



F.I.S.A.I.C.
Fédération Internationale des Sociétés
Artistiques et Intellectuelles de Cheminots
39. internationale Fotoausstellung in Baden (A)



FISAIC 2023

Baden / Österreich-Austria-Autriche

>>> Das Treffen <<<

24. – 27.08.2023



F.I.S.A.I.C.
Fédération Internationale des Sociétés
Artistiques et Intellectuelles de Cheminots
39. internationale Fotoausstellung in Baden (A)



Unsere Teilnehmer aus:
Belgien, Dänemark, Deutschland,
Frankreich, Griechenland, Schweiz,
Tschechien und natürlich vom
Veranstalterland Österreich

23.08.2023

Anlieferung und
Aufbau der in Graz
vorgefertigten
Fotoausstellung

Ausstellungsort:
Theater am Steg
Baden / NÖ





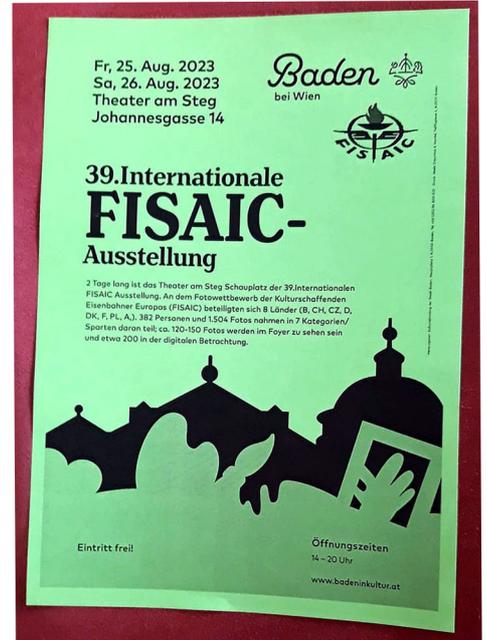
Thema A Eisenbahn





Thema B
Freies Thema





24.08.23



Begrüßung der Teilnehmer
und Imbiß





F.I.S.A.I.C.
**Fédération Internationale des Sociétés
Artistiques et Intellectuelles de Cheminots**
39. internationale Fotoausstellung in Baden (A)



Grußworte
und Eröffnung





Siegerehrung





Nach der Siegerehrung Freizeit
für persönliche Interessen,
zum Beispiel Abendessen

