

Hat sich etwas geändert?

Hat sich Ihre Bankverbindung, Ihre Anschrift oder Ihre familiäre Situation geändert?
Möchten Sie uns Ihre E-Mail-Adresse für zukünftige Informationen mitteilen?

Dann geben Sie uns bitte kurz Bescheid, damit wir unsere Mitgliedsdaten aktuell halten können.

Sie erreichen uns über:
Jessica Hassel
Telefon 02682 9676180
E-Mail: info@heimatverein-helmeroth.de

Alternativ können Sie Änderungen auch bequem über das Kontaktformular auf unserer Homepage mitteilen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Sie möchten Mitglied werden?

Herzlich willkommen!
Wir freuen uns über jedes neue Mitglied.

Das Beitrittsformular können Sie ganz einfach auf unserer Homepage herunterladen.
Gerne senden wir Ihnen die Unterlagen auch persönlich zu. Wenden Sie sich dafür einfach an ein Vorstandsmitglied.

Der Jahresbeitrag beträgt:
17 Euro für Hauptmitglieder
5 Euro für jedes Familienmitglied

Dippekuchen
nach
Westerwälder Art

Zutaten für 4 Personen:
3 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
6 Eier
200 g geräucherter Speck
Salz (ca. 2 TL)
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat, frisch gerieben
4 EL Öl

Zubereitung:
Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.
Zwiebeln abziehen, reiben oder sehr fein schneiden und dazugeben. Die Eier aufschlagen und zugeben und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend den Teig kräftig durchmischen.

In einem gusseisernen Bräter ausreichend Öl erhitzen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den gewürfelten oder in Scheiben geschnittenen Speck hineingeben und auslassen. Speck herausnehmen und nun die Kartoffelmasse in den Bräter geben und auf dem Herd etwa 20 Minuten aufkochen. Dabei muss die Masse immer gut gerührt und vom Bräterboden gelöst werden. Die Masse verliert dabei Flüssigkeit und wird etwas steifer.

Nach dem Aufkochen die Masse in die Rührschüssel zurückgeben. Dabei den Bräter richtig leer machen. Dann erneut Öl in den Bräter geben, so dass der Boden gut bedeckt ist und beim Erhitzen auch die Innenseite des Bräters gut auspinseln, damit später nichts hängen bleibt. Sobald das Öl heiß ist, gibt man zuerst die Speckstücke und dann die Kartoffelmasse wieder in den Bräter und streicht alles etwas glatt.

Den Dippekuchen bei 180 – 200°C etwa 1,5 Stunden backen, dabei in der ersten halben Stunde mit Deckel oder Alufolie abdecken.
Natürlich gibt es noch verschiedene andere Variationen, den Dippekuchen zuzubereiten.



Terminkalender

2026



www.heimatverein-helmeroth.de

Veranstaltungen 2026

Samstag, 17. Januar: Neujahrsempfang
im Heimathaus Helmeroth ab 17:00 Uhr

Samstag, 21. Februar:
Jahreshauptversammlung
des Heimatvereins Helmeroth e.V.
Heimathaus Helmeroth, 19.30 Uhr

Samstag, 20. Juni: Kinderausflug
in den Zoo Neuwied
Weitere Informationen und Einladung folgen.

Sonntag, 16. August: Kinderwanderung
durch Wald und Flur mit Waldpädagogin Sabine Schmidt.
Weitere Informationen und Einladung folgen.

im Oktober: medizinischer Vortrag
von Dr. med. Heike Sälzer
Der genaue Termin sowie das Thema werden noch bekanntgegeben. Themenvorschläge gerne an Marion.

Samstag, 07. November: St. Martin
Laternenumzug am Dorfplatz

Freitag, 27. November:
Einstimmung auf die Adventszeit
Treffen von Jung und Alt, Schmücken des Weihnachtsbaumes auf dem Dorfplatz.
Weitere Informationen und Einladung folgen.

Sonntag, 06. Dezember:
Nikolauswanderung
durch die Helmerother Wälder, anschließend besucht uns der Nikolaus im Heimathaus

Wanderungen 2026

Sonntag, 17. Mai
Wanderung rund um Daaden, Friedewald und Derschen.
Wanderführer: Erhard Löhr Tel.: **02682 8709**

Sonntag, 28. Juni
Wanderung rund um Bruchertseifen.
Im Anschluss Grillen auf dem Sportplatz Bruchertseifen.
Wanderführer: Karl-Heinz Siegel Tel.: **02682 6023**

Sonntag, 23. August
Wanderung ´Sagenweg´ in Mehren im schönen Mehrbachtal
Wanderführer: Paul Stefes Tel.: **02682 252**

Sonntag, 20. September
Rundwanderung von Opsen durch den Auerwald mit Ausblick aufs Bergische Land zurück nach Opsen.
Wanderführer: Wolfgang Krämer Tel.: **0170 5301043**

Donnerstag, 31. Dezember
Jahresabschlusswanderung
Hierzu ist eine Rückmeldung zu Vorschlägen oder Wünschen erbeten!
Wanderführer: Dieter Henn Tel.: **02682 4786**



Paul - Karl-Heinz - Uwe - Erhard - Dieter

Vorstand 2026

1.Vorsitzender: Otmar Löhr
Tel.: 02682 9641717

2.Vorsitzender: Uwe Thiel
Tel.: 02682 964282

Schriftführerin: Sandra Müller
Tel.: 02682 966844

Kassenwartin: Michaela Solbach
Tel.: 02682 9687722

Presse&Medienwartin: Jessica Hassel
Tel.: 02682 9676180

Wanderwart: Ernst-Dieter Henn
Tel.: 02682 4786

Wegewartin: Dorothee Bitomsky-Gerard
Tel.: 0178 8018100

Kulturwartin: Marion Lillig
Tel.: 0171 1253824



Dorothee - Sandy - Dieter - Marion - Otmar - Jessi - Uwe - Michi