



German Language and Cultural Society

www.deutsche-in-neuseeland.de

Bald wird wieder gewählt !

Am 17. September wählt Neuseeland sein Parlament. Eine wunderbare Möglichkeit seinen Einfluß geltend zu machen. Jeder 'Permanent Resident', der länger als ein Jahr in Neuseeland lebt, ist wahlberechtigt. Seid ihr schon im Wahlregister eingetragen? Wenn nicht: Auf Seite steht wie 's gemacht wird. Für diejenigen, die schon immer mal wissen wollten wie man selbst Spätzle herstellt ist auf Seite 5 das Rezept.

Die nächsten 2 Monate sind wiedermal voller Termine.

Neben all unseren regelmäßigen Veranstaltungen trifft sich der **German Business Round Table**, es wird **gescrabbelt**, wir treffen uns **bei Steve zum Glühwein und Film**, und Natasha bittet um eure Hilfe. Außerdem stellen wir eine neue deutsche Bäckerei vor.

It's Election Time! New Zealand will vote in the general election on the 17th of September. Are you already enrolled? It not read on Page 4 how to do

it. If you always wanted to know how to make original German Spätzle go to page 5.

The coming two month are filled to the brim with activities. **The German Business Round Table** will meet again, there will be a **Scrabble** afternoon; we will meet at Steve's for a **Movie Night** and Natasha asks for your support. We are also introducing a brand new German Bakery.

Regelmäßige Treffen:

Regular Meetings:

- Stammtisch.
- Spielgruppe Playgroup
- Kinogruppen Movie groups
- Deutsche Geschäftsrunde German Business Round Table
- Fußballmannschaft Social Soccer

Inhalt:

Highlights:

Die Feuerzangen-bowle	2
Scrabble	2
AGM,	2
Oktoberfest	2
Nebenverdienst	2
Goethe-Institut	3
Anzeige von	
Charlotte Jane	3
Change of Head of	
Embassy	3
Current DAAD	
Scholarships	3
German Business	
Round Table	4
Die Wahl	4
Spätzlerezept	5
Pazifische Nacht bei	
Steve.	5
Peter stellt sich vor.	
	6
Mitgliedschaft	6

Regelmäßige Treffen. Our regular meetings.

Der Stammtisch in Christchurch und Timaru trifft sich nach wie vor jeden ersten Mittwoch im Monat im Carlton Pub Weinkeller (Christchurch) und Speights Ale House in Timaru. Die nächsten Treffen sind am **7. September** und am **5. Oktober 2005**. Dies ist eine wunderbare Gelegenheit ,neue Freunde zu machen und Erfahrungen auszutauschen. Das alles natürlich auf deutsch. Wenn ihr benachrichtigt werden wollt, mailt bitte Angelika: m.a.alexander@xtra.co.nz



'The Stammtisch' in Christchurch and Timaru
Is one of our stables every

first Wednesday of the month. This is a great opportunity to meet people and practise the German language. If you would like to be on the mailing list please contact Angelika: m.a.alexander@xtra.co.nz

Auch die **Spielgruppe** Ist weiterhin sehr aktiv und trifft sich jeden 2.Mittwoch-nachmittag in den Papanui-Plunket - Räumen. Für Informationen wendet euch bitte an Tanja: tanja.clark@xtra.co.nz

Dieses Jahr wird auch wieder **Fußball** gespielt. Die (*very* social!!) Fußballmannschaft trifft sich jeden **Mittwoch!** Wir haben die Halle der **Hillmorton High School** - Gymnasium, Tankerville Road von **18.30Uhr - 20.30Uhr** und müssen \$30 pro Woche bezahlen - wenn also jeder etwas Kleingeld (\$3 - \$5) mitbringen

könnte..!!...
Bis dann.
Hans
Hillmorton High School:
Lincoln Road, pass
'Sunnyside' Hospital, cross
Curlletts Road and Hillmorton
High School is on the left
hand side. *c u there!!*
schuhmacherbh@xtra.co.nz



The '**German Social Soccerteam**' will meet again every **Wednesday** at **6.30pm** to 8.30at Hillmorton High School, Tankerville Road. We have a lot of fun and always welcome new players. For information please contact Hans, Phone: 357 9595 or schuhmacherbh@xtra.co.nz

Die Feuerzangenbowle ! Movie Night!