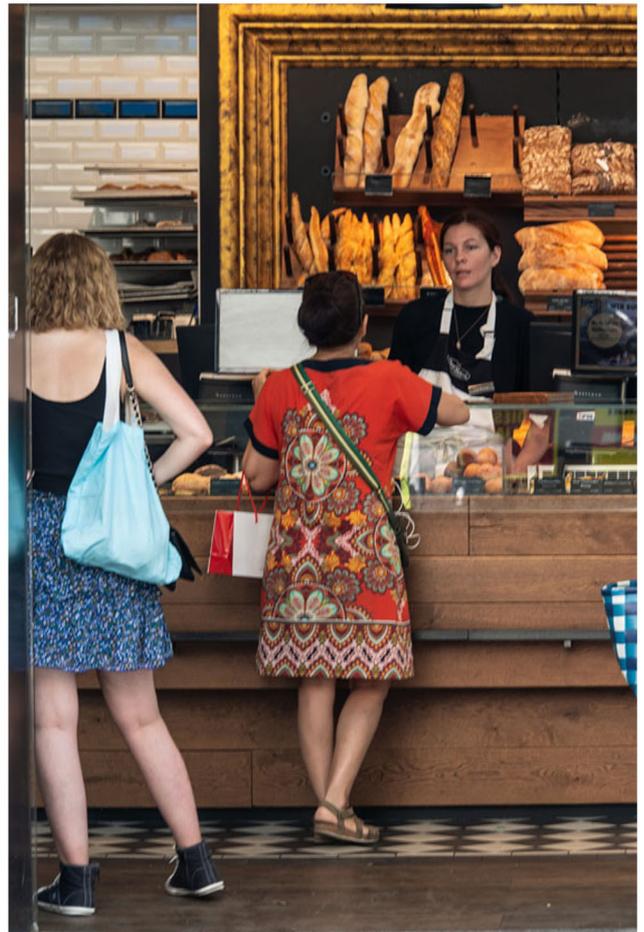






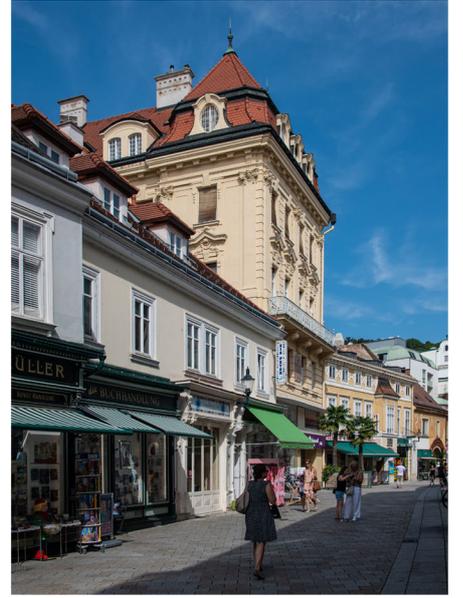
Stadtrundgang

25.08.2023



Dazwischen Bilder von „La Gacilly“



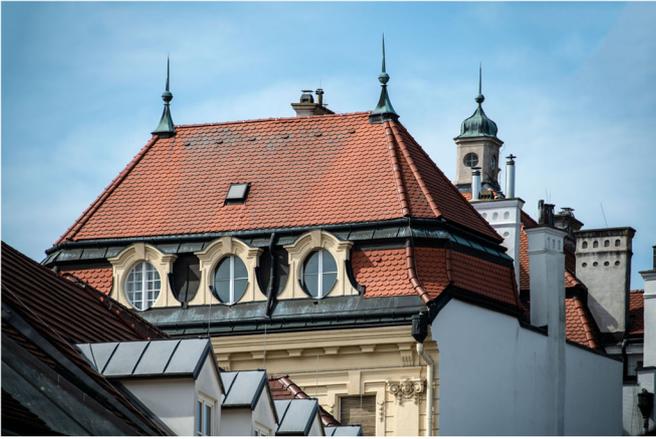


Hauptplatz mit Pestsäule, Mercedeshof, St. Stephan und Rathaus





Stadttheater, Erato im Brunnen, Mercedeshof, Familie Catalano



am Pfarrplatz



St. Stephan



Hotel at the park

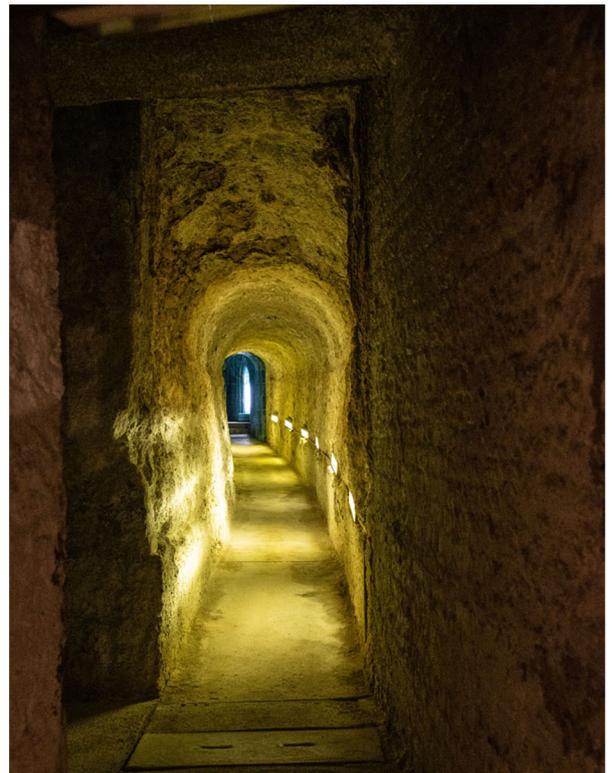




Undine-Brunnen
und Arena Baden



Die Römerquelle ist die
älteste und ergiebigste
Thermalquelle in Baden





Mittagessen im Restaurant El Gaucho



Arbeits-
sitzung
der
Technischen
Kommission

Nächster Treffpunkt:
Heuriger
Ramberger

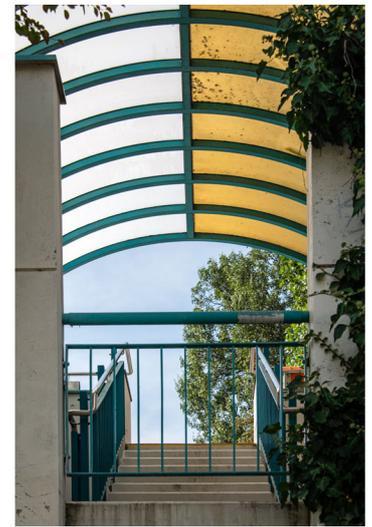


Heuriger Ramberger





26.08.2023



Rundgang durch das Fotofestival La Gacilly







Durch den Kurpark spazieren wir zum KAISERHAUS







KAISERHAUS
Baden

Der originale Kaiserschmarrn
aus der Kaiserlichen Hofbackstube

Zutaten für 6 Portionen:
8 Eiklar, 8 Eidotter, 5 EL (100 g) Kristallzucker, 240 g glattes Mehl, 1/2 l (500 g) Milch, 60 g Rosinen, 1 EL (10 g) Vanillezucker, 1 EL (10 g) Rum, Prise Salz, 100 g Butter zum Backen, Zucker und Butter zum Karamellisieren und mit Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:
Rosinen heiß waschen und einige Stunden im Rum ziehen lassen.
Milch und Mehl vorweg glattrühren.
Eidotter, Vanillezucker und Rum dazu rühren.
Eiklar, Kristallzucker und Salz zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Butter mit den Rumrosinen in einer flachen Pfanne erhitzen, Masse einlaufen lassen und beidseitig backen.
Mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.
Kristallzucker in die Pfanne streuen, karamellisieren lassen und mit Butterflocken ablöschen.
