



Ausgabe 5 April 2025

Schwaben Info

Herausgeber Demokratisches Forum der Deutschen Kreis Sathmar

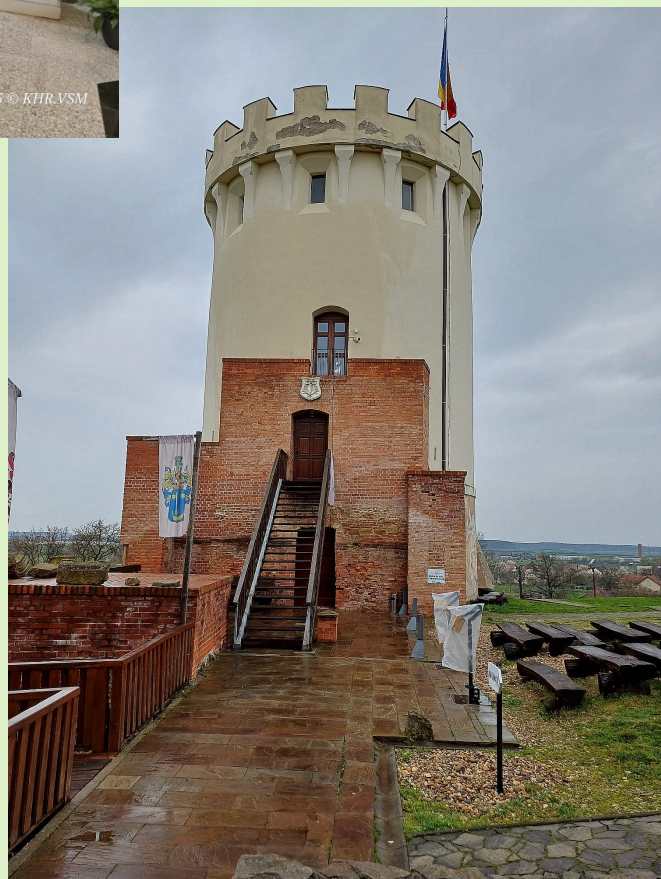


**„Die Wurzeln
nicht vergessen!“**



Kreuzwegteilnehmer vom
National College Kőlcsey Ferenc

Mittelalterliche Festung Ardud



INHALT

Banater Kranz	Seite 2
Kreuzweg Kalvarienkirche	Seite 5
Geburtstagskinder	Seite 6
Kirchenchor probt	Seite 6
Business & Local Community	Seite 7
Oma's Rezepte	Seite 10
Veranstaltungen	Seite 11
Bekanntmachungen	Seite 12

Banater Kranz in Sathmar

Die Tanzgruppe „Banater Kranz“ aus Timisoara zu Gast

Am Freitagabend gegen 19:30 Uhr begrüßte die Tanzgruppe „Gute Laune“ ihre Partnertanzgruppe „Banater Kranz“ aus Temeswar in der Unterkunft von Helga Winter in Viile Satu Mare. Es war ein herzlicher Empfang – man hatte sich viel zu erzählen, denn seit fast fünf Monaten (seit dem letzten Besuch der TG „Gute Laune“ zum 5-jährigen Bestehen der Tanzgruppe in Temeswar) hatte man nur per WhatsApp kommuniziert.



Samstagmorgen, nach dem Frühstück, traf dann auch der Rest der Sathmarer Tanzgruppe ein, um die Gäste aus Temeswar zu begrüßen und bei den Vorbereitungen für eine gute Gulaschsuppe zum Mittagessen mitzuhelfen. Nach dem Mittagessen, bei etwas regnerischem Wetter, machten unsere Gäste einen Spaziergang von Helga Winters Unterkunft bis zur etwa sechs Kilometer entfernten Burgruine in Erdeed. Nach Kaffee und Kuchen ging es dann noch einmal ans Eingemachte: Der „Banater Kranz“ brachte der Sathmarer Tanzgruppe einen ihrer Tänze bei.

Banater Kranz in Sathmar



2025 © KHR.VSM

Banater Kranz in Sathmar



Kreuzweg und Fastenzeit Kalvarienkirche

Zur Kreuzwegandacht bekam Pfarrer Fanea gleich an zwei Sonntagen Unterstützung.



Von Pfarrer Dr. István Németh , Professor, Bischofssekretär,



und Dr. Mihály Czapkó ,
Büroleiter im Generalsekretariat der ungarischen
Bischofskonferenz.



