



EINLADUNG

Zum Jahresausklang 2017

Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft - Stadtverband Wuppertal

Zum Jubeln

103 Jubilare

Die GEW möchte sie ehren.

Zum Schmausen

Ein köstliches Büffet vom Feinsten.

Zur Unterhaltung

„Zauberhafte Zaubereien und
verblüffende Aktionen“

Freitag, 8. Dezember 2017

Einlass: 17.30 Uhr

Beginn: 18.00 Uhr

Mensa der Gesamtschule
Else Lasker-Schüler
Eingang Oberstraße 24

Wegen der Planungen für das Buffet
ist eine Anmeldung unbedingt
erforderlich:

wuppertal@gew-nrw.de
Tel. 0202-44 02 61

Anmeldung bis spätestens Donnerstag, 30.11.2017

Die Mitglieder der GEW Wuppertal
bitten wir um einen Kostenbeitrag für
das Büffet von 5 €. Nichtmitglieder
zahlen einen Kostenbeitrag von 15 €.

Wir bitten um eine Spende für das
Straßenkinderprojekt in unserer
Partnerstadt Matagalpa in Nicaragua .



JUBILARE IN DER GEW - WIR GRATULIEREN

25 Jahre

Ulrike Bergmann-Lüning
Keziban Ceylan-Kücük
Ursula Dahlmann-Clos
Gabriele Jux-Schmidt
Bettina Kleff
Yvonne Maaßen
Monika Ockenfels
Thomas Oerder
Katrin Peters
Bettina Rimbach
Renate Rüsgen
Gaby Schabel
Monika Teichmann
Christine Windloff

30 Jahre

Matthias Auffarth
Monika-Renate Bani Amer
Irmtraud Beckers
Heinrich Besler
Ulrike Borschel
Marion Edler-Köller
Manfred Feistel
Walter Gaukel
Beate Hahn-Regneri
Birgit Klein
Birgit Koch-Dannert
Monika Mödden
Horst Münchow
Jürgen Tesche

Doris Voigt
Ursula Weber
Barbara Weifenbach
Andrea Wötzel

35 Jahre

Eva Adelt
Klaus Bermes
Gisela Bönnemann-Steg
Siggi Brillung
Brigitte Bülow
Dirk Dahlhaus
Annette Eißing
Michael Fiolka
Dr. Egbert Fröse

JUBILARE IN DER GEW - WIR GRATULIEREN

Sigrid Frowein
Rosmarie Hasenkox
Heike Hoerter
Peter-Michael Holz
Cornelia Irle-Kruzinski
Gudrun Kemmler-Lehr
Jutta Kessel
Ursula Kläser
Gudrun Klempau
Barbara Kottwig-Gorsboth
Rolf Puller
Maria Rausch
Olaf Schemionneck
Linda Schniewind
Michaele Sonderfeld

Martin Sturm
Sylvia unten Schrievers
Agnes van den Borg
Gabriele Viseneber
Detlev Vollmann
Carola Weinhold
Barbara Zander

40 Jahre

Michael Brischke
Carmen Fenner
Manfred Flume
Almut Geisthoevel
Gudrun Grunow
Angela Hellmich
Brigitte Hoppe
Hildegard Jansen
Walter Kolbe
Christel Krey-Altana
Ursula Kroemer
Johanna Kumpfert
Marianne Kupferschmidt
Renate Küster