Filmabend/Movienight
12. August at 7.30pm

Für Freitag, den **12. August um 19.30** ist ein gemütlicher Abend mit wärmender Suppe, Nachtisch und dem Klassiker , **Die Feuerzangenbowle'** geplant. Wir haben dafür den Raum im **Pegasus Arms im ersten Stock gebucht**. Mitglieder zahlen **\$10** und Nichtmitglieder **\$15**. Tickets gibts beim

Vorstand, oder meldet euch bitte bei Helmut:
Glacs2004@yahoo.co.nz



On **Friday, the 12th of August** at 7.30 pm we will have a get together at the **function room** (not the

tent) of the **Pegasus Arms** (1st floor) with warming soup, dessert and the German classic:

Die Feuerzangenbowle. Ticket for members are **\$10** and for non-members **\$15**, and can be purchased from the committee or mail Helmut on Glacs2004@yahoo.co.nz

Die
Generalversammlung
Und das
Oktoberfest am
15. Oktober 2005

AGM and
Oktoberfest on
October 15th 2005

Die AGM und das Oktoberfest im Oktober

Die Hauptversammlung und das Oktoberfest!

Wir haben die diesjährige **Hauptversammlung** auf den Nachmittag des **15. Oktober** gelegt. Anschließend dekorieren wir den Raum und abends gehts los mit dem diesjährigen **Oktoberfest!** Haltet euch den Termin frei,

Einzelheiten werden in der nächsten Ausgabe bekanntgegeben.



AGM and Oktoberfest!

This year's **AGM** will be in the afternoon on the 15th of

October. After the AGM we will all help to decorate the venue and then, in the evening, celebrate this year's Oktoberfest. Put the date in your diary.



Es darf gescrabbelt werden!

Anyone for a game of Scrabble?

Eines unserer langjährigen Mitglieder würde gerne eine kleine Scrabble- Runde organisieren. Hermine Roundtree möchte gerne von allen hören, die Interesse an diesem

interessanten und lehrreichen Spiel haben. Ihre Telefonnummer ist: 351 7809.

One of the early members of the Goethe Society and the German Society would like to find

some like minded members who would be interested playing German Scrabble. If you are interested in playing this very interesting and challenging game, please ring Hermine Roundtree on: 351 7809

Sucht ihr noch nach einem kleinen Nebenverdienst für abends? Dann meldet euch bitte bei Helmut: hsteltner@slingshot.co.nz

Vom Goethe- Institut. From the Goethe- Institut

Dear friends of the Goethe-Institut in New Zealand,

After two months in the new job I would like to introduce myself to all those whom I haven't met so far. My name is Christoph Mücher and I have the great pleasure succeeding Gerrit Bretzler as director of the Goethe-Institut Wellington. After having studied History, French and German at Bonn and Toulouse and working two years for the German Research Foundation in Bonn I joined the Goethe-Institut in 1993. My first foreign posting led me to Tokyo (1994-99); in Munich I was personal assistant of the president and latterly head of the Publicity Department and responsible for the cultural programme for the coming Soccer World Cup in Germany (information at www.goethe.de/2006). I am looking forward to working with so many committed and competent partners in New Zealand and would like to encourage all those who are interested in German language and culture and in Germany itself to stay in touch.



The Charlotte Jane

BOUTIQUE ACCOMMODATION
Boutique Hotels
SUCHE
Chef's Assistant/Kitchen Hand
FUER UNSER FINE-DINING RESTAURANT.
ANFANG SEPT 2005.
TEL: +64 3 3551028
Fragen Sie an Moira oder Siegfried Lindlbauer

The Charlotte Jane

BOUTIQUE ACCOMMODATION
Boutique Hotels
SUCHE
Chef's Assistant/Kitchen Hand
FUER UNSER FINE-DINING RESTAURANT.
ANFANG SEPT 2005
TEL: +64 3 3551028
Fragen Sie an Moira oder Siegfried Lindlbauer

Change at the Head of the Embassy

After completing a 2 ½ year term at the German Embassy in Wellington, Ambassador Erich Riedler has left us in mid-July to take up his new post as Ambassador at the German Embassy in La Paz, Bolivia. Mr. Riedler enjoyed his time in Wellington very much and will take with him many happy memories.

