

-sold -seits...

Newsletter Nr. 2 2018

Das gibt's im Newsletter

Liebe Vereinsmitglieder,

in diesem Newsletter findet Ihr wieder einen Artikel mit unseren drei Damen vom Grill – äähh, sorry – vom Globus ©, den ich in der letzten Ausgabe vergessen hatte. Ganz aktuell gibt es außerdem eine Nachlese zur Kräuterwanderung sowie die Daten für die geplante Paddeltour im Sommer.

In diesem Sinne - viel Spaß beim Lesen Heiko

Führung bei GLOBUS

Ein interessanter Nachmittag im Supermarkt

Am Mittwoch, den 28.02.2018 trafen sich drei Vereinsmitglieder, um sich durch den seit anderthalb Jahren offenen Globus in Rüsselsheim-Bauschheim führen zu lassen.

Diese Veranstaltung nennt sich "gläserner Globus", wird einmal monatlich angeboten und findet immer nur mittwochs nachmittags statt.

Blöd für Vollzeitberufstätige, interessant war es trotzdem.



Zunächst erhielten wir eine Einführung in das Unternehmen. Es wurde im neunzehnten Jahrhundert im Saarland gegründet und ist immer noch in Familienbesitz. Natürlich ist bei Globus alles anders, als in anderen Supermarktketten. Mitarbeiter können sich am Unternehmen beteiligen, der einzelne Globusmarkt ist für sich selbst verantwortlich, bezieht nur einen Teil der Waren über die Firmenzentrale und frische Produkte werden nach Möglichkeit regional bezogen.

Globus unterhält Märkte in Deutschland (noch unter hundert) und ist vor allen Dingen in Russland und Tschechien noch vertreten. In Deutschland gehören zur Globusgruppe auch die Globusbaumärkte und eine Elektrofachmarktgruppe (hab den Namen nie gehört und leider vergessen, sorry). Die Globussupermärkte sind vor allen Dingen im Saarland und Rheinland-Pfalz vertreten, expandierend nach Nordrhein-Westfalen und jetzt verstärkt auch nach Hessen.

Nachdem wir diese Einführung erhalten hatten, kamen wir zum für mich interessanteren und vor allen Dingen nahrhafteren Teil.

Wir erhielten noch Einblicke in die Käse-, Fisch- und Wurstwarenabteilung und in die Bäckerei.

In der Käserei erfuhren wir, dass ständig ca. 400 verschiedene Käsesorten vorrätig sind. Käse, mit Ausnahme von Frischkäse, ist stets laktosefrei, während der Herstellung geht der Milchzucker komplett verloren. Wir durften zwei verschiedene Sorten Hartkäse und einen selbst produzierten Frischkäse probieren, bevor es zur Fischabteilung weiterging. Hier wurden wir bereits ebenfalls mit einem Probeteller empfangen. Ein Lachsaufstrich, Lachs und zwei weitere Fischsorten konnten probiert werden. Vor allen Dingen der Aufstrich, der vor Ort hergestellt wird, schmeckte mir persönlich sehr gut. Wir erfuhren, dass ca. achtzig Fischsorten ständig im Sortiment sind.

Am -wie ich fand- interessantesten war die Führung durch die Fleischerei. Zunächst wurden wir eingekleidet mit einem Überwurf und einer Haube und im Anschluss wurden die Schuhe desinfiziert. Dann ging es wirklich in die Wurstküche. Der Globus in Bauschheim bekommt tatsächlich jeden Tag ca. 40 Schweinehälften, drei ganze (vorzerlegte) Rinder, ein ganzes Kalb und ca. 20kg Lamm (Keule, Rücken und Lende) angeliefert. Die grob vorzerlegten Tiere werden vor Ort fertig zerlegt und zu Fleischteilen, Wurst und Würstchen weiterverarbeitet. Aktuell erhält dieser Markt einen neuen Ofen, um noch mehr frische Wurst produzieren zu können.

Kritisch äußerte sich unser Metzgermeister zu den Selbstbedientheken in anderen Supermärkten. So legte er Wert auf die Feststellung, dass dieser Globus zwar auch eine Selbstbedientheke hat, aber die dort befindliche Ware wird "nur" unter Frischhaltefolie abgepackt und nicht zur längeren Haltbarkeit begast. Nicht verkaufte Ware wird auch nicht am nächsten Morgen ausgepackt und in die Frischetheke gelegt, sondern nach Möglichkeit zu Fleischwurstsalat, Hackfleisch, etc. weiterverarbeitet.

Jetzt musste ich es aber auch ganz genau wissen, nachdem ich die "Produktionsstätten" gesehen hatte. Halalzertifiziert wird hier nicht produziert, es könnte mal zu einem Thema werden, ist es aber noch nicht (und angesichts der Raumgrößen und des Anlieferungsortes meiner Ansicht nach auch nur sehr schwer umsetzbar).

