



AUSTRIAN CULTURAL SOCIETY AUSTRIAN CLUB MELBOURNE

NEWSLETTER

VOL.IV / No.6 - JULY 2008

Dirndl Ball
Saturday 5th July



Die Oberkrainger Buam

*Don't forget to get
dressed in "Trachten"
for these amazing
Nights!*

Burgenland Evening

Saturday, 2nd August 6:30pm



Bringing You Great Artists Every Week



Marianne & Mimmo



Rene



Silver Echoes



Heinz



Julia & Dieter



Alpine Cocktail



John Wanner Swing Orchester

AUSTRIAN CLUB MELBOURNE

This Newsletter is the official
publication of the
Austrian Cultural Society -
Austrian Club Melbourne Inc.

Address: 76-90 Sheehan Road,
Heidelberg West 3081
Tel: +613 9459 8686
Fax: +613 9457 1221

Web Site:
www.austrianclubmelbourne.com.au

Email: ausclub@bigpond.net.au

July 2008

Executive Committee:

President: Otto Griesmayr
1st Vice President: Margaret Hirschauer
Treasurer:
Secretary: Beverly Griesmayr
Assistant Treasurer: Irmgard Klein

Events Co-Ordinator: Dieter Bajzek
P.O. Box: 217, Heidelberg 3084
Telephone: +613 9459 8128
Fascimile: +613 9455 2333
Email: bajzek@mail-direct.com.au

Newsletter Editor: Heidi Bauer
Design: Melissa Bauer
Layout: Stephen Hatton
P.O. Box: 6088, Preston 3072
Telephone: +613 9478 2660
Fascimile: +613 9478 2660
Email: paparazzi@eotr.com

No part of this Newsletter may be
reproduced without written permission
of the publisher. All rights reserved.

© Austrian Club Melbourne 2008

A.C.M. Objectives

A very brief & selective summary:

- To make known and promote Austrian culture in Australia with particular emphasis on Austrian fine arts, music and literature.
- To arrange performances of Austrian music in Australia.
- To maintain and develop the Austrian Cultural Centre as a place for providing cultural, social, recreational and sporting facilities from the joint funds of the Club
- To help enable children to participate in social, cultural and artistic activities.

PRESIDENT'S REPORT

English & German

Dear Members & Friends of the
Austrian Club Melbourne.

It is with great regret that we have to share with you some very sad news. Our Club Treasurer and member of the Executive Committee, Otto Ruf, tragically passed away in a road accident, on Saturday evening the 21st June 2008 at approximately 8.30pm, near Rosedale in Gippsland. Our deeply felt condolences go to his wife, Kathe.

Otto Ruf has been a valued, much liked and excellent Treasurer and friend, and all of us will miss him greatly. It is indeed a very low point, not just for those of us who knew him personally, but also for our Club.

I would like to point out the article "In the Spotlight - Otto & Kathe Ruf" in our last issue of the Newsletter, it makes very interesting reading and is a fitting thank-you for Otto's significant help.

Speaking of a thank-you Beverly and I would like, once again, to extend our most heartfelt thanks to our Chef Rena, who so ably and competently helped us to bridge the weeks without a regular Chef and who created great meals for our Club guests.

Undoubtedly the high point of this month, pleasing us also, was the very good news that we have now finally found a new Chef. His name is Hans-Werner Hartkopf and he was last engaged as Head Chef at the very popular "Cuckoo Restaurant" in the Dandenongs. Hans was born in Germany and did his training in Düsseldorf and Berlin. Of particular note is that Hans has spent time working together with Austrian Chefs, gaining a good insight into traditional Austrian cuisine.

Making his debut on Wednesday 25th June, Hans prepared dinner for approximately 70 persons from the Rotary Club of Rosanna. The following evening he prepared dinner again, this time for approximately 40 persons from the Rotary Club of Bundoora. By the time the weekend had arrived Hans was

Liebe Klub Mitglieder und Freunde des
Österreichischen Klubs Melbourne.

Leider müssen wir Ihnen zuerst eine sehr traurige Nachricht überbringen. Unser Klub Schatzmeister und Vorstandsmitglied, Otto Ruf, ist am Samstagabend den 21. Juni 2008, gegen 20 Uhr 30, in der Nähe von Rosedale in Gippsland tragischerweise in einem Verkehrsunfall tödlich verunglückt. Unser herzlichstes Beileid für seine Gattin Kathe.

Otto Ruf war ein sehr geschätzter, beliebter und exzellenter Schatzmeister und Freund, und wir werden ihn alle sehr vermissen. Dies ist ein großer Tiefpunkt, nicht nur für alle die ihn persönlich kannten, sondern auch für unseren Klub.

Ich möchte sie gerne darauf hinweisen, daß es wert ist den Bericht "In the Spotlight - Otto & Kathe Ruf", der im letzten Newsletter erschien, noch einmal nachzulesen. Es ist ein passendes Dankeschön für Otto's bedeutende Hilfe.

Da wir gerade beim Dankeschön sind, möchten Beverly und ich nochmals unseren allerherzlichsten Dank an Chefköchin Rena weiterreichen, die uns auf der Stelle so meisterhaft und

vortrefflich aushalf die Wochen ohne Chef zu überbrücken und für unseren Klub gute Mahlzeiten zu sichern.

Zweifellos der Höhepunkt des Monats und sehr erfreulich für uns alle ist die sehr gute Neuigkeit, daß wir nun endlich einen neuen Chef gefunden haben. Sein Name ist Hans-Werner

Hartkopf und seine letzte Position war "Head Chef" in dem sehr populären "Cuckoo Restaurant" in den Dandenongs. Hans ist in Deutschland geboren und hat seine Lehrzeit in Düsseldorf und in Berlin verbracht. Von besonderer Interesse für uns ist, daß Hans-Werner mit Österreichischen Küchenchefs zusammen gearbeitet hat und dadurch einen guten Einblick in die Hausmannskost der Österreicher hat.

Sein Debut machte er am Mittwochabend den 25. Juni, mit einem Dinner für den Rotary Club of Rosanna. Es waren



President's report continued on page 3

President's report continued from page 2

well established in his employment with the Club and was a great part of the team. It's full steam ahead from here on and will be very interesting as to what gastronomic delicacies he has planned for us. Naturally, Beverly and I will give him our undivided support in every aspect. Thus our Club Kitchen remains in good hands, as it was over the last couple of months, offering members and guests tasty and ample meals.

Looking at it from an overall perspective, June has been another good month for the Club. Our so-called "normal" Saturday evenings have been well attended, apart from one. More than making up for this, the night with the John Wanner Swing Band was especially lively with a fantastic audience and full house. Sunday afternoons were always well attended, in particular the Concert of the Accordion Society of Australia on Sunday June 22nd another delightful afternoon with a full house function. Naturally we hope that this current "Trend" will continue indefinitely into the future.

A hearty thank-you to all our hardworking Voluntary Helpers and also to the Club Committee.

With friendly greetings,
Otto Griesmayr

ungefähr 70 Personen anwesend. Gleich am folgenden Abend kochte er nochmals Dinner, diesmal für den Rotary Club of Bundoora mit ungefähr 40 Personen. Am Wochenende war er nun schon etabliert und gehörte prima dazu. Es wird sehr interessant, welche gute Speisen er uns anbieten wird und natürlich geben Beverly und Ich Hans, in jeder Beziehung, unsere vollste Unterstützung. Somit ist die Klubküche nach wie vor in guten Händen, damit unsere Mitglieder und Gäste schmackhaft und reichlich speisen können.

Juni war im großen und ganzen gesehen wieder ein guter Monat für den Klub. Die Samstagabende waren normal gut besucht - außer einem. Dafür war der phantastische John Wanner Swing Abend um so besser, mit vollem Haus. Sonntagnachmittage waren immer sehr gut besucht und das Konzert von der Akkordeon Society of Australia, am 22. Juni, ein prima Erfolg mit vollem Haus. Wir hoffen natürlich sehr, daß dieser "Trend" in der Zukunft so weiter geht.

Meinen herzlichen Dank an alle Freiwilligen Helfer die sich so fest engagieren und an den Klub Vorstand.

Mit freundlichen Grüßen,
Otto Griesmayr

HOME IS THE HUNTER, HOME FROM THE HILL

The last Halali has sounded for Otto Ruf. Saint Hubertus has called him from the Hill, to take his seat at the Valhalla, the home of the Hunters.

Otto, when you recently dedicated your memorial to Otto Zambelli and reminisced how it seemed only yesterday that you entered the circle of each others' campfire to become firm friends, sharing the same passion for hunting, seeking forever the elusive trophies, enjoying the stillness of the woods, the wildlife within and the tall tales around the campfire,



we could not guess how quickly Saint Hubertus decided to call you from the Hill, to take your seat alongside your friend, in the Home of the Hunters...

