

Kiebitz e.V.

Naturkost & mehr in Haslach im Kinzigtal



Jubiläumsjahr 2018



Stationen der Vereinsgeschichte

1988 bis 2018



1990 Eröffnung Öko-Bibliothek durch Vereinsgründer Harald im Spring.



1994
Der alte Laden in der Metzgergasse.



04.05.1996 – 1. Kiebitz-Vortrag.
Von links: Dr. Jung, Dr. Bruker, und Ilse Gutjahr.



1998 10-jähriges Jubiläum,
das Helferteam vom Tag der offenen Tür.



2002
Betriebsbesichtigung Biohof Reber.



2008
20-jähriges Jubiläumfest im Black Station.

Im Schwarzwälder Boten erschien am 14. Juni ein Bericht über den Kiebitz e. V., der den Werdegang des Vereines recht gut beleuchtet. Im Folgenden sind einige Auszüge daraus abgedruckt: 30 Jahre Kiebitz e. V.

Seit 3 Jahrzehnten bereichert „Naturkost Kiebitz“ die Haslacher Vereinslandschaft mit vielfältigem Engagement rund um das Thema Nachhaltigkeit. Anlässlich des Geburtstags zieht die Vorsitzende Hanni Schaeffer im Gespräch mit dem Schwabo Bilanz. Im März 1988 wurde der „Kiebitz“ gegründet, blickt Vereinsvorsitzende Hanni Schaeffer zurück. „Schon seit 1986 gab es einen Bioladen“, informiert sie. Der ehemalige Besitzer, Harald im Spring, war anfangs ebenfalls noch mit im Boot und gehörte zu den Gründungsmitgliedern. „Dahinter steckte der Gedanke, über die Form eines Vereins für unsere Mitglieder günstigere Biowaren anbieten zu können. Aber wir wollten uns auch von vornherein ehrenamtlich einbringen“, sagt Schaeffer: „Der „Kiebitz“ ist mehr als ein Bioladen.“

Was mit 27 Gründungsmitgliedern begann, hat mittlerweile mehr als 400. Diese können im Naturkostladen am Schafsteg nicht nur auf eine große Auswahl an Bioprodukten zurückgreifen, zusätzlich gibt es dort eine Bibliothek – diese ist öffentlich zugänglich und hält Magazine wie „Stiftung Ökotest“ vor. Stände auf dem Weihnachtsmarkt, Öko-Informationen in der Zeitung oder Kochkurse waren die ersten Gehversuche. „In 30 Jahren ist sehr viel

gelaufen“, sagt Schaeffer. Vieles habe der Verein über die Jahre aber auch wieder eingestellt, „da stand der Aufwand nicht in Relation zum Ergebnis“. Trotzdem: nach der langen Zeit fällt es der Vorsitzenden schwer, einen einzelnen Höhepunkt der Vereinsgeschichte herauszugreifen.

Die Warentauschtage seien immer toll, sagt Schaeffer. „Zu sehen, dass so viele Menschen so vielen Waren, die ansonsten weggeworfen worden wären, eine zweite Chance geben, macht eine Riesenfreude.“ Dass 575 Schüler durch Unterstützung des Vereins im Haslacher Kino den Film „Taste the Waste“ anschauten, „war auch wirklich genial“.

Inzwischen steht der Verein auf überaus soliden Beinen. Wurde „Bio“ in den 80er-Jahren noch belächelt, ist das Thema mittlerweile etabliert. Der Verein bietet Betriebsbesichtigungen an, organisiert in Haslach die Warentauschtage, Vorträge oder Filmvorführungen. Aus den Reihen des Vereins und des BUND Ortenau wurde zudem 2011 das „Aktionsbündnis gentechnikfreie Ortenau“ initiiert, das die beliebten Pflanzentauschtage anbietet. Für die kommenden 30 Jahre wünscht die Vorsitzende sich, dass die Politik endlich drängende Themen angeht: Artgerechte Tierhaltung, das „Milchbauern-Drama“ und Tierschutz allgemein. „Es geht mir nicht um Wunschveranstaltungen für den Verein, sondern darum, dass sich in dem Bereich allgemein etwas bewegt“, macht sie klar. Der Verein bleibt dran und betreibt Aufklärung.

Dieser Artikel erschien im Schwabo am 14.6.2018. Autorin: Lisa Kleinberger,

Vorwort

1. Vorsitzende Hanni Schaeffer

Liebe Mitglieder,

der Rundbrief zum Jubiläumsjahr liegt vor Ihnen und Sie sehen, dass er anders ist als bisher: neues Deckblatt, bessere Fotos und vieles mehr. Das haben wir u. a. unserem Vereinsmitglied Bärbel Giehlow zu verdanken. Sie hat uns vorgeschlagen, den Rundbrief in ihrer Firma TMG-Druck in Schiltach drucken zu lassen. Und sie bot an, uns unentgeltlich beim Layout zu helfen. Gabi Uliczka, die das Layout die letzten Jahre gemacht hatte, nahm das Angebot gerne an, denn von einem Profi kann man nur lernen! Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit haben Sie in Händen und es spricht für sich! Ich selbst freue mich sehr über die tolle Qualität und bin auch froh, dass das lästige Kopieren an unserem älteren Kopierer ein Ende hat. Herr Hartmann und Frau Bak, die das viele Jahre für uns gemacht haben – ebenfalls unentgeltlich – sind sicher nicht böse darüber.



Die Dicke des Rundbriefes zeigt schon an, dass in unserm Jubiläumsjahr richtig viel geboten war. Wir haben jeden Monat mindestens eine Veranstaltung auf die Beine gestellt, das war enorm viel Arbeit, aber sie hat sich gelohnt. Damit haben wir die ganze Bandbreite unserer Aktivitäten gezeigt und mit unseren Themen wieder neue Menschen erreicht.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Fotos, Zeitungsberichte und sonstige Texte zu allen Veranstaltungen und Aktivitäten. Gerne möchte ich noch erwähnen, dass wir mit Ingeborg Zechmeister ein neues Mitglied im Vorstand haben, sowie mit Nadine Speidel-Demmel eine neue Ladenhelferin, die auch unsere Homepage betreut. Beide stellen sich in diesem Rundbrief kurz vor. Nun ist es mir ein großes Bedürfnis, mich bei allen zu bedanken, die zum Gelingen unseres Jubiläumsjahres beigetragen haben: allen

voran Geschäftsführerin Anne Ringwald und Einkäuferin Heidi Schrempf, dann allen Vorstandsmitgliedern, Laden-Frauen, Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Arbeitskreise und allen sonstigen Helfern. Es freut mich ungemein, dass wir so viele sind, die sich für den Kiebitz und seine Ziele engagieren. Gemeinsam sind wir stark! Foto: Lisa Kleinberger.

Ihre Hanni Schaeffer

Kochkurs mit Barbara Hoicke

Leckeres aus der Vollwertküche am 16. Januar 2018



Zum Termin fanden sich 11 Teilnehmer in der Schulküche in Haslach ein. Barbara Hoicke begrüßte die Teilnehmer und wies darauf hin, dass dies die erste Veranstaltung im Jubiläumsjahr 30 Jahre Kiebitz e. V. – Naturkost und mehr – ist und, dass für die Teilnehmer dadurch lediglich Kosten für die Lebensmittel anfallen, da der Kiebitz die übrigen Kosten übernimmt.

Die Teilnehmer hatten zu Beginn die Möglichkeit eine große Anzahl Kochbücher zur Vollwerternährung einzusehen und sich einen Überblick zu verschaffen. Barbara Hoicke stand beratend zur Seite. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde ging es weiter mit etwas Theorie zur Vollwerternährung und Barbara Hoicke erläuterte mit dem vereinfachten Schema nach Prof. Kollath – Die Ordnung unserer Nahrung – das Thema Vollwerternährung. Es wurde rege diskutiert über Lebensmittel und Nahrungsmittel und deren Verarbeitung.

Nun wurden die Rezepte verteilt die Barbara Hoicke sorgfältig ausgesucht hatte und die Teilnehmer taten sich in zweier oder dreier Gruppen zusammen. Jedes Team suchte sich aus, was sie gern zubereiten wollten. Dann ging es auch schon an die Arbeit. Ruck zuck waren die Zutaten für Suppen, Kartoffelgerichte, Salate, Brote, Dessert und süßes Gebäck für die Zubereitung der



Speisen richtig aufgeteilt und an jeder Ecke entstand eine andere Köstlichkeit. Alles Getreide wurde frisch gemahlen, es wurde geschneppelt, geknetet und gerührt, gekocht und gebacken.

Schon nach kurzer Zeit roch es verlockend und so mancher hat neugierig in den Topf oder Backofen des anderen geschaut. So entstand ein reichhaltiges und vollwertiges Büffet mit allen Facetten. Gemeinsam wurde nun geschlemmt und Erfahrungen bei der Zubereitung ausgetauscht. Alle waren begeistert, rundum satt und zufrieden. Durch die vielen fleißigen Hände war die Küche auch schnell wieder aufgeräumt und die Teilnehmer gingen mit neuen Ideen und Anregungen nach Hause. Autorin: Barbara Offenburger.

Folgende Gerichte wurden zubereitet:

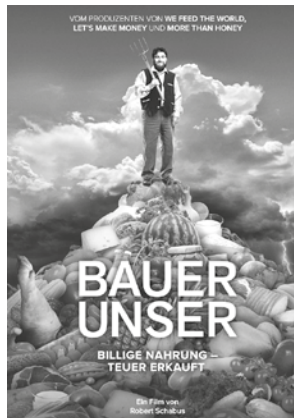
- Sellerie-Orangensuppe*
- Rosenkohl-Curry Suppe mit Zimtsahne*
- Currytopf mit Blumenkohl und Erbsen*
- Mandelkartoffeln*
- Gemüsebolognese*
- Pilz- Käsesoße*
- Gefüllte Kartoffelklöße mit Sauerrahmdip*
- Austernpilzschnitzel*
- Linsensalat Champagne*
- Gedämpfte Äpfel*
- Knuspriges Stangenbrot*
- Türkische Sesamringe*
- Milchbrötchen*
- Dinkel-Nussbeugerl*

Weihnachtliche Rezeptauswahl siehe Seite 25

„Kiebitz e. V.“ lud zu packendem Filmabend ein Heimische Landwirte und Verbraucher diskutierten...



Der Bio-Milchbetrieb von Bernhard Kohmann in Hausach-Frohnau.



Heimische Landwirte und Verbraucher diskutierten über die Situation der Landwirtschaft. „Die heimische Landwirtschaft unterstützen und regionale Produkte kaufen. Damit wäre unseren Bauern schon sehr geholfen.“ So das Resümee zum Filmabend „Bauer unser“, zu dem der „Naturkost Kiebitz e. V.“ im Rahmen seines 30jährigen Jubiläums am 26. Februar 2018 in die Bibliothek der Generationen eingeladen hatte. Besonderer Gast

war der Hausacher Bio-Landwirt Bernhard Kohmann, der im Anschluss an den Film über das Gesehene und Gehörte mit den zahlreich erschienenen Zuschauern diskutierte.

Der packende Dokumentarfilm des Österreichers Robert Schabus entwirft ein komplexes Bild der Agrarindustrie und hinterfragt ihre weitreichenden Abhängigkeiten. Schabus lässt viele zu Wort kommen: Molkereichefs, Kaufleute, Bauernfunktionäre, Agrarpolitiker, Welthandelskritiker, Uniprofessoren, konventionell und biologisch wirtschaftende Bauern und klärt auf: Über das Mantra der Industrie – schneller, billiger, mehr –, das Tausende von Bauern inzwischen den Beruf aufgeben oder in den Nebenerwerb habe gehen lassen. Konnte ein vorindustriell wirtschaftender, afrikanischer Kleinbauer seine Familie noch von einer Kuh ernähren, so brauche der europäische Kollege mit Hightech-Maschinen 130 Kühe dazu, und produziere selbst dann, in Zeiten der Milchkrise, oft nur Miese. Es gibt ein Interesse der Konsumindustrie, die Preise für Nahrungsmittel niedrig zu halten, stellt der ehemalige Europa-Abgeordnete der Grünen Benedikt Härlin in dem Film fest. „Was der Mensch ins Essen steckt, kann er nicht für ein neues Handy ausgeben.“ Schabus kritisiert den Neoliberalismus, dass Essen und Trinken der Profitmaximierung globaler Food-Konzerne diene und zu Massentierhaltung und Massenschlachtung führe, entwirft glücklicherweise aber auch ein Gegenbild von Landwirten, die ihre Produkte direkt vermarkten



und sich nicht in die Zwänge der Preisspirale begeben.

„Auch ich könnte nicht allein von meinen 60 Milchkühen leben“, sagte Bernhard Kohmann im Anschluss an den Film und erklärte, wie er sich mit seiner Biogasanlage, dem Wald und der Direktvermarktung über den Hausacher Wochenmarkt finanziert. Viele Schwarzwaldbauern würden einen Teil ihres Einkommens über die Waldwirtschaft sowie den Tourismus im Nebenerwerb bestreiten. Dies bestätigten auch die anwesenden Landwirte; sie äußerten zudem, dass sie teilweise wie unter einer „Käseglocke“ lebten, da sie rund um die Uhr für ihren Hof da sein müssten und sich mitunter mehr Unterstützung wünschten. Die Frage der Vorstandsvorsitzenden des „Naturkost Kiebitz e. V.“, Hanni Schaeffer, was wir als Verbraucher tun können, um die Landwirte zu unterstützen, beantwortete Kohmann mit dem Hinweis auf den Erwerb heimischer Produkte. „Wir haben glücklicherweise viele Hofläden und Märkte! Sehr wichtig wäre auch, Produkte der „Schwarzwaldmilch“ zu kaufen, die von unseren Bauern mit gentechnikfreier Milch beliefert wird. Diese Markenprodukte sind zwar teurer als die Handelsmarken, aber der Mehrpreis kommt den Milchbauern über einen besseren Milchauszahlungspreis zugute! Auch plädierte er für etwas mehr Verständnis, wenn mal wieder Gülle ausgefahren würde. „Diese macht nun mal den Boden fruchtbar.“ Eines wurde an dem Abend klar: Bauern sind wichtig für „unser täglich Brot“ – nicht umsonst spielt der Titel des Films auf das bekannteste Gebet des Christentums an – das sollten wir beim Einkauf beherzigen. Die Spenden für den Filmeintritt im Übrigen gehen in den Erwerb von weiteren Videos von „Bauer unser“, die der „Kiebitz“ Büchereien in der Region zukommen lassen wird. Dieser Artikel erschien im OT am 02.03.2018. Autorin: Annette Baumann.