Towards the middle of September, we will welcome Mr. Jörg Zimmermann as our new German Ambassador Designate in Wellington. Mr. Zimmermann is currently Deputy Head of Mission at the German Embassy in Tokyo, Japan. He visited New Zealand when accompanying Federal President Johannes Rau in 2001 as Head of Department of Foreign Affairs in the Federal President's Office.

Current Scholarships

Postgraduate Courses for Professionals with Relevance to Developing Countries

(Business Administration/Economics and Management, Development Co-operation, Engineering, Mathematics and Natural Sciences, Regional Planning, Agriculture and Forestry, Environmental Sciences, Medicine and Public Health, Veterinary Medicine, Sociology and Education) Out of the large number of postgraduate courses offered by German Institutions of Higher Education, the German Academic Exchange Service (DAAD) supports a carefully chosen selection of programmes which is of particular interest to junior executives from developing countries. These degree courses, which consist of one to two years of concentrated study, provide academically-trained young professionals in leading positions from developing countries with the opportunity to engage in postgraduate education and training in their particular field of profession. For further information about the postgraduate courses offered by German Universities for which the DAAD currently offers scholarships, please download brochure (see below). **Application deadline: 31 August 2005** Application forms can be downloaded from the Internet: www.daad.de/deutschland/en/2.7.3.html

Scholarship programme "Deutschlandkundlicher Winterkurs, 4 January – 17 February 2006" by the German Academic Exchange Service (DAAD) This programme is designed for students and junior faculty with a sound knowledge of German and some background in German Studies who are interested in improving their language skills and understanding of contemporary affairs. **Application deadline: 31 August 2005**

Applications for the above mentioned scholarships should be directed to: Deutscher Akademischer Austauschdienst (DAAD)

Referat 224/Sprachkurse für Ausländer, Kennedyallee 50, D-53175 Bonn

Federal Republic of Germany For further information about the "Deutschlandkundlicher Winterkurs 2006" please download leaflet and application form (see below). **German Academic Exchange Service (DAAD) Scholarship programmes (2006/2007 Detailed information on the DAAD Scholarship programmes 2006/2007 for New Zealand and the Pacific Islands can be found on the Internet: www.daad.de/stipendien.**

German Business Round Table

*"German Business Round Table Meeting"
Samstag, 24.
September um
11 Uhr im Torenhof.
Saturday, 24th of
September at 11am at
the Torenhof.*

Der nächste German Business Round Table trifft sich am Samstag, dem 24. September um 11 Uhr im Torenhof. Diesmal treffen wir uns einfach, um Leute kennen zu lernen und Erfahrungen und Probleme miteinander auszutauschen. Bringt bitte eure Visitenkarten mit. Da wir ungefähr wissen müssen, wie viele

Teilnehmer wir haben werden, meldet euch bitte bei: Sabine Cook sabine@sabinecook.co.nz



The next German Business Round Table meeting will be on Saturday, 24th of September at 11am at the Torenhof. This will be an informal meeting to allow our members and newcomers to get to know each other and share stories, problems and solutions. Please book now with Sabine Cook sabine@sabinecook.co.nz

Election Day Countdown to Getting Enrolled

*Die diesjährige Wahl!
Am 17. September wird die
neue neuseeländische
Regierung gewählt.*