Am Ende der Wurstwarenbesichtigung durften wir auch noch Wiener Würstchen, Knacker und Lyoner probieren – nun waren wir vollends satt.

Zum Abschluss unserer Tour ging es noch in die Bäckerei, die fast vollständig automatisiert ist. Bei ca. 8000 Schnittbrötchen pro Tag ist das aber auch kein Wunder. Immerhin – es werden keine Teiglinge angeliefert und einfach aufgebacken, sondern der Teig wird tatsächlich vor Ort gemischt, von Maschinen geknetet und verziert und die Menschenhand schiebt es in den Ofen und holt es auch raus (Frau Holle lässt grüßen ©). Wir durften auch noch einen Blick in die Konditorei werfen, dort werden tatsächlich auch noch Kuchen und Torten von Hand verziert.

Nach etwas über zweieinhalb Stunden erhielten wir noch eine Tüte mit Lyoner und einem Brot geschenkt und waren dann quasi entlassen.

Mein persönliches Fazit möchte ich euch auch nicht vorenthalten. Gerade der Besuch der Metzgerei hat mich sehr beeindruckt und die Worte unseres Metzgermeisters haben mich auch ein wenig nachdenklich werden lassen. Normalerweise liegt der Globus nicht unbedingt auf meiner Wegstrecke, aber wenn ich tatsächlich gezielt auch größere Mengen einkaufen gehen möchte, wird mein Weg wahrscheinlich doch auch ab und zu nach Bauschheim führen.

Kräuterführung an der Rüsselsheimer Festung

Am Sonntag, den 06.05.2018 war es an der Zeit etwas Neues auszuprobieren: zum ersten Mal stand auf dem Veranstaltungskalender eine Kräuterführung.

Bei strahlendem Sonnenschein spazierten sechs Vereinsmitglieder rund um und in dem inneren Festungsgraben der Festung der Stadt Rüsselsheim um die dort wachsenden Kräuter näher kennen zu lernen. Insgesamt 31 - nach einer anderen Zählung 32 - verschiedene Kräuter und Heilpflanzen lernten wir auf unserem knapp zweistündigen Spaziergang kennen. Organisiert vom Museum der Stadt Rüsselsheim wurden wir geführt von Frau Marion Bredemeier, einer freiberuflichen Natur- und Umweltpädagogin.

Konkret stand unsere Führung unter dem Motto:

"Schmackhafte heimische Kräuter und Heilpflanzen an der Rüsselsheimer Festung kennen lernen - eine naturkundliche Festungsführung für alle Sinne"



Hierzu erhielten wir zunächst eine Einführung eines Museumsmitarbeiters in der Festung. Er wies uns darauf hin, dass zu Hochzeiten der Rüsselsheimer Festung über 400 Landsknechte hier stationiert waren, die zusammen mit ihren Familien im Inneren der Festung lebten und nicht nach draußen durften. Da möchte man sich nicht vorstellen, welch hygienische Zustände dort damals herrschten. Von damals überliefert sind "Einkaufszettel" auf denen typische Heilkräuter der damaligen Zeit notiert waren. Einiges erscheint heutzutage sehr sonderbar, z.B. wurde zur Vorbeugung der Pest Zitronen mit Rosmarin in Wermutwein gelöst empfohlen. Der Schulmediziner kann hierüber nur den Kopf schütteln, genauso wie über die absonderliche Angewohnheit früherer Zeiten alles mit Quecksilber behandeln zu wollen.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde – die Führung war komplett ausgebucht - erhielten wir noch vor unserem Spaziergang ein Klemmbrett mit Arbeitsblatt und zwei Seiten mit Wildkräuterrezepten und wer wollte, konnte eine von Frau Bredemeier zusammengestellte Liste mit Heilkräutertees erwerben.

Und dann ging es raus in den Sonnenschein, rein ins Kräuterdasein. Kraut Nummer eins, welchem wir uns näher widmeten, wurde folgender Spruch zugesprochen "Sie brennt ohne Feuer und Rauch, fasst du sie an, merkst du es auch." – hier wusste auch sofort jeder, noch bevor wir sie sahen, dass es sich um die doch sehr bekannte Brennnessel handelte.

Und tatsächlich – man kann Brennnesselblätter schmerzfrei abbrechen, einrollen und "pur" essen. Außer als Salat kann man die Blätter auch im Ofen trocknen – Brennnesselchips – mal etwas anderes für die nächste Party.

Die Brennnessel ist auch ein altes Heilkraut – sie wirkt entwässernd, man wendet sie bei Arthrose an und – das war mir neu- man kann sie auch einschleichend gegen Allergien verwenden.