Tauschen statt Kaufen

Erster Warentauschtag im Jubiläumsjahr

1.200 Euro konnte der Kiebitz für gute Zwecke spenden. Wegen des schlechten Wetters musste der Warentauschtag am 10. März 2018 in die Markthalle verlegt werden. Aufgrund der großen Menge an angelieferten Waren stellten die rund 40 freiwilligen Helferinnen und Helfer auch draußen, entlang der Markthallenwand, Tische auf, die sie mit den zahlreich abgegebenen Überböpfen bestückten. Dass diese einfach so mitgenommen wurden, wurde billigend in Kauf genommen.

730 Besucherinnen und Besucher nahmen das Angebot wahr. Die Nettoeinnahmen beliefen sich auf 1.184,69 Euro. Davon gingen 600,- Euro an das Frauenhaus in Offenburg. Mit den verbleibenden 600,- Euro erwarb der Kiebitz 30 Wildbienenkästen, die am Jubiläumsfest des Kiebitz verlost wurden.



Von links: Hanni Schaeffer und Susanne Schnurr überreichen Evelin Woitschläger vom Frauenhaus Offenburg die Spende von 600 Euro im Bioladen des „Naturkost Kiebitz e. V.“ Das Geld ist hochwillkommen, denn es soll ein 2. Frauenhaus gebaut werden. Das Bestehende ist hoffnungslos überfüllt – jährlich müssen 150 schutzsuchende Frauen aus Platzgründen abgewiesen werden! Der Trägerverein muss für das neue Haus 150 000 Euro selbst aufbringen!



Mit den verbleibenden 600,- Euro erwarb der Kiebitz 30 Duo-Kästen für Schmetterlinge und Wildbienen, die am Jubiläumsfest des Kiebitz verlost wurden und hochbegehrt waren. Die Freude bei den Gewinnern war groß.

„Gemüse- und Blumensamen selbst gewinnen“

Workshop mit Anja Banzhaf am 27. April 2018 in Haslach

April

Wer weiß heute noch, wie man Saatgut von Radieschen oder Feldsalat gewinnt? Und weshalb 75% der Vielfalt unserer Kulturpflanzen in den letzten 100 Jahren verloren gegangen sind? In ihrem Vortrag „Wer die Saat hat, hat das Sagen“, den sie am 26. Okt. 2016 in Haslach hielt, ging Anja Banzhaf, Autorin des gleichnamigen Buches, diesen Fragen nach und erläuterte, weshalb es der Agrarindustrie zunehmend gelingt, weltweit die Kontrolle über das Saatgut zu übernehmen. Und sie zeigte auf, was wir dem entgegenzusetzen können, nämlich Saatgut aus samenfesten, regionalen Sorten selbst gewinnen und mit anderen tauschen. Die Zuhörer damals waren begeistert vom Vortrag und so entstand die Idee, Anja nochmals zu einem praktischen Workshop über Samenbau hierher zu holen.

Dieser fand nun im Rahmen des 30jährigen Kiebitz-Jubiläums am 27. April 2018 von 14.00 bis 17.30 Uhr in den Räumen des Evangelischen Gemeindehauses statt. 18 Teilnehmer aus dem ganzen Kinzigtal waren gekommen und erfuhren in Theorie und Praxis, wie eigener „Samenbau“ geht. Dabei zeigte sich, dass Samen von Tomaten, Bohnen, Salat, Ringelblumen, Sonnenblumen und Kosmea recht einfach zu gewinnen sind. Samen von Rote Beete oder Mangold erfordern schon mehr Arbeit und Kenntnisse, Zucchini und Kürbisse sind am anspruchsvollsten. Letztere müssen nämlich von Hand bestäubt werden, was Frau Banzhaf in ihrer Power Point Präsentation anschaulich darstellte.

Die sachgerechte Lagerung von Samen war ebenfalls Thema und dass es große Unterschiede in der Lagerfähigkeit gibt. Zu guter Letzt stellte Frau Banzhaf noch Bücher über Samengewinnung vor, die sich gut als Nachschlagewerke eignen. So war der Workshop sehr umfassend, lehrreich und kurzweilig. Und er machte richtig Lust, zuhause gleich loszulegen und das neue Wissen in die Tat umzusetzen. Hanni Schaeffer



REFERENTIN:

Anja Banzhaf, Autorin, selbstgelernte Samengärtnerin und Referentin, hat mit ihrem 2016 erschienenen Buch „Saatgut – Wer die Saat hat, hat das Sagen“ für große Aufmerksamkeit gesorgt. Sie hat eine weltweit brisante Thematik mit ihren intensiven Recherchen in und über Europa hinaus in den Mittelpunkt gerückt. Dabei geht es auch ganz praktisch um die entscheidende Frage, wie unsere Kulturpflanzenvielfalt in den Händen von Bäuer*innen und Gärtner*innen erhalten und weiterentwickelt werden kann. Anja Banzhaf lebt in Göttingen und gewinnt dort ihr eigenes Saatgut, das sie gerne an ihre Kursteilnehmer weitergibt.



Samen- und Pflanzentauschfest

am 28. April 2018 in Unterentersbach

Passend zum Workshop von Anja Banzhaf fand am Tag danach das zweite Samen- und Pflanzentauschfest in Unterentersbach statt, an dem sie ebenfalls einen einstündigen Vortrag hielt. Organisiert wurde das Fest wieder vom Aktionsbündnis Gentechnikfreie Ortenau. Der Kiebitz e. V. und der BUND Ortenau haben dieses Aktionsbündnis vor 7 Jahren gegründet mit dem Ziel, über Gentechnik in Lebensmitteln zu informieren und aufzuzeigen, wie gentechnikfreier Einkauf möglich ist.

In den letzten Jahren rückte der Erhalt von samenfesten, regional angepassten Obst- und Gemüsesorten ebenfalls ins Blickfeld, da diese aufgrund des Monopols der großen Saatgutfirmen

zunehmend verschwinden. Das Schöne ist: Samenfeste Sorten können selbst nachgebaut und dann weitergegeben werden! Die Organisation eines Samen- und Pflanzentauschfestes war die logische Folge und die große Resonanz auch beim zweiten Mal zeigte den Organisatoren, dass das Thema in der breiten Öffentlichkeit angekommen ist. Hanni Schaeffer




Vom Glück des Gärtners Pflanzen- und Samentauschfest



Sa, den 28. April 2018 AKTIONSBÜNDNIS
von 14 -17 Uhr (Vortrag 15:30 Uhr) **Gentechnikfreie Ortenau**

auf dem Biohof Reber in Unterentersbach, Dorfstraße 13

- Tausch oder Erwerb (gegen Spende) von privat gezogenen Pflanzen und Samen
- Verkauf von zertifiziertem Bio-Saatgut
- Verschiedene Infostände
- Kaffee und Kuchen der Entersbacher Landfrauen
- Naturpädagogisches Kinderprogramm, Ingrid Gilly
- 15:30 Uhr: Vortrag "Eigenes Saatgut für den Hausgarten", Anja Banzhaf

Fragen beantwortet der BUND Ortenau (Tel. 0781-25484, bund.umweltzentrum-ortenau@bund.net) oder Naturkost Klebitz e.V. (Info@klebitz-haslach.de)




Cremige Bio-Milch vor Schwarzwaldkulisse

„Der Kiebitz“ lud zur Besichtigung des Schnaitter-Hofs ein

Wie viel Liter Wasser trinkt eigentlich eine Kuh am Tag? Und wie sehen die Richtlinien des Bio-Anbauverbandes „Bioland“ aus? Diese und sehr viele Fragen mehr beantwortete Philipp Schnaitter, ausgebildeter Landwirt mit familiärem Hof in Steinach/Oberbach, seinen 25 Gästen, die auf Einladung des „Naturkost Kiebitz e. V.“ am 05. Mai 2018 einer Besichtigung des Bio-Milchviehbetriebs gefolgt waren. Thema: „Wissenswertes rund um die Produktion von Bio-Milch“.

Philipp Schnaitter ist Landwirt aus Leidenschaft. Und so weiß er viel, erzählt gut und gerne und ist zusammen mit seinem Vater, Heinrich Schnaitter von 6 bis 19 Uhr täglich für seinen Betrieb im Einsatz. „Heute wissen viele nicht mehr, wie Lebensmittel produziert werden und was damit in Zusammenhang steht“, gab Philipp Schnaitter in seiner Begrüßung zu bedenken. Umso erfreulicher, dass sich auch Kinder zu dem Vortrag eingefunden hatten und gespannt den Kühen bei der Futteraufnahme und ihrem Gang zur Massagebürste zusahen.

65 Kühe haben die Schnaitters in ihrem gut durchlüfteten Boxenlaufstall ohne Anbindung, von denen jede durchschnittlich 4.000 Liter Milch pro Jahr gebe. „Das ist im Verhältnis nicht so viel“, meinte Schnaitter mit Blick auf Höfe, wo bereits auf eine Hochleistung von 8.000 Liter gezüchtet und gefüttert werde. „Solche Zahlen erfordern Aufwand und eine ausgeklügelte Fütterung. Ich möchte meine Kühe aber nicht überfordern.“ Überhaupt will er, dass es seinen Tieren gut geht und kennt auch jedes mit Namen. Er wirtschaftet nach Richtlinien des Bio-Anbauverbandes „Bioland“. Diese sehen vor, dass die Kühe so artgerecht wie möglich gehalten werden: Sie können sich frei bewegen, ihre Rangordnung austragen, sind viel draußen und bekommen Bio-Futter aus Schnaitters eigenem landwirtschaftlichen Betrieb. Gedüngt wird wiederum mit der Gülle seiner Tiere; auch Klee gras gebe dem Boden wieder Nährstoffe. „Keine Stickstoffdüngung, keine chemischen Spritzmittel, maximal wird zusätzlich Kalkdünger eingesetzt“, so Philipp Schnaitter, der damit Sorge trägt, nachhaltig zu wirtschaften und die Böden gesund zu erhalten.

„Ist ein Tier krank, geben wir Heilkräuter oder homöopathische Mittel. Ein Antibiotikum nur im absoluten Ausnahmefall.“ Eines wird beim Zuhören sehr schnell klar. Ein Bio-Landwirt muss vielseitig sein. Und auch Ungewissheiten und Risiken aushalten. Die Milchbranche senkt gerade wieder die Preise. „Mit dem steigenden Angebot an Bio-Milch wird auch hier der Preis gedrückt.“ Solche Negativ-Entwicklungen sind existentiell für die Landwirte, lassen auch Philipp Schnaitter vorsichtig bei Investitionen in seinen Betrieb werden. Zu schaffen macht ihm ebenso der zunehmende Wassermangel. Im Winter trinke eine Kuh etwa 60 Liter Wasser pro Tag, im Sommer bis zu 200. Durch die zunehmende Trockenheit braucht er demnächst eine neue Quelle.

Zwei Mal am Tag werden die Kühe im Melkstand gemolken. „Schwarzwaldmilch“ fährt den Hof an und bringt die Milch nach Freiburg, wo sie weiterverarbeitet wird. Eine Verkostung der Schnaitterschen Bio-Milch gab es zum Schluss der Besichtigung:

„Schön cremig und viel besser als aus dem Laden“, urteilte eine Besucherin über ihren Geschmackseindruck. „Wir sprechen oft von Qualität und Verfeinerung des Essens, nur zahlen wollen viele nichts dafür. Das geht nicht zusammen“, sagte Philipp Schnaitter abschließend. Autorin Annette Baumann.



Jubiläumsfest 30 Jahre Kiebitz e. V.

am 16. Juni 2018

Juni



KIEBITZ FEIERT 30-JÄHRIGES BESTEHEN EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Leckere Kostproben, biologisch einkaufen und reichlich Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit! Das vielseitige Programm beim 30-jährigen Jubiläumsfest der ökologischen Verbrauchergemeinschaft Kinzigtal „Kiebitz e. V.“ ist bestens angekommen. Den ganzen Tag über herrschte am Samstag bei herrlichem Sommerwetter reges Treiben rund um den beliebten Naturkostladen am Haslacher Schafsteg.

Seit mittlerweile 30 Jahren betreibt der „Kiebitz e. V.“ einen Naturkostladen mit biologischen Lebensmitteln aller Art, in Verbindung mit Kosmetik-, Geschenk-, Wasch- und Reinigungsmitteln und Schreibwaren. Zudem informiert der Verein seit drei Jahrzehnten auf vielfältige Art und Weise zum Thema „Nachhaltigkeit“, und gibt Tipps und Ratschläge für eine gesunde Lebensweise. Am Samstag hatte auch die Öffentlichkeit Gelegenheit, was sonst nur den Mitgliedern vorbehalten ist, sich mit biologischen Lebensmitteln einzudecken. Die zahlreichen Leckereien der acht Naturkosthersteller, wie zum Beispiel Müslikekse, Schokoingwer, Mangokugeln, Soja-Snack, Mandeln, Schokolade, Rohkost-Kräcker, Brotaufstriche, Antipasti, Fruchtsäfte und Käse vom Laib waren ein Genuss, und konnten nach dem Probieren günstiger als sonst erworben werden. Ökologische Waschmittel und Haushaltsreiniger, Kleidung aus natürlichen Rohstoffen sowie Geschirr aus der Natur-Design-Linie rundete das Angebot ab. Die „Kinzig Food Wheels“ hatten auf Bio umgestellt, und versorgten die Besucher mittags mit Spinat-Käse-Knödel, Pasta mit Frühling- und Sommergemüse oder Currygeschnetzeltes mit Reis. Zum Nachtisch gab's leckeren Kuchen von der Biobäckerei Wüst in Achern.