Otto, you've left for another place, but the memories remain with us for as long as we shall live. Halali our Friend.

Der alte Jaeger vom Silbertannental, er war einmal, er ist nicht mehr.

Waidmannsheil

The Paparazzi Team



COFFEE
MIO

811 HIGH STREET
THORBURY 3071

T: 9484 0776
F: 9480 5087

IN THE SPOTLIGHT

FRITZ & ELFRIEDE REITERER

Indulging the senses, the soul and the liquid tastebuds is part and parcel of the pampering everybody receives when visiting our lovely Austrian Club. To general public satisfaction a lovely big Bar, stocked with quite a selection of delicious drinks and alcoholic beverages, provides a focal point to both the Kellerstube and the main Hall. So "Trink, Brüderlein Trink, laß doch die Sorgen zu Haus" as the song goes. And enjoy the good times with a glass of wine or a cool beer, a shot of schnapps, a round for the musicians or a thank-you drink, or perhaps simply a champagne toast to the general festivities of the day amongst family and friends.

Our Bar is equipped with an assortment of famous and popular wines from Australia, from Austria and Germany. Could wine-cellars speak, they would undoubtedly engage in a cacophany of exciting discussions. Does Australia have the better wines, or Austria? Certainly our wonderful Australian wines are exported all over the world and are constantly gaining in reputation. Yet it is also true that Austrian wines are imported, esteemed and in great demand in nearly every country around the globe. Grüner Veltliner, for instance, is something like the national grape of Austria, for the vines command almost 36% of the arable acreage. A different taste experience is the red and white Servus. The Austrians say Servus to one another and drink Servus with one another. So whether you chose to begin with a Servus, Lenz Moser's Grüner Veltliner, a Niersteiner or a Peter Brum, or perhaps decide to savour a Wolf Blass, Jacobs Creek, Brown Brothers, Mount Anakie, Taylors or Conifer Crest first, you know you don't have to stop at one, so just try another little glass...

For special occasions a glass of bubbly is a must. Whether it's a Yellowglen or a Conifer Crest Sparkling Pinot Noir, perhaps a Minchinbury Brut Private Cuvee, Jacobs Creek Sparkling White or even a Henkell Trocken, this exquisite, fizzy, effervescent sparkling wine experience is the indispensable choice for Weddings, Anniversaries and New Years Eve celebrations.

For lovers of hops and malt, who scorn wine and whose abiding motto lauds "It's a cool beer that makes thirst pleasurable", let us raise our glasses to the good life and the good brew. Take your pick of our ample provisions, whether it would be a VB, Cascade, Fosters, Crown Lager, Gösser, Schöffelhofer, Schwarz Bier, Malz or Clausthaler that most catches your fancy. Verily, the best beer we have it here.

Do you love to nip firewater, relishing the intensive taste sensations and the enticing aroma of different liqueurs and spirits? No longer do you have to travel the globe. Come to the Bar, take delight in our variety and feel at home, vital and enjoying life.



In unserem schönen Österreichischen Klub wird jeder verwöhnt. Leib und Seele kommt auf seine Kosten, aber auch die Kehle darf keineswegs verrostet. Zur allgemeinen Befriedigung haben wir inmitten der Kellerstube und des Festsaa's eine schöne große Bar mit recht vielen köstlichen Getränken. So Trink, Brüderlein Trink, laß doch die Sorgen zu Haus' und genieße die guten Zeiten mit einem Glaserl Wein oder einem kühlen Bier, einem Schnapps in froher Runde, einer Spende für die Musikanten oder einem dank'schön Trunk, oder ganz einfach einem Champagner zur Feier des Tages, mit Familie und Freunden.

Unsere Bar verfügt über bekannte und beliebte Weine aus Australien, aber auch aus Österreich und Deutschland. Könnten Weingärten reden, stünden jetzt spannende Diskussionen auf dem Programm. Hat Australien die besseren Weine oder Österreich? Fest steht jedenfalls, das unsere herrlichen Australischen Weine in alle Welt verschickt werden und immer mehr an Beliebtheit zunehmen. Fest steht aber auch, daß die Österreichischen Weine in fast jedes Land der Erde eingeführt, geschätzt und begehrt werden. Grüner Veltliner ist fast so was wie die Österreichische Nationaltraube, denn diese Reben nehmen fast 36% der Anbaufläche in Beschlag. Ein anderes Geschmackserlebnis ist der rote und weisse Servus. Die Österreicher sagen Servus zueinander und trinken Servus miteinander. Ob sie nun zuallererst einen Servus, Lenz Moser's Grüner Veltliner, einen Niersteiner oder Peter Brum wählen, oder etwa einen Wolf Blass, Jacobs Creek, Brown Brothers, Mount Anakie, Taylors oder Conifer Crest genießen, trink doch ganz einfach noch a Glaserl Wein, es muß ja nicht daß Letzte sein.

Für besondere Anlässe darf ein Glas Champagner einfach nicht fehlen. Ob Yellowglen oder Conifer Crest Sparkling Pinot Noir, vielleicht einen Minchinbury Brut Private Cuvee, Jacobs Creek Sparkling White oder gar einen Henkell Trocken, dieses köstliche, spritzige, perlende Sekterlebnis ist unerlässlich bei Hochzeiten, Jubiläen und Glückwünschen für ein gutes neues Jahr.

Sind sie jedoch ein Kostverächter der edlen Rebe und lieben dafür Hopfen und Malz - Gott erhalt's - und empfinden dabei "Durst wird erst schön durch ein kühles Bier", dann laß uns das Glas erheben, denn Bier gehört zum besseren Leben. Sie können in unserem ausreichenden Sortiment auswählen, ob es nun ein VB, Cascade, Fosters, Crown Lager, Gösser, Schöffelhofer, Schwarz Bier, Malz oder Clausthaler ist, das ihnen am meisten zusagt. Es stimmt - das beste Bier, wir haben's hier.

Trinken sie gerne Feuerwasser und lieben den intensiven Geschmack und das verführende Aroma verschiedener Liköre und Spirituosen, so brauchen sie dafür nicht um die Welt zu reisen. Kommen sie ganz einfach zur Bar, erfreuen sie sich der Auswahl, fühlen sie sich ganz heimelig und wohl und genießen sie das Leben.



IN THE SPOTLIGHT continued on page 5

Conscientiously waiting on you, Elfriede and Fritz Reiterer embody friendliness and sociability paired with exactness and speed. Giving everyone the feeling that one is at the right place, that one enjoys it here, that the service is quick and most satisfactory, and that Fritz and Elfriede always find the time for a few nice words and a pleasant chat.

Elfriede and Fritz come from the beautiful Graz in Styria. Elfriede loves the connection with people. She enjoys a good conversation, communicates easily and, it goes without saying that, being gregarious, obliging, good natured and good humoured always comes naturally to her. For these reasons Elfriede chose to be a waitress. Fritz was in the building trade at the time and reminisces, with a happy smile curling the corners of his lips, that "I came, saw and conquered. All I had to do was to convince her..." Many years have passed since then. Fritz and Elfriede are a couple who fit together, who complement and complete each other, for Fritz is the steady rock whilst vivacious Elfriede oozes vitality and joie-de-vivre.



Amongst us, here in the Bar, they make an equally complete pair. Elfriede is full of spirit and energy as she tackles the job at hand with gusto, her demeanour entertaining, cheerful, and enthusiastic as she magically produces the desired drink orders. In the meantime quiet, thoughtful, willing and courteous Fritz takes care that everything runs to plan as he, in his level-headed and composed manner and with his talent as an imaginative and dry-witted conversationalist, puts people at ease and in the mood...

Visitors to the Club since the early days in Fitzroy, Fritz and Elfriede finally became members approximately four years ago and then subsequently joined the Committee as active members the following year. Since then it has been tradition that Elfriede occasionally spoils and delights her hardworking fellow Committee members with particularly scrumptious homemade pastries and cakes. Around the same time as Fritz and Elfriede were welcomed into the Committee, the Bar was in urgent need of voluntary helpers. Our dynamic duo put their hand up to help out Frieda serving and Fritz initially playing the role of keen apprentice as Club President Otto showed him what needs to be done when the Bar is in full swing, above all how one connects, taps and cleans the beer and wine lines. After Fritz had watched once or twice he decided it was time to prove self-sufficiency, stating "Otto, today you can supervise whilst I run the Bar and look after the beer and wine lines". Naturally he was successful and is one of the few who can actually take care of this tricky operation. Since then Fritz has been Bar Manager and works side-by-side with Elfriede on nearly every Saturday and Sunday. Furthermore they help out in the Bar on Wednesdays and sometimes even Fridays and, as the occasion demands it, make themselves available for those other chores and various jobs around the Club that get quietly done in the background without a big fanfare. Elfriede and Fritz are so attuned to one another that a sudden flurry of work simply prompts them to increase their tempo as they tirelessly fulfil wishes, all the while keeping their motto "Friendliness comes first" firmly in sight...

