



Kinder KLADDERADAATSCH



**KINDERPRINZEN
JUBILARE 2023**



Heft 90 - 19. Februar
KARNEVAL 2023



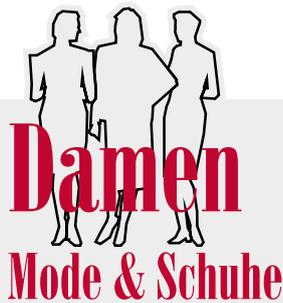


im Carrefour market - Malmedyer Str. 22C - 4780 ST. VITH
Tel.: 080/ 643 415



Bernhard-Willems-Str. 28
4780 St.Vith
T +32.(0)80 227 521

JD Jänen - Dahm



- Aus Sympathie-

RADIO PIETTE

Hauptstraße 4 • St.Vith
Tel. 080 228 156

**SCHUHHAUS
KOHLEN**

Hauptstrasse 67
4780 St.Vith
Tel. 080 22 84 50



Taste of Asia
Malmedyer Straße 27 - B-4780 ST. VITH
Tel.: 0032-80/31 93 30

Asiatische Lebensmittel
& Geschenkartikel

TASTE OF ASIA

Hausgemachte
Frühlingsrollen (Lumpias)

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN!!
Mo 13.30-18 Uhr • Di-Fr 09-12 & 13.30-18 Uhr
Sa 09-16 Uhr

Grosse Auswahl – Nehmen auch Bestellungen auf!



Kinderprinzen



1959	Walter Junior	Walter Heinen
1960	Willy Minor	Willy Zinnen
1961	Roland Novus	Roland Henkes †
1962	Felix Primus	Felix Graf
1963	Waldemar Junior	Waldemar Gillessen
1964	Gebhard Junior	Gebhard Probst
1965	Alfred Primus	Alfred Fonk
1966	Manfred I.	Manfred Mersch
1967	Michael Primus	Michael Kloos
1968	Josef Primus	Josef Faymonville
1969	Edgar I.	Edgar Huppertz
1970	Dieter I.	Dieter Niehsen
1971	Harald I.	Harald Mersch
1972	Robert I.	Robert Heinen
1973	Dieter II.	Dieter Arens †
1974	Edgar II.	Edgar Jamar
1975	Wilfred I.	Wilfred Mathey
1976	Edgar III.	Edgar Wilmes †
1977	Marc I.	Marc Warny
1978	Achim I.	Achim Nelles
1979	Alexander I.	Alexander Pip
1980	Marc II.	Marc Peters
1981	Bruno I.	Bruno Rauschen
1982	Eric I.	Eric Kohnenmergen
1983	Stany I.	Stany Paquet
1984	Mario I.	Mario Schür
1985	Katja I.	Katja Rixen
1986	Thomas I.	Thomas Orthaus
1987	Sam I.	Sam Herbrandt



— 55 Jahre



— 44 Jahre



— 33 Jahre



— Jahre



— 11 Jahre

1988	Thomas II.	Thomas Gritten
1989	Mario II.	Mario Rozendaal
1990	Alain I.	Alain Cremer
1992	Daniel I.	Daniel Frauenkron
1993	Michael II.	Michael Krings
1994	Alexander II.	Alexander Lindén
1995	Valerie I.	Valerie Dries
1996	Thomas III.	Thomas Kessler
1997	Thorsten I.	Thorsten Schmitz
1998	Michael III.	Michael Margraff
1999	Christof I.	Christof Linden
2000	Philippe I.	Philippe Schmitz
2001	Andy I.	Andy Freres
2002	Melanie I.	Melanie Clos
2003	Philippe II.	Philippe Proehs
2004	Steven I.	Steven Hermann
2005	Mikel I.	Mikel Stoffels
2006	Matheo I.	Matheo Paquet
2007	Indra I.	Indra Stoffels
2008	Julie I.	Julie Linden
2009	Dennis I.	Dennis Gillessen
2010	Danica I.	Danika Johanns
2011	Kevin I.	Kevin Theissen
2012	Joey I.	Joey Gangolf
2013	Alexandra I.	Alexandra Tenescu
2014	Alexander III.	Alexander Rathmes
2015	Jonas I.	Jonas Jost
2016	André I.	André Hugé
2018	Elina I.	Elina Schür
2019	Jan I.	Jan Holper
2020	Giovanni I.	Giovanni Papasso Wiemann

Kostüme & Accessoires für den
Karneval



Zem Vekt
Fahr'm dar!

Feiert schön und bleibt gesund !