Während sich die Kinder in der „Spielstraße“ amüsierten oder frisch gebackene Waffeln genossen, konnten die Erwachsenen im



Dr. med. Dirk Menzel.

Repair-Café ihre mitgebrachten Elektrogeräte, wie Fön, Kaffeemaschine oder Stabmixer kostenlos reparieren lassen. Ein besonderer Höhepunkt war der Vortrag von Dr. med. Dirk Menzel, der im katholischen Gemeindehaus St. Sebastian eine Stunde lang informativ und interessant über „Die Heilkraft einer gesunden Ernährung“ referierte.

„Es geht nicht nur um uns, sondern auch um unsere Erde. Sie vermenschlicht und vermüllt“, sagte Menzel. Es gibt zu viele Übergewichtige, und gerade das Bauchfett sei das Gefährlichste. „Es ist aussagekräftiger als das Gewicht“, unterstrich er. Vierzehn von fünfzehn der häufigsten Todesursachen seien ernährungsbedingt oder mitbedingt. Darmbakterien bräuchten frische unverarbeitete Pflanzenstoffe in Bioqualität, war sich Menzel sicher: „Rohkost ist Heilkost. Esst vitalstoffreich, vollwertig und pflanzenbasiert sowie heimische Superfoods, wie Löwenzahn, Spitzwegerich, Giersch, Brennnessel und Gänseblümchen“ betonte er, bevor er zahlreiche Fragen aus dem Publikum beantwortete.

„Ich bin sehr glücklich über die gute Resonanz, die unser Fest zum dreißigjährigen Bestehen des Kiebitz erfährt“, sagte Kiebitz-Vorsitzende Hanni Schaeffer. Vieles habe damals klein angefangen, habe sich dann bewährt und sei richtig groß geworden. Besonders freue sie sich über die Zusammenarbeit mit dem jungen Verein „Kinzigtal goes vegan“. Er sei eine Bereicherung für die ganze Region und eine schöne Ergänzung zum Kiebitz, befand die Vorsitzende, die sich wünscht, dass künftig noch mehr Menschen ökologisch leben und sehen, was sie als Verbraucher für eine bessere Umwelt tun können. „Esst weniger Fleisch, vermeidet

Jubiläumsfest 30 Jahre Kiebitz e. V.

am 16. Juni 2018



JUBILÄUMSFEST 30 Jahre Kiebitz e.V.

Naturkost & mehr in Haslach im Kinzigtal



Sa, den 16. Juni 2018 9 - 17 UHR
 in und um den „Kiebitz“, Am Schafsteg 3 in Haslach
 Auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen und können einkaufen!

TAG DER OFFENEN TÜR
 im Naturkostladen

KAFFEE & KUCHEN
 in Bio-Qualität

INFOSTÄNDE
 unserer Naturkosthersteller
 mit Verkostungen

VERLOSUNG
 von Insektenhotels

In Kooperation mit
KINZIG FOOD & WHEELS
 Bio-Essen,
 warm und
 lecker

KINDERPROGRAMM

VORTRAG
 von Dr. med. Dirk MENZEL
 „Die Heilkraft einer gesunden Ernährung“, 15-16 Uhr,
 Kath. Gemeindehaus St. Sebastian,
 Goethestraße (Eintritt frei)

REPAIR-CAFE
 14-17 Uhr: Reparaturen von
 Elektrogeräten, Fahrrädern,
 Kleidung, Kleinmöbel und
 Spielzeug



Kiebitz Vorsitzende Hanni Schaeffer (links) nahm sich den ganzen Tag über viel Zeit für Gespräche mit Besuchern.



Frau Offenburger vom Repair-Cafe-Team in Aktion.

Plastik, kauft regional und im Second Hand ein. Tragt eure Kleidung länger oder tauscht sie mit Freunden“, wünschte sich Schaeffer, die Bezug auf den 16. September nahm. An diesem Tag findet nämlich von 12 bis 16 Uhr die erste Kleider-Tauschbörse des ökologischen Vereins Kiebitz im Gemeindehaus St. Sebastian statt. Bis zu 10 Kleidungsstücke und 10 Accessoires darf Jedermann abgeben und ebenso viele Stücke wieder mitnehmen.

Dieser Artikel erschien im OT am 06.04.2018. Autorin: Lisa Kleinberger, Foto: Lisa Kleinberger.



Leckeres, vegetarisches Bio-Essen von Kinzig-Food-Wheels.



Die Spielstraße ist bei den Kleinen gut angekommen...



Tag der offenen Tür im Kiebitz.

Tipps von Andreas Fath und Kiebitz

Vermeidung von Plastik als Anliegen



Die „No-Plastik-Gruppe“ und der „schwimmende Professor“ gaben Tipps zur Plastikvermeidung. Von links: Ingeborg Zechmeister, Heidrun Krüger, Barbara Offenburger, Michael Zechmeister, Anne Ringwald und Andreas Fath. Foto: Sybille Wölflé.

Sind unsere Gewässer eine Plastik-Mülldeponie? Andreas Fath hat am Freitagabend, 13. Juli 2018 im sehr gut besuchten Saal des Haslacher Bürgerhauses über dieses Thema informiert und Lösungen aufgezeigt, was man unserer Umwelt zuliebe dagegen tun kann. Zum Vortrag eingeladen hatte im Rahmen der Feierlichkeiten zum 30-jährigen Bestehen die ökologische Verbrauchergemeinschaft Kinzigtal Kiebitz.

In Afrika sind Plastiktüten schon lange verboten, warum klappt das bei uns nicht? Egal ob beim Einkauf im Supermarkt oder beim Kaffee für unterwegs: Im Alltag kommt man hierzulande um Verpackungen kaum herum. Erschreckend dabei: Acht Millionen Tonnen Kunststoffmüll gelangen jedes Jahr in die Weltmeere.

VIEL MÜLL IN DER KINZIG

„Auch an der Kinzig sieht man nach einem Starkregen oder einem Hochwasser viel Plastikmüll am Ufer liegen“, sagte Andreas Fath in seinem gut einstündigen Vortrag. Das Anliegen des „schwimmenden Professors“ ist bekanntlich, auf die Wichtigkeit von reinem Wasser und eines präventiver Gewässerschutz hinzuweisen. „Ich will nicht alle Kunststoffartikel verteufeln, es kommt auf die Dauer an, wie lange man sie verwenden kann. Doch wenn wir unsere Plastikproduktion nicht ändern, werden wir laut Studien im Jahre 2050 mehr Plastik als Fisch in den Meeren haben“, sagte Fath. Er arbeitet an der Entwicklung von unterschiedlichen Systemen, die ökologisch schädliche Belastungen unserer Gewässer verhindern sollen. Es stand auch die Frage im Raum: Brauchen wir künftig eine Kunststoffsteuer?

**Denk dran:
Plastik nein!**

- ☺ Vorratsbehälter
- ☺ Stoffbeutel
- ☺ Trinkflasche
- ☺ Kaffeebecher

steck's ein!



Kiebitz e.V.
Haltbarkeit & mehr in Haslach im Kinzigtal

Kiebitz e.V.

Haltbarkeit & mehr in Haslach im Kinzigtal

Plastik – nein danke!



**UNSERE GEWÄSSER:
DIE NEUE PLASTIK-
MÜLLDEPONIE?!**

Professor Dr. Andreas Fath
informiert und zeigt Lösungen auf.

Freitag 13. Juli 2018 | 19.00 Uhr
im Bürgerhaus, Sandhaasstr. 8, 77716 Haslach

Ab 18.30 Uhr und im Anschluss an den Vortrag besteht die Möglichkeit, sich am Infostand über Plastikmüllvermeidung zu informieren. Eintritt: frei! Spenden für ein weiteres Projekt von Prof. Dr. Fath sind gern willkommen.

NEUES BILDUNGSPROJEKT

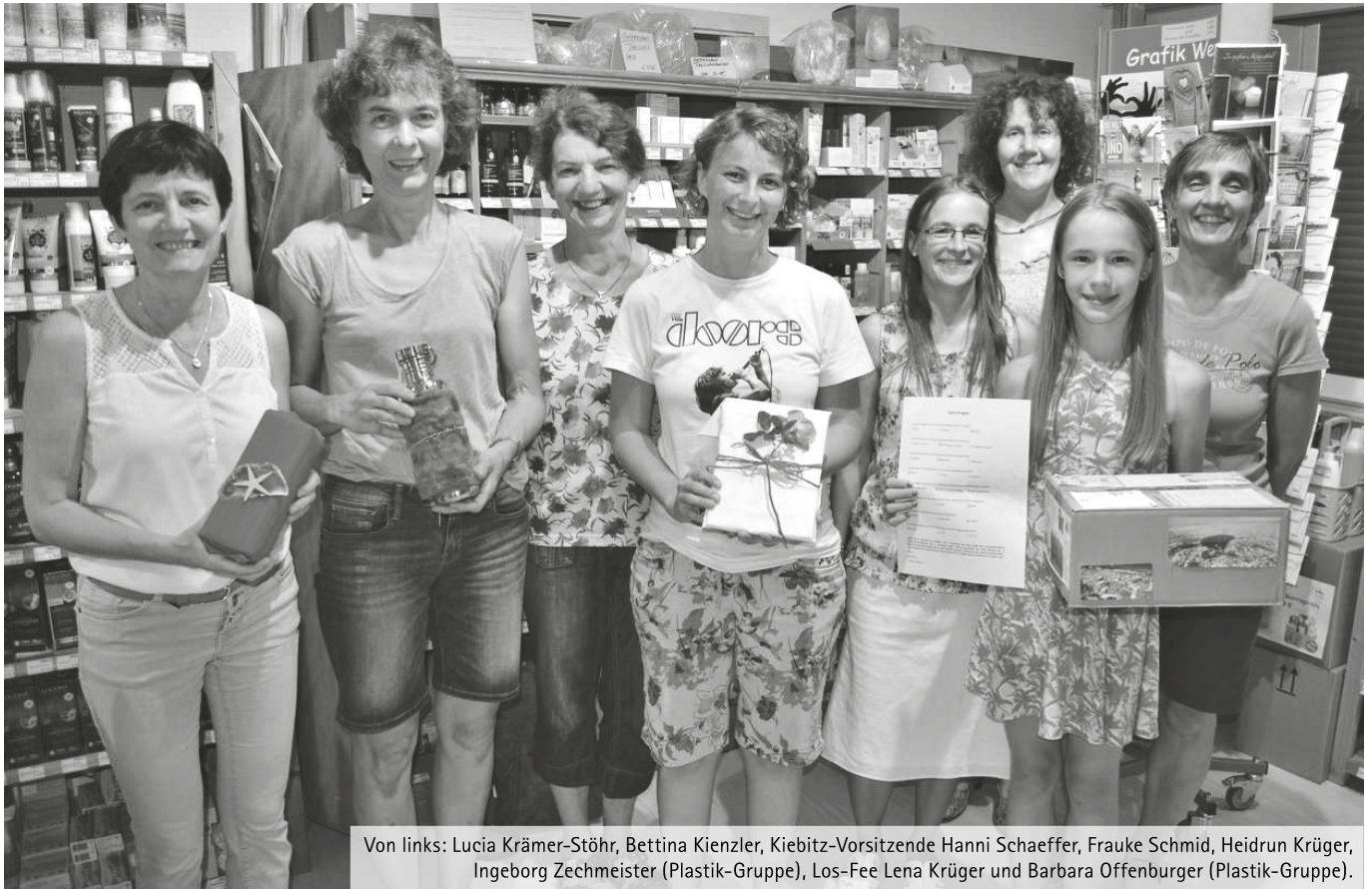
Das Konzept zu seinem neuen interaktiven Bildungsprojekt ein »Haus des Wassers« stehe schon, sagte Fath. Nur ein Ort für die Umsetzung fehle noch. Mit dem Projekt möchte er künftig besonders die Jugend auf die Vermeidung von Plastikmüll sensibilisieren. Die Idee dazu entstand über das Projekt „Rheines Wasser“. „Eine bleibende Erkenntnis ist immer mit Emotionen verbunden“, ist sich der Haslacher sicher: Die Besucher sollen mit Fragen reingehen und mit Antworten rausgehen.

Fath gab auch Tipps zur Vermeidung von Plastik: Spart Verpackungen ein, lässt Shampoo in Flaschen weg, verzichtet an der Wurst- und Käsetheke auf Folien, nimmt Glasflaschen anstatt

„Plastik Nein-Danke“

Verbrauchergemeinschaft Kiebitz belohnt Quizgewinner

Juli



Von links: Lucia Krämer-Stöhr, Bettina Kienzler, Kiebitz-Vorsitzende Hanni Schaeffer, Frauke Schmid, Heidrun Krüger, Ingeborg Zechmeister (Plastik-Gruppe), Los-Fee Lena Krüger und Barbara Offenburger (Plastik-Gruppe).

Tetra-Packs und Strohhalme aus Naturmaterial, achtet bei Kleidung auf natürliche Rohstoffe, geht mit dem Korb einkaufen anstatt jedes Mal eine Plastiktüte zu kaufen, lässt das eingeschweißte Obst und Gemüse liegen, wechselt wegen des Abriebs die Autoreifen zur rechten Zeit. Und auf Fußballplätzen sollte man keine Kunststoffgranulate verwenden.

