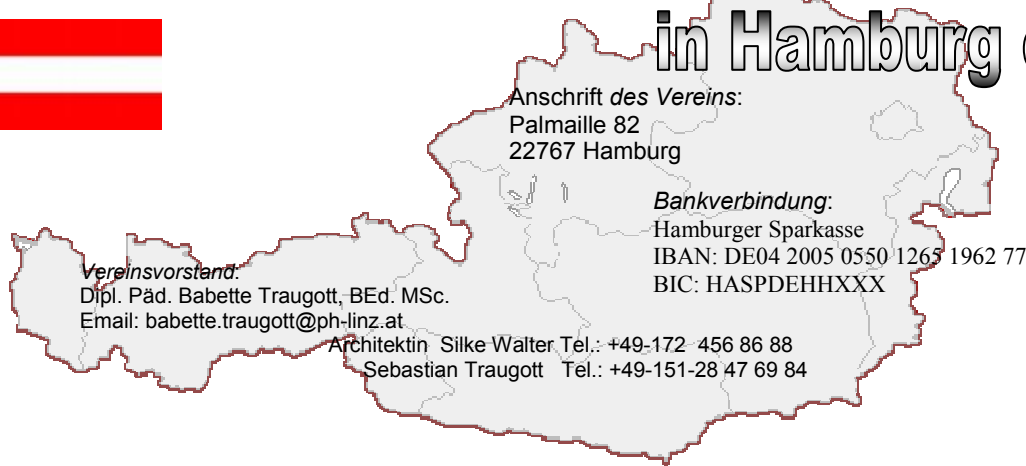


Verein der Österreicher in Hamburg e.V.



Hamburg, 19.12.2020

Liebe Mitglieder,
liebe Österreicher/innen und Freunde Österreichs!

Ein Jahr voller Einschränkungen, Beschränkungen, Geboten und Verboten sowie erheblichen Zurückhaltungen neigt sich seinem Ende. Wer hätte schon zu Beginn des Jahres einen solchen Verlauf in diesem Ausmaße erwartet?

Es wurde ein Jahr sämtlicher Entbehrungen und Absagen, nicht nur im privaten sondern ebenso in unserem Vereinsleben. Das bedauern wir zutiefst. Zu gern hätten wir Sie/euch alle gern zwischendurch einmal wieder persönlich getroffen, um etwas Zeit miteinander zu verbringen und vielleicht auch bei einem guten Kaffee oder Mahl anregende Gespräche zu führen und uns auszutauschen. Leider kam alles anders, als gedacht und geplant.

Unglücklicherweise sieht es derzeit auch danach aus, dass unser alljährlicher Neujahrs-Brunch ausfallen müsste.

Mit Bedauern müssen wir auch nach heutigem Stand festhalten, dass es für uns derzeit nicht machbar ist etwaige Voraussagen zu treffen, wann es wieder - selbst unter strengen Hygienemaßnahmen – Möglichkeiten für eine gefahrlose und sichere Veranstaltung für alle geben werden kann. Letztendlich ist uns Ihre/eure Gesundheit ein teures Gut!

Unsere Hoffnungen auf ein Weihnachtsfest im Kreise der Lieben ist nun ebenfalls maßgeblich betroffen und eingeschränkt worden. Besuche aus der Ferne unterliegen strengen Vorgaben, das Reisen in die Heimat wird in erheblichem Maße durch die Quarantänevorgaben erschwert, denn Österreich befindet sich ab dem 26.12.2020 bis zum 17.01.2021 wieder in einem harten Lockdown.

Die neuen Vorgaben hinsichtlich der Einreise möchten wir an dieser Stelle anführen:

- Bei der Einreise nach Österreich zwischen dem 19.12.2020 und dem 11.01.2021 ist sofort eine **zehntägige (Heim-) Quarantäne anzutreten**. Das **vorzeitige Beenden** der Quarantäne durch einen **negativen PCR- oder Antigen-Test** ist **frühestens am fünften Tag** möglich (d.h. ab dem 5. Tag nach der Einreise, wobei der Tag der Einreise „Tag null“ darstellt).
- Bei Einreise muss ein **entsprechendes Quarantäneformular** unterschrieben vorliegen. Es wird dringend empfohlen, dieses Formular bereits ausgedruckt und ausgefüllt mitzuführen. Das Formular ist auf der Website des österreichischen Gesundheitsministeriums abrufbar (Anlage E). Aber auch wir leiten Ihnen/euch das benötigte Formular gern weiter. Ferner finden Sie/ findet ihr dieses auch auf unserer Homepage.

RUNDSCHREIBEN

Uneingeschränkt einreisen dürfen hingegen:

- Personen, die im zwingendem Interesse der Republik einreisen
- Transitpassagiere
- Personen, die im Rahmen des regelmäßigen Pendlerverkehrs (mindestens einmal pro Monat) zu beruflichen Zwecken einreisen oder wiedereinreisen, sofern es sich nicht um Personenbetreuer/innen handelt
- Personen, die im Rahmen des regelmäßigen Pendlerverkehrs (mindestens einmal pro Monat) zu familiären Zwecken oder zum Besuch des Lebenspartners/der Lebenspartnerin einreisen oder wiedereinreisen
- Personen, die zur Inanspruchnahme unbedingt notwendiger medizinischer Leistungen einreisen - Personen, die ausländisches Territorium durchqueren (z.B. das Große Deutsche Eck)
- Personen, die nach Mittelberg (Kleinwalsertal), Vomp-Hinterriss oder Jungholz einreisen.