Many heartfelt thanks Fritz and Elfriede.

Without Prejudice

Look forward to next month's SPOTLIGHT

Aufmerksam bedient werden sie von Elfriede und Fritz Reiterer, die Freundlichkeit und Geselligkeit, aber auch Genauigkeit und Schnelligkeit vereinbaren und jedem das Gefühl geben; hier bin ich am richtigen Platz, da gefällt's mir, man wird schnell und sehr gut bedient und, Zeit für ein paar nette Worte finden Fritz und Elfriede immer.

Elfriede und Fritz kommen aus dem schönen Graz in der Steiermark. Elfriede liebt die Verbindung zu Menschen. Sie hat Freude an der Unterhaltung und findet es leicht und selbstverständlich immer gesellig und zuvorkommend, guten Mutes und guter Dinge zu sein. Aus diesen Gründen wählte Elfriede dann auch den Beruf als Kellnerin. Fritz, damals im Baugewerbe beschäftigt, erinnert sich mit einem glücklichen Lächeln: "Ich kam, sah und siegte. Ich mußte sie nur noch überzeugen..." Viele Jahre sind seitdem vergangen. Fritz und Elfriede sind ein Ehepaar die zusammenpassen, harmonisieren und sich

ergänzen, denn Fritz ist der ruhige Pol während Elfriede temperamentvoll und lebensfroh durch's Leben geht.

Auch bei uns in der Bar komplettieren sich beide denn Elfriede, voller Schwung und Energie, stürzt sich mit Elan daran unterhaltsam, frohgesinnt und eifrig die Getränkebestellungen wunschgemäß herbeizuzaubern. Ruhig, überlegt, bereitwillig und verbindlich achtet Fritz derweil darauf daß alles reibungslos verläuft, während er in seiner besonnenen Art und mit seiner Begabung einfallsreich und witzig zu unterhalten, die Leute in Stimmung bringt...

Schon seit den Fitzroy Tagen besuchten sie den Klub als Gäste. Vor vier Jahren wurden sie dann auch Mitglieder des Klubs und im Jahr darauf sogar im Komitee tätig. Gerne verwöhnt und erfreut Elfriede ihre hart arbeitenden Komitee Kollegen mit selbstgebackenen, vorzüglich schmeckenden Gebäck und Kuchen. Da damals auch dringend freiwillige Helfer an der Bar gebraucht wurden, boten Fritz und Elfriede ihre Hilfe an. Klubpräsident Otto zeigte Fritz wie die Bar in Betriebszeiten läuft, aber vor allem wie man verbindet, anzapft und reinigt. Nachdem Fritz ein oder zweimal zugesehen hatte, entschied er sich zum Alleingang mit der Bemerkung "Otto, heute schaust Du zu und ich führe die Bar und regle die Bier und Wein Leitungen". Natürlich war er erfolgreich und ist somit einer der Wenigen die dies verrichten können. Seit dieser Zeit ist Fritz Bar Manager und arbeitet mit Elfriede an seiner Seite fast jeden Samstag und Sonntag. Zusätzlich werden sie auch manchmal am Mittwoch und am Freitag an der Bar benötigt und stehen auch wenn Not am Mann ist, für andere Arbeiten zur Verfügung. Elfriede und Fritz sind so aufeinander eingespielt, daß sie bei Andrang ihr Tempo steigern können und unermüdet Wünsche erfüllen, wobei sie ihre Lebensregel nie aus dem Auge verlieren "Freundlichkeit kommt zuerst".

Vielen Dank Fritz und Elfriede.

Without Prejudice

Freut Euch auf das SPOTLIGHT im nächsten Monat

NEWS & NOTICES

KLUB MITGLIEDSCHAFT - CLUB MEMBERSHIP

A very warm welcome to new members Angelo Frizzi, Hilda Di Lizza and Dieter Dannenberger. It's great to see new members enjoying all facets of Club life, especially an active involvement in our regular club activities.

GEBURTSTAGSKINDER, JUBILÄUM UND BESTE GENESUNGSWÜNSCHE BIRTHDAYS, ANNIVERSARIES AND GET WELL WISHES

Best wishes to all members who have celebrated, or will celebrate, birthdays or anniversaries. A warm "get well" to Anne Funke, Jean Sabel and all our other members who have been recovering from illness or have not been enjoying good health in recent times. May you all soon be well again.

NACHRUF VALE

It is with deep regret that we advise the death of Otto Ruf in tragic circumstances on Saturday 21st June 2008. Otto was our Club Treasurer, a valued Committee member and an active member of the Deer Hunters. He will be missed. Our sincerest condolences to his wife Kathe Ruf.

The Management Committee

TABLE TENNIS NEWS

A reminder to everyone that Table Tennis will only occur on the 2nd and 4th weeks of the month in July and August thus we will play on Monday 14th and Monday 28th July at 7pm. We also welcome a new member, Angelo Frizzi, to our group.

Margaret Hirschauer

AAA RAFFLE



The Austrian Associations of Australasia (AAA) have again launched a Raffle with the first prize being economy return tickets for two persons to Vienna flying with Emirates Airlines. Other prizes to be won include magnificent Austrian Swarovski Crystal, a relaxing holiday for two to Sea World Resort, plus DVD players, a Sony Walkman and dinners. Drawn on the evening of the Emirates Dance, at the German/Austrian Club in Cabramatta, on Saturday, October 11th, 2008 this is the AAA Raffle with the AAA prizes! Be in it to win it. Tickets are only \$2, so why not get a few and increase your chances???

VOLUNTEERS TRAVEL REIMBURSEMENT

Due to increasing fuel costs the Management Committee at their last Committee meeting unanimously endorsed a motion to increase the travel reimbursement for our volunteer helpers from 30 cents to 50 cents per kilometre. It was also agreed to re-examine the situation in six months time.

To find out more about being a volunteer helper for the Bar contact Fritz Reiterer, for the Hall contact Margaret Hirschauer and for the Coffee shop contact Beverley Griesmayr. Any member who is interested to work as a volunteer helper, please offer your help it would be greatly appreciated.

The Management Committee.

VALE ANDREW HUBNER



Mrs Helga Hubner, whom many of you would know from Sunday afternoons at the Club, would like to convey the message of her son Andrew's passing to those that know her and knew Andrew. Andrew 47 years of age, passed away on May 17th, after being diagnosed with pancreatic cancer in February of this year. Andrew loved the Austrian Club and delighted in taking his mother out on the floor for a dance. He often enjoyed goodies in our Schatzkammer shop and loved his schnapps now and again. We will remember him and know that, although it will take some time for Helga to muster the courage to visit the Club again, the kind thoughts of all of us are with her in this difficult time.

LADIES GROUP KNIT ONE, SEW ONE...



Knit one. A member of our Ladies Group, Hilde Klein, has spent some considerable time knitting up a beautiful round tablecloth, which is for sale through the Ladies' Group. Please

direct enquiries to our Ladies if you are interested. Perhaps a good time would be our next stall on Fathers' Day held on 7th September 2008.

Sew one. Another member of the Ladies' Group, Marie Van Cuylenberg, assisted our Bar by making two new sets of red and white check curtains for those areas of the Bar to be covered. We are very grateful, as it has brightened up the area. Why not visit the Bar for a Lemon, Lime and Bitters or your favourite drink and check out Marie's handiwork yourself...



Margaret Hirschauer

ALMRAUSCH NEWS

On Saturday 21st June, the Austrian Club Almrausch Air Rifle Group held their annual King & Queen Competition. The event was well patronized with competitors from Club Tivoli and Club Teutonia participating. The aim, of course, was to see who would have the best Bull's Eye and therefore be crowned King and Queen 2008.

Our Almrausch King and Queen Honours went to:

- Almrausch Queen - Gabi Denke
- Almrausch King - Russel Denke
- Junior King - Kurt Denke

So it was a family affair.

King & Queen Trophies for the visitors went to:

- Open Queen - Uta Eberhard, Club Teutonia
- Open King - Jürgen Eberhard, Club Teutonia

The grade shoot scores (out of 100) are as follows:

- A Grade - Russell Denke, Almrausch 97
- B Grade - Andrew Bron, Teutonia 93
- C Grade - Jürgen Eberhard, Teutonia 82
- D Grade - Wolfhard Denke, Tivoli 69
- E Grade - Petra Bandura, Teutonia 74

Uschi Kunkel, Captain

GESUNDHEIT AUS GOTTES NATUR

Health from Mother Nature

Whilst either "Naturopathy" or "Medical Information" would be an apt title and thoroughly correct, this absolutely phenomenal report is probably going to be the most interesting, radical and possibly the most disputed article by far that we will ever share with you, relevant to today's times. Our Papparazzi found the links in the Internet and shared them with us, as he knows of our passion for all things Nature connected. With growing excitement we read the life-beneficial knowledge. So much so, that we regarded our decision to share this information with everyone almost as a duty.