*Election Day!
Are you enrolled?*

By Electoral Enrolment Centre
The equivalent of all the residents of five New Zealand provincial cities still are not enrolled to vote at this year's 17 September election, the Electoral Enrolment Centre revealed today. "The announcement of this year's election date gives New Zealanders just three weeks to get on the printed electoral rolls used on Election Day," says Electoral Enrolment Centre National Manager, Murray Wicks. "Our estimates show some 222,800 eligible voters still aren't enrolled. That's the same as everyone in Whangarei, Rotorua, New Plymouth, Nelson and Timaru combined not

being able to vote. "To make sure your name is on the electoral roll used in polling places on election day you have to get enrolled now. "The cut off date for getting on these printed Election Day electoral rolls is Wednesday 17 August," says Mr Wicks. Currently 2.767 million people or 92.5 percent of eligible voters are enrolled to vote. In 2002 2.612 million people, or 92.7 percent of eligible voters were enrolled at the time rolls were printed. By Election Day this had grown to 2.670 million people or 94.2 percent of eligible voters. "If you're not on the printed electoral roll by Wednesday 17 August

you will have to cast a special declaration vote on Election Day. This takes about five times as long as normal," says Mr Wicks. People who are on the electoral rolls will also get an EasyVote pack in the mail, which makes voting easier by providing an EasyVote card, lists of where to vote, lists of parties and candidates and information about MMP. To enrol to vote people can get an enrolment form from 0800 36 76 56, Freetext their name and address to 3676, visit a PostShop or go online to www.elections.org.nz. People can check their enrolment details online as well.

Habt ihr ne deutschsprachige DVD, die ihr ausleihen wollt? Bitte mailt Angelika: m.a.alexander@xtra.co.nz

Spätzle

Zutaten

500 g Mehl
5 Eier
150-200 ml Wasser
Salz

Dies ergibt genügend Spätzle um für 4 Personen Käsespätzle daraus zu machen. Danach ist gewiß niemand mehr hungrig.

Alle Zutaten werden in einer Schüssel vermengt und geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Traditionalisten verwenden dazu ihre Hände, andere immerhin noch einen Kochlöffel mit Loch. Mit dem Handrührgerät geht es aber auch, wenn das auch bei vielen verpönt ist. Wenn der langsam und zäh von einem Löffel fließt ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Andernfalls mehr Wasser oder Mehl dazugeben.

Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen; reichlich Salz zugeben. Eine Schüssel und ein Sieb zum Abtropfen bereitstellen.

Wenn das Wasser kocht, das Spätzlebrett und den Schaber zum Anfeuchten kurz in den Topf halten. Etwa ein bis zwei Löffel Teig auf das Brett geben und glatt streichen.

Das zugespitzte Ende des Bretts an die Wasseroberfläche halten und mit dem Schaber mit raschen

Bewegungen kleine Stücke vom Teig direkt in den Wassertopf schaben. Bei den ersten Versuchen noch langsam und behutsam vorgehen um die Technik zu verstehen. Die ersten Spätzle werde sicher etwas zu groß, das tut ihrem Geschmack aber keinen Abbruch.

Wenn die Spätzle im Laufe des Garprozesses an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen, der bereitgestellten Schüssel abtropfen lassen.

Tipps

Der Teig klebt nicht an, wenn das Spätzlegerät (Brett, Presse, ...) in das kochende Wasser getaucht wird, bevor der Teig zugefügt wird.

Es können bei Bedarf auch Wasser durch Eier und umgekehrt ersetzt werden. Dabei sollten mindestens 2 Eier auf 500 g Mehl benutzt werden. Das Wasser kann vollständig durch Eier ersetzt werden (wobei man dann auch mehr Eigelb als Eiweiß benutzen kann). Das normalerweise benutzte Weizenmehl Typ 405 kann auch durch andere Mehlsorten, insbesondere Vollkornmehl, ersetzt werden. Hierbei ggf. mehr Wasser zusetzen. Das Gericht enthält dann mehr Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

Ein Teil des Mehls kann auch durch Hartweizengrieß oder Weizendunst ersetzt werden. Dadurch werden die Spätzle kerniger und fester. Außerdem

weichen sie dann nicht so schnell auf, wenn sie länger auf der Platte liegen bleiben. (Das dürfte eigentlich sowieso nicht passieren ...)

Mit Mineralwasser statt Leitungswasser wird der Teig lockerer.