Sonntagskaffee und Geburtstage



Geburtstagskinder beim Sonntagskaffee im Schwabenhaus



Kirchenchor bei der Chorprobe zur Palmsonntagsmesse

Veranstaltung „Business & Local Community“

„Business & Local Community“ stärkt die Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Verwaltung in Sathmar

Am Donnerstag den 3. April wurde das Netzwerkevent „Business & Local



Community“ zum neunten Mal in Sathmar veranstaltet. Organisiert wurde das Treffen vom Deutsch-Rumänischen Wirtschaftsverein der Region Nordwest (DRW) sowie der Handwerkskammer Sathmar. Die Veranstaltung zog etwa 60

Vertreterinnen und Vertreter von Unternehmen aus der Region sowie der Lokalbehörden an. Sie soll auch einen geeigneten Rahmen für den Dialog und die Stärkung der Zusammenarbeit zwischen den Stadt- und Kreisbehörden sowie der Wirtschaft bieten, mit dem Ziel, eine gemeinsame, nachhaltige und wirtschaftlich stabile Zukunft aufzubauen.

Gleich zu Beginn seiner Begrüßungsworte betonte der Vorsitzende des DRW, Iuliu Cadar, vor dem Hintergrund



der angekündigten neuen Zollpolitik der USA, wie wichtig eine gute und zukunftsorientierte Zusammenarbeit zwischen Verwaltungsbehörden und Unternehmen ist.

Veranstaltung „Business & Local Community“



Im Anschluss dankte der Präfekt des Kreises Sathmar, Tamas Altfatter, den zahlreichen Teilnehmern für ihr Vertrauen und ihren Beitrag zur lokalen Entwicklung und merkte an: „Durch nachhaltige Projekte und starke Partnerschaften stellen wir sicher,

dass unser Landkreis zu einem Beispiel für wirtschaftliche und soziale Entwicklung wird.“

Des Weiteren präsentierte der Vorsitzende des Kreisrates Sathmar, Csaba Pataki, die wichtigsten Handlungsrichtlinien des Kreises für das laufende Jahr. Pataki betonte, dass fast 60 Prozent des Kreisbudgets für 2025 in Investitionen fließen werden, die darauf abzielen, das Lebensniveau der Bewohnerinnen und Bewohner des Kreises zu steigern. Diese Investitionen betreffen wesentliche Bereiche wie Infrastruktur, Bildung, Gesundheit und öffentliche Dienstleistungen.

Stellvertretend für das Bürgermeisteramt stellte der Ci-



ty Manager der Stadt Sathmar, Csaba Maskulik, in einer PowerPoint-Präsentation die bereits umgesetzten infrastrukturellen Projekte vor. Er beleuchtete zudem, wie die lokale Verwaltung, dank einer klaren und transparenten Politik, es geschafft hat, Sathmar zu einer interessanten Adresse für

Veranstaltung „Business & Local Community“

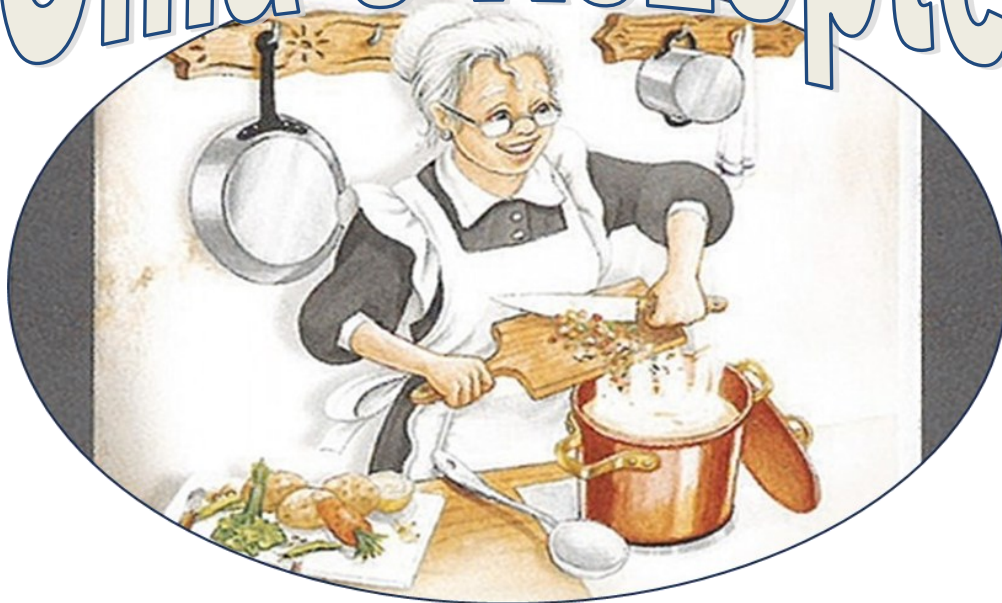
Investoren zu machen. Dabei zeigte sich die Strategie, vereinfachte und gut strukturierte Angebote zu unterbreiten, als Schlüssel zum Erfolg. Dieser Ansatz wird von den wirtschaftlichen Partnern geschätzt, die die lokale Behörde als vertrauenswürdigen Partner betrachten, der offen für neue Geschäftsmöglichkeiten ist.