Who is Dr Johanna Budwig?

Firstly we would like to thank research scientist Dr Johanna Budwig, who is know and highly respected around the world as Germany's premiere Bio-Chemist. A leading European cancer researcher, she regarded restoring people to health as her mission in life. In addition, this highly talented scientist holds a PhD in natural science, has undergone medical training and was schooled in pharmaceutical science, physics, botany and biology. In all courses this brilliant scientist excelled.

Nobel Prize Nominee

Inextricably linked, a conversation about the "Flaxseed Lady" from Freudenstadt in Germany automatically includes one or other of the Superlatives with which she is connected six times Nobel Prize nominee, author of a host of books and countless scientific works, hated by opponents and loved by the thousands of patients who thank their lives to her Therapy. For, with just two delicious foods, Dr Budwig discovered a totally natural way to prevent or cure cancer ...

Dr Otto Warburg's preliminary studies

The 1931 & 1944 Nobel Prize winner states:

"The cause of cancer is no longer a mystery. We know that any cell which is starved of 60% of its oxygen intake will become cancerous."

Dr Budwig develops Oxygen Theory:

It is Dr Budwig who is credited with the honour of having found the deciding factor that will bring oxygen into the anaerobic cancer cells. In truth, this was perhaps one of the most groundbreaking and important medical breakthroughs of the 20th Century. Dr Budwig studied thousands of blood samples and discovered that healthy people always have a high content of Omega-3, essential for life, in their blood. The blood samples of cancer patients, in contrast, were always without exceptions deficient in essential fatty acids.

These highly unsaturated fatty acids were the deciding factor that triggered the desired effect of increasing the cell's need for oxygen and thus stimulated its respiration, consequently creating a state of increased oxygen concentration within the cell. In combination with sulphurated proteins, this factor plays a decisive part of the chemical bonding between fat and protein, the uptake of oxygen, its usage for all growth processes, for the formation of blood and much, much more. By extrapolation of this theory, Dr Budwig developed a Fat-Protein diet and effected that cancer cells were once again able to "breathe". And when a cancer cell begins to breathe again, it loses its cancerous properties and becomes a healthy cell once more.



M. J. Budwig

"Kräuterkunde" oder "medizinische Information" als Titel ist zwar korrekt, doch dieser absolut gewaltige Bericht ist wahrscheinlich bei weitem der interessanteste, eingreifendste und möglicherweise meist diskutierte Bericht den wir je mit Ihnen teilen werden, relativ zu den heutigen Zeiten. Unser Papparazzi fand die Links zufällig im Internet und reichte sie an uns weiter, da er weiß daß wir in Sache Natur immer interessiert sind. Mit wachsender Begeisterung lasen wir diese lebenswerten Informationen und unser Entschluß,

dies mit jedem zu teilen, erscheint uns fast als eine Pflicht.

Wer ist Dr Johanna Budwig?

In erster Linie geht unser Dank an die wissenschaftliche Forscherin Dr Johanna Budwig, die eine Spitzenposition in Thema Krebsforschung in Europa hatte und ihre Lebensaufgabe darin sah, Menschen zur Gesundheit zu verhelfen. Diese hochbegabte Wissenschaftlerin zeichnete sich mit einem PhD in Naturwissenschaft aus, lernte Medizin, bekam approbierte Apothekerin und Diplomchemikerin, mit Promotionen in Physik, Botanik und Biologie.

Nobelpreis Nominant.

Wenn man über diese "Flaxseed Lady" aus Freudenstadt in Deutschland spricht, dann spricht man auch über die eine oder die andere Superlative sechs Mal für den Nobelpreis nominiert, Autorin vieler Bücher und unzähliger wissenschaftlicher Arbeiten, gehaßt von ihren Gegnern, und geliebt von Tausenden von Patienten die ihrer Therapie ihr Leben zu verdanken haben. Denn Dr Budwig entdeckte, mit zwei köstlichen Speisen, einen ganz natürlichen Weg um den Krebs zu verhindern oder zu heilen...

Vorarbeit leistete Dr Otto Warburg.

Der 1931 & 1944 Nobelpreisgewinner stellte folgendes fest:

"Die Ursache vom Krebs ist nicht länger mysteriös. Wir wissen daß es sich ereignet, wenn einer Zelle 60% des Sauerstoffbedarfs verweigert wird."

Dr Budwig entwickelt "Sauerstoff Faktor Theorie" weiter:

Dr Budwig gebührt jedoch die Ehre, den entscheidenden Faktor gefunden zu haben, der in der Lage ist wieder Sauerstoff in die anaerob lebenden Krebszellen zu bringen. Dies war in Wirklichkeit vielleicht eine der größten Durchbrüche der Medizin des 20. Jahrhunderts. Dr Budwig studierte tausende von Blutproben und entdeckte daß gesunde Leute immer einen hohen Gehalt von Omega-3 im Blut hatten, da es essentiell für unser Leben ist. Blutproben Krebskranker dagegen, hatten immer ohne Ausnahme ein Defizit an essentiellen Fettsäuren.

Diese hochungesättigten Fettsäuren stellten den entscheidenden Faktor dar, den erwünschten Effekt der Atmungsregung und damit die Steigerung des Sauerstoffspiegel einer Zelle, zu erreichen. Im Zusammenspiel mit Schwefelhaltigem Eiweiß spielt dieser Faktor eine entscheidende Rolle bei der Brückenbildung zwischen Fett und

Gesundheit aus Gottes Natur continued on page 8

Doctor Dan C Roehm and Dr Robert E Willner, assured of the validity of Dr Budwig's Therapy, have already helped many, many cancer patients. About her own experiences Dr Budwig says:

"Even in dire cases that are given up by orthodox medical practitioners, it is possible to restore health in a few months at the most. I would truly say 90% of the time.

Our energy resources are based on lipid (fat) metabolism. To function efficiently, cells require such true polyunsaturated, live electron-rich lipids: Linolenic acid (Omega-3) and Linoleic acid (Omega-6) that are present in abundance in raw flax seed oil. These true polyunsaturated fats greedily absorb proteins and oxygen and pump them through the system. Being electron-rich lipids, they are only watersoluble and free flowing when bound to sulphurated proteins, as found in cottage cheese. Thus the importance of protein-rich cottage cheese. When high quality, electron-rich fats are combined with proteins, as they are in the mixture of these two natural foods, the electrons are protected, the body's need for oxygen is stimulated and the cells, with their high concentration of electrons is capable of easily assisting the oxygen to bridge the cell walls. Sulphurated proteins are found in cheese, nuts, onions, leek, chives and garlic, but is particularly prevalent in cottage cheese. Thus the best and most effective combination is that of cottage cheese and flax seed oil.

Which oil? And why must it be stored cold!

It is especially important to use only a natural cold-pressed flax oil, containing a high concentration of Linolenic fatty acids. You can find this type of oil in most Health Food Shops. Although there are a number of brands available to the Australian market, try and find a shop that stocks Melrose Gold or Stoney Creek, brands that carry the recommendation of being the best quality around. Please note that exposure to oxygen, heat and light quickly de-natures any Flaxseed oil and turns it rancid, which is actually damaging to health. For this reason, regardless of whichever brand you get, the oil must be carefully produced and packaged and should only be bought from a store which has meticulously stored it in a refrigerator or freezer. Keep the bottle refrigerated at home too! Only open the bottle for very short times whilst measuring out the oil, then reseal the bottle and place it straight back in the refrigerator. The measured dose of oil should now be immediately mixed with protein (cottage cheese) to stabilise it. This mixture is best eaten as fresh as possible, preferably immediately, but can be made up for a daily ration providing the mixture too is stored in refrigerated conditions and eaten within the day.

How much do I need?