Die Ausnahmegründe müssen bei einer behördlichen Überprüfung glaubhaft gemacht werden können!

- Ebenso ist die Einreise aus unvorhersehbaren, unaufschiebbaren, besonders berücksichtigungswürdigen Gründen im familiären Kreis wie insbesondere schwere Krankheitsfälle, Todesfälle, Begräbnisse, Geburten sowie die Betreuung von unterstützungsbedürftigen Personen in Notfällen, uneingeschränkt möglich. Für die Einreise im Zusammenhang mit planbaren sonstigen wichtigen Ereignissen im familiären Kreis wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstagsfeiern oder dem nicht regelmäßigen Besuch des Lebenspartners gelten die allgemeinen Quarantäneregeln laut Einreiseverordnung.

Eine **neuerliche Novellierung dieser Bestimmungen** ist für den 11. Jänner 2021 geplant.

An dieser Stelle möchten wir auf die Hinweise des österreichischen Innenministeriums unter www.bmi.gv.at bzw. die aktuellen Informationen des österreichischen Gesundheitsministeriums zur Einreise nach Österreich hinweisen. Selbstverständlich stehen auch wir für Fragen zur Verfügung!

Wir möchten die Möglichkeit nutzen die Weihnachtsgrüße der Weltbundes, die via Email einlangten, an Sie weiterzuleiten:

Liebe Österreicherinnen und Österreicher im Ausland!

Ein ganz besonderes Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine Adventszeit voller schöner Momente und trotz Hektik Zeit zum Genießen von weihnachtlichen Leckereien und fröhlichen Weihnachtstagen mit vielen Momenten der Ruhe.

Starten Sie ausgeruht und voller Tatendrang ins Neue Jahr.

Wir wünschen Ihnen ruhige und besinnliche Feiertage.
Freuen Sie sich mit uns jetzt schon auf das Neue Jahr!

**Frohe Weihnachten und einen
guten Rutsch wünscht**

der Vorstand und das Redaktionsteam





Um die Zeit bis zu einem persönlichen Treffen wieder ein wenig abwechslungsreicher zu gestalten, übermitteln wir Ihnen/Euch anbei erneut österreichische Rezepte.



Katzeng'schroa

für 4 Personen




<p>350 g Schweinefleisch 350 g Kalbfleisch 2 Zwiebeln 80 g Rapsöl 2 EL Mehl 1 TL Senf Essig 3 EL Schlagobers Schnittlauch 100 ml Rindsuppe Schale von 1 Zitrone Kümmel, Muskatnuss</p>	<p>Das Fleisch dünn schneiden, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In Öl anrösten, mit Zitronenschale, Kümmel, Muskatnuss und Senf würzen. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsuppe aufgießen, das Fleisch weichdünsten. Etwas Essig zugeben, mit Schlagobers verfeinern und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu Nudeln oder Erdäpfel servieren.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Mahlzeit!</p> </div> 
--	---

Rezept aus: Traditionelle Küche. Oberösterreich. Die besten Hausrezepte der Region. Krenn Verlag
Bild: weltbeobachterin.wordpress.com

In der Zeit des Backens, soll auch etwas zum Backen dieses Mal dabei sein.

Schneeballen

für 4 Personen

<p>220 g griffiges Mehl 3 Eidotter 3 EL Sauerrahm 1 EL Rum Prise Salz Fett zum Herausbacken Staubzucker zum Bestreuen</p> 	<p>Mehl, Eidotter, Sauerrahm, Rum und Salz zu einem feinen Teig kneten und einige Zeit rasten lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und Vierecke von 10 x 10 cm ausschneiden, ohne den Rand durchzuschneiden. Die Teigstreifen abwechselnd aufnehmen und übereinander ziehen, in heißem Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.</p> <p style="text-align: center;">Gutes Gelingen!</p>
---	--

Rezept aus: Traditionelle Küche. Oberösterreich. Die besten Hausrezepte der Region. Krenn Verlag
Bild: weltbeobachterin.wordpress.com





Wir gratulieren herzlich unseren Geburtstagskindern



Jänner

Herrn Alfred Heiner Bankosegger	06.01.
Frau Babette Traugott	07.01
Herrn Joachim Thissen	14.01
Frau Silke Walter	14.01
Frau Edeltraude Behrens	28.01



Mit diesem Schreiben möchte sich der Vorstand jetzt bereits bei Frau Erika Nürnberger bedanken, die sich bereiterklärt hat, bei der bevorstehenden Kassenprüfung 2020/21 Herrn Alberts bei der Erstellung des Kassenprüfberichts zur Seite zu stehen. Vielen Dank!

Zu guter Letzt in diesem Jahr 2020 bleibt uns nun nur noch eines zu tun:

*„Im Grunde sind es immer die Verbindungen mit Menschen,
die dem Leben seinen Wert geben.“*

(Wilhelm von Humboldt)

In diesem Sinne dankt Ihnen/euch der gesamte Vorstand für die gute Zusammenarbeit und die wertvolle Unterstützung.



*Wir wünschen Ihnen/euch allen
- trotz aller widrigen Umstände -
fröhliche, erholsame und gesegnete
Weihnachtsfeiertage
sowie ein glückliches neues Jahr
in Gesundheit und in Zufriedenheit!!*



i.A. *Babette Traugott*

Babette Traugott
(1. Vorsitzende)

