

Vogelsiedlungsblick

*Mitteilungsblatt der Siedlervereinigung
„Glück Auf“ e. V.
Zwickau-Eckersbach*



*27 Jahrgang Nr. 08
August und September 2023*

V.i.S.d.P. Angelika Müller
Stieglitzweg 9
08066 Zwickau

Konto: Commerzbank Zwickau
IBAN: DE95 8704 0000 0704 7996 00

<https://www.vogelsiedlung-zwickau.de>
eMail: info@vogelsiedlung-zwickau.de



Vorstandssitzungen finden regelmäßig jeweils am zweiten Dienstag des Monats
19.00 Uhr im Glasbau des Gasthofes „Zum Vogelsiedler“ statt.

Unverlangt zugesandte Beiträge werden gern entgegengenommen.

Glückwunsch für alle Schulanfänger 2023

**Kindergartenzeit ade, jetzt lernt ihr das ABC.
Stolz werdet ihr den Ranzen tragen und neugierig so manches fragen.**



**Die Kindergartenzeit ist für euch jetzt vorbei,
auf euch warten nun rechnen, lesen und die Schreibung.
Seid neugierig auf das, was ihr Neues erfahrt.
Habt den Mut Fragen zu stellen, damit man euch
Unverstandenes erklärt.**

**Einen gelungenen Schulstart wünscht euch
der Vorstand des Siedlerbundes.**

Herzliche Glückwünsche an Reinhard und Brunhilde Scheibe zur Eisernen Hochzeit!



Ein riesengroßes Dankeschön an unser

Ehrenmitglied Reinhard Scheibe

**für die langjährige und immer überaus
emsige Tätigkeit als Vorstandsmitglied.**

**Wir hoffen du bleibst uns noch lange
erhalten!**

Der Vorstand



VEREINSFEST 2023

VfB Eckersbach e.V.

Sportanlage
"Am Lerchenweg"

Eckersbach-Vogelsiedlung

Freitag, 08. September 2023

16.00 Uhr Vereinsfototermin
17.30 Uhr "Alte Herren" - Kleinfeldturnier
20.00 Uhr Musik im Festzelt mit Siegerehrung

Samstag, 09. September 2023

09.00 Uhr VfB D-Jun. 2 - Hartmannsdorf
12.30 Uhr VfB B-Jun. - Dennheritz

10.30 Uhr VfB D-Jun. 1 - Oberlungwitz
15.00 Uhr VfB A-Jun. - Oberfrohna

17.45 Uhr Salutschießen des 1. Zwickauer Schützenvereins
18.00 Uhr **Präsentation der VfB-Mannschaften 2023/24**

Ab 19.00 Uhr Stimmung und Gute Laune im Festzelt
mit unserer Partyband den Grenzgängern

Schießstand des Schützenvereins
Spezialitäten vom Grill





Dieses Material wird mitfinanziert mit Mitteln der Stadt Eckersbach im Rahmen der vom Land Sachsen-Landtags beschlossenen Haushalte.

2023 findet die 3. Auflage des Stadtteilstiftes Eckersbach statt. Viele Vereine des sog. Stadtteiles Ost mit seinen Gebieten Eckersbach (E1-E5, Auerbach, Äußere Dresdener Straße, Pöhlau, Trillerberg sowie Eckersbacher Siedlung), Gewerbetreibende, soziale Einrichtungen und Wohnungsbaugesellschaften haben sich im Netzwerk Eckersbach zusammengefunden.

Wir laden Sie liebe Bewohner:innen der Vogelsiedlung ganz herzlich für den 30.09.23, 14.00 -18.00 Uhr auf die Freifläche vor dem Kinderhaus „Kuschelkiste“ ein. Sie erwartet ein buntes Programm für Jung und Alt. In erster Linie geht es den Veranstaltern um ein gutes Miteinander im Stadtteil, dafür sind Begegnungsmöglichkeiten eine wichtige Grundlage.

Wir freuen uns auf Sie!

Martinsgansessen 2023

Am 17.11.2023 um 18 Uhr findet wieder für alle Mitglieder unseres Vereins unser traditionelles Martinsgansessen im Gasthof Vogelsiedler statt. Kosten 20,00 Euro / Person.

Anmeldungen bitte bei:

Elke Rödel
Stieglitzweg 37
Telefon: 47 72 57

Oder auf unserer Webseite
www.vogelsiedlung-zwickau.de



Lampionumzug 2023

Auch in diesem Jahr findet wieder unser jährlicher Lampionumzug durch die Vogelsiedlung statt. Start ist der 25.11.2023 um 18 Uhr am Bäcker Lerchenweg. Die Route geht mit Musik und Guter Laune wie gewohnt durch die Vogelsiedlung und endet auf dem Sportplatz VfB Eckersbach. Hier erwartet alle Besucher ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränke.

Zu viel Zucchini und Tomaten im Garten ???



Zutaten für 4 Personen

1 große Zucchini
1 kg Tomaten
400 g Feta-Käse
Fett für die Auflaufform
Kräutersalz und Pfeffer
Basilikum und Oregano

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten
Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die Zucchini und die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Feta-Käse ebenfalls in Scheiben schneiden.

Nun eine Auflaufform einfetten und die Zucchini-, Tomaten- und Feta-Scheiben abwechselnd in die Form schichten. Immer versuchen die Scheiben möglichst stehend unterzubringen. Nun noch nach Bedarf mit Kräutersalz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen. Dazu passt sehr gut Ciabatta.

**Herzlichen Glückwunsch sowie unendlich
viel Gesundheit für alle Jubilare und
Geburtstagskinder**



90 Jahre Manfred Hennig

80 Jahre Brunhilde Geitner

75 Jahre Christian Wolf

70 Jahre Thomas Füssel