The oil-protein mixture consists of a ratio of one part oil with two parts cottage cheese. Dr Budwig's guidelines for the normal maintenance of health suggest a mixture of one tablespoon oil and two tablespoons cottage cheese per 50kg of bodyweight. Sick people require higher doses of up to 6 tablespoons of oil daily, freshly prepared and blended with the double quantity of cottage cheese. One can also use Yoghurt in the blend, though if this is to replace the cottage cheese you will need to use triple the amount and significantly more again if you decide to use a fruit-flavoured

Eiweiß, bei der Sauerstoffaufnahme und der Verwertung, bei allen Wachstumsprozessen, bei der Blutbildung und vielem mehr. Ausgehend von dieser Theorie entwickelte Frau Dr Budwig eine Öl-Eiweißkost und erreichte damit, daß Krebszellen wieder in der Lage sind "zu atmen." Und wenn eine Krebszelle wieder atmet, verliert sie ihre Krebstendenzen und wird wieder eine gesunde Zelle. Überzeugte Ärzte wie Doktor Dan C Roehm und Dr Robert E Willner, die Dr Budwig's Methoden benutzen, haben schon sehr vielen Krebskranken geholfen. Dr Budwig selbst spricht über ihre Erfahrungen:

"Das selbst bei vorwiegend schulmedizinisch aufgegebenen Patienten die Wiederherstellung der Gesundheit in 90% der Fälle möglich ist."

Unsere Energiehilfsquellen basieren auf Fettstoffwechsel. Um wirksam zu funktionieren, benötigen unsere Zellen bestimmte ungesättigte Fettsäuren wie Linolensäure (Omega-3) sowie Linolsäure (Omega-6) die im rohen Flachs / Leinsamenöl in Fülle vorhanden sind. Diese elektronenreichen Fettsäuren sind nur wasserlöslich und freifließend wenn sie mit schwefelhaltigen Proteinen (so wie man sie in Quark findet), verbunden sind. Durch die Verbindung dieser zwei natürlichen Lebensmittel werden Elektronen geschützt, der Bedarf an Sauerstoff für den Organismus stimuliert, und die Zellen sind wegen der reichhaltigen Konzentration dieser Elektronen fähig mit dem Sauerstoff leicht die Zellenwände zu überbrücken. Schwefelhaltiges Protein (Eiweiß) ist in Käse, Nüssen, Zwiebel, Lauch, Schnittlauch und Knoblauch vorhanden, aber besonders im Magerquark oder im Hüttenkäse. Die bestwirkende Kombination ist Quark und Flachs / Leinsamenöl.

Welches Öl? Und größte Vorsicht beim Lagern!

Es ist äußerst wichtig, daß nur natürliches, kaltgepresstes Öl, mit hohem Linolic Säureninhalt verwendet wird. Diese Öle kann man in Australien in "Health Food Shops" erhalten Melrose Gold oder Stoney Creek sind empfehlenswert. Leinöl wird durch Sauerstoff, Hitze und Licht sehr schnell denaturalisiert und wird ranzig, was der Gesundheit schadet. Aus diesem Grund muß das Öl vorsichtig hergestellt und verpackt werden. Es sollte nur aus dem Kühlfach gekauft werden und bis zur Verwendung gekühlt bleiben. Die Ölflasche soll außerdem sehr kurzfristig geöffnet und gleich wieder kühl gelagert werden. Das Öl sofort mit Proteinen (Quark) stabilisieren. Diese Mischung wird dann so frisch wie möglich eingenommen, entweder wird es gleich verzehrt oder kühl gelagert und innerhalb eines Tages verbraucht.

Wie viel ist Notwendig?

Die Öl-Eiweiß Mischung wird im Verhältnis von einem Teil Öl und zwei Teilen Magerquark angerührt. Für normale tägliche Gesunderhaltung empfahl Dr Budwig diese Mischung (1 Eßlöffel Öl / 2 Eßlöffel Magerquark) pro 50kg Körpergewicht. Bei Kranken verwendete sie täglich bis zu 6 Eßlöffel Öl, frisch angerührt mit der doppelten Menge Magerquark oder Hüttenkäse. Joghurt kann mitverwendet werden. Als Quarkersatz muß jedoch Joghurt verdreifacht und Früchte Joghurt in noch viel größeren Mengen verzehrt werden. Es ist äußerst wichtig daß man genügend Öl

yoghurt! It is extremely important to use sufficient oil, in the correct oil-protein ratio and to use it for a long enough period of time.

The simplest and most effective way of preparing the mixture is to use a hand blender to stir it up like a smoothie. Once the mixture is made up in the correct ratio, feel free to add honey and spices, fresh fruits such as strawberries, pineapple or blueberries to taste, or even fruit juices and extracts. Please do not use re-constituted or concentrated juices that are generally full of preservatives, nor any kind of sugar, whether it is white, brown or raw. Depending on the brand of cottage cheese you use, it may be necessary to add a dash of low-fat milk and stir until there is no oily ring any more. Generally this occurs once the mixture reaches a smooth, pudding-like consistency or more liquid state.

A supportive healthy diet.

The effectiveness of the mixture is supported by a healthy diet. Honey and natural sugars found in dates, figs, pears, apples and grapes are an important component of the diet. Wheatgerm or nuts, with their high Vitamin E content, are necessary on a daily basis. Carotene, in the form of Pro-vitamin A from carrots, should also be consumed. Good sources of Vitamin B include Buttermilk, Yoghurt and natural yeast, and remember that eating plenty of vegetables and salads is also advantageous.

Whom does it help, and how?

Thanks to Dr Budwig's talented and inspirational research, we know that this oil-protein Therapy, consisting solely of two natural and healthy foods, is instrumental in the maintenance of good health, protects against the onset of cancer and, of utmost importance, it actually works to help those people who have been diagnosed with cancer to heal and live a healthy life. People from all over the world, who were given up by traditional medicine and sent home to die, remarkably were assisted back to health by Dr Budwig's amazing Therapy.

Dr Budwig regards the human body as an antenna, capable of attracting and capturing the life-giving and healing electrons whenever the ingested substances Sulphydryl (dairy products) and essential fatty acids (Flax oil) are combined in the right ratio. As these substances are the principal components of the Cottage Cheese - Flax oil Therapy, they stimulate the body's capacity to absorb and utilise these healing electrons and tumors slowly shrink. Unusual green subelements found in diseased blood are replaced by healthy red bloodcells. Fatigue and anaemia disappear and there is a renewed sense of energy and well-being. Symptoms of cancer, liver damage and diabetes (diabetics should be monitored by their doctor) are significantly reduced or eradicated. Dr Budwig's biological method also has been used effectively for a whole host of diseases and conditions, including arteriosclerosis, strokes, heart attacks, liver, lung, bowel, stomach tumors, prostrate, rheumatism, skin problems and immune deficiencies as well as multiple sclerosis. A group of therapists in Spain use the Omega-3 Therapy with a 95% success rate. Given these amazing statistics one asks oneself "Why then, is Dr Budwig's remarkable and highly successful Therapy still so largely unknown?"

Business "Subterfuge"

langfristig verwendet.

Eine exzellente Methode ist, diese Mischung mit einem Handblender glattzurühren. Man kann Honig oder frische Früchte wie Erdbeeren, Ananas, Blaubeeren usw. für Geschmack unterrühren. Fruchtauszüge sind auch erlaubt, aber bitte keinen konzentrierten Saft da Konservierungsstoffe, beinhaltet sind und auch keinen Zucker, weder weiß noch braun. Sollte es nötig sein, kann man zusätzlich noch fettarme Milch hinzufügen, bis man eine Konsistenz wie Pudding hat. Es darf keinen öligen Ring mehr haben wenn man es ausschüttet.

Unterstützung mit gesunder Ernährung.

Die Wirksamkeit der Mischung wird durch eine Diät der gesunden Ernährung unterstützt. Honig und natürlicher Zucker wie in Datteln, Feigen, Birnen, Äpfel und Trauben sind ein Bestandteil der Diät. Wheatgerm oder Nüsse, mit ihrem hohen Vitamin E Gehalt sind im täglichen Gebrauch notwendig. Viel Karotin, in form von Pro-vitamin A aus Karotten, sollte konsumiert werden. Vitamin B von Buttermilch, Joghurt und natürlicher Hefe, ebenso Gemüse und Salate sind außerdem von Vorteil.

Wem hilft es, und wie?

Dank Dr Budwig's talentierter, inspirierender Forschung wissen wir, daß diese Öl-Eiweißkost, die aus zwei natürlichen, gesunden Lebensmitteln besteht, darin hilft gesundes Leben zu erhalten, gegen die Entstehung von Krebs schützt und noch viel bedeutender hilft es auch denen, die mit Krebs diagnostiziert werden, Heilung zu finden und ein normales gesundes Leben zu führen. Sogar Menschen die aus aller Welt sterbenskrank heimgeschickt wurden, verhalf Dr Budwig's Methode zur Gesundheit.