Es ist umstritten, ob die Spätzle abgeschreckt werden sollen. Beim Abschrecken wird die sich beim Kochen teilweise gelöste Stärke abgespült. Das Abschrecken empfiehlt sich zumindest, wenn die Spätzle nicht gleich weiterverarbeitet werden, sondern eingefroren werden.

Falls kein Spätzlebrett zur Hand ist, kann man sich auch mit einem Holzbrett und einem Messer mit langer Klinge helfen. Vom nassen Holzbrett mit dem Messer mit Schwung Spätzle ins Wasser schaben. Ist aber etwas schwieriger als mit dem Schaber und ergibt meist größere Spätzle. Für besonders Eilige lassen sich Kässpätzle auch im Mikrowellenherd schnell überbacken.

Spätzle lassen sich auf Vorrat machen und tiefkühlen.

Gibt man etwas Öl in den Teig, werden die Spätzle geschmeidiger.

Sind größere Mengen gemacht worden, kann aus dem Garwasser eine Gemüsesuppe gemacht werden, einige Vitamine und Mineralstoffe sind schon im Garwasser aufgenommen worden.

Für die Spätzlepresse weniger Wasser als beim Schaben nehmen. Der Teig klebt dann weniger zusammen.

Weitere Rezepte findet ihr auf:

<http://www.spaeztle.de/>
Guten Appetit!

Natasha braucht eure Hilfe!

Polynesische Nacht für einen guten Zweck!

Am 18. August veranstaltet das Pegasus Arms eine Polynesische Nacht. Der Reinerlös der Veranstaltung kommt Natasha Malm zugute. Natasha ist ein tonganisches Mädchen, die sich bei einem Badeunfall die Wirbelsäule verletzt hat und sich gegenwärtig in der Burwood Spinal Unit um etwas Beweglichkeit zurück zu erlangen. Sie ist dabei auf eure Großzügigkeit angewiesen. Tickets gibt es an der Rezeption der Burwood Spinal Unit und bei Steve, Pegasus Arms. Es wird bestimmt ein schöner Abend!

*Polynesischer Abend /
Polynesian Night!
Thursday, 18th August*

Hat sich die Adresse geändert oder die Telefonnummer? Mailt eure Änderungen an: Helmut: glacs2004@yahoo.co.nz

German Language and Cultural Society

Präsidentin:

Angelika Frank-Alexander
m.a.alexander@xtra.co.nz

Sekretär:

Helmut Steltner
helmut@hanseaticltd.com

Schatzmeisterin:

Cisca Franzmayr
cis.ca@xtra.co.nz

Webmaster:

Stefan Gabel
stefan@ambit-webdesign.com

Feste und Feiern:

Hans Reiser
Tel: 980 1504
und
Sabine Cook
sabine@sabinecook.co.nz

We're on the Web!

See us at:

www.deutsche-in-neuseeland.de

Eine neue Bäckerei stellt sich vor / A new Bakery in Town!

Born in 1960-

I started my three years lasting apprenticeship as a baker at the age of 15.

After 1 year apprenticeship as a chef-

-3 years work experience as a baker

-2 years of education for the master craft diploma obtained in 1986.

-1985-2001 own bakery, building up from 1 employee in the beginning to 18 employees and 4 branches.

Arrival in New Zealand in July 2001-

Working in different bakeries as a bakery manager to gain the experience in Kiwi bake ware.

Now its time to start my own bakery again called

German Master Bakery

Handmade with love and passion

My reputation is to bake bread without any additives or preservatives. I only use water, salt, yeast and natural ingredients. I provide a large range of Italian and German styled breads. Also a variety of Danish, croissants, bagels and rolls.

For further information please contact me, Peter Bittermann:

Ph.: 03 960 9306

Email: bittermann@paradise.net.nz

Ich möchte meine Mitgliedschaft für das Jahr 2005 erneuern.

Name: _____

Adresse: _____

Tel: _____ E-mail: _____

ABSENDER:



**GERMAN LANGUAGE
&
CULTURAL SOCIETY
6 ELMWOOD ROAD
CHRISTCHURCH 8005**