Die Schmarrnstücke mit dem Butterkaramell vermengen.
Anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Die Legende vom Kaiserschmarrn:
Eines Tages soll dem Oberhofzuckerbäcker eine Palatschinke zu dick geraten und mehrmals gerissen sein. Er versuchte mit viel Staubzucker und Rosinen noch zu retten, was zu retten war, aber dennoch war er mit dem Ergebnis nicht zufrieden. Völlig entnervt stülpte er einen Silberdeckel darüber und verzog sich schnollend in seine Kammer. Einer der Mitarbeiter der Küche hatte das aber nicht mitbekommen und meinte, das Gericht sei fertig zum Servieren. Gedacht, getan, und schon wurde die verunglückte Süßspeise dem Kaiser vorgesetzt. Als der Diener den Silberdeckel ehrerbietig hob, enthüllte er das dicht mit Staubzucker bestäubte Unglück und wollte entsetzt wieder abservieren. Der Kaiser jedoch meinte gutmütig:
„So geb Er den Schmarrn schon her!“
und so war der Kaiserschmarrn geboren, der dem Herrscher natürlich vorzüglich mundete.



Herwig Gasser
Kaiserschmarrn-Show
"Süßes vom Feinsten" 2500 Baden, Hauptplatz 17, +43 2252 266026-1,
www.suessesvomfeinsten.eu

Der Kaiserschmarrn hat geschmeckt !!!





Auf in den Weingarten zur Weinverkostung



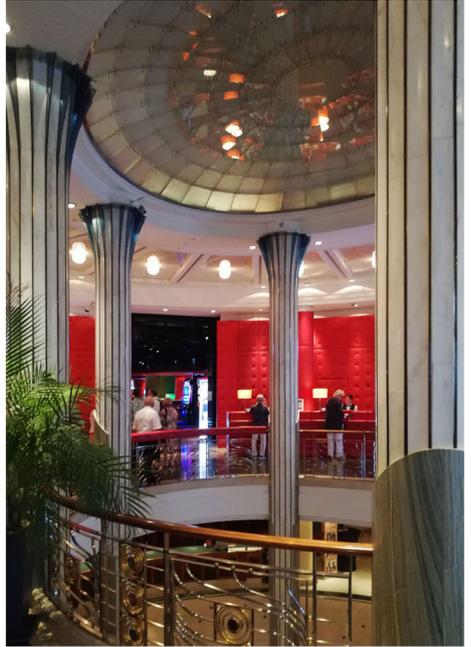




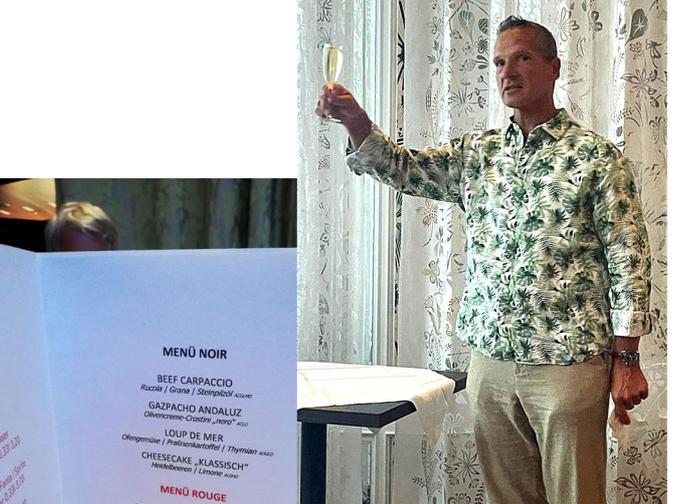
Weinverkostung
Heuriger Ramberger







Dinner im Casino Baden





Danke für Euer Kommen!
Thank you for coming!
Merci d'être venu!
Σας ευχαριστώ που ήρθατε!
Tak fordi du kom!
Děkuji, že jste přišli!

Herzlichen Dank allen, die ihre Bilder zur Verfügung gestellt haben!



27.08.2023

Abbau, Rücktransport nach Graz und Lagerung



DANKE allen Helferinnen und Helfern!

