

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 51

Landeskunde Liechtenstein



Fotoquelle:

- 1 <http://www.fbk.li/index0ae8.html?i=fj>
- 2 <http://www.chronik-schinzl.de/page4.php>

1. Wie sind diese Bilder mit der Geschichte von Liechtenstein verbunden?

Das Liechtensteinische Fürstenhaus zählt zu den ältesten Adelsfamilien. Um 1136 wird mit Hugo von Liechtenstein erstmals ein Träger dieses Namens erwähnt. Er nannte sich nach der Burg Liechtenstein südlich von Wien. In der Umgebung der Stammburg und an der Nordost-Grenze Niederösterreichs hatten die frühen Liechtensteins Grundbesitz. Die ununterbrochene Ahnenreihe der Liechtensteiner begann mit Heinrich I. (gestorben 1265/66) von Liechtenstein, der die Herrschaft Nikolsburg in Südmähren als freies Eigentum erhielt.

Bis 1938 lebten die Fürsten von Liechtenstein in Wien und Mähren. Sie hatten wichtige Funktionen in Militär und Diplomatie der Habsburger Monarchie und verwalteten ihren



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

umfangreichen Besitz in Niederösterreich, Böhmen, Schlesien und Mähren.
Fürst Franz Josef II. nahm 1938 als erster Fürst in Liechtenstein seinen Wohnsitz.

<http://www.fuerstenhaus.li/de/fuerstenhaus/fuersten/>

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 52

Landeskunde

2. Lesen Sie allgemeine Information über Liechtenstein und ergänzen Sie das fehlende Wort!

Staaten, Staat, Einwohnern, Grundlage, Österreich, Volke, Schweiz, Prozent, Ort, Wirtschaftsplatz, Industriestaat, Landessprache, Kleinheit, Anfang

Liechtenstein ist eine konstitutionelle Erbmonarchie auf demokratischer und parlamentarischer _____. Die Staatsgewalt ist im Fürsten und im _____ verankert. Mit 160 km² ist Liechtenstein der viertkleinste _____ in Europa. Das Alpenland Liechtenstein grenzt westlich an die _____ und östlich an _____ und gliedert sich in zwei Wahlkreise und elf Gemeinden. Der Hauptort und Fürstensitz ist Vaduz, der grösste _____ ist Schaan. Liechtenstein ist mit rund 36'000 _____ der kleinste der deutschsprachigen _____ und gleichzeitig der einzige Staat, in dem Deutsch die alleinige Amts- und _____ ist. Der Ausländeranteil beträgt 33,2 _____. Trotz seiner _____ blickt das Land auf eine bewegte Geschichte zurück. Eine Geschichte rasanter Entwicklungen, nicht zuletzt vom Agrarland zum _____. Liechtenstein entwickelte sich seit _____ der 50er Jahre zu einem der attraktivsten und erfolgreichsten Wirtschaftsstandorte in Europa. Als moderner _____ steht Liechtenstein für Innovation, Entwicklung und Stabilität.

Lösung

Liechtenstein ist eine konstitutionelle Erbmonarchie auf demokratischer und parlamentarischer **Grundlage**. Die Staatsgewalt ist im Fürsten und im **Volke** verankert. Mit 160 km² ist Liechtenstein der viertkleinste **Staat** in Europa. Das Alpenland Liechtenstein grenzt westlich an die **Schweiz** und östlich an **Österreich** und gliedert sich in zwei Wahlkreise und elf Gemeinden. Der Hauptort und Fürstensitz ist Vaduz, der grösste **Ort** ist Schaan. Liechtenstein ist mit rund 36'000 **Einwohnern** der kleinste der deutschsprachigen **Staaten** und gleichzeitig der einzige Staat, in dem Deutsch die alleinige Amts- und **Landessprache** ist. Der Ausländeranteil beträgt 33,2 **Prozent**. Trotz seiner **Kleinheit** blickt das Land auf eine bewegte Geschichte zurück. Eine Geschichte rasanter Entwicklungen, nicht zuletzt vom Agrarland zum **Industriestaat**. Liechtenstein entwickelte sich seit **Anfang** der 50er Jahre zu einem der attraktivsten und erfolgreichsten Wirtschaftsstandorte in Europa. Als moderner **Wirtschaftsplatz** steht Liechtenstein für Innovation, Entwicklung und Stabilität.