Tiberiu Markos, seines Zeichens stellvertretender Vorsitzender der Handwerkskammer Sathmar, stellte nicht nur die Tätigkeiten seiner Organisation vor, sondern betonte, wie wichtig es weiterhin

ist, die Region möglichst attraktiv für junge Menschen zu gestalten. Gerade in vielen technischen Berufen fehle es an qualifizierten Nachwuchskräften, die jedoch händeringend gesucht werden. Ein besonderes Beispiel, dass junge und erfolgreiche Menschen auch in Sathmar bleiben wollen, wurde zum Abschluss der Veranstaltung mit dem Ehepaar Adi und Simona Pop präsentiert. Beide aus Sathmar stammende Fechter haben sich entschieden, mit ihrer Familie in Sathmar zu bleiben und sich hier eine Zukunft aufzubauen. Simona Pop gewann bei den Olympischen Spielen in Rio de Janeiro 2016 die Goldmedaille. Ihr Auftritt war auch ein starker Appell, dass Sathmar in den letzten Jahren nicht nur ökonomisch, sondern auch im Bereich der Lebensqualität deutlich an Attraktivität gewonnen hat. Im Anschluss an das Event bot sich allen Teilnehmenden die Möglichkeit sich auszutauschen.

Oma's Rezepte



Maultasche



Pachețele Umplute (Derelje)

Zutaten:

500 G Mehl
1 Ei
100 g Semmelbrösel
1 Prise Salz
100-200 ml Wasser, oder soviel der
Teig aufnimmt
Füllung: Pflaumenmarmelade

Ingrediente:

500 g făină
1 ou
100 g pesmet
1 vârf de cutit de sare
100-200 ml apă, atât cât ia aluatul
Umplutură: gern sau marmeladă
de prune

Zubereitung:

Mehl mit Ei, Salz und so viel Wasser vermischen, dass der Teig gut knetbar wird, aber nicht klebt. Teig ausrollen. Mit einem Teelöffel die Füllung auf die Hälfte des Teiges in haselnussgroße Portionen verteilen, so dass die einzelnen Portionen ca. 4 cm voneinander entfernt sind. Die zweite Hälfte auf die erste klappen und kleine Taschen formen. Die Kanten mit einem Pizzaschneider voneinander trennen und die Maultaschen im Wasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die fertigen Maultaschen mit geröstetem Paniermehl und Zucker servieren

Preparare:

Se amestecă făina, sarea și apa până se obține un aluat care se poate întinde fără să se lipească. Cu ajutorul unei lingurițe se repartizează umplutura în porții de mărimea unei alune pe jumătate din foaie la o distanță de aproximativ 4 cm. una de alta. Îndoțiți jumătatea foi goale peste cea cu umplutură și se formează cu degetele pătratele care apoi se taie cu tăietorul de pizza și se fierb în apă cu sare până plutesc la suprafață.

Se servesc cu pesmet prăjit și zahăr.



Veranstaltungskalender

APRIL – MAI

APRIL

- 13. Palmsonntag
- 18. Karfreitag
- 20./21. Ostersonntag / Ostermontag

MAI

- 4. Muttertag
- 25. *Die Ortsorganisation Neustadt
des DFD veranstaltet ihr
kulturelles Begegnungstreffen*

Frühlingsrauschen
25.05.2025

April 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Mai 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Bekanntmachung:

Tanzgruppe „Gute Laune“:

Jeden Mittwoch um 19:00 Uhr Tanzprobe im Schwabenhaus (Bulevardul Vasile Lucaciuciu 9)

Schwäbischer Männerchor:

Großkarol-Petrifeld-Sathmar.
Chorprobe jeden Donnerstag in Großkarol.

Deutsche Gemeinde Kalvarienkirche:

Jeden Sonntag um 10 Uhr findet in der Kalvarienkirche ein römisch-katholischer Gottesdienst in deutscher Sprache statt.

Sonntagskaffee:

Das Demokratische Forum der Deutschen Sathmar lädt die Kirchengemeinde und Interessenten jeden Sonntag nach dem Gottesdienst zum gemütlichen Beisammensein beim Sonntagskaffee ins Schwabenhaus ein.

Bulevardul Vasile Lucaciuciu nr. 9



Foto/Bilder: Arthur Glaser, Karl Heinz Rindfleisch, Andrea Holtzberger, Patrik Altfater; Zoltan Hodrea



⇒ Kuki Renata
⇒ Schmied Robert

⇒ Simon Emeric
⇒ Nagy Francisc

Die Redaktion der Schwaben Info behält sich vor, Kürzungen und/oder Zusammenfassungen vorzunehmen. Alle eingereichten Artikel und Beiträge stellen die Meinung des Verfassers dar. Der Herausgeber der Schwaben Info ist nicht immer unbedingt der gleichen Meinung.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Demokratisches Forum der Deutschen Kreis Sathmar
Strada Horea 10, 440004 Satu Mare
www.schwabe.ro
Telefon: 0261/713629

Redaktion

Karl Heinz Rindfleisch
Patrick Altfater
Arthur Glaser
Zoltán Hodrea
www.schwabeninfo.org
Email: schwabeninfo@gmail.com