

83. Mitgliederversammlung 05. Oktober 2022, Gasthof Waldhorn, Manzell

1. Begrüßung

Es konnten 28 Mitglieder begrüßt werden, 7 haben sich entschuldigt.

Heute Abend hat uns Herr Kollege Dr. Zimmermann seinen Film unserer diesjährigen Herbstreise an die Saar gezeigt.
Wir danken ihm herzlich dafür!

2. Rückblick

Am **20. Juli** fand unser „Sommerfest“ in der Gaststätte Fischbacher TSV Sportheim mit **64** Teilnehmern statt.

Unserem Kollegen Herrn Rudi Keller danken wir herzlichst für die tolle Musik, die er an diesem Abend wieder für uns gemacht hat!

Unsere diesjährige Dojusen-Herbstreise an die Saar war ein voller Erfolg!
Gekrönt von angenehmem Wetter und vielen interessanten Eindrücken, konnten wir alles genießen. Insbesondere die „Völklinger Hütte“ war ein „Highlight“.
Im Hotel hatten wir uns alle sehr wohl gefühlt, das Essen hat allen geschmeckt.
Am letzten Abend wurden wir noch von angenehmen Akkordeon-Musikklängen begleitet. Bericht und Fotos sind in unserer Homepage zu finden.

Weitere geplante Unternehmungen in 2022:

Oktoberfest-Essen:

**am Mittwoch, 26. Oktober 2022, 18.00 Uhr im
Gasthof Waldhorn, Manzell**

Wir bieten unseren Mitgliedern ein **Oktoberfest-Schmankerl-Essen** an (mit schmackhaftem Paulaner Oktoberfestbier vom Fass).

Wer daran teilnehmen möchte **bezahlt aus eigener Tasche**.

Anmeldung bis spätestens Mittwoch, 19. Oktober 2022:

Bei Willi Pfeffer telefonisch (**auch auf den Anrufbeantworter**) oder über **E-Mail** (Wilhelm.Pfeffer@DoJuSen.de)

Im ANHANG dieses Protokolls können sie die Speisekarte vom Gasthof Waldhorn für diesen Abend schon jetzt einsehen.

- 2 -

Besichtigung der Feuerwehr

Im weiteren Jahresverlauf (coronabedingt evtl. auch erst in 2023) ist eine **Besichtigung der Feuerwehr** in Friedrichshafen vorgesehen (Dauer: ca. 2 Std.).

Ausflug nach Altenrhein

Am 23. März 2023 ist ein 1/2-Tages-Ausflug (mit Bus) nach Altenrhein (Schweiz) zur Fa. FFA ins Flieger- und Fahrzeugmuseum geplant.

Preis für diesen Ausflug: 42 €.

Anmeldung bis 09. März 2023

Abfahrzeiten: werden noch rechtzeitig bekanntgegeben.

Für **neue Ausflugs-Vorschläge** sind wir immer offen und jederzeit ansprechbar. Bitte melden!

**„WEIHNACHTSFEIER“ der Dojusen im
Gasthof Waldhorn Manzell
am Mittwoch, 30. NOVEMBER um 18.00 Uhr**

Anmeldegebühr pro Teilnehmer: 10 Euro ohne Rückzahlung bei Nichterscheinen

Das Team vom Waldhorn wird uns mit Essen und Trinken verwöhnen.

Menü	Vorspeise:	Kürbissuppe mit Kracherle
	Zwischengang:	Feldsalat mit Speck
	Hauptgang:	Schweine-/Rinderbraten Zanderfilets Putengeschnetzeltes mit den jeweiligen Beilagen
	Dessert:	Apfelküchle mit Vanillesoße

Anmeldeschluss: 16. November 2022 (durch Überweisung des Betrags und mit Angabe des gewünschten Hauptgangs).

4. Verschiedenes

- **Nordic-Walking:**
Weiterhin jeden **Mittwoch um 09.00 Uhr** (Hartmut Finckh)
Start: Parkplatz am Modellbau-Weiher.

INFO: Neues vom Freundeskreis Dornier Museum und dem Dornier Museum

Von Dr. Manfred Kemmerling-Lamparsky

Anlässlich des 100. Jubiläums des Erstflugs des ersten Dornier Wal lädt der Freundeskreis gemeinsam mit dem Museum zu einem **Vortragsabend** mit dem Alfred-Wegener-Institut ein:

Donnerstag, 27.10.2022 | 19:00 – 20:30 Uhr
DIE ARKTIS – FASZINATION UND SORGENKIND

Vortragende sind Dr. Thomas Krumpen, Meereisphysiker, Alfred Wegener Institut und Frau Esther Horvath, Trägerin des World Press Award 2020 für Umwelt

Das Alfred Wegener Institut mit seinen etwa 1000 Mitarbeitern unterhält eine eigene Schiffsflotte, speziell konfigurierte Beobachtungsflugzeuge und nutzt Messungen von Satelliten. Zu seinen technischen Systemen, unter anderem eine robust ausgeführte ehemalige Dornier 228 sowie verschiedene Satelliten und deren Messgeräte, haben auch die Firma Dornier und ihre Nachfolgeorganisation Airbus in Friedrichshafen beigetragen.