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 53

Landeskunde

Fürstliche Sammlungen



3. Lesen Sie den Text und ergänzen das Bild, das inhaltlich am besten passt!

| Bild | Text |
|------|--|
| 3 | Die Fürstlichen Sammlungen umfassen Hauptwerke europäischer Kunst aus fünf Jahrhunderten und gehören zu den bedeutendsten privaten Kunstsammlungen der Welt. |
| 4 | Das Haus Liechtenstein hat seine Sammlungen über Generationen planvoll erweitert und ergänzt. Einige wichtige Kunstwerke wurden bereits zu Beginn des 17.Jahrhunderts erworben. |
| 1 | Im Rahmen einer aktiven Ankaufspolitik setzen interessante Neuerwerbungen regelmässig neue, spannende Akzente. Seit März 2004 ist ein Teil der Kunstschätze der Fürstlichen Sammlungen im LIECHTENSTEIN MUSEUM im Palais Liechtenstein in der Rossau (Wien) zu sehen. |
| 2 | Dort war die Kollektion bereits vom Beginn des 19. Jahrhunderts bis zum Jahr 1938 der Öffentlichkeit zugänglich - bereits damals als "schönste Privatsammlung der Welt". Im Fürstentum Liechtenstein werden Prachtstücke der Fürstlichen Sammlungen regelmässig im Kunstmuseum Liechtenstein gezeigt. Sitz der Sammlungen ist Vaduz. |



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

Fotoquellen

- 1 <http://www.liechtensteinmuseum.at/de/pages/home.asp>
- 2 http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRuBqd7EonVQBD2qOqC8_Y76tQVpKGC4sIMcIjRMPMEYLLGb2ILXOZrBzFg
- 3 <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQrQPbIEYTYaf5r7JQBA71pNapN2ryCvwwBairWSpRli1NLzutrgw>
- 4 http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTfdabBZ2glsGGyBz2BdHvkbtCNfHrjgDr7J0eWvysg_dnAIYOb1g

4. Senden Sie Ihrem Freund e-card aus dem Museum Liechtenstein!

<http://www.liechtensteinmuseum.at/de/pages/ecards.asp>

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 54

Landeskunde

Vielfalt von ihrer genussvollsten Seite!

Die Gastronomie in Liechtenstein schlägt eine kulinarische Brücke zwischen Tradition und Moderne. Das Fürstentum weiss mit traditionellen und naturnahen Produkten, mit ausgezeichneten Gourmet-Restaurants und urigen Beizen zu verführen. In Liechtenstein geniessen Gäste neben Käsknöpfle und Riebel feinste Gerichte aus der ganzen Welt. Erstaunlich hoch ist auch die Zahl an Häusern mit Gault-Millau-Punkten, Michelin-Sternen und Hauben*.

Quelle: <http://www.liechtenstein.li/index.php?id=2>

*Der Gault-Millau ist ein nach seinen Herausgebern Henri Gault (1929–2000) und Christian Millau (*1929) benannter und neben dem Guide Michelin einflussreichster Restaurantführer französischen Ursprungs. Er vergibt die *Hauben*, die neben Michelins Sternen begehrteste Auszeichnung der Haute Cuisine ist.