Dr Budwig sieht den menschlichen Körper wie eine Antenne die in der Lage ist, die lebensnotwendigen und heilenden Elektronen zu empfangen, wann die eingenommenen Substanzen nämlich Sulphydryl (Milchprodukte) und ungesättigte Fettsäuren (Leinöl), richtig aufeinander eingestellt sind. Da diese Substanzen den Hauptbestandteil der Quark-Leinöl Diät formen, bewirken sie daß der Körper fähig ist, diese heilenden Elektronen aufzunehmen und daß sich Tumore langsam zurückbilden. Komische grüne Elemente die im kranken Blut gefunden werden, werden durch gesunde rote Blutzellen ersetzt. Schwäche und Blutarmut verschwinden und Lebensenergie wird wieder hergestellt. Symptome von Krebs, Leberstörungen und Diabetes (muß vom Arzt überwacht werden), werden vollkommen vermindert. Dr Budwig's biologische Methode wurde übrigens für Erkrankungen wie Arteriosklerose, Schlaganfall, Herzinfarkt, Leber, Lunge, Darm, Magengeschwüre, Prostata, Rheuma, Hauterkrankungen und Immunschwäche sowie Multiple Sklerosis erfolgreich angewendet. Eine Gruppe in Spanien benützt die Omega-3 Behandlung und hat 95% Heilerfolg. Die Frage stellt sich, "Warum ist Dr Budwig's Erfolgsmethode noch weitaus unbekannt?"

List im Handel

Dr Budwig warnt uns vor Elektronenräuber welche die

Dr Budwig warns about electron-robbers that block the cell's ability to breath. "Bad" fats such as margarine and animal fats, but also nitrates, high-dosed vitamins and other chemical or unnatural substances and processes are, according to Dr Budwig, to be avoided at all costs. Consequently, should a general knowledge and acceptance of Dr Budwig's Therapy lead to a rise in popularity of its use amongst society, then many branches of industry stand to lose millions of dollars, in particular the pharmaceutical and the fats and oils industries. The economic implications and ramifications are so far-reaching for these mighty economic giants, is it any wonder they will go to great lengths to discredit or hush-up and limit the spread of Dr Budwig's research and wonderful successes. Yet despite the antipathy of the industry magnates, Dr Budwig has managed to concentrate her brilliant knowledge into a single focal point, has proven her hypothesis and packaged the whole lot in this easy to understand and follow Therapy recommendation flax seed oil and cottage cheese. And nobody, to the current day, has been able to turn up any real evidence of how or why the hypothesis should be overturned and the Therapy discredited. Besides, the success stories speak for themselves with a louder voice than anything else.

We hope that this information has been as phenomenal for our readers and our friends as it has been for us. We do ask though that you do your own research, for much has been left out and is of equally vital importance to the limited amount we were able to present in this article. We've annexed some web links to the scientific and theoretical reports and articles and to the testimonials of many people who even now, years later, tell of their experiences. We're happy to send you a copy of the source documentation by email, can be reached of an evening by phone and will gladly send copies of the information for the cost of printing and shipping.

Wishing you the "Best of Health"

Unfortunately it is legally necessary to post a disclaimer on any material not approved by the "Authorities". The information contained herein has been obtained from various sources. It is not intended for medical claims or to take the place of a physician. The products and statements are not intended to diagnose, treat, cure or prevent any disease.

Krebsstherapien

<http://www.krebsstherapien.de/html/budwig.html>

Transcription by Clifford Beckwith

<http://www.beckwithfamily.com/>

Dr. Dan. C. Roehm

<http://www.life-enthusiast.com/news>

Arts Ministries on Cancer

<http://www.artsministries.wordpress.com/cancer/>

Dr. Robert Willner

<http://www.whale.to/a/bud.html>

**Our collected information from the web
unfiltered / abbreviated with original links:**

http://www.eotr.com/Austrian_Club_Melbourne/ACM_Newsletters/Budwig/

Zellenatmung blockieren. "Schlechte" Fette, wie zB Margarine und tierische Fette, aber auch Nitrate, manch hoch-dosierte Vitamine und andere chemische oder unnatürliche Substanzen und Verfahren sind, apropos Dr Budwig, strengstens zu vermeiden. Daraus zu schließen ist, daß bei einer allgemeinen Bekanntmachung und Billigung Dr Budwig's Erfolgsthese von der Bevölkerung, viele Industriezweige Milliardenbeträge verlieren würden - insbesondere die Pharmazeutische und die Fettindustrie. Da eine weitgreifende Verbreitung Dr Budwig's Erforschungen und Erfolge für diese mächtigen Wirtschaftsriesen solche ungeheure wirtschaftliche Verzweigungen und Folgen hat, versuchen diese mit jeder List, die Erfolgsmethode zu diskreditieren oder zu verschweigen. Jedoch, trotz der Antipathie der Industriemagnaten hat Frau Budwig ihr brillantes Wissen auf einen Punkt focussiert, die Hypothese bewiesen und das Ganze in ein System gepackt. Bis zum heutigen Tag ist noch niemand hergegangen und hat bewiesen, daß etwas falsch ist an der Öl-Eiweiß Kost. Und die Erfolgsgeschichten sprechen für sich selbst.

Wir hoffen, daß diese Informationen so phenomenal für unsere Leser und deren Freunde sind, wie wir es empfanden. Wir möchten sie jedoch bitten, sich selbst weiter zu informieren, denn vieles ist Ungeschrieben und von größter Bedeutung. Wir geben Ihnen einige Links zu den Berichten und Heilerfolgen vieler Menschen die, oft noch Jahre später, ihre Geschichte erzählen. Sie können uns aber auch mit email oder notfalls abends telefonisch erreichen und wir schicken ihnen gerne die Berichte die wir fanden, für Druck und Versandkosten.

Wir wünschen Ihnen "Beste Gesundheit"

Leider ist es rechtmäßig notwendig unsere Aussagen zu widerrufen, denn jede Aussage die nicht von den "Behörden" gutgeheißen wurde, muß sich so auszeichnen. Die Informationen hierin wurden von verschiedenen Quellen zusammengetragen. Es soll weder medizinische Ansprüche oder die Stelle eines Arztes ersetzen. Weder Produkte noch Verfahren dürfen als Diagnose, Behandlung, Heilung oder Verhütung der Erkrankung bezeichnet werden.

MAYONNAISE

Blend well:

- 2 Tablespoons FLAX OIL
- 2 Tablespoons Low Fat Milk
- 2 Tablespoons Yoghurt
- 2 Tablespoons Lemon Juice or Apple Cider Vinegar
- 1 Teaspoon Mustard
- 1 Pinch Herbal Salt
- 2 Health Food store Pickled Vegetables (No Preservatives)

Add to your taste:

Parsley, Chive, Dill, Marjoram, Caraway,
Little Garlic, Little Red Pepper, Little
Cayenne, Little Champagne.

<http://catchthefire.com.au/blog/>
<http://artsministries.wordpress.com/>

REZEPT

ADVOKAAT NACH GROßMUTTERS ART

Reifezeit: 2 Tage
Haltbarkeit: etwa 4 Wochen

Zutaten:

10 Eigelbe
200g Puderzucker
¼ Litre Sahne
½ Litre Cognac; ersatzweise
Weinbrand

Arbeitsgang:

- Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Metallschüssel verrühren, dann langsam die Sahne einlaufen lassen und unterrühren.
- Die Schüssel in ein mäßig warmes Wasserbad stellen und die Mischung (mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe) so lange rühren, bis sie dickcremig geworden ist.

- Die Schüssel in ein Eiswasserbad stellen und die Grundmischung so lange weiterrühren, bis sie ganz abgekühlt ist.
- Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, den Cognac in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und unterrühren.
- Der Likör ist nun ganz schaumig.
- Nach und nach in vorbereitete Flaschen oder Karaffen füllen. Dabei immer warten, bis sich der Schaum gesetzt hat; dann Likör nachgießen, bis die Flaschen ganz voll sind.
- Den Likör 2 Tage lang reifen lassen; dann kann er genossen werden.
- Den Likör kühl und dunkel aufbewahren. Wenn die Flaschen angebrochen sind, sollte er rasch verbraucht werden.
- Vor dem Servieren stets schütteln oder umrühren.

Advokaat, auch Eierlikör genannt, schmeckt vor allem als Sologetränk zum Kaffee, eignet sich aber auch ganz hervorragend zum Verfeinern von Eis, Obstsalaten, Schokoladendesserts und Torten.

Interessanterweise gilt Avocadolikör als der geschichtliche Vorläufer des Eierlikörs. Denn die Fama sagt, daß Indianer im Amazonasgebiet den von den Europäern mitgebrachten Branntwein mit Avocadomus zu einer süßen Flüssigkeit vermischten. Vor allem die Holländer waren von dem Ergebnis so angetan, daß sie zu Hause etwas Ähnliches bereiten wollten. In Ermangelung von Avocados nahmen sie Eigelb und nannten den Likör dann "Advokaat" in Ehre des Avocados!