**KINDER
PARADIES**



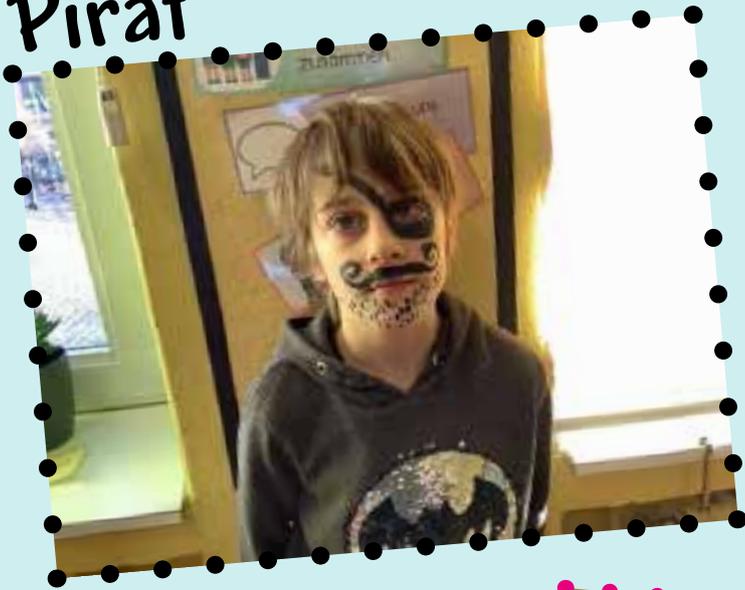
St. Vith

Wo Kaufen Freude macht!



Schminkideen für Karneval zum Nachmachen

Pirat



Blumenmädchen



Skelett



Maus





Inh. Dietmar Reuter
Pulverstrasse 8
BE-4780 St. Vith
T +3280.22.82.30
www.fahrrad.be

BILD&MEDIA
grafik illustration



ROBERT MAASWINKEL

backes
heck
backes

RODTER STRASSE 30 A
4780 ST. VITH
TEL. 080 280 888

ZUR KAISERBARACKE 164
4780 RECHT
TEL. 080 348 470



**MATRATZEN
& BETTEN
CENTER**

Malmedyer Straße 7 - ST.VITH
Tel. 080 228 041



DELHAIZE

ST.VITH | BÜLLINGEN | AMEL | WEISWAMPACH

 **ELEKTRO
KOCH**

Luxemburger Straße 48
4780 St. Vith
Tel.: 080/221164 info@elektro-koch.be



- LED-LCD-TV's ▪ Hifi
- BluRay-DVD
- Satellitentechnik
- Computer & Laptops
- Beleuchtung
- Infrartheizkörper
- Haushaltsgeräte
- Elektroinstallationen
- Eigener Kundenservice & Reparaturwerkstatt



jura

Mutzen backen

Zutaten:

- 1 kg Mehl (wenn der Teig klebt, ruhig etwas mehr)
- 2 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 100-150 g Zucker (und etwas mehr zum Einzuckern der Mutzen)
- 500 ml Milch (lauwarm)
- 75 g gute Butter
- 100 ml Sahne
- ca. 2 kg Schweineschmalz



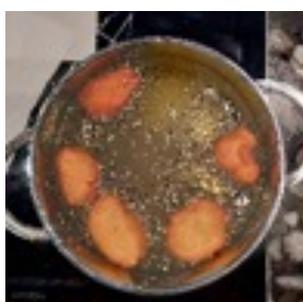
Alle Zutaten sollten zuvor Zimmertemperatur haben!

Material:

- Plastikschüssel
- Topf
- 1-2 Handtücher

So geht's:

1. Mehl sieben, in die Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln.
 2. Die Milch lauwarm erhitzen, ein wenig Milch auf die Hefe geben und mit einem Teil des Mehls zu einem kleinen Teig formen.
 3. Die Schüssel an einem warmen Ort aufbewahren (ggf. in einen Topf/ ein Waschbecken mit warmem Wasser setzen), damit der Vorteig gehen kann.
 4. Die Butter in den Topf mit der restlichen Milch hinzugeben und schmelzen lassen.
 5. Wenn der Vorteig aufgegangen ist, das Salz auf das Mehl am Rand der Schüssel streuen (nicht auf den kleinen Teig geben).
 6. Die Eier und den Zucker zum Teig hinzufügen.
 7. Die Sahne zur Milch und zu der Butter geben (ggf. nochmals lauwarm erhitzen).
 8. Den Teig jetzt kneten und nach und nach die Milch hinzufügen. (Wenn der Teig noch zu viel klebt, noch etwas Mehl dazugeben).
 9. Den Teig mit der Schüssel in einen Topf (oder ein Waschbecken) mit warmem Wasser setzen, damit der Teig aufgeht.
 10. Etwas Mehl auf den Tisch geben und aus einem Teil des Teigs eine Rolle formen (ca. 4cm Durchmesser).
 11. Die Rolle in 1,5-2cm dicke Scheiben schneiden.
 12. Die Scheiben auf ein gewärmtes Handtuch legen (bestenfalls auch noch ein Handtuch drüberlegen).
 13. Schritt 10 bis 12 so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
 14. **AB JETZT BITTE NUR MIT ERWACHSENEN WEITERARBEITEN!!!**
- Das Schweineschmalz in einen Topf geben und wenn es warm ist, die Scheiben hinzugeben.
15. Sobald die Mutzen gut sind, sie aus dem Fett nehmen und abkühlen lassen.
 16. Danach die Mutzen in Zucker wälzen.