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 55

Landeskunde

5. Sehen Sie die Fotos an! Lesen Sie die Rezepte und versuchen Sie zu bestimmen, welches Rezept zu welchem Bild und Titel passt!

| | Riebel | Älplermagronen mit Wirz | Stir-Fry-Poulet mit Basmati Reis | Käsknöpfe |
|-------------|--------|-------------------------|----------------------------------|-----------|
| Bild | | | | |
| Rezept | | | | |
| Stichwörter | | | | |

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska



1



3

4

1

Zutaten:

- 750 g Pouletbrust in Streifen geschnitten
- 2 Eiweiss
- 60 g Maizena
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 200 g Broccoli
- 50g Cashewkerne geröstet

Zutaten Sauce:

- 2 EL Soja Sauce
- 2 EL Sherry
- 1 EL Austern Sauce

2

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Ribelmais
- 3 dl Milch
- 3 dl Wasser
- 1 gestrichener Esslöffel Salz
- etwas Rapsöl
- 25 g - 50 g Butter

Zubereitung:

Milch, Wasser und Salz miteinander aufkochen anschließend den Ribelmais damit anbrühen. Mindestens 3 Stunden zugedeckt quellen lassen. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Ribelmasse begeben, oft umrühren und bei mittlerer Hitze rösten. Zwischendurch einige Minuten zugedeckt stehen lassen, damit der Riebel feucht bleibt. Butter

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

| | |
|--|---|
| <p>Zubereitung: Pouletstreifen in leicht geschlagenem Eiweiss dünken und dann in Maizena drehen. Fleisch in grossen Wok mit heissem Oel ca. 3 Min. braten. Fleisch anschliessend mit Küchenpapier abtropfen. Geschnittene Zwiebeln, Paprikaschote und Broccoli 5 Min. in nicht zu heissem Wok unter ständigem Rühren braten. Fleisch dazugeben. Sauce einrühren (alle Saucen-Zutaten zusammen mischen), Cashewkerne daruntermischen. Ca. 1-2 Min. köcheln lassen. Mit Basmatireis servieren.</p> | <p>nach und nach zugeben und während etwa 20 Minuten weiter "riebln" bis sich goldbraun geröstete Krümelchen bilden. Den Riebel mit Zucker bestreuen und mit Kaffee und Früchtekompott servieren.</p> |
| <p>3 Zutaten für 4 Personen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 g Mehl • 1,5 Teelöffel Salz • 3 Eier • 15 ml Wasser • 1 grosse Zwiebel • 150 g geriebenen Käse gemischt (würzigen Käse, wie Gruyère und milden Käse wie Emmentaler und falls möglich noch Sauerkäse verwenden) <p>Zubereitung: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Eier und das Wasser in einer separaten Schüssel mischen, alles zusammengeben. Die Masse rühren bis im Teig Blasen entstehen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er dickflüssig ist. Den Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten stehen lassen. Salzwasser in grossem Topf kochen. Kleine Stückchen vom Teig über dem Topf abreiben. Wenn die Knöpfe "aufschwimmen", ein Sieb benutzen und die Knöpfe herausfischen. In einen Teller geben und mit dem geriebenen Käse mischen. Die Käsknöpfe mit gerösteten Zwiebeln anrichten</p> | <p>4 Zutaten für 4 Personen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 350 g Makkaroni Salz • 250 g Wirz • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • Rapsöl zum Dünsten • 5 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser) • 1 Würfel Gemüsebouillon • Pfeffer aus der Mühle Muskat, frisch gerieben • 200 g geriebener Appenzeller • 40 g Haferflocken, ohne Fett geröstet <p>Zubereitung: Makkaroni in siedendem Salzwasser al dente kochen. Inzwischen vom Wirz den Strunk herausschneiden. Blätter lösen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Wirz begeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Milchwasser ablöschen. Aufkochen, Bouillonwürfel begeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Makkaroni abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen, sofort zur Sauce geben. Unter Rühren heiss werden lassen. Mit Muskat abschmecken. Käse</p> |

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

| | |
|--|--|
| und mit Salat oder Apfelmus servieren. | darunter rühren. Haferflocken darüber streuen. |
|--|--|

Fotoquellen

- 1 <http://www.tomatengruen.at/2008/04/08/riebel-das-drei-phasen-essen/>
- 2 <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcrHHNroZMDEkOgs49oXFQN9Ebnwj1JN1uoMu4100-bjB3XqzIWx>
- 3 <http://www.saison.ch/de/rezpte/alplermagronen-mit-wirz/detail/>
- 4 <http://www.tourismus.li/de/navpage-GastroLI-KochrezepteLI-326245.html>