EIERLIKÖR KUCHEN

Einfach
Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten:

5 Eier (Größe M)
250g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
250ml Speiseöl
250ml Eierlikör
125g Weizenmehl
125g Speisestärke
4 gestrichene Tl Backpulver

Außerdem noch:

40g Puderzucker

- Für den Teig Eier mit Puderzucker und Vanillin-zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Öl und Eierlikör unterrühren.
- Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten.
- Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22cm, gefettet, mit Weizenmehl ausgestreut) füllen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

- Auf 160°C etwa 60 Minuten backen.
- Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Zur Abwechslung kann man diesen Kuchen auch mal mit Baileys statt mit Eierlikör zubereiten.

A vortre sante Ichim-tchim Prosit Salud Gezondheid Cheers L'Chaim Na zdorovje



B&J Fruit Emporium

Quality Fruit & Vegetables

Supplying restaurants, cafes, kindergartens
and all special occasions within 24 hours
Phone orders are welcome.

75 Main Road, Lower Plenty
Telephone/Fax 9435 4363





Have you ever wondered where all the deliciously sounding names for liqueurs, spirits, alcoholic beverages and drinks come from? Or just how many there are. It can be a truly



bewildering experience for the uninitiated. So let's start at the beginning, like you would on your first day of school, and learn the ABC for Adults, the A - Z of Alcohol in the Austrian Club Bar...



- A applauds Apfel Schnapps, Apfel Korn and Angostura Bitters and
- B briskly beckons Bacardi, Baileys Irish Cream, Bourbon, Brandy, Bundaberg Rum, Butterscotch Schnapps, Birnenschnapps and Blau Fränkisch bottles but cheeky
- C calls for Courvoisier VSOP Cognac, Cointreau, Campari, Chartreuse, Cinzano, Cognac AND Crème De Menthe. Now who's that calling for more...



- D drinks include DOM Benedictine and Drambuie.
- E equals Enzian Kräuter, Enzian Schnapps and Egg Nog but poor old
- F feels sorry, for fantastic Frangelico is not in stock at the moment

ABC FOR ADULTS

- G gets you a Gletschereis, Gin, Grand Marnier, Gösser Beer or Grüner Veltliner, whilst
- H happily hiccups Hanwood Port and
- I is inexcusably Irish Cream, isn't it???
- J jolts with energy a Jägermeister, Jim Beam or Johnnie Walker, as
- K kicks off with Kirschwasser and Kahlua!
- L loves to savour Liebfrauwein and
- M makes your mouth water with Midori and Malibu. Mmmm



- N now we all now know, stands for Niersteiner Gutes Domtal Weißwein. Meanwhile,
- O orders another Obstler and another and another and then an Ouzo, for good measure you know. But
- P pleads patiently for just one Pimms or maybe a Poire William. What do you say?

- Q quietly sobs in the corner Quince Brandy has been querulously banished, never to return. Though
- R rowdily makes its presence known with Rum and Remy Martin Cognac, whilst
- S stands for Schnaps, Sauerer Apfel, Scotch Whisky, Smirnoff Black Label Vodka and Servus Rot / Weiss, der gute Österreichische Wein, so fein, so fein...



- T trallert fröhlich, denn Teufelskräuter, Tequila und Tia Maria heizen doch so gemütlich ein.

- U u, u, und dann noch einen Underberg bitte
- V victoriously vanquishes thirst with Vodka, of course, and
- W wonders just how many Winkelhauser Weinbrand, Whiskys or Weissbier make a Winters Day warm. More than

- X, Y and Z, for sure as XXX Tequila, Yukon Jack and Zirbengeist have been left out in the cold! Not one of them in our Bar. You what? Oh yes, you're right we do have Yellowglen Pinot Noir. How silly of me to forget that. You've got it.

So now we know the ABC, won't you have a drink with me????!!!!



Calling all Engineers and Researchers

A serious problem has recently been discovered with the seals on bottles of alcohol. Once the seal is broken and the bottle has been opened for the first drink, it has been observed that the bottle's contents evaporate with alarming speed! Notably, the problem does not occur with sealed bottles.

If you are suitably qualified to assist us in determining the cause of this radical evaporation rate, please contact the Bar to demonstrate your hypothesis as to how this situation occurs.

The Joker Alcohol Management Board

ZUM SCHMUNZELN

Paddy had been drinking at his local Dublin pub all day and most of the night, celebrating St Patrick's Day. Mick, the bartender, says "You'll not be drinking any more tonight Paddy." Paddy replies "OK Mick, I'll be on my way then" and with that Paddy spins around on his stool and steps off, falling flat on his face...

"Bother," he says as he pulls himself up by the stool and dusts himself off. He takes a step towards the door and falls flat on his face. "Bother, Bother!" He looks to the doorway and thinks to himself that if he can just get to the door and some fresh air, he'll be fine. So Paddy belly crawls to the door and shimmies up the door-frame. Sticking his head outside he takes a deep breath of fresh air and, feeling much better, he takes a step out onto the sidewalk and falls flat on his face!

"I'm blippen' boozed blind," Paddy says. He can see his home just a few doors down and crawls to it. Hauling himself up the door-frame he opens the front door and shimmies inside. Taking a look up the stairs a frustrated Paddy cries out "No bleedin' way!" Then, determinedly, he crawls up the stairs to his bedroom door and says, "I can make it to the bed." He takes a step into the room and falls flat on his face. Cursing loudly "Drat and darn it" Paddy crawls across the room, pulls himself up on the bed-head and falls into bed.

The next morning his wife Jess comes into the room carrying a cup of coffee and says, "Wake up Paddy. Did you have a bit to drink last night?" Paddy answers "I did Jess. I was totally blotto. But how'd you know?" Smiling sweetly Jess's quick reply shot back. "Mick phoned, . . . You left your wheelchair at the pub."

Weisheiten:

ca 1934 photo from postcard

Wasser macht weise
Fröhlich der Wein
Darum trinket beides
Um beides zu sein!

A health to you,
A wealth to you,
And the best that life can give to you.
May fortune still be kind to you,
And happiness be true to you,
And life be long and good to you,
Is the toast of all your friends to you

SPRÜCHLEIN AUF'S WOHL

Das Leben ist vergänglich
Der Durst bleibt lebenslänglich
Darum laßt uns einen heben
Wer weiß ob wir Morgen noch Leben...

Karl Mitterlehner.

Zungenbrecher:
Bier-Brauer-Bauer-
braut-braunes-Bier.
Braunes-Bier-braut-
Bier-Brauer-Bauer

Trinksprüche:

- Im Himmel da gibts kein Bier; drum trinken wir es hier.
- Bier am Morgen; vertreibt Kummer und Sorgen.
- Edles Bier du tust mir gut; gibst mir Zuversicht und Mut.
- Zwischen Leber und Milz; passt immer noch ein Pils.
- Kaltes Bier und heiße Weiber; sind die schönsten Zeitvertreiber.

Der Mann kommt um zwei Uhr nachts nach Hause.

Frau: "Ich habe dir gesagt, daß du zwei Bier trinken darfst, und um zehn Uhr nach Hause kommen sollst."

Mann: "Oh! Da habe ich wohl die beiden Zahlen verwechselt."



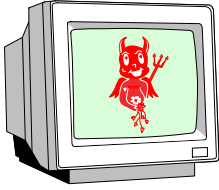
Austria's best beer !

Brought to you by Beach Avenue Wholesalers

DIE KLEINE KRÄUTERKUNDE

THE LITTLE HERBAL

Wachholder - Juniper - Juniperus communis



*Oooops - we lost
some last month
(Computers!!!!)
Here is the rest...*

Juniper berries not only improve the digestion, they enrich the flavour of meals too. A popular spice in the kitchen, their traditional use is to pique the appetite. Certainly Juniper has a special affinity with venison and other robust game meats, and crushed (to bring out the taste and aroma) or bruised juniper berries are a key ingredient of many wild game dishes venison, hare or goose. It is used in marinades, stuffings, sauces, salads, hors d'oeuvres and pates; is also excellent with pork, chicken and fish and can be added to meat stews to spice them up. A common ingredient in sauerkraut, juniper is often used for pickles and occasionally to flavour apples and pears. As Juniper berries are used to stimulate the appetite and the digestive function, a few drops of Juniper extract have real appeal as a

"Zertrümmerer" a digestive "sledgehammer" for all sorts of heavy, fatty and hard-to-digest meals.

Juniper is an ingredient in a number of spirits, including aquavit and schnapps and in some beers, and is the prevailing flavour in gin. Invented by the Dutch in the 18th Century, Englishmen took to gin enthusiastically (as did James Bond he liked his **martini shaken not stirred**) and today gin is one of the most popular alcoholic beverages of the Western world. Whether gin's rise in popularity had something to do with its fresh taste, its woody, pine-like aroma or its medicinal properties may remain a mystery. For we now know that the list of medicinal ailments eased by juniper is equally impressive as its popularity as an alcoholic beverage and thus, when you next have a delicious but rich meal, think of Juniper and treat yourself to a Zertrümmerer... And enjoy!