„NO-PLASTIK-GRUPPE“

Auch die „No-Plastik-Gruppe“ des Kiebitz um Barbara Offenburger, Heidrun Krüger sowie Ingeborg und Michael Zechmeister gab den Besuchern weitere Tipps für weniger Plastik im Alltag: Verwendet beim Einkaufen Vorratsbehälter, Stoffbeutel, Papiertaschentücher aus der Papierbox, Stoffreste oder Kalenderblätter als Geschenkverpackungen und stellt Pflegeprodukte und Haushaltsreiniger selbst her. Eine Informationswand mit zahlreichen Artikeln zum Thema, sowie die Ausstellung von Shampoo ohne Plastikverpackung, plastikfreier Kleidung und Trainingskleidung aus Plastik aus dem Meer rundeten den informativen Vortrag ab. Dieser Artikel erschien im OT am 17.07.2018. Autorin: Sybille Wölfle, Foto: Sybille Wölfle.

VIELE TIPPS ZU PLASTIKVERMEIDUNG

Verbrauchergemeinschaft Kiebitz belohnt Quizgewinner. „Plastik – nein danke!“ lautete das Motto im Juli bei der Ökologischen Verbrauchergemeinschaft Kiebitz, die in diesem Jahr mit mehreren Veranstaltungen 30. Geburtstag feiert. Eine Aktion war ein Plastik-Quiz, bei dem nun die glücklichen Gewinner belohnt wurden. Neben zahlreichen anderen Aktionen zur Vermeidung von

Plastik-Müll hatten die Kiebitz-Mitglieder im Juli beim Einkaufen auch die Möglichkeit, an einem Quiz teilzunehmen. Am Donnerstagabend erhielten die drei Gewinner bei einer kleinen Feier im Naturkostladen am Schafsteg ihre Preise. Brunhilde Matt aus Fischerbach ergatterte den Hauptgewinn. Los-Fee Lena Krüger hat die Gewinner aus der Box gezogen. Der erste Preis, eine umweltfreundliche Edelstahl-Trinkflasche ging an Brunhilde Matt aus Fischerbach. Die zweite Gewinnerin war die Haslacherin Lucia Krämer-Stöhr, die sich über einen Coffee-to-go-Becher der Stadt Haslach freute. Den dritten Preis, das Buch »Besser leben ohne Plastik«, erhielt Frauke Schmid, ebenfalls aus Haslach. Sie alle hatten die acht Quiz-Fragen wie nach dem Pro-Kopf-Verbrauch von Plastik hierzulande pro Jahr (220 Kilogramm), oder wie lange eine Plastikflasche braucht, bis sie sich zersetzt hat (450 Jahre) und wieviel Erdöl für die Herstellung von 15 PET-Flaschen gebraucht wird (2 Liter) richtig beantwortet.

Ein großer Aktionstisch, der im Juli von der „Plastikgruppe“ im Naturkostladen aufgestellt worden war, sollte mit selbstgenähten Stoffbeuteln, Vorratsdosen aus Edelstahl, Geschirr aus Bambus oder plastikfreier Sportkleidung aus Naturfasern Anreize geben, zu überlegen, wie und wo man in Zukunft auf Plastik verzichten könnte. Und auch das verpackungsfreie Einkaufen wurde im Juli verstärkt angekurbelt. Eine Pinnwand mit zahlreichen Artikeln zum Thema Plastik hatte ebenfalls auf das Kunststoff-Problem aufmerksam gemacht. Dieser Bericht erschien am 04.08.2018 im OT Autorin: Sybille Wölfle, Foto: Sybille Wölfle.

Anregungen zur Vermeidung von Plastik-Verpackungen

Warum bieten wir im Gemüsebereich keine Papiertüten an? Weil Papier keine echte Alternative zu Plastik darstellt. 1. Doppelter Energieaufwand bei der Herstellung. 2. Deutlich höhere Belastung von Luft und Wasser durch Stickoxide, Schwefeldioxide und andere Chemikalien, mit denen die Zellstofffasern bei der Produktion behandelt werden müssen.

Sie können bei uns sehr gerne Obst und Gemüse unverpackt einkaufen oder verschiedene Obst- und Gemüsesorten in einer einzigen Tüte verpacken. Preisetiketten einfach sammeln und an der Kasse abgeben. Gemüsebeutel bieten wir zum Selbstkostenpreis an. Sie wollen Ihre mitgebrachten Gefäße befüllen? Kein Problem! Ermitteln Sie auf der Gemüsewaage das Gewicht mit einer beliebigen Gemüsetaste und befüllen Sie es anschließend mit Getreide, Rosinen, Käse...

Warum haben wir so wenige „Unverpackt-Angebote“ im Sortiment? Wir beschäftigen uns seit Jahren mit dem Thema und hören regelmäßig von den großen Problemen bzgl. Reinigung, Hygiene, Mottenbefall, Haltbarkeitskontrolle... Unser Großhändler Rinklin konnte in Deutschland kein einziges Gestell für unverpackte Waren verkaufen. Heidi und ich nahmen an einer Diskussion mit ca. 80 Ladeninhabern teil. Von allen Seiten wurde von dem Konzept wegen der genannten Gründe abgeraten, Unverpackt-Läden mussten wieder schließen. Wir freuen uns aber sehr, dass das Modell bei der Freiburger „Glaskiste“ oder in Städten wie z. B. Berlin funktioniert.

Es tut sich was... Die Firma Rapunzel bietet zur Zeit 6 Artikel in „Vollpapier“ (z. B. Hirse, Reis, Buchweizen) an, dazu wird „Frischfaserpapier“ verwendet, das kein Öl aus den Druckfarben ins Produkt durchlässt. Rapunzel beschäftigt übrigens seit 10 Jahren einen eigenen Verpackungsingenieur. Man hofft, dass endlich Bewegung in die mächtige Verpackungsindustrie kommt, weil jetzt auch der konventionelle Handel auf Plastikreduzierung drängt.

Die Firma Sante hatte Sägespäne unter den Verpackungsmaterial gemischt, das Projekt musste jedoch eingestellt werden, weil das Material keinen grünen Punkt bekam um im gelben Sack entsorgt werden zu können, somit war es als Sondermüll deklariert. Die Tetrapack-Verpackungen unserer Milch von Berchtesgadener Land bestehen zu 90% aus nachwachsenden Rohstoffen. Die Firma ÖMA bietet ihren SB-Käseaufschnitt in Verpackungen an, die wie Kunststoff aussehen, aber aus 80% nachwachsenden Rohstoffen bestehen. Haben Sie schon unsere Bambuszahnbürsten von nordics oder verschiedenen Haarseifen entdeckt? Wir bleiben dran! Autorin: Anne Ringwald.

Die Deutsche Umwelthilfe hat am 4. Oktober 2018 in Berlin die Kampagne „Mehrweg. Mach mit!“ vorgestellt. Kernbotschaft ist, dass jeder mit der Nutzung von Mehrwegflaschen und -bechern zum Klimaschützer werden kann. Hunderttausende Tonnen des schädlichen Klimagases CO₂ könnten vermieden werden, wenn es gelänge, den jährlichen Verbrauch von mehr als 2,7 Milliarden Geträndekedosen, 16 Milliarden Einweg-Plastikflaschen und fast drei Milliarden Wegwerfbechern für Kaffee zu verringern.



Kiebitz Sommerspaß 2018

Kochen mit Kindern „Schwarzwald trifft Süditalien“

August



Für das Sommerspaß-Kochen haben Bruni Matt und ich uns ziemlich den Kopf zerbrochen. Ich wollte unbedingt mindestens ein echtes Kinzigtäler Gericht, um den Kindern frühere Zeiten und das Leben unserer hiesigen Vorfahren näher zu bringen. Gleichzeitig wollte ich auch etwas, was allen auf jeden Fall schmeckt, auch den weniger Wagemutigen, also etwas Bekanntes.

Diese beiden Anliegen wollte ich also unter einen Hut bringen: Herausgekommen sind Spaghetti und Bändillikrut. Eingermaßen stimmig verpackt zaubert sich dazu die Überschrift, „Schwarzwald trifft Süditalien“ aus dem gleichen Hut. In Haslach waren wir mit acht Kindern am Werk, unterstützt vom Kiebitz-Kassenprüfer Helmut Sebisch.

In Steinach war die Schulküche voll mit zwölf Kindern, mein guter Freund Zeno hat uns beim Kochen und der Hausmeister Clemens Neumaier beim Essen geholfen. Besonders gerührt hat mich, mit wieviel Liebe sich ein Mädchen dem ihr überantworteten Bändillikrut-Rezept gewidmet hat – ich glaube ich habe es selber noch nie so gut hinbekommen. Wehrmutstropfen war, dass meine über den Daumen gepeilte Salzangabe etwas zuviel war. Witzig war unter anderem auch, dass die Kinder, die eher schneigig waren, vor allem die von alteingesessenen Buren waren, die die alten Gerichte, so könnte man glauben, epigenetisch verinnerlicht haben müssten.

Unser Ehrengast, der Hausmeister wusste dann aus eigener Kindheitserfahrung noch beizutragen über Rollbühne und Kehlkrut, was mich selbst richtig gefreut hat.

Auch einigen Müttern, die zum Abholen kamen, war das Kraut noch ein Begriff. Alles in allem, war die Planung eine große Herausforderung für mich und das Kochen mit den Kindern eine große Freude. Autor: Julius Schaeffer, Bild OT: Reinhold Heppner.

WEITERE REZEPTE WAREN:

Wassermelone
mit Feta und Basilikum

Bruschetta

Epfelkueche

Rezepte aus „Schwarzwald trifft Süditalien“

Besonderes zum Nachkochen...

WÜRZIGE TOMATENSAUCE

Zutaten: (für ca. vier Personen)

- 1,2 kg frische Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 120 g Karotten, geschält und fein gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt, Salz



Zubereitung:

Tomaten für zwei Minuten in Topf mit heissem Wasser legen. Dann herausnehmen, schälen und vierteln.

Olivenöl in einer Soßenpfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Lorbeer und Sellerie zugeben und mitrösten bis das Gemüse leicht Farbe annimmt.

Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze mindestens 60 Minuten leise köcheln, öfters umrühren.

Beilage: Spaghetti oder andere Nudelsorten.

BÄNDILLIKRUT

Zutaten: (für ca. vier Personen)

- 20 Blätter Kehlkrut,
- 1 große Zwiebel, gehackt,
- 4-8 EL Rapsöl,
- 1 TL Salz, Muskat



Zubereitung:

Nach Bedarf [satte grüne Farbe] Blätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Blätter in feine Streifen – Bändilli – schneiden, Zwiebel fein hacken.

Öl in der Pfanne erhitzen, wenn es am Holzlöffel sprudelt, die Zwiebel hinzugeben, bis sie glasig ist. Dann Kraut zugeben und fertig garen. Am Ende salzen und mit Muskat und evtl. Pfeffer würzen. Das Kraut bleibt nur bei offenem Topf sattgrün.

Beilage: Kartoffeln oder Bandnudeln.

SUURI BUHNE

Zutaten: (für ca. vier Personen)

- 250 g Buhne (weiße Bohnen oder alte Bohnen-Sorten aus dem Schwarzwald)
- 1 EL Salz
- 4-8 EL Rapsöl
- 1-2 EL Apfelessig
- Majoran



Zubereitung:

Bohnen 12 bis 48 Stunden einweichen, wenn länger als über Nacht, Kochwasser wechseln.

In Topf mit dreifacher Menge Wasser auf niedriger Stufe köcheln, 1 bis 2 Stunden

Für Eelbuhne nur noch mit Salz und Rapsöl abschmecken. Für Suuri Buhne außerdem Essig und ggf. Majoran beimengen.

Beilage: Brot oder Kartoffeln.

ZUCCHINI-SPAGHETTI

Zutaten: (für ca. vier Personen)

- 1 kg Zucchini
- Rapsöl, Salz



Zubereitung:

Zucchini durch den Spiral-Schneider drehen, dass lange Schnüre wie Spaghetti entstehen.

In der Pfanne mit Öl schwenken für kurze Zeit, so dass sie ihre Textur noch behalten.

Geeignet als Gemüsebeilage zu Spaghetti oder anderen Gerichten.

Premiere der Kleidertauschbörse glückt

Zeichen gegen Ressourcenverschwendung



Über eine gelungene Premiere kann sich der Kiebitz-Verein freuen. Die Kleidertauschbörse unter dem Motto „Tausch dich glücklich“ kam an Sonntag, 16. September 2018 in Haslach im Gemeindehaus St. Sebastian sehr gut an.

Die Verbrauchergemeinschaft und die Teilnehmer der Kleidertauschbörse setzten ein Zeichen gegen Ressourcenverschwendung. Karina Schöpf, die als Beisitzerin im Kiebitz-Vorstand ist, war federführend für die Organisation zuständig und freute sich über die gute Resonanz. »Es ist besser angekommen, als wir gedacht haben«, sagte sie. Schöpf stand an diesem arbeitsreichen Tag ihre Schwester Nicole Haas und ein fleißiges Helferteam zur Seite. Die Besucher standen Schlange, um dabei zu sein. Am Ende des Tages dürften es etwa 350 Kleidertauscher gewesen sein, schätzen die Schöpf und Haas. »Es war ein großer Erfolg. Wir

haben nicht damit gerechnet, dass so viele Menschen mitmachen und so tolle Sachen abgegeben werden«, betonte auch Annette Baumann vom Kiebitz.