Guten Appetit!

MOUNTAIN BIKES / KIDS BIKES / BMX / CITY BIKES / E-BIKES / UVM.



**BIKECENTER
E.MEYER**

WWW.BIKECENTERMEYER.BE
INFO@BIKECENTERMEYER.BE

MALMEDYER STR. 66 • 4780 ST.VITH - TEL.: (+32) 080 22 62 22

**BERENS
DECORATION**

Anstreicherbetrieb

BERENS A.G./S.A.

Schulstraße, Emmels, 13 • B-4780 St.Vith
Tel.: 080 22 89 30 • Fax: 080 22 97 02

info@berens.be - www.berens.be



Kosmetikstudio

*Medizinische
Fußpflege*

Birgit WEISHAUPT-DUPONT

Bernhard-Willems-Straße 33 • 4780 ST.VITH
Tel. 080 229 496

Termin nach Vereinbarung
AUCH ABENDS



MUM
DIGITAL AGENCY



Gabor



DER SCHUHLADEN

Hauptstraße 26 | R - 4780 St Vith

GIMALEASE
PGmbH

Autovermietung & Taxi

Inhaber: Ralph Gillessen

Hauptstraße 12
4780 St. Vith
info@gimalease.com

Tel.: 080 22 83 57

www.gimalease.com

Wissenswertes über Karneval

Wisst ihr schon alles über Karneval? Lest zuerst den kleinen Text über Karneval. Löst dann die Aufgaben, indem ihr den QR-Code scannt.

Karneval wurde in Mesopotamien zum ersten Mal gefeiert. Das Datum, an dem Karneval gefeiert wird, ist immer verschieden. Karneval leitet die Fastenzeit der Christen ein, denn an Aschermittwoch beginnt die Fastenzeit bis Ostern. Der Karneval beginnt an einem Donnerstag, der Weiberfastnacht oder Möhnendonnerstag genannt wird. Der Rosenmontag ist der Höhepunkt der Karnevalszeit. Der Karneval endet am Aschermittwoch. Der erste Karnevalsprinz war Arthur I. Reumont. Der erste Kinderkarnevalsprinz aus Sankt Vith war S.T. Walter Junior. In vielen verschiedenen Städten und Dörfern in unserer Region wird Karneval gefeiert. Köln wird immer als Karnevalshauptstadt bezeichnet. Aber auch auf anderen Teilen der Erde wird Karneval gefeiert. In Rio de Janeiro findet der größte Karneval statt. Es gibt aber auch

Städte oder Länder, die keinen Karneval mögen und es auch nicht feiern, beispielsweise Nordfriesland. 1946 war in Sankt Vith der erste Karnevalsumzug. Der Karnevalszug findet immer am Tulpensonntag statt. Er besteht aus vielen Wagen, die Vereine oder Gruppen geschmückt haben. Ganz zum Schluss kommt dann der Karnevalsprinz mit seiner Gruppe durch die Straßen. Er wirft Süßigkeiten und Konfetti.



Witze mit QR-Code

Lest zuerst die Witze. Kennt ihr sie schon?
Scanne dann den QR-Code und höre die Antworten.

1. Was sagt die 0 zur 8?
2. Der Lehrer fragt die Klasse: „Was ist die Mehrzahl von Sandkorn?“
3. Der Lehrer zeigt 2 Eier, ein braunes Ei und ein weißes Ei!
Der Lehrer fragt: „Was bemerkt ihr?“
4. Was sagt ein Baum zum anderen Baum?
5. Was macht den besten Lehrer aus?