The 'Little Herbal' is intended as inspiration only. We recommend you collect further information and consult a qualified medical professional such as your own doctor or naturopath for individualised advice regarding a herb's effectiveness and suitability for your needs.

Pure Danish

Traditional Austrian & German Cakes

Made to order
fresh and delicious
for all occasions

For information
and orders
telephone Reinhard
9752 0892



Proudly supplying the
Austrian Club Melbourne



Malvern Continental Butcher

Specialising in Quality Meats & Smallgoods

79 Glenferrie Road
Malvern VIC 3144

9509 1078

Emirates Airlines

Emirates, the award-winning airline, internationally acclaimed for its superb level of in-flight service.

With Services from Sydney, Melbourne Brisbane and Perth to **Vienna, Munich, Zürich** and to over 80 international destinations

www.emirates.com

ALMDUDLER WAS HAT'S AN SICH?

Kinderbier? Oder Vernunftstrunk für die Autofahrer? Eher beides, denn die erfrischende, natürliche Kräuterlimonade begeistert schon seit der Erstabfüllung am 17. Oktober 1957 in Wien etliche Generationen von Österreichern und zahlreiche Genießer in den Nachbarländern mit seinem besonderen, herb-bitteren Geschmack und prickelnder Frische. Auch hier in Australien ist Almdudler bei unseren Klubmitgliedern und Gästen bekannt und beliebt.

Die Geschichte vom Almdudler ist untrennbar mit der Familie Klein verbunden. Als der Almdudler Erfinder Erwin Klein in der Weißgasse im 17. Wiener Gemeindebezirk erstmals die Kräuterlimonade abfüllte, wußte er wahrscheinlich noch nicht, daß er damit den Grundstein zu einer Österreichischen Legende gelegt hatte. Denn bereits nach wenigen Jahren hatte sich Almdudler zu dem Österreichischen Nationalgetränk entwickelt, daß in ganz Österreich mit großen internationalen Mitbewerbern wie etwa Coca-Cola mithalten konnte. Die zahlreichen Übernahme- und Kaufangebote internationaler Konzerne wurden von der Familie Klein, die nach wie vor 100 Prozent des Unternehmens besitzt, stets abgelehnt. Mit intelligenten Vertriebs- und erfrischenden Werbekonzepten entwickelte sich Almdudler, mit seiner 50 Jahre unveränderter Rezeptur, somit zu einer außergewöhnlichen Österreichischen Erfolgsstory.

Almdudler



Almdudler



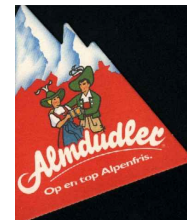
Heidelberg Travel Service

161 Burgundy Street, Heidelberg
Phone: 9458 1555 Fax: 9459 9202
Est. 1968

Specializing in ALL aspects of international and domestic travel, including travel insurance, visa assistance, travellers cheques and much more. For a professional and personalised service call in and see us.

Mit Almdudler verbinden die Menschen Bilder, die das Urlaubsland Österreich prägen. Herrliche Bergwelten, denn keine Limonade der Welt hat so einen starken Alpinbezug wie Almdudler, die gesunde Natur mit den 30 verschiedenen natürlichen Almdudler-Alpenkräutern, die gastfreundliche österreichische Tradition mit dem Almdudler-Trachtenpärichen oder auch die Darstellung der gemütlichen und geselligen Österreichischen Seele in der Almdudler Werbung "Wenn die kan Almdudler hab'n, geh i wieder ham", haben Almdudler zu einem durch und durch Österreichischen Original gemacht.

Rund 80 Millionen Liter Almdudler werden jedes Jahr in Wirtshäusern, Gaststätten, Buschenschänken, zu Hause, oder auch auf Ski- und Almhütten getrunken. Auch an unserer Bar und in der Schatzkammer können sie sich mit diesem einzigartigen Österreichischen Trinkgenuss von Almdudler befreunden und erfrischen...



92.3 FM **ZZZ**
MULTICULTURAL RADIO MELBOURNE



*Der Heimat näher kommen
durch Radio.....*

Österreichische Stunde

Montag	15 - 16 Uhr
Donnerstag	12 - 13 Uhr
Freitag	19 - 20 Uhr

MASTER CUT

Food Industries P/L

Specialising in Portion Cutting
Suppliers to Hotels, Restaurants, etc.

Wholesale & Retail
Fresh Meat, Poultry & Smallgoods

25 Assembly Drive, Tullamarine
Telephone 9334 5250 Fax 9334 5292

**Proudly supplying and supporting
the Austrian Club Melbourne**

AUSTRIAN CLUB MELBOURNE

Opening Hours: Saturdays from **6.30pm - 12 midnight**, and on Sundays from **11.30am - 6pm**

Bookings: Telephone: 9459 8686

Facsimile: 9457 1221

Address: 76-90 Sheehan Road, Heidelberg West 3081

Web: www.austrianclubmelbourne.com.au

Email: ausclub@bigpond.net.au

July 2008

Saturday 5th

Dirndl Ball *Music & Dance*

Die Oberkraimer Buam

Visiting band from Europe playing fabulous "Oberkraimer" style music, as well as evergreens and popular dance music.

Admission Cost: Members \$17
Guests \$22

Please book early!!!

**Open 6:30pm
BOOKED OUT!!!**

Sunday 6th

Silver

Echoes

Free Admission
Music & Dance

(O o o p s
Sorry last month
for the wrong Picture!!)



Saturday 12th

Marianne & Mimmo ****Free Admission***
Music & Dance*

Sunday 13th

Julia

&

Dieter

Free Admission
Music & Dance



Saturday 19th

Rene

Free Admission
Music & Dance

Sunday 20th

Heinz

Free Admission
Music & Dance

Saturday 26th

Christmas in July

Silver Echoes *Music & Dance*

Three course traditional

Christmas menu: \$29.50

Sunday 27th

Christmas in July

Silver Echoes *Music & Dance*

Three course traditional

Christmas menu: \$29.50

August 2008

Saturday 2nd

Burgenland Evening
with Alpine Cocktail *Music & Dance*

Special Floorshow: The Hungarian
Community Center Dance Group

Admission Cost: Members \$10
Guests \$15

Sunday 3rd

Heinz

Free Admission
Music & Dance

Saturday 9th

John Wanner Swing Orchestra

Fabulous and powerful *Music & Dance*

18 piece orchestra and vocalists.

Big Band Swing Orchestra

Admission Cost: Members \$12
Guests \$17

Bookings are strongly encouraged

**Third Great
Evening for 2008!!!
Open 6:30pm**

Sunday 10th

Dutch Duo

Free Admission
Music & Dance

Juli 2008

Samstag 5.

Dirndl Ball

Musik & Tanz

Die Oberkraimer Buam

Auf Tournee in Australien.

Diese Europäische Band bringt uns ihre legendäre Oberkraimer Musik, "Evergreens" und populäre Tanz Musik.

Eintritt Kosten: Mitglieder \$17
Gäste \$22

Bitte früh anmelden!!



Sonntag 6.

Silver Echoes

Eintritt frei
Musik & Tanz

Samstag 12.

Marianne

&

Mimmo

Eintritt frei
Musik & Tanz



Sonntag 13.

Julia & Dieter

Eintritt frei
Musik & Tanz

Samstag 19.

Rene

Eintritt frei
Musik & Tanz

Sonntag 20.

Heinz

Eintritt frei
Musik & Tanz

Sonntag 26.

Weihnachten im Juli

Silver Echoes *Musik & Tanz*

Drei gängiges traditionelles

Weihnachts Menü: \$29.50

Sonntag 27.

Weihnachten im Juli

Silver Echoes *Musik & Tanz*

Drei gängiges traditionelles

Weihnachts Menü: \$29.50

August 2008

Samstag 2.

Burgenland Abend
mit Alpine Cocktail *Musik & Tanz*

Special Floorshow: The Hungarian
Community Center Tanz Gruppe

Eintritt Kosten: Mitglieder \$10
Gäste \$15



Sonntag 3.

Heinz

Eintritt frei
Musik & Tanz

Samstag 9.

John Wanner Swing Orchester

Das schwingende fabelhafte *Musik & Tanz*

und leistungsfähige Orchester

mit 18 Musikanten und Sängern.

Eintritt Kosten: Mitglieder \$12
Gäste \$17

Anmeldungen sind sehr empfehlenswert



Sonntag 10.

Dutch Duo

Eintritt frei
Musik & Tanz