NICHT SO VIEL WEGWERFEN

Das Denken gehe auch im Kinzigtal immer mehr in die Richtung, nicht so viel wegzuwerfen und nachhaltig zu wirtschaften. Alle waren glücklich, dass es nun auch in Haslach eine Kleidertauschbörse gab, nicht immer nur in den großen Städten. Nun hoffen alle auf eine Neuauflage. Interessant war, dass vor allem viele junge Leute zum Tauschen vorbei kamen. Zudem schauten sich auch viele Kiebitz-Mitglieder im Gemeindehaus St. Sebastian an den vollgepackten Tischen und Kleiderständen um. Sie gaben durchweg positive Rückmeldungen. Die Kleidungsstücke, die keinen neuen Besitzer gefunden haben, werden vom Kaleb-Verein übernommen, der wie beim Warentauschtag für die Bewirtung der Gäste sorgte. Dieser Artikel erschien im OT am 18.09.2018. Autorin: Anke Kaspar, Fotos: Anke Kaspar.



Auch die Helfer hatten ihren Spaß.



Von links nach rechts: Erhard Fürst, Edwin Armbruster, Pia Mäder, Susanne Schnurr, Karina Schöpf mit Sohn Samuel, Nicole Haas, Lena Krüger, Matthias Demmel, Heidrun Krüger, Hanni Schaeffer und Sabine Mäder.

Tauschen statt Kaufen

2. Warentauschtag im Jubiläumsjahr

Wiederum 1.200 Euro konnte der Kiebitz für gute Zwecke spenden. 825 Besucherinnen und Besucher kamen zum Warentauschtag am 13. Oktober 2018. 600,- Euro der Einnahmen spendete der Kiebitz „Kaleb e. V. – Hilfe für Kambodscha“, weitere 600,- Euro gingen an die „Albert-Schweitzer-Stiftung“. Kleider, die vom Warentauschtag übrig blieben, nahm der Samariterdienst in der Sammelstelle Herrenberg an. Die Kleidungsstücke gingen in den Irak, nach Serbien und Rumänien.



Spendenübergabe an Kaleb e. V. am 26.11. im Naturkostladen: links Karina Schöpf mit Sohn Samuel und daneben Susanne Schnurr – beides Mitglieder im Kiebitz-Vorstand. Stefanie Willmann, die frühere Vorsitzende (rechts) und Christine Salbeck, die neue Vorsitzende, freuten sich sehr über den großzügigen Betrag. Kaleb e. V. wird die Spende für den Erwerb von Betten, Matratzen, Schränken, Fahrrädern und Fahrradhelmen für „ihre“ kambodschanischen Familien einsetzen.

Die Spende an die Albert-Schweitzer-Stiftung wurde im Oktober überwiesen. Der Kiebitz ist schon seit ein paar Jahren Mitglied dieser Tierrechtsorganisation und wir sind beeindruckt, wieviel sie schon erreicht hat. So kam diese Woche die Nachricht, dass Dr. Oetker öffentlich erklärt hat, seinen Bezug von Hühnerfleisch bis 2026 vollständig auf strengere Tierschutzstandards umzustellen. Diese Erklärung geht auf einen intensiven Austausch mit der Albert-Schweitzer-Stiftung zurück. Jetzt fordert die Stiftung



von anderen Unternehmen, dem Beispiel Dr. Oetkers zu folgen. Mit einem riesigen toten Huhn in einem mehrere Meter großen „Ristorante“-Pizzakarton protestierte die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt am Donnerstag, den 27. September vor der Konzernzentrale von Dr. Oetker in Bielefeld. Damit wies die Tierschutzorganisation auf die tierquälerischen Lebensbedingungen der Masthühner hin, deren Fleisch auf Tiefkühlpizzen des Unternehmens landet. Autorin: Annette Baumann.



Albert Schweitzer
Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt

DIE ALBERT SCHWEITZER STIFTUNG

Eine Tierschutz- und Tierrechtsorganisation

„Habt ihr noch nie im Sommer die Ochsen und Kühe, in den Wagen auf dem Bahnhof zusammengepfercht, schreien hören? Die Unbefangenen meinen, sie schreien aus Langeweile. Wer aber den Schrei der Tiere kennt, der weiß, dass sie vor Hunger und Durst schreien, und wer nachfragt, wie lang sie fahren, ohne ein Hälmchen und einen Tropfen Wasser zu bekommen, dem stehen die Haare zu Berg, und wenn der Zug schon lange durch Wiesen und Felder eilt, hört er immer noch den Schrei der verdurstenden Tiere.“ (Albert Schweitzer)

Die gedankliche und handlungspraktische Tiefe, die Albert Schweitzers Ethik gegenüber der Mitwelt innewohnt, sowie seine tierschützerischen Bestrebungen zu Lebzeiten begründen den Namen der Stiftung. Sie leistet moderne Tierschutz- und Tierrechtsarbeit, strebt langfristig die Abschaffung der Massentierhaltung und eine vegane Lebensweise an. Teilerfolge, wie bspw. die Zusage von Dr. Oetker im November 2018, seine Standards für Masthühner deutlich anzuheben, zeigen das Engagement der Stiftung.

Die vier Säulen, auf die sich das Handeln der Mitglieder richtet, betreffen Unternehmen, Verbraucher, Multiplikatoren und das Rechtswesen. In Unternehmenskampagnen setzt sich das Albert-Schweitzer-Team gegen Qualprodukte wie Käfigeier, Stopfleber und Hummer sowie für die Vergrößerung des veganen Angebots ein. Verbraucherinnen und Verbraucher werden aufgeklärt und zu achtsamem Kauf von Lebensmitteln aktiviert. Über Multiplikatoren wie Medien und Politik erinnern die Mitglieder immer wieder in Form von Petitionen und Konferenzteilnahmen an Tierschutz und Tierrechte. Auch durch die Einführung des Verbandsklagerechts nutzt die Stiftung die Möglichkeit, klagebefugte Organisationen sowohl finanziell als auch juristisch zu unterstützen.

„Wir dürfen Tod und Leid über ein Tier nur bringen, wenn eine unentrinnbare Notwendigkeit dafür vorliegt, und wir müssen alle das Grausige empfinden, das darin liegt, dass wir aus Gedankenlosigkeit leiden machen und töten.“ (Albert Schweitzer). Quelle und weitere Information unter: <https://albert-schweitzer-stiftung.de>. Annette Baumann

Krank und vergesslich durch Zucker

Referenten Kurt Mosetter und Bernhard Dickreiter

Kurt Mosetter und Bernhard Dickreiter referierten zum 30jährigen Jubiläum des „Naturkost Kiebitz e. V.“ in der ausverkauften Stadthalle am 02. November 2018.

„1,6 Millionen Menschen in Deutschland haben Demenzerkrankungen, zwei Drittel davon Alzheimer. Erste Symptome zeichnen sich zunehmend in immer früheren Lebensjahren ab.“ Das Thema „Zivilisationskrankheit Alzheimer“ betrifft und entsprechend groß war das Interesse am Vortrag von Dr. Kurt Mosetter und Dr. Bernhard Dickreiter in der Haslacher Stadthalle: Die Veranstaltung, zu der „Naturkost Kiebitz e. V.“ im Rahmen seines 30jährigen Jubiläums und die Sparkasse Haslach-Zell eingeladen hatten, war ausverkauft.

Schnell war klar: Gegen Alzheimer gebe es kein Medikament, vielmehr müsse das „Ökosystem“ des Menschen wieder in Gang gesetzt werden, um die Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Bernhard Dickreiter, der in der zellbiologischen Rehabilitationsmedizin arbeite und Mosetters Mentor in der Nordracher Klausenbach-Klinik gewesen sei, verglich sehr anschaulich: „Wenn ein Auto ohne Luft in den Reifen, ohne Benzin, ohne Öl und mit leerer Batterie im Hof steht, kann es nicht fahren“. Die Zusammenhänge im Körper seien komplex, entsprechend müsse eine Therapie ganzheitlich sein.

Der Weg zur Alzheimererkrankung führe über falsche Ernährung, Bewegungsmangel, Toxine aus Umwelt und Medikamenten, Entzündungen sowie Stress. Die hoffnungsvolle Botschaft: Alzheimer sei kein Schicksal, sondern heilbar, solange „der Flächenbrand“ nicht zu groß sei. Behandlungserfolge aus ihrem Praxisalltag bestätigen die Referenten in ihrem Therapiekonzept.

Jeder könne etwas zur Vorbeugung tun: „Wenn Sie eines aus dem Vortrag bereits mitnehmen; künftig auf Weißmehl, raffinierten Zucker und Konserven zu verzichten, dann haben Sie schon viel für sich getan“, so Kurt Mosetter, der auf seiner Internetseite (<http://www.myoreflex.de/info/seite/glycoplan.html>) auch einen Glycoplan mit in ampelfarben versehenen Lebensmitteln zusammengestellt hat. Zucker ist rot. Denn viele Forschungsarbeiten hätten ergeben, dass gerade Zucker krank mache – das erstbetroffene Organ sei die Leber, die den Zucker in Fett umwandle. „Alzheimer ist Diabetes Typ III – die Blutzuckerkrankheit im Gehirn“, führte er aus und machte dabei auf eigene Buchveröffentlichungen zum Thema wie auch dasjenige von Dr. Michael Nehls aufmerksam. Alzheimer sei somit eine Erkrankung durch den Lebensstil.

Frühwarnzeichen seien u. a. Heißhunger, ein niedriger Vitamin D- und/oder Eisenspiegel, ein Schilddrüsen TSH-Wert außerhalb von 1,6 bis 2,2. Ebenso ein sich verkleinernder Hippocampus. „Bewegung ist der stärkste Stimulus zur Neubildung von Nervenzellen“, verdeutlichte Dickreiter. Zur Zellreparatur würden neben einer gesunden Ernährung ebenso ausreichend Schlaf und Gehirntraining beitragen. Starke Mängel und Störungen im Darm, die wie bspw. das Leaky-Gut-Syndrom, wonach die Barrierefunktion



Von links: Dr. Kurt Mosetter, Hanni Schaeffer, Dr. Bernhard Dickreiter, Carlo Carosi (Sparkasse Haslach-Zell).

der Dünndarmschleimhaut gestört sei, u. a. über eine Blutuntersuchung nachgewiesen werden könnten, würde man in Mosetters Praxis mit gezielt eingesetzten Ergänzungen ausgleichen. In diesem Zusammenhang verwies er u.a. auf die Bedeutung von Omega-3-Fetten, D-Galaktose und Darmbakterien, die den DNA-Reparatur-Werkstätten wieder aufhelfen könnten. „Das Therapie-Modell der Zukunft wird der Fisch im Aquarium sein.“, so die beiden Ärzte: Es nütze nichts, dem Fisch eine Infusion anzulegen, wenn er in einer Dreckbrühe schwimme; vielmehr müsse das Wasser ausgetauscht werden.

Für ihre engagierte Aufklärungsarbeit bedankten sich abschließend Hanni Schaeffer, Vorsitzende des „Naturkost Kiebitz e. V.“, und Carlo Carosi von der Sparkasse Haslach-Zell bei den Referenten. Autorin: Annette Baumann.



„ALZHEIMER IST EINE FOLGE UNSERES LEBENSSTILS“

*Ausführlicher Bericht von Dr. Bernhard Dickreiter
finden Sie auf unserer Internetseite: www.kiebitz-haslach.de*

DER BÜCHERTIPP – AUS UNSERER BIBLIOTHEK

- *Neu: Kopfküche Das Anti-Alzheimer Kochbuch*
von Dr. med. Michael Nehls. Genussrezepte gegen das Vergessen.
- *„Zuckerkrankheit Alzheimer“* von Dr. med. Kurt Mosetter.
- *„Alzheimer ist heilbar“* von Dr. med. Michael Nehls.

„Schießen und Morden auf Deutsch“

Stoppt das profitable Geschäft des weltweiten Waffenhandels!

Vortrag von Jürgen Grässlin am 09. November 2018. Bei diesem Vortrag war der Kiebitz e. V. Mitveranstalter und hat auch einen Teil der Kosten übernommen. Hauptveranstalter waren das Kath. Bildungswerk und die Kath. Arbeitnehmer-Bewegung Haslach.

ADVERTORIAL

Jürgen Grässlin fordert: Keine Waffen an Diktatoren, Repressoren und schon gar nicht in Kriegs- und Krisengebiete – damit wäre ein Riesenschritt gemacht.

Die Menschheit muss zu der Erkenntnis kommen, Frieden zu finanzieren – nicht Krieg. Diese Botschaft hat Friedenspreisträger und Buchautor Jürgen Grässlin vertreten, der im Haslacher Gemeindehaus St. Sebastian über Rüstungsexporte referierte.

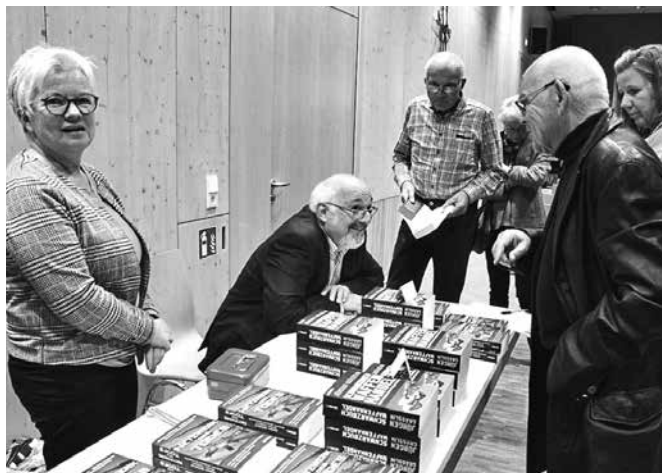
„Wenn du dem Waffentod und dem Hungertod begegnet bist, weißt du, wie gut es dir geht“, schickte Grässlin im gut besuchten Gemeindehaus voraus. „Was ich zeige, ist nicht leicht zu verdauen“, sagte er. Kriege seien im vergangenen Jahr mit 1,74 Billionen US-Dollar finanziert worden. Seit den Zeiten des Kalten Kriegs bis etwa ins Jahr 2002 wäre der weltweite Rüstungs-Trend rückläufig gewesen – und habe sich nach den Anschlägen auf das World Trade Center innerhalb von nur drei Jahren verfünffacht. Mittlerweile wäre Deutschland der weltweit viertgrößte Lieferant bei Großwaffen-Systemen und beliebere an erster Stelle Länder wie Algerien, Ägypten, Litauen, USA, Australien, Saudi Arabien, Republik Korea, die Vereinigten Arabischen Emirate, Großbritannien und die Niederlande.