Lösung

| | Riebel | Äplermagronen mit Wirz | Stir-Fry-Poulet mit Basmati Reis | Käsknöpfe |
|---------------|----------|------------------------|----------------------------------|-----------|
| Bild | 1 | 3 | 4 | 2 |
| Rezept | 2 | 4 | 1 | 3 |

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 56

Landeskunde

6. Ergänzen Sie die Tabelle mit Kochlexik!

| Nomen (<i>ausser Nahrungsmittel</i>) | Verben | Adjektive, Partizipien |
|--|-----------|------------------------|
| Bratpfanne | aufkochen | geröstet |
| Küchenpapier | anbrühen | geschnitten |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

7. Ergänzen Sie das fehlende Wort aus der Tabelle!

- Salatsaucen auf Joghurtbasis sind etwas _____.
- Die Soße war von dicker _____.
- Sie hat zwei _____ Nudeln gegessen.
- Lassen Sie die Suppe kurz _____!
- Im Topf ist zu viel Wasser, man muss die Hälfte _____.
- Sie mag nur frisch _____ Kaffee.
- Der Kellner _____ in wenigen Minuten.
- Man _____ Kakaopulver in eine Creme.
- Die Putzfrau reinigt die Küche mit einem weichen _____.
- Danach fügt man die _____ Möhren zu.

Lösung

- Salatsaucen auf Joghurtbasis sind etwas dickflüssig.
- Die Soße war von dicker Konsistenz.
- Sie hat zwei Teller Nudeln gegessen.
- Lassen Sie die Suppe kurz aufkochen!
- Im Topf ist zu viel Wasser, man muss die Hälfte abgießen.
- Sie mag nur frisch gerösteten Kaffee.
- Der Kellner serviert in wenigen Minuten.
- Man rührt Kakaopulver in eine Creme.

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

- 9) Die Putzfrau reinigt die Küche mit einem weichen Tuch.
- 10) Danach fügt man die geriebenen Möhren zu.

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

AB /2/ 57

Landeskunde

Spiel „Tourismus in Liechtenstein“

| | |
|---|---|
| <p>Wie gelangt man nach Liechtenstein? <i>Mitten Europas die Schweiz Österreich Die klassische Nord-Süd-Route Einreisebestimmungen</i></p> | <p>Das Fürstentum Liechtenstein befindet sich mitten im Herzen Europas. Es liegt zwischen der Schweiz und Österreich an der klassischen Nord-Süd-Route, die vom Bodensee über Chur nach Italien fährt. Liechtenstein hat die gleichen Einreisebestimmungen wie die Schweiz. Distanz: Zürich 110 km, Genf 400 km, München 250 km, Frankfurt a. M. 550 km, Wien 670 km, Mailand 300 km.</p> |
| <p>Hat Liechtenstein einen Flughafen? <i>Zürich-Kloten Altenrhein Friedrichshafen kein eigener Flughafen</i></p> | <p>Die nächsten Flughäfen sind: Zürich-Kloten 115 km, Altenrhein 50 km und Friedrichshafen 85 km. Liechtenstein selbst verfügt über keinen eigenen Flughafen.</p> |
| <p>Wie ist das Busnetz in Lichtenstein? <i>sehr gut ausgebaut günstig gute Busverbindungen</i></p> | <p>Das liechtensteinische Busnetz ist sehr gut ausgebaut und sehr günstig. Von den Bahnstationen Sargans, Buchs/SG und Feldkirch bestehen gute Busverbindungen zu allen Gemeinden im Fürstentum Liechtenstein.</p> |
| <p>Wie ist Liechtensteins Küche? <i>eine reiche und vielfältige Küche ein internationales Angebot typische Gerichte</i></p> | <p>Der Einfluss umliegender Länder hat über die Zeit dem Land eine äusserst reiche und vielfältige Küche verliehen. Sie finden in Liechtenstein ein hochstehendes und internationales Angebot an Gerichten. Sowohl Gourmetrestaurants als auch gemütliche Gaststuben bieten ihre Spezialitäten an. Typische Gerichte aus Liechtenstein: Käsknöpfe, Riebel oder Schwartenmagen.</p> |

