

# Reisegeflüster

## Newsletter

[www.caritas-reisen.de](http://www.caritas-reisen.de)

**Ausgabe**  
**Februar**  
**2023**

## Willkommen in 2023

Das Caritasreisen Team hofft, dass Sie alle gesund ins Neue Jahr gekommen sind, damit Sie gemeinsam mit uns, auch in diesem Jahr wieder verreisen und eine schöne Zeit verbringen können.

Der Buchungsstart für 2023 wurde von unseren Stammkunden und auch Neukunden sehr positiv angenommen! Möchten Sie auch wieder mit uns verreisen, rufen Sie uns an, oder besuchen Sie uns. Gemeinsam finden wir ein schönes Reiseziel für einen erholsamen Urlaub.

### Betreuersuche für unsere Kinder- und Familienfreizeiten

Für unsere Kinder- und Jugendfreizeiten suchen wir junge aufgeschlossene Menschen, die Spaß am Umgang mit Kindern und Familien haben. Die Aufgaben der Betreuer sind, die Gruppen während der Reise zu begleiten und Ansprechpartner für die Belange der Mitreisenden vor Ort zu sein. Sie sind verantwortlich für die Organisation, Planung der Tagesabläufe, der Aktivitäten und deren Ausübung.

**Vor Allem sollten sie viel Spaß mitbringen!**



Auch in diesem Jahr führen wir wieder in den Ferien unsere Freizeiten durch.

#### Kinderfreizeiten nach Heino ins Summercamp

Osterferien: 01.04.- 07.04.23

Sommerferien: 17.07.- 30.07.23

Herbstferien: 07.10.- 14.10.23

#### Familienfreizeiten nach Ameland „Haus Solingen“

Sommerferien: 22.07.– 01.08.23



**Wir suchen ehrenamtliche Wirtschaftshelfer für unsere Bier- und Weinstube „Roter Sand“ im Gästehaus Germania auf Wangerooge**



Für unser Gästehaus Germania auf Wangerooge, welches wir über das ganze Jahr mit unseren Gruppen und Fremdgruppen belegen, suchen wir noch ehrenamtliche Wirtschaftshelfer/innen für unsere hauseigene Bar „Roter Sand“. Besondere Vorkenntnisse werden nicht benötigt. Sie sollten kommunikativ, gesellig und fit sein, mit anpacken wollen, einen freundlichen Umgang pflegen, sowie ein Bierchen zapfen können. Die Einsätze gehen über einen Zeitraum von 7 bis 15 Tagen. Zwischen den Tagesarbeitszeiten haben Sie Zeit für sich, um die Insel zu erkunden oder den Strand zu genießen.

**Bei Interesse rufen Sie uns an unter: 0231– 70 60 19 00, Ansprechpartner: Mario Schmidt**

## Rosmarin– Gnocchi mit Radicchio



550 g	Kartoffeln, mehlig
400 g	Radicchio
1	Ei
3	Frühlingszwiebeln
4	Zweige Rosmarie
1 8	Blätter Basilikum
2	TL Walnüsse gehackt
2	EL Balsamicoessig
1	TL Zucker
3	EL Kartoffelstärke
1	Prise Salz/ Jodsalz
2 1	Prise Pfeffer



### Zubereitung

- Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Kartoffeln fein zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb, 2 EL Stärke, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen. Arbeitsfläche mit restlicher Stärke bestreuen und den Teig darauf zu 4 Rollen formen. Rollen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit einer Gabel leicht flach drücken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Gnocchi in Salzwasser 2– 3 Minuten garen.
- Öl in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Radicchio mit Frühlingszwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig ablöschen und mit Zucker verfeinern. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, zum Radicchio geben und ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum und Walnüssen bestreuen.
- Rosmarin– Gnocchi servieren



### Unser Reise– Quiz

1. Was ist ein Hühnergott?
2. Welche ist die älteste Stadt Deutschlands?
3. Wo und was verbindet die Molli?
4. Was sind Nesterhebbes?

### Quizauflösung vom Januar– Newsletter

**Lösung 1:** Insel Rügen      **Lösung 2:** Schluchsee

**Lösung 3:** Dresden      **Lösung 4:** Schrippen

### Impressum :

Caritas Reisen, Silberstraße 28a, 44137 Dortmund Tel. (0231) 187151-10  
vom Caritasverband Dortmund e.V.