BEVÖLKERUNG WIRD BEIM HANDEL NICHT GEFRAGT

„Mehr als die Hälfte der deutschen Waffenexporte sind widerrechtlich und illegal“, betonte Grässlin und verdeutlichte anhand der Ausfuhr-Bestimmungen: „Ägypten, Saudi Arabien und die Vereinigten Emirate führen Krieg im Jemen – und es wird bombardiert mit deutschen Waffen!“ Der Bundessicherheitsrat entscheide in geheimen Sitzungen, wer welche Waffen bekomme, die Bevölkerung werde beim Handel nicht gefragt.

„Es geht um richtig viel Geld bei den Rüstungsexporten“, verdeutlichte er. Dass Deutschland auch als Kleinwaffen-Lieferant weltweit auf Platz vier steht, befand er als besonders schlimm. „Die Massenvernichtungswaffe des Globus ist das Gewehr!“, mahnte der Friedensaktivist. „Die meisten Menschen sterben nicht, wenn sie getroffen werden – sie werden verstümmelt, verkrüppelt und traumatisiert.“

Mit Bildern untermauerte er seine Ausführungen eindrücklich und zeigte die Verflechtungen von deutschen Rüstungsfirmen wie Rheinmetall oder Heckler & Koch auf. Der Bundesregierung warf er permanenten Rechtsbruch bei Export-Genehmigungen vor, der Einzelfall werde zum Normalfall. Es werde sogar in Länder geliefert, für die ein Waffen-Embargo gelte und selbst der sogenannte Islamische Staat (IS) schieße und morde deutsch. Auf dem weltweiten Waffenmarkt gebe es ein einziges Gesetz,



das für alle gelte: Wer am meisten bezahlt – der bekommt! „Doch wer Waffen sät wird Flüchtlinge ernten“, mahnte Grässlin. „Die Rüstungsimporteure und die Herkunftsländer der Flüchtlinge haben eine große Schnittmenge.“ Er sei Menschenrechts-Aktivist, aber kein Ideologe und gehöre auch keiner Partei an. Mit der Lieferung von Grenzsicherungs-Anlagen deutscher Firmen prognostizierte Grässlin eine humanitäre Katastrophe in Algerien, Libyen und Ägypten. Flüchtlinge, die aufgrund der Klimakatastrophe in Richtung Norden fliehen würden, erreichten das Mittelmeer nicht mehr und würden an den Grenz-Zäunen sterben. „Ich will die Welt verändern – aber ich bekomme das nicht alleine hin“, führte er dann zum zweiten Teil über.

VIELE ANSATZPUNKTE IM PRIVATEN BEREICH

Man könne und müsse richtig viel tun – und es gebe viele Ansatzpunkte im privaten und politischen Bereich, wie ausführlich geschildert wurde. Er selbst habe seine Methode geändert und lasse sich nicht mehr verklagen – sondern verklage mittlerweile die Rüstungsfirmen: mit Erfolg.

Neben dem Aktionsbündnis „Aufschrei – Stoppt den Waffenhandel“ sei im Frühjahr das „Global-Net – Stop the arms trade“ gegründet worden, denn das wichtigste wäre ein gutes Netzwerk. Nach der Schilderung seines Engagements appellierte er an die Zuhörer: „Schaut, wo ihr euch einklinken könnt. Es geht darum, Humanismus, Pazifismus und die christlichen Werte in die Welt zu tragen.“

Der Vortrags- und Diskussionsabend wurde von der KAB organisiert, die gemeinsam mit dem DGB, dem Frauen-Netzwerk für Frieden, der KLJB, dem Weltladen, den Grünen, der Frauengemeinschaft, dem BUND und dem Kiebitz eingeladen hatte. Die musikalische Umrahmung oblag Matthias Demmel und Edgar Laug, die inhaltlich passende Bob Dylan-Songs interpretierten.

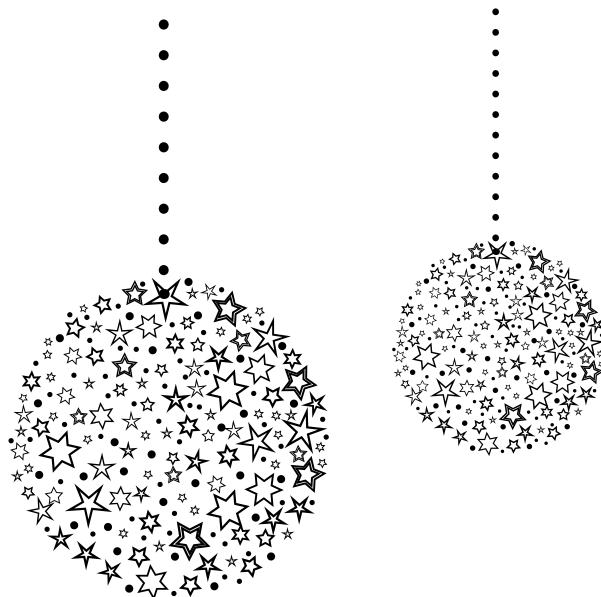
Dieser Artikel erschien im Schwabo am 09.11.2018. Autorin: Christine Störr, Foto: Christine Störr.

„Weihnachtsmarkt“

Danke an alle Vereinsmitglieder



Auch in diesem Jahr waren wir mit einem reich bestückten Stand beim Haslacher Weihnachtsmarkt vertreten. Es gab viel Selbstgebackenes wie Hefezöpfe, Mohnstollen, Brot, Brötchen und natürlich Weihnachtsgebäck. Außerdem konnten wir Holzarbeiten, Bienenwachstücher, selbstgebundene Adventskränze, Tannengrün sowie Misteln anbieten. Gegen Mittag war unser Stand so gut wie ausverkauft und wir freuen uns über den Rekorderlös von 663,-Euro den wir an die Sozialstation und an die Lebenshilfe spenden konnten. Herzlichen Dank an alle Vereinsmitglieder, die zu diesem tollen Ergebnis beigetragen haben! Autorin: Susanne Schnurr.



Neuigkeiten aus der Bibliothek 2018

Bücher und Filme

GENBOMBE *Wie sich genmanipulierte Lebensmittel unmerklich in unser Essen schleichen* | Caitlin Shetterly. *Versuchstier Mensch – Unser unheimliches Essen*. Nach jahrelangem Leidensweg mit diffusen Krankheitssymptomen erhält Caitlin Shetterly die Diagnose, allergisch gegen genmanipulierten Mais zu sein. Auf diesen zu verzichten: kein Problem. Oder doch? Bei ihrer akribischen Recherche, die die Autorin schnell auch nach Europa und Deutschland führt, zeigt sich die erschreckende Wahrheit darüber, wie weit unser Essen schon von genmanipulierten Substanzen unterwandert ist. Ein weltumspannender Blick auf den größten Lebensmittelkampf unserer Zeit, der gerade erst begonnen hat.

BACH-BLÜTEN *Für Kinder von 0 bis 12 Jahren* | Sigrid Schmidt. Bach-Blüten können die Entwicklung Ihres Kindes fördern und ihm schwierige Zeiten erleichtern: Den Eintritt in Kindergarten und Schule; Krankheiten und damit verbundene psychische Veränderungen; Phasen der Erschöpfung; Unsicherheit und Angst; Probleme in der Schule; Schwierigkeiten mit seinen Geschwistern oder anderen Kindern.

BASEN-FASTEN PLUS *Mit Schüßler – Salzen sanft entsäuern* | Sabine Wacker. Basenfasten plus – das ist die Antwort auf all die ängstlichen Fragen meiner Leser und Kursteilnehmer: „Bin ich denn während des Basenfastens ausreichend mit Vitaminen und Mineralien, vor allem mit Kalzium versorgt?“ Ja – die Angst vor Unterversorgung in einer überversorgten Gesellschaft ist groß. Mit Recht, denn nicht jeder, der sich satt isst, ist auch gut mit Vitalstoffen versorgt. Weniger ist oft mehr – und der Weg zur Gesundheit kann ganz einfach sein – wie wir mit Basenfasten gezeigt haben. Das Buch zeigt Ihnen, wie Sie mit geschicktem Weglassen mehr Qualität in Ihre Nahrungsmittel bringen.

GESUND UND VITAL MIT DEN FÜNF ELEMENTEN | Daniela Herzberg. Dieses Buch ermöglicht einen einfachen und praxisorientierten Einstieg in die Fünf-Elemente-Lehre. Die Autorin gibt einen umfassenden Überblick über das Thema und rundet das Ganze mit zahlreichen praktischen Tipps und persönlichen Erfahrungen ab. Nach dem Verständnis der weisen alten Chinesen lassen sich alle Dinge zwischen Himmel und Erde nach dem Prinzip von Yin und Yang und den Fünf Elementen einteilen. Mit Hilfe von Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser können Erkrankungen und Unwohlsein erklären. Aber auch Körper, Geist und Seele ins Gleichgewicht bringen und so den Grundstein für ein langes und gesundes Leben legen.

FÜNF ELEMENTE ERNÄHRUNG | Dr. med. Ilse Maria Farnow, Jürgen Farnow. Warum fühlen wir uns nach manchem Essen nicht gestärkt, sondern müde? Wieso tun bestimmte Speisen dem einen gut, während sie dem anderen schwer im Magen liegen? Ganz einfach deshalb, weil Nahrungsmittel energetisch wirken und jeder Mensch eine individuelle energetische Konstitution hat. In diesem Buch finden Sie Checklisten zur Einschätzung Ihrer energetischen Verfassung und leckere Kochrezepte.

ANSTÄNDIG ESSEN EIN SELBSTVERSUCH | Karen Duve. Karen Duve gehörte nicht eben zur Gesundheitsfraktion, Bratwürstchen und Gummibärchen wanderten genauso in ihren Einkaufswagen wie Schokolade und Coca Cola. Doch dann zog sie mit jemanden zusammen, der schnell den Spitznamen Jiminy Grille erhielt – nach dem personifizierten Gewissen der Holzgruppe Pinocchio. Denn Jiminy schrie auf, wenn Karen Duve nach der „Grillhähnchenpfanne für 2,99 Euro“ griff. Und Karen Duve musste einräumen, dass das Leben der „Grillhähnchenpfanne“ vor ihrer Schockfrostung wohl eher unerfreulich war. So stellten sich vor der Tiefkühltruhe schnell grundlegende Fragen: Darf man Tiere eigentlich essen? Und wenn Tiere nicht, warum denn Pflanzen? Wo beginnt die menschliche Empathie, und was ist übertrieben? Was sind wir bereit aus Rücksicht auf die Mitbewesen zu opfern. Schonungslos und mit knochentrockenem Humor hat sich Karen Duve der Frage gestellt: Wie viel gönne ich mir auf Kosten anderer.

BASENFASTEN DAS KOCHBUCH *Über 170 Genießer-Rezepte* | Sabine Wacker. Gesund abnehmen und entgiften. Ganz satt schlank werden: Was für eine geniale Vorstellung: Essen so viel ich will, mir etwas Gutes tun – und dabei abnehmen! Das geht nicht? Doch – mit Basenfasten nach der original Wacker-Methode. Dabei meiden Sie Säurebildner konsequent und setzen auf rein basische Lebensmittel. Und die dürfen Sie in Hülle und Fülle essen! So fasten Sie sich rundum gesund, stärken Ihr Immunsystem und gewinnen ungeahnte Frische und Energie. Neue Rezeptideen zum Gesund-Schlemmen. Herrlich fruchtige Obstsalate oder Smoothies zum Frühstück, knackige Salate und köstlich-frische Gemüsegerichte zu Mittag im Büro und abends noch ein cremiges und wärmendes Süppchen für den Bauch – diese Rezepte sind zu 100% basisch. Die wichtigsten Basics zur Säure-Basen-Balance, viele praktische Tipps aus er gesunden Gemüseküche – so tanken Sie Vitalstoffe pur und die genussvolle Rundumerneuerung Ihres Körpers gelingt ganz einfach. Die wichtigsten Basics zur Säure-Basen-Balance. Viele praktische Tipps aus der gesunden Gemüseküche – so tanken sie Vitalstoffe pur und die genussvolle Rundumerneuerung Ihres Körpers gelingt ganz einfach.

SELBER MACHEN STATT KAUFEN – KÜCHE *Herausgegeben von smarticular.net Das Ideenportal für ein einfaches und nachhaltiges Leben*. Typische Supermarktprodukte enthalten immer weniger von dem, was wir für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung eigentlich brauchen, dafür immer mehr Zucker, Salz, Fett und synthetische Zusatzstoffe. Zudem verursachen sie Unmengen von Müll. Dabei ist es sehr einfach, nachhaltige Alternativen jenseits des modernen Massenkonsums selbst herzustellen! Sie bestehen aus natürlichen Zutaten, sind gesünder als Industrieprodukte und außerdem deutlich preiswerter. Schokoaufstrich, Gemüse-Würzpaste, Soßenbinder, Hustensaft, Pflanzendrinks und vieles mehr – all diese Dinge musst du nicht kaufen, sondern kannst sie viel besser selber machen.