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

| | |
|---|---|
| <p>Hat Liechtenstein eine Tourismus-Zentrale? <i>Informationen</i> <i>Vaduz</i> <i>Malbun</i> <i>Schaan</i> <i>Triesenberg</i></p> | <p>Für die Besucher Liechtensteins sind die Tourist-Offices in Vaduz, Malbun, Schaan und Triesenberg gerne da. Sie erhalten dort alle Informationen für einen erlebnisreichen Aufenthalt.</p> |
| <p>Welche historischen Sehenswürdigkeiten gibt es in Liechtenstein? <i>viele Gebäuden</i> <i>Schloss Vaduz</i> <i>Burg Gutenberg</i> <i>Rotes Haus</i> <i>Ruine Schellenberg</i></p> | <p>Schloss Vaduz, Burg Gutenberg, Rotes Haus, Ruine Schellenberg, etc. Liechtensteins Geschichte dokumentiert sich in vielen Gebäuden. Auf geführten Touren erfährt man zudem Wissenswertes über die historischen Sehenswürdigkeiten des Landes.</p> |
| <p>Kann man Schloss Vaduz besuchen? <i>Wohnsitz der fürstlichen Familie</i></p> | <p>Schloss Vaduz ist der Wohnsitz der fürstlichen Familie und kann nicht besichtigt werden.</p> |
| <p>Kann man die fürstlichen Kunstsammlungen besichtigen? <i>bedeutendste private Kollektion</i> <i>Sammlung von thematischen Wechsausstellungen</i> <i>Ausstellungen im Internet</i></p> | <p>Die über vier Jahrhunderte hinweg gewachsene Kunstsammlung der Fürsten von und zu Liechtenstein gehört zu den bedeutendsten privaten Kollektionen der Welt. Im Kunstmuseum Liechtenstein werden erlesene Objekte aus der fürstlichen Sammlung in Form von thematischen Wechsausstellungen präsentiert. Besichtigen Sie die Fürstlichen Sammlungen und die Ausstellungen im Internet.</p> |
| <p>Welche Museen gibt es in Liechtenstein? <i>Kunstmuseum</i> <i>Landesmuseum</i> <i>Briefmarkenmuseum</i></p> | <p>Kunst und Kultur gibt es in Liechtenstein überall. Neben dem grossartigen und berühmten Kunstmuseum Liechtenstein und dem Liechtensteinischen Landesmuseum geben weitere Museen, vom Briefmarkenmuseum über zahlreiche Galerien bis hin zum FIS-Skimuseum,</p> |

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

| | |
|---|--|
| <i>FIS-Skimuseum</i> | einzigartige Eindrücke in die Welt der Künste und Kulturen. |
| Hat Liechtenstein ein Wintersport-Zentrum? <i>alpinem Skilauf</i> <i>Snowboarden</i> <i>Langlaufen</i> <i>Skitouren</i> | Der Winter in Liechtenstein gehört Malbun-Steg. Hier, auf gesunden 1.600 m ü. M. finden Familien und Geniesser das, was sie verdienen: Erholung. Von alpinem Skilauf, Snowboarden über Langlaufen bis Skitouren ist hier alles möglich. |
| Welchen Stellenwert haben in Liechtenstein Sport und Kultur? <i>vom Land grosszügig gefördert</i> <i>vom Vereinsleben geprägt</i> <i>Präsident in einem Sportverein</i> | Sport und Kultur haben einen hohen Stellenwert und werden vom Land grosszügig gefördert. Sowohl Liechtensteins Kultur als auch der Sport sind von einem regen Vereinsleben geprägt. So sind 15'000 Liechtensteinerinnen und Liechtensteiner Mitglied in einem Sportverein. Das entspricht 45% der Bevölkerung. Jeder 240. Liechtensteiner ist Präsident in einem Sportverein. Ähnlich viele Bürger wirken in den zahlreichen Kulturvereinen mit. |