Zu einem **weiteren Vortrag** lädt das Dornier Museum ein:

Donnerstag, 10.11.2022 | 18:30 – 20:30 Uhr
DER DORNIER WAL, DAS DEUTSCHE FLUGBOOT AUS MARINA DI PISA, ITALIEN

Vortragender ist *M. Michiel van der Mey*, Buchautor und Betreiber des „Dornier Wal Documentation Center“.

Der Dornier Wal wurde weltweit zivil und militärisch genutzt. Dank der Erfahrungen von Pionierpiloten wie Antonio Locatelli, Hjalmar Riiser-Larsen, Ramon Franco, Wolfgang von Gronau und vielen anderen, hat sich der Dornier Wal auch in Küsten- und Inselregionen, bei Polarexpeditionen und Ozeanüberquerungen hervorragend bewährt.

In seinem Vortrag geht M. Michiel van der Mey auch auf den internationalen Lizenzbau des Flugboots Dornier Wal ein.

Bei beiden Veranstaltungen ist der Eintritt ist frei.

Sonderausstellung anlässlich des Jubiläums
"100 Jahre Flugboot Dornier Wal"

- 4 -

Eine Sonderausstellung zum Wal Jahr wird im Dornier Museum Friedrichshafen um den Jahrestag des Erstfluges, **dem 6. November 2022**, feierlich eröffnet werden. Der genaue Termin ist noch offen.

*Wir wünschen allen Dornier-Airbus-Jungsenioren
eine gemütliche Adventszeit, ein schönes Weihnachtsfest und
einen guten Rutsch ins neue Jahr 2023!*

Die nächste **Dornier-Airbus-Jung-Senioren-Vollversammlung** findet am

Mittwoch, 25. Januar 2023 um 18.00 Uhr

im Gasthof Waldhorn Manzell statt.

**DIE TEILNAHME AN UNSEREN VERANSTALTUNGEN IST AUF EIGENE
GEFAHR.**

Mit herzlichen Grüßen von der Vorstandschaft!

Vorstand
Willi Pfeffer

Schriftführerin
Marion Berger

**Unsere Homepage-Adresse:
Homepage-Adresse Museumsverein:**

www.dojusen.de
www.freundeskreis-dornier.de

Anhang: Oktoberfest-Speisen-Karte Gasthof Waldhorn

Zum Auslöffeln

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Speckknödel	4,90
Omas Kartoffelsuppe mit Rädle vom Wienerle und Kracherle	5,50

Salate und Vorspeise

Beilagensalat Waldhorn: Blatt-, Kartoffel-, Krautsalat mit Hausdressing	5,50
Horgenzeller Feldsalat mit gebratenem Speck und Kracherle	7,50
Carpaccio vom Semmelknödel, sauer angemacht mit Hausdressing und roten Zwiebeln	8,40
Hausgemachter Kartoffelsalat	4,00

Salatplatte Waldhorn

Kartoffelsalat, Krautsalat und verschiedene Blattsalate	
mit Steaks von der Pute, Limettendip	15,30
mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter	14,90
mit gebratenem Zanderfilet	16,20
mit 2 Maultaschen, abgeschmelzten Zwiebeln	13,50

Schmankerl zum Paulaner Oktoberfestbier

Ofenfrische gepökelte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	18,90
Knuspriges ½ Händl mit Pommes Frites	14,90
Fränkische Rostbratwürste auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,80
Ein Paar Weißwürste mit Riesenbrezn und süßem Senf	8,90
Bauernschnitzel: Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	17,30
Mild gepökeltes und geräuchertes Kassler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	16,80
Steaks von der Pute überbacken mit Bavaria blu dazu Speckrosenkohl und hausgemachten Hefekroketten	18,50
Geschnetzeltes von der Pute mit Champignonrahmsoße und Spätzle	17,50
Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“: Gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,40
Bierkutscherbraten vom Schweinekamm mit Biersoße, Speckbohnenröllchen, Semmelknödel	17,90
Kalbsrolle „Allgäu“ mit einer Semmel-Brätfüllung dazu Speckrosenkohl und Hefekroketten	23,00
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln, Zwiebelsoße und Käs'spätzle	27,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Speckbohnenröllchen und Pommes Frites	28,00
...dazu Paulaner Oktoberfestbier 0,5 l	4,50

Die fleischlose Alternative

Allgäuer Kässpätzle mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln	12,50
Semmelknödel mit Ragout von frischen Champignons	13,50
Krautspätzle	9,90
...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat ^{H,M}	

Aus dem Netz und von der Angel

Fisch-Knusperle in Bierteig gebackene Fischfilets, an Salatbouquet und Limettendip	17,50
Gebratene Zanderfilets auf Süßer-Senfsoße Radieschen und Salzkartoffeln	21,20

Waldhorn Vesper

Wurstsalat: Fleischwurst mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	11,20
Schweizer Wurstsalat: Fleischwurst, Allg. Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken, sauer angem.	11,70
Rindfleischsalat vom Tafelspitz, Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angem.	12,70
...dazu empfehlen wir Bratkartoffeln	4,00

Der süße Abschluss

Heiße Liebe: <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
Coupe Danmark: <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	8,00
Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	8,50
Mandel-Krokant-Parfait <i>mit Beerenragout und Sahne</i>	8,50
Hausgemachter Zwetschgendatschi mit Streusel, dazu Sahne	4,80