Neuigkeiten aus der Bibliothek 2018

Bücher und Filme

DAS KLEIDERSCHRANK-PROJEKT | Anuschka Rees. *Weniger kaufen, besser auswählen, länger Freude daran haben.* Ihr Kleiderschrank ist voll, aber Sie haben nichts zum Anziehen? In Zeiten von Fast Fashion und ständig wechselnden Modetrends ist es alles andere als leicht, bewusst einzukaufen. Die Modebloggerin Anuschka Rees weiß, wie es trotzdem gelingt: In das Kleiderschrank-Projekt präsentiert sie einfache Strategien und Übungen, um einen eigenen Stil zu entwickeln und Kleidung bewusster auszuwählen – unabhängig von aktuellen Trends, Stiltypen und Must-have-Listen. Sie zeigt, wie man lernt, erfolgreich auszusortieren, Teile klug zu kombinieren, gute Qualität zu erkennen und das Beste aus seinem Budget herauszuholen. Starten Sie Ihr ganz persönliches Kleiderschrank-Projekt und stellen Sie Schritt für Schritt eine nachhaltige Garderobe zusammen, die perfekt auf Ihren eigenen Stil und Ihr Leben abgestimmt ist.

DREIMAL ANZIEHEN WEG DAMIT | Heike Holdinghausen. Was zieh ich an, damit ich ein gutes Gewissen haben kann? Es ist paradox: Unsere Kleiderschränke sind prall gefüllt, doch die großen Ketten und Konzerne bieten deshalb nicht weniger, sondern immer mehr Kleidung an. Monatlich wechseln die Kollektionen, nur noch in riesigen Rabattschlachten lassen sie sich verkaufen. Oft nur eine Saison halt- und tragbar, werden die T-Shirts, Röcke und Hosen in armen Ländern von Arbeiterinnen zu miserablen Bedingungen hergestellt. Zugleich wandern Millionen Tonnen Altkleidung vom reichen Norden zurück in den Süden. Es geht auch anders: Verantwortlich handelnde Unternehmen, die bei der Produktion auf Mensch und Umwelt achten. Designer, die den Kunden ihre Kollektionen für viele Saisons ans Herz legen. Wir Verbraucher haben es also in der Hand – gleichzeitig sind aber auch strengere Gesetze nötig, um die globale Textilindustrie umzukrempeln.

KRANKHEIT ALS WEG *Deutung und Bedeutung der Krankheitsbilde* | Von Thorwald Dethlefsen und Ruediger Dahlke. *Heilung durch Erkenntnis.* Alle psychischen und physischen Leiden haben einen tieferen Sinn für unser Leben. Letztendlich sind sie wertvolle, verschlüsselte Botschaften der Seele. Indem wir sie deuten, eröffnet sich für jeden von uns ein neuer, besserer Weg sich selbst zu finden. Der Psychologe Thorwald Dethlefsen und der Mediziner Ruediger Dahlke zeigen in diesem bahnbrechenden Werk eine Alternative zur Schulmedizin und wecken ein tieferes Verständnis von Krankheit.

VEGAN CUISINE Jean-Christian Jury | Joerg Lehmann. In diesem ausführlichen Kompendium finden Sie mehr als 800 Rezepte, kreiert und zusammengestellt von dem veganen Spitzenkoch Jean-Christian Jury. Ein Lebenswerk in Rezepten, eine Hommage an die grüne Küche und ein Muss für alle, die gern kochen – ob Veganer oder einfach Liebhaber vegetarischer Küche. Die Gerichte reichen von klassischen Vorspeisen, Suppen und Smoothies über veganen Käse, Kräcker und sättigende Hauptgerichte bis zu sündhaft köstlichen Desserts. Diese außergewöhnlichen Rezepte werden mit ihren intensiven Aromen und ihrem Erfindungsreichtum auch erfahrene vegane Köche überraschen. Der

weltbekannte Food-Fotograf Joerg Lehmann fängt frische, lebendige Sinnlichkeit dieser kulinarischen Kollektion ein. Noch nie war vegane Küche so schön und so verlockend.

GEMEINWOHL – ÖKONOMIE | Christian Felber. Eine demokratische Bewegung wächst: Die Gemeinwohl Ökonomie. Das Manifest dieser Bewegung erscheint nun in einer aktualisierten und erweiterten Neuauflage. Die gegenwärtige Wirtschaftsordnung ist eine Gefahr für die Demokratie, für den sozialen Frieden und die Menschenrechte. Es ist wichtig, aufzustehen und sich über die Praktiken der Finanzindustrie zu empören, über die sogenannten freien Märkte, die Ungerechtigkeit hervorrufen; und über den fortschreitenden Demokratieverlust. Genauso wichtig, wenn nicht noch wichtiger, ist es, sich zu engagieren für demokratische und ökologische Alternativen. Die Gemeinwohl-Ökonomie ist ein vollständiges Alternativmodell, das all diese Werte vereint und bereits in der Praxis Fuß fasst. Ich rufe alle Menschen, denen die Menschenwürde, die Demokratie und der blaue Planet ein Anliegen sind, auf: Engagiert Euch für konkrete Alternativen! Engagiert Euch für die Gemeinwohl-Ökonomie.

BEWUSST ANDERS *Erfahrungen eines Öko-Pioniers* | Georg Schweisfurth. Der Name Schweisfurth steht schon lange für ökologische Pionierarbeit. Der Vater Karl Ludwig leitete einmal den größten fleischverarbeitenden Konzern Europas. „Herta – wenn's um die Wurst geht“, so hieß das damals. Die damit verbundene Massentierhaltung führte zu einem steigenden Unbehagen und schließlich zum Ausstieg aus der Industrie. In den 80er-Jahren folgte der Einstieg in die ökologische Landwirtschaft, zu einem Zeitpunkt, als es dafür noch wenig Vorbilder gab und viele – Bio-einfach nur für eine Spinnerei hielten. Es kostete einige schmerzhaft Erfahrungen, bis die neu gegründeten Herrmannsdorfer Landwerkstätten rentabel waren und es gelang, die liebevoll erzeugten Produkte auch gut zu verkaufen. Georg Schweisfurth erzählt hier die Geschichte seines Lebens, er berichtet von seinen eigenen Unternehmungen und Projekten, aber auch von vielen anderen, die zeigen, was jeder Einzelne tun kann. Das Buch *Bewusst anders, Erfahrungen eines Öko-Pioniers* hat Annette Baumann dem Kiebitz zur Verfügung gestellt. Wir bedanken uns bei Annette für die Spende.

KOPFKÜCHE *Das Anti-Alzheimer Kochbuch* | Dr. med. Michael Nehls. Genussrezepte gegen das Vergessen. Sie haben es in der Hand: Das Vergessen im Alter ist kein unausweichliches Schicksal. Vielmehr bestimmt unser Lebensstil, ob wir in Demenz versinken oder unseren Ruhezustand in bester geistiger Frische genießen können. Michael Nehls, Arzt, Molekulargenetiker und Ausdauerleistungssportler, forscht seit vielen Jahren zu diesem Thema, das Generationen bewegt. Seine Erkenntnis: Alzheimer ist eine heilbare Mangelkrankheit! Die Empfehlung: Kopfküche-Rezepte für Sinn und Verstand. Mit seinem Familienrezeptbuch bringt er die aktuellen wissenschaftlichen Ergebnisse direkt auf den Tisch vieler Menschen, die ihre Zukunft in die Hand nehmen möchten. Unterhaltsam und menschlich geschrieben, hoch informativ, spannend zu lesen und dabei einfach nachzukochen.

Neuigkeiten aus der Bibliothek 2018

Bücher und Filme

KINDER KÖNNEN KOCHEN! *Ein Praxisfaden für das Kochen mit Kindern!* | Andrea Lohaus. Mit Kindern kochen – das geht, und zwar ganz einfach! Die ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin GGB Andrea Lohaus hat aus ihrer langjährigen Erfahrung mit Vollwertkochkursen an Schulen diesen Leitfaden erarbeitet. Sie folgt dem Konzept des Ernährungspioniers Dr. med. Max Otto Bruker (1909 – 2001).

Dieses Arbeitsbuch bietet Theorie und Praxis in 12 Unterrichtseinheiten an. Alle Rezepte sind frei von Fabrikzuckerarten, Auszugsmehlen und industriell hergestellten Fetten. Kopiervorlagen, Tipps und Tricks aus der Vollwertküche runden diesen Ratgeber „Kinder können kochen ab. Dieses Buch ist gedacht für alle, die Spaß am Kochen mit Kindern haben.

DIABETES HEILEN *Biologische Heilbehandlung der Zuckerkrankheit und ihrer Spätfolgen* | Dr. Johann Georg Schnitzer. Bisher bedeutete die Diagnose „zuckerkrank“ für den Patienten gleichzeitig „auf Lebenszeit“. Der Stand der therapeutischen Möglichkeiten und der Forschung gab wenig Anlass zu der Hoffnung, von dieser Krankheit jemals geheilt zu werden. So ist bislang das therapeutische Bemühen überwiegend darauf ausgerichtet, dem Diabetiker ein Leben mit seiner Krankheit möglich und erträglich zu machen. Seine entgleisten Blutzuckerwerte werden medikamentös gesteuert. Eine als ungenügend angenommene Eigenproduktion an Insulin wird durch Medikamente erhöht oder durch Insulin-Injektionen ergänzt, teils sogar völlig ersetzt. Die reduzierte Fähigkeit zur Verarbeitung von Kohlenhydraten wird durch eine kohlenhydratarme Diät kompensiert.

BLUTHOCHDRUCK HEILEN *Risikofaktor Hypertonie lebensbedrohend aber heilbar!* | Dr. Johann Georg Schnitzer. Bluthochdruck gilt in der Tat medizinisch als der heutzutage größte Risikofaktor, an der heute häufigsten Todesursache zu sterben: Einer Herz-Kreislauf-Krankheit. Das widerfährt jedem zweiten Bundesbürger, während „nur“ jeder fünfte am Krebs stirbt. Selbst Mediziner bleiben nicht verschont: Während „nur“ 50% der Bevölkerung einer Herz-Kreislauf-Krankheit erliegen, sind es bei den Ärzten sogar 60%. Das lässt berechtigte Zweifel am Schutz- und Nutzeffekt der bisher von Ärzten empfohlenen „Standardtherapie“ aufkommen, die doch angeblich gerade vor diesen Risiken schützen soll.

PLASTIC PLANET | *Ein Film von Werner Boote.* Plastik ist billig und praktisch. Wir sind Kinder des Plastikzeitalters. Kunststoffe können bis zu 500 Jahre in Böden und Gewässern überdauern und mit ihren unbekanntem Zusatzstoffen unser Hormonsystem schädigen. Wussten Sie, dass Sie Plastik im Blut haben? Regisseur Werner Boote zeigt in seinem investigativen Dokumentarfilm, dass Plastik zu einer globalen Bedrohung geworden ist. Er stellt Fragen, die uns alle angehen: Warum ändern wir unser Konsumverhalten nicht? Warum reagiert die Industrie nicht auf die Gefahren? Wer ist verantwortlich für die Müllberge in Wüsten und Meeren? Wer gewinnt dabei? Und wer verliert?

WHAT THE HEALTH *Wie Konzerne uns krank machen und warum niemand was dagegen unternimmt.* Ein Film von Cowspiracy und Executive Producer Joaquin Phoenix. Die Macher des preisgekrönten Dokumentarfilms COWSPIRACY konfrontieren Vertreter der Gesundheitsorganisationen und Pharmaindustrie mit unbequemen Fakten und Fragen: Warum wollen uns Konzerne scheinbar krank machen und wieso unternimmt niemand was dagegen? Adipositas, Diabetes, Bluthochdruck und Krebs – diese Zivilisationskrankheiten kommen nicht von ungefähr. Aber es ist nicht ein einzelner Faktor, der für eine Erkrankung verantwortlich ist, sondern das Zusammenspiel aus genetischer Veranlagung, Umweltfaktoren, dem individuellen Lebensstil- und somit auch der Ernährung.

GERSON WUNDER *Der natürliche Weg zu vollkommener Gesundheit* Ein Film von John Robbins. Das Gerson Wunder macht uns mit dem deutschen Arzt bekannt, der die Gerson Therapie vor mehr als 80 Jahren entwickelte – eine Therapie, die den Beweis erbracht hat, Krebs und andere chronische und degenerative Krankheiten mit hohem Erfolg zu heilen. Angetrieben durch eigenes Leiden entwickelte Dr. Max Gerson ein Heilverfahren, das komplett auf Ernährung setzt und damit auf die Selbstheilungskräfte des Körpers. Neun Patienten sprechen auf dieser DVD über ihre erfolgreiche Heilung von höchst gefährlichen Krebsarten. Dieser Film zeigt den Weg zu einem gesünderen Leben, im Einklang mit unserem Körper und unserer Umwelt.

Die Filme: GERSON WUNDER und der Film WHAT THE HEALTH hat Dr. Dirk Menzel dem Kiebitz zur Verfügung gestellt. Wir bedanken uns bei Dr. Dirk Menzel für die Spende.

Alle Buch- und Filmzusammenfassungen von Pauline Uhl. Sie betreut im Kiebitz die Öko-Bibliothek.

Feine Rezepte von Bärbel Hoicke

Bestens geeignet für Weihnachten

Orangen-Sellerie-Suppe

Zutaten:

250 g Sellerie - verzehrbare Anteil
3 mittelgroße Kartoffeln
3 Möhren
1 Ltr. Wasser bzw. Gemüsebrühe
1 Becher Sauerrahm
6 EL süße Sahne
1 EL Butter
2 EL Schnittlauchröllchen und Sellerieblatt, fein gehackt
1-1 ½ TL Selleriesalz bzw. Kräutersalz
je 2 MS Pfeffer, Koriander und Nelkenpulver
abgeriebene Schale ½ Orange
Saft 1 Orange (Fruchtfleisch mitverwenden)

Zubereitung:

Das Gemüse und die Kartoffeln kleinschneiden, in 1 Ltr. Flüssigkeit ca. 12 – 15 Min. kochen lassen. Mit dem Mixstab sämig pürieren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Gewürze, Sahne und Butter zugeben, pikant abschmecken. Mit Kräutern bestreut servieren.