Keine fünf Meter weiter wuchs das nächste Kraut, dem wir uns widmeten. Der Gundermann gilt als Würzkraut, man verwendet die Blüten und Blätter nicht alleine, sondern macht Salate damit schmackhafter. Der Gundermann – den ich persönlich bis dato überhaupt nicht kannte – ist ein sogenannter Lippenblütler, gehört in die gleiche Familie wie Oregano, Minze und Zitronenmelisse.



Auch Kraut, bzw. Blume Nummer drei dürfte allseits bekannt sein. Das Gänseblümchen "lief" uns als nächstes über den Weg. Ich hatte ja irgendwann mal gehört, dass es giftig wäre, aber nein, als Deko in Salaten ist es heiß begehrt. Es folgendermaßen beschrieben: "Korbblütler im Rasen mit weißen Strahlenblüten und gelben Röhrenblüten, spatelförmige Blätter dem Boden angedrückt." Aber wusstet Ihr, dass das Gänseblümchen auch als Verwendung Heilpflanze findet? Saponine, die einen guten Einfluss bei Neurodermitis haben und hat man Aphten im Mund, sollte man ein Gänseblümchen kauen, es fördert die Wundheilung.

Doch keine Angst, ich habe nicht vor, euch alle Pflanzen, die wir näher kennengelernt haben, einzeln vorzustellen. Mein persönliches Highlight müsst ihr dennoch kennenlernen. Als ich früher immer auf dem Spielplatz unterwegs war, gab es an allen Ecken kleine weiße Blümchen, die an ihren dünnen Stängeln herzförmige Blätter hatten, die sich wechselseitig gegenüberstanden. Ich habe schon damals gesagt bekommen, dass man die Blüten und die Blätter essen könnte, was ich auch ab und zu getan habe. Seit Sonntag weiß ich (wieder) diese Pflanze nennt sich "Hirtentäschel" – und nachdem ich den lateinischen Namen nachgeschlagen habe, weiß ich auch, dass ich sie als Heilkraut auch schon in einige Teemischungen reingemischt habe.

So lernten wir auf einem sehr kurzweiligen Spaziergang einiges an Pflanzen kennen, wiederentdeckten verlorenes Wissen und erfuhren einiges Neues.

Wie Ihr lesen könnt, mir hat es sehr viel Spaß gemacht und ich werde so manche Wiese und so manches Kraut jetzt mit neuen Augen betrachten.

Eure Silke



Guude, ihr Mädscher un Buuwe,

Mir Hesse sin ja e nadurliebend Völksche! Wenn die Sunn scheint, gibt des für uns nix scheneres, als wie enaus in die frei Nadur, die wo unserm Herrgott grad in unserm Wingel so gut gelunge is. Un desdewesche wolle mir vom Kuldurausschuss für eusch widder e Paddeldour uf die Boa stelle. Mir mache widder an die Lahn, un abgehe soll des in Weilbursch (35781 Weilburg an der Lahn). Am Sunndaach, dem 12. August 2018 isses dann soweit!

Jerer nimt sein eischene OPEL! Zur Not tuts aach en annere Karn – werd aber net so gern gesehe! Wenn ihr des wollt, kennt ihr aach Fahrgemeinschafte bilde un so viele Leit wie meschlisch in euer Audo eneistobbe! Dann werd des Benzin net so deier!

Diejenische unner eusch, die net von der Bergstraß sin un koan Vettel hinnerm Vorname steje han, wern, wenn ses e bisje ruhischer aagehe lasse, vieleischt anderthalb Stund bis daenaus benötische. In Weilbursch könne mir unserne Audos am "Park end Reid" Pakplatz am Bahnhof abstelle oder im Pakhaus direkt an der Lahn. Des Pakhaus is für uns Paddeler kostelos! Ihr misst nur des Ticket mit zum Bootsverleih nemme, un dort bekommt ihr des Geld widder!

Bragdischerweis begomme mir unser Bootscher von **DOBI-TRANS**, un die sin direkt unnerhalb von dem Pakhaus am Lahnufer zu finne! Um halb zehn (**9.30 Uhr**) wolle mir uns da treffe un dann um zehn Uhr unser Bootscher ins Wasser wuppe.

Dademit des ganze net allzusehr in Sport ausarte tut, geht des den Fluss enunner – schließlisch sin mer aach net mer die Jingste, gell! Un vonwesche der Gemüdlischkeit un dem innere Gleischgewischt mache mir zwaa Peusje – aans firs Frihstick un aans am späde Middag. Mir hocke uns uf die grie Wies un fuddern die Sache, die wo mir uns selber mitgebracht habbe. En schene dorschene Handkäs, e Schnibbelsche Flaaschworscht un en zwölwer Bembel mit Ebbelwoi wär net verkehrt. Wer en Äbbelkuche mitbringe tut, werd sischer aach net geschennt!