JUBILARE IN DER GEW - WIR GRATULIEREN

Rolf Lancier

Gabriele Lange-Kirschbaum

Dr. Johannes Ohlemüller

Elmar Pantel

Friedrich Scheider

Winfried Schmidt

Brigitte Stratmann

Prof. Dr. Heinz Sünker

Marie-Luise Taubald-Schmidt

Margarete Winter

Dagmar Wolde

Ulrike Wolter

45 Jahre

Christiane Bainski

Hartmut Eisengräber

Martina Frank-Rosenberg

Bernd Hinzmann

Brigitte Jäger

Dr. Diethard Kuhne

Eva Merten

Marlies Osterritter

Ursula Reuter-Behle

Dorothea Röcher-Plenkens

Eckart Scherer

50 Jahre

Dr. Peter Herche

Goetz Schulze

55 Jahre

Sigrid Britten-Menne

GLÜCKWÜNSCHE ZUM GEBURTSTAG

Unsere Jüngste

23 Jahre

Lisa Auhagen

30 Jahre

Sara Breddermann

Christina Dammer

Kathrin Jorzik

Nils Klevermann

Christine Link

Daniela Schwalm

40 Jahre

Sascha Becker

Kathrin Fißeler

Elke Henschen

Martin Pick

Malte Schmiedecke

50 Jahre

Miriam Dorsch

Patrizia Guglielmino

Fatma Kizay

Athanasia Petsa

Anja Rillke

Olaf Schemionneck

Sabine Schneider

Heike Zitzmann

60 Jahre

Claus Baermann

Julia Bögeholz-Blecher-Wenzel

Heike Burdach

Joachim Hunold

Beate Leopold

Christiane Meier

Karin Neis

70 Jahre

Christel Beckmannshagen

Hartmut Eisengräber

Jürgen Landgrebe

Prof. Dr. Horst Weishaupt

Unsere Senioren

77 Jahre

Bernd Buchsteiner

Dr. Dirk Krüger



REZEPTE FÜR DIE JAHRESWENDE

Nilpferd in Burgunder

Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, das Nilpferd fühlt sich in Burgunder wohl.

Nilpferd waschen und trocknen,
in passendem Schmortopf mit
2000 Litern Burgunder,
6 bis 8 Zwiebeln,
2 kleinen Mohrrüben und
einigen Nelken
8 bis 14 Tage
kochen.

Danach herausnehmen, abtropfen und
mit Petersilie servieren.



Büffel im Schlafrock

Den afrikanischen Büffel fängt man hauptsächlich für ein bekömmliches ostfriesisches Nationalgericht.

Der Büffel wird 14 Tage gekocht und mit einer Prise Gewürznelken ganz klein gewiegt, in einen ausgerollten Nudelteig gewickelt und in feuerfester Form bei massiger Hitze 8 bis 9 Stunden gebacken.

Hagebuttenmarmelade darüber geben und heiß servieren.



WEIHNACHTSSPENDE FÜR NICARAGUA

Die Wuppertaler GEW unterstützt bereits seit mehreren Jahren das Projekt unseres Städtepartnerschaftsvereins Wuppertal - Matagalpa „Die kleinen Ameisen“ - Las Hormiguitas.

In den Armenvierteln Matagalpas hat die Existenzsicherung für die meisten Haushalte Priorität, und Kinder müssen früh mithelfen, anstatt in die Schule zu gehen.

Jährlich profitieren ca. 100 Kinder vom vielseitigen Angebot von Las Hormiguitas. Die Kinder stammen hauptsächlich aus den umliegenden Quartieren des Marktes. Dort entladen sie

Güter von Kleinlastern, rüsten das Gemüse, flitzen für kleine Aufträge hin und her, schleppen Pakete von einem Ort zum anderen, tragen den Markt-leuten ihr Essen aus, verkaufen Ware oder beseitigen den Abfall. Da viele von ihnen beim eigenen Familienbetrieb mithelfen, ist ihr Lohn, abgesehen von einer Mahlzeit, in der Regel minimal.

Zweimal pro Woche besuchen die Projektmitarbeitenden von Las Hormiguitas mit der mobilen Schule den Markt oder die Abfalldeponie der Stadt. Pro Jahr ermöglicht das Projekt

so 100 arbeitenden Kindern und Jugendlichen den Schulbesuch. Die Unterstützung mit Schulmaterialien, Schuhen und dem Nachhilfeunterricht gewährleistet, dass mindestens 85 Prozent der Schülerinnen und Schüler den Aufstieg in die nächste Klasse schaffen und ihre Schulbildung abschließen.

Städtepartnerschaftsverein
Wuppertal - Matagalpa
Stichwort: Las Hormiguitas

IBAN

DE49 3305 0000 0000 5605 40

also 146
November 2017

GEW Stadtverband Wuppertal
Paradestr. 21
42107 Wuppertal

Tel. 0202-44 02 61
wuppertal@gew-nrw.de
www.gew-wuppertal.de

Der Bezugspreis ist im
Mitgliedspreis enthalten.