Linsensalat

Zutaten:

500 g Linsen (Champagne-Linsen)
Salatsoße: Essig, Öl, Salz, Honig
1 kleine Zwiebel in Würfel
1 kleine Salatgurke in Stücke
500 g gewürfelte Tomaten
1 Stange Lauch in feine Würfel
200 g Champignons in feine Scheiben
Petersilie

Zubereitung:

Die Linsen in reichlich Wasser weich kochen. Etwas abkühlen lassen und mit der Salatsoße mischen. Die übrigen Gemüse fein schneiden und vorsichtig unter den Salat mischen. Salat etwas ziehen lassen.



Austernpilzschnitzel

Zutaten:

300 g große Austernpilze
2 Eier
50 g Mandeln, fein gehackt
50 g Vollkornbrösel
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Stiele der Pilze entfernen. Eier verquirlen. Die Mandeln mit den Bröseln mischen. Die Pilze erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbrösel-Mandelmischung wenden. Die Panade gut andrücken und die Pilze in Butterschmalz braten. Dazu schmecken Kartoffeln sehr gut und eine Soße aus Sauerrahm, Joghurt, Schnittlauch und Gürkle mit etwas Kätersalz und Essig gewürzt.



Mandelkartoffeln

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln
150 g Mandeln
150 g Butter
Kräutersalz
1 EL Honig

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, bürsten, putzen und mit der Schale 20 Min. kochen. Mandeln grob hacken oder in der Rohkostmaschine (grobe Raffel) zerkleinern. Butter zerlassen, Mandeln anbräunen, Honig zugeben. Die Kartoffeln mit Schale, bzw. gepellt (große Kartoffeln halbieren) in der Butter-Mandel-Masse schwenken.



Getreidemokka-Creme

Zutaten: 250 ml Milch
40 g Naturreismehl
4 EL Instantkaffee (Getreidekaffee)
3 EL Akazienhonig
150 g Sahne

Das Naturreismehl und den Kaffee mit der kalten Milch verrühren. Die Milch nun unter ständigem Rühren aufkochen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Creme vom Herd nehmen und den Akazienhonig in die noch heiße Mokkamasse einrühren. Erkalten lassen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die erkaltete Masse heben, portionieren und garnieren.



Veranstungshinweis:

Besichtigung Obsthof Müller in Unterharmersbach am 2. Februar 2019

Der Kiebitz wird seit diesem Spätsommer vom Obsthof Müller mit Äpfeln, Birnen und Quitten beliefert, anfänglich gab es auch noch Pfirsiche und Zwetschgen. Wir freuen uns sehr, dass wir mit Fam. Müller einen Erzeuger direkt aus der Region gefunden haben, der uns mit Produkten in Bio- und Demeter-Qualität beliefern kann. Um unseren Mitgliedern den Betrieb näher zu bringen, bieten wir nun diese Besichtigung an.

Der Hof von Familie Müller, „Bühlhof“ genannt, liegt im Hinterhambach, einem schönen Seitental des Harmersbachtals. Geführt wird der Vollerwerbsbetrieb durch Gisela und Franz Müller und den 7 Kindern, welche durch ihre verschiedenen Berufe viele Ideen einbringen und tatkräftig mitarbeiten.

Gisela Müller erzählt vom Werdegang des Hofes: Bereits Ende der 90er Jahre wurde damit begonnen den Grünlandbereich auf eine biologische Bewirtschaftung umzustellen. Im Mai 2016 folgten dann die großen Schritte, nämlich die Umstellung des gesamten Betriebs – inkl. des Obstbaus – auf BIO. Hierfür wurde der Betrieb geprüft und mit einem Zertifikat ausgezeichnet. Die Weiterentwicklung war jedoch noch nicht zu Ende, denn gesunde und qualitativ hochwertige Lebensmittel, gepaart mit traditionellem Wissen zur umweltschonenden Bewirtschaftung und tiergerechten Haltung sind uns ein Herzensanliegen. Durch den Neubau eines Kompoststalls mit automatischem Melksystem konnten wir im Mai 2018 die DEMETER-Zertifizierung für

unser Produkt „Milch“ erhalten. Bis 2019 werden auch die anderen Betriebszweige, untern anderem der Obstbau, auf DEMETER umgestellt und ebenfalls zertifiziert sein. Unser Ziel ist es, für unsere Kunden die bestmögliche Qualität auf ganz natürliche Art & Weise zu produzieren – mit besonderem Augenmerk auf die Tiergesundheit und die Bodenqualität. Hierfür bilden wir uns regelmäßig weiter und suchen alternative Wege, um unsere Qualitätsstandards weiter auszubauen. Beispielsweise legen wir sehr großen Wert auf „Kühe mit Hörner“, natürliche Bodenbearbeitung, gesunde Fütterung und natürliche Schädlingsbekämpfung und Lagerung. Aktuell weist unser Betrieb auch die Auszeichnungen für den Einsatz von Homöopathie und Kräuter/ Spagyrik vor. Die Hofbesitzerin sowie eine Tochter sind zusätzlich noch ausgebildete Bauernhofpädagogen und laden Kindergärten oder Schulklassen sehr gerne für verschiedene Projektstage oder pädagogische Tage zur Hof-Erkundung ein. Hierfür entwickeln wir ganz individuelle Konzepte.

BESICHTIGUNGSTERMIN:

SAMSTAG, 2. FEBRUAR 2019

VON 14.00 – 17.00 UHR, BEGINN AB HOF

Adresse: Bühlhof Franz Müller, Hinterhambach 13, 77736 Zell.

Anmeldung: bis Donnerstag, 31. Januar 2019 im Kiebitz. Dabei bitte angeben, ob Sie gerne bei Fahrgemeinschaften ab Haslach mitmachen wollen! Kosten: keine. Auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen!

Neu im Team

Herzlich willkommen



Ich heiße Nadine Speidel-Demmel, bin verheiratet und habe einen 3-jährigen Sohn. Wir wohnen seit mehreren Jahren in Bollenbach. Ich arbeite freitags im Kiebitz als Ladenfrau und betreue ehrenamtlich die Homepage des Vereins. Von Beruf her bin ich Sinologin B. A. (China-Wissenschaftlerin) und seit vielen Jahren mit meiner China AG und Bücherei AG am SBBZ Zell ehrenamtlich tätig. Meine Interessen sind Sprachen lernen, in verschiedene Länder reisen, Bücher lesen, Yoga und diverse Brettspiele. Der Kiebitz ist für mich, ein Wohlfühlort mit netten Menschen, die bewusst leben und einkaufen. Bio ist eine gesunde, ökologische und soziale Lebensweise. Vielen Dank für die herzliche Aufnahme im Laden-team und im Verein!



Ich heiße Ingeborg Zechmeister, bin verheiratet und Mutter eines Sohnes. Ich lebe mit meiner Familie seit zehn Jahren in Steinach. Ich arbeite als Rückkehrberaterin für Flüchtlinge beim Landratsamt Ortenaukreis, als Dozentin für Gesprächsführung, Konfliktmanagement und Moderation bei der Hochschule für Public Management in Kehl, als Gesundheitsförderin an der Grundschule in Ohlsbach und als Bildungsreferentin für unterschiedliche Institutionen. Ehrenamtlich bin ich als Elternbeiratsvorsitzende am Marta-Schanzenbach-Gymnasium in Gengenbach, im Ausbildungsausschuss des Ruth-Cohn-Institut Dreyeckland in Freiburg und im Repair Cafe in Haslach engagiert. Themen rund um die Gesundheit, besonders gesunde Ernährung und elektrosmogarme Umgebung sind mir ein Anliegen.

Ich mag am Kiebitz, dass ich hier nette, engagierte Menschen treffe, mit denen mich ähnliche Interessen verbinden. So kann gemeinsam Gutes erreicht werden. Ich freue mich, dass ich seit diesem Jahr das Presseteam im Vorstand unterstützen kann.

Jahreshauptversammlung des Naturkost Kiebitz e. V.

– im Jubiläumsjahr mit besonderem Charakter



Von links: Bärbel Hoike (2. Vorsitzende), Erhard Fürst (Kassenwart), Karina Schöpf (Beisitzerin), Susanne Schnurr (Schriftführerin), Ingeborg Zechmeister (Beisitzerin), Angelika Spitzmüller (Beisitzerin), Anne Ringwald (Geschäftsführerin), Annette Baumann (Beisitzerin). Vorne entspannt im Liegestuhl Hanni Schaeffer.

Am 04.07.2018 fand die diesjährige Jahreshauptversammlung des Vereins Naturkost Kiebitz e. V. statt. Etwa 30 Mitglieder waren zusammengekommen. Es herrschte eine gute Stimmung; schließlich lag das gelungene 30-jährige Jubiläumsfest des Vereins gerade erst wenige Wochen zurück. Nach der Begrüßung durch Hanni Schaeffer, die erste Vorsitzende, erfolgte der Rechenschaftsbericht ihrer Stellvertreterin, Barbara Hoicke. Sie ging ausführlich auf die Veranstaltungen und Aktivitäten des Vereins im Laufe der letzten zwölf Monate ein. Zu den Höhepunkten zählten wieder die beiden Warentauschtage im März und Oktober und der Pflanzentauschtag im April, und zusätzlich die Aktivitäten während des Jubiläumsjahres. Das Ziel, durch jeweils eine Veranstaltung im Monat auf sich aufmerksam zu machen, hat der Verein bisher erreicht.

Die Sprecherinnen der einzelnen Arbeitskreise (AK) hielten ebenfalls Rückblick. Zu den regelmäßig stattfindenden, nämlich AK Bibliothek, AK Sommerspaß, AK Gentechnikfreie Ortenau, AK Warentauschtag und AK Homepage kamen in diesem Jahr neu hinzu: AK Repair-Café, AK Plastik-nein danke! und AK Kleider-tauschbörse. Die Homepage wird in Zukunft von Nadine Spiedel-Demmel gepflegt, die sich gleichzeitig als neue Ladenhelferin vorgestellt hat.

Die Buchhalterin des Vereins, Ines Lichtenberg, erläuterte die derzeitige finanzielle Situation des Vereins. Dieser steht auf finanziell gesunden Beinen. Martin Hartmann und Helmut Sebisch stellten fest, dass die Kasse ordnungsgemäß geführt wurde. Sie konnten nirgendwo Unstimmigkeiten feststellen und empfahlen deshalb die Entlastung von Vorstand und Beirat. Diese erfolgte einstimmig.

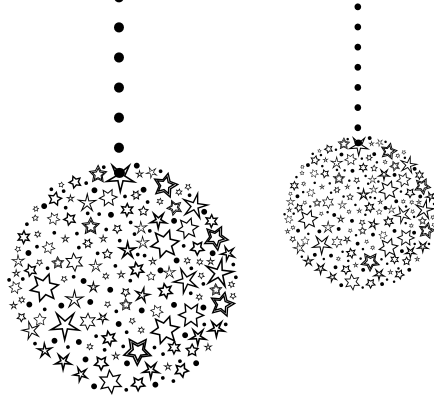
Der Bericht der Geschäftsführerin Anne Ringwald informierte die Mitglieder über die stetig steigenden Mitgliederzahlen; inzwischen zählt der Verein 410 Mitglieder. Der Umsatz steigt entsprechend. Die Firma Rinklin übernahm die Lieferungen des langjährigen Gemüsehändlers Schuchardt. Als erfreulich wurde die Einrichtung von Kurzzeitparkplätzen gegenüber dem Kiebitz durch die Stadt vermerkt. Ebenfalls erfreulich ist die Erhöhung der Löhne für die Ladenhelferinnen auf 10,- Euro pro Stunde.

Für Neuwahlen stellte sich der gesamte Vorstand und Beirat wieder zur Verfügung mit Ausnahme von

Sebastian Läufer, der aus persönlichen Gründen nicht mehr antrat. Ingeborg Zechmeister ließ sich als Kandidatin für den Beirat gewinnen. Alle zur Wahl stehenden Mitglieder für Vorstand, Beirat und Kassenprüfung wurden einstimmig gewählt.

Mit einem besonderen Dankeschön für ihre tatkräftige Unterstützung und ihr Engagement wurden dieses Mal recht zahlreiche Mitglieder bedacht. Allen wurde eine Flasche Olivenöl nebst Schokolade überreicht. Anne Ringwald, Hanni Schaeffer und Barbara Hoicke wurden für ihren unermüdlichen Einsatz besonders geehrt.

Am Ende wurde noch der Liegestuhl verlost, den die Firma Voelkel dem Verein zum Jubiläumsfest geschenkt hatte. Es war eine gelungene Sitzung. Das Interesse der Öffentlichkeit am Verein und die gute und engagierte Zusammenarbeit der Mitglieder werden den Kiebitz e. V. auch in Zukunft weiter tragen. Autorin: Angelika Spitzmüller.



Engel, Bengel...

*Was fliegt nicht alles durch die Lüfte,
Engel, Bengel und so süsse Düfte,
Sternlein gross und Sternlein klein,
Ein Bäumlein gar mit Lichterschein,
Hoffnung, dass sich alles mildet
Und Liebe nie verschwindet.*

Hanna Schnyders©

Der Kiebitz e. V. wünscht frohe Weihnachten und einen guten Rutsch
ins neue Jahr 2019.



Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten und Silvester

Montag, 24.12.2018 von 9.00 bis 13.00 Uhr

Montag, 31.12.2018 von 9.00 bis 13.00 Uhr



 **Kiebitz e.V.**
Naturkost & mehr in Haslach im Kinzigtal

AM SCHAFSTEG 3 | 77716 HASLACH I. K. | TELEFON 07832 4397 | TELEFAX 07832 976224

E-MAIL: INFO@KIEBITZ-HASLACH.DE | INTERNET: WWW.KIEBITZ-HASLACH.DE