Der ganze Ausfluch dauert vieleischt bis vier (16.00 Uhr). Redur fahrn mir uf eischene Koste mit em Eisebähnsche, des wo nebe de Lahn herzockele tut un des uns widder bei unserne Audos bringt. Un jetzt obacht gebbe! Alsemal brennt oam in dere Jahreszeit die Sunn ufn Wersching. En Schappesdeckel für euern Kopp un en Droppe Sonnemilsch wärn also net verkehrt. Annererseits kann des aach voll des Suddelwedder gebbe. Dann braacht ihr ebbes des den Reesche von eusch fort hält. Es gibt aach so Krolleköpp, die mane, sie miste unbedingt ins Wasser porzele. Desdewesche sollte sisch solsche Spezialiste, un all annern aach, en zweide Satz trockene Klamotte un e Handuch eipacke. Dadefür un für euer Wertsache is jedes Boot mit em Blasdiktönnsche ausgerüst, des wo koa Wasser enei lasse tut. Schwimmweste für eusch un euer Kinner sin im Breis aach enthalde. Schleppt abber net zu viel Krembel mit, sonst liescht euern Kahn zu tief im Wasser!

Un weil mir so en gesellische Verein sin, derfe aach solsche Leit mitfahrn, die wo koa Mitglieder im "KSV – Die Annern" sin.

Weil die Weilburscher, die Wätz, uns inr Bootscher net umsonst gebbe wolle, misst ihr leider e paar Flocke locker mache.

- Die wo Vereinsmitglieder sin : 10,00 Eur. - Die wo net im Verein sin : 15,00 Eur. Ihr misst eusch mit em elegdronische Aameldeformular, des wo ihr uf dere Webbseid vom Kuldurausschuss finne tut (www.die-anderen-nauheim.de) verbindlisch aamelde! Un erst wenn euern Zaster uf unserm Vereinskondo eigange is, is euer Aameldung aach güldisch !!!
Unsern Bankverbindung laudet:

Kreissparkass Groß – Gerau

IBAN: DE 9650 8525 5300 1102 8008

BIC: HELADEF1GRG

Als Verwendungszwegg misst ihr "PADDELE 2018" druffschreibe un ganz wischdisch, die Name von alle Leit, die wo mitmache tun! Wenn ihr eusch bereits aagemeld habt, un ihr kriescht ganz plötzlisch die Kränk, dann derft ihr nadirlisch jemand annerster für eusch aatrete lasse. Die Kohle gibt des aber net zurück, alldieweil die Weilburscher, die Wätz, Vorkass habbe wolle. Wenn des bassiert, dann ruft misch bidde aa, un saacht mir ab oder wer für eusch mitmache tut! Net des mir dann uf Leit wadde misse, die garnet ufkreuze wern! Des wär net so doll, un isch wär asch stingisch! Erreische könnt ihr misch unner mei Nummer Frank Stottko, Delefon: 06158/3837.

Wenn ihr scharf uf noch mehr Informatione seid oder eusch e paar Bildscher aagugge wollt, dann schaud aafach mal unner **WWW.DOBI-TRANS.DE** im Innernet!

Wie sisch des für en oddentlische Vereinsausfluch gehöre tut, gibt des aach en **Aameldeschluss**, un des is der **15. Juli 2018** .

Also zaggisch, schwetzt mit eure Kumbels, Freunde un Bekannde, un lasst den Schodder rüwwerwachse. Wenn der Ausfluch als näher un näher rücke tut, werd des nämlisch aach für misch als schwierischer noch e paar Plätz nachzubuche – ihr wisst scho, bei de Weilburscher, dene Wätz.

Wenn ihr koa Hessisch babbele tut, oder sonstwie erschendwelsche Unklarheide uftrete, dann sucht eusch en Einheimische, der wo schon seit Generatione hier wohne tut, en Dollmetscher, oder ihr ruft aafach misch aa.

Dademit kaan Durschenanner entstehe tut, derft ihr aach nur des glaabe, des wo hier geschribbe steht! Isch hoff, isch hab eusch e bisje Abbedit uf unserne Kanudur gemacht.

Also bis denn

Euern Frank,

der wo mit im Kuldurausschuss hocke tut.

Und zum Schluss noch eine Kleinigkeit zum Schmunzeln! Gehört in Frankfurt am Main am 25.04.2018.

Zwei ältere Herren unterhalten sich!

Der Erste : Ei Guude! Mir ham uns aber schon lang net mer gesehe! Wie gehts ihne dann?

<u>Der Zweite</u>: Achchch – eijentlisch ganz guut! Nur kann isch misch jetzt net mer so leischt ufresche !!!