Heinen

*Gesunde Frische
jeden Tag!*

**MOT DÄN EIER
MOT DÄN PROMMEN
MOT DÄN MUHREN**

**GESUNDE
FRISCHE
JEDEN
TAG**



*Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch
Großhandel - Import - Export*

B-4780 ST.VITH, Aachener Str. 18

Tel. 080 228 784

www.heinen-fresh.com



A la Carte Restaurant mit saisonalen Gerichten

Saal für Seminare, Firmen- und Familienfeste

Wellnessbereich mit Schwimmbad



Gutscheine für jeden Anlass



Hauptstraße 7 - 4780 St. Vith - 080 / 22 86 63
info@pip.be - www.pip.be



ALLG. BAUUNTERNEHMEN

HERMANN R & S *PGmbH*

Malmedyer Str. 187 - B-4780 St.Vith

Tel. + 32 472 49 94 43

Die Bastelanleitung für den Karnevalsclown

Material:

- eine Plastikflasche
- eine große Styroporkugel
- blauen und grünen Filz oder Stoff
- Knöpfe
- rote und grüne Watte
- Kaffeekapsel
- roter Flaschendeckel
- blaue, gelbe, rote und beige Farbe (Acryl zum Beispiel)
- einen schwarzen Stift
- Heißkleber (bitte nicht alleine nutzen!)
- Cutter (bitte nicht alleine nutzen!)
- Schere

Und so gehts:

1. Zuerst müsst ihr die Öffnung einer Plastikflasche mit einem Cutter aufschneiden. Nehmt euch dafür die Hilfe von Erwachsenen. Wir haben die Linie mit einem schwarzen Stift vorgezeichnet.

2. Dann könnt ihr die Styroporkugel mit beiger Farbe anfärben. Das wird später der Kopf des Clowns. Lasst den Kopf einen Moment lang trocknen. Falls ihr nicht warten wollt, könnt ihr einen Föhn benutzen.

3. Mit dem Heißkleber könnt ihr den Kopf auf die Flasche kleben. Damit der Clown besser stehen bleibt, könnt ihr die Flasche auch vorher mit ein bisschen Sand oder Steinen befüllen.

4. Anschließend könnt ihr ungefähr $\frac{3}{4}$ der Flasche gelb anfärben und das untere Viertel in blau.

5. Mit euren Fingern und roter Farbe könnt ihr Punkte auf den Körper des Clowns machen.

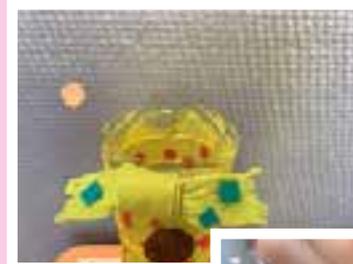
6. Wir haben dem Clown dann eine schöne Schleife gemacht. Dafür könnt ihr aus dem grünen Stoff zwei Streifen schneiden. Einen Streifen sollt ihr danach um den anderen Streifen wickeln. Mit Kleber könnt ihr die Schleife an den "Hals" des Clowns befestigen. Aus dem blauen Stoff schneidet ihr kleine Vierecke, die ihr mit Kleber an den Schal festklebt.

7. Klebt dann drei Knöpfe an den Körper eures Clowns.

8. Mit dem roten Flaschendeckel klebt ihr die Nase an den Kopf des Clowns. Nutzt dafür auch den Heißkleber.

9. Den Mund und die Augen könnt ihr einfach selbst mit einem schwarzen Stift zeichnen.

10. Als letzten Schritt nehmt ihr die farbige Watte. Klebt diese auf den Kopf des Clowns. Mit der Kaffeekapsel könnt ihr den Hut des Clowns machen. Klebt ihn einfach auf den Kopf des Clowns fest.



HOTEL
ZUR POST
GOURMET-RESTAURANT



Das Hotel zur Post
Team wünscht
allen Jecken tolle
Karnevalstage!!!

Frigo Ilten ^{Raphael}
Kältetechnik

Raphael Ilten • Weisten 21a • 4790 Burg-Reuland
Telefon: 0473 60 27 19 • Email: ilten.raphael@gmail.com

Kühltechnik • Klimaanlage • Melkanlagen • Wärmepumpen



Fullwood
Packo

LIEBHERR
Mehr Freude an der Frische.



Keramey

Fliesen - carrelages

Natursteine - pierres naturelles

Fassaden - façades

info@keramey.com

www.keramey.com

Rainer MEYER - Aachener Straße 185 - B-4780 St.Vith

Tel. +32(0)80 22 99 03 - GSM +32(0) 475 94 42 97

Kreuzworträtsel zum Thema Karneval

Tipp: ü, ä, ö und ß könnt ihr in ein Kästchen schreiben.

1. Was macht man an Karneval?
2. Was kann man beim Karnevalsumzug fangen?
3. Was wirft man am Karnevalsumzug neben den Süßigkeiten noch?
4. Was zieht man an Karneval an?
5. Was hört man an Karneval?
6. Wie sind die Karnevalswagen geschmückt?
7. Wo wird der Karnevalswagen geschmückt?
8. Wie nennt man den Sonntag an Karneval?
9. Was fährt an Karneval durch die Strassen?
10. Wie nennt man die Person, die an Karneval eine besondere Rolle hat?

