

**MEINE MEINUNG** 

### Wir sind Verschwender

Als zum ersten Mal eine Pres- im Kühlschrank vergammeln semitteilung zum Thema Lebensmittel-Verschwendung auf den Tisch kam, dachten wir: Klingt interessant, aber wie berichten wir darüber? Jetzt wissen wir: Dass in Bäckereien und Supermärkten Politiker – und haben in dem nach Ladenschluss haufen- Fall leider recht. Also werden weise Lebensmittel in die Tonne geworfen werden, ist ein Problem, dass Politiker tergebildet, damit sie unsere und Händler gleichermaßen umtreibt. Und es gibt ja gleich zwei "Schlachtfelder": Lebensmittel, die im Laden weggeworfen werden, weil sie zuviel produziert wurden oder nur noch ein kurzes Mindesthaltbarkeitsdatum haben. Und Lebensmittel, die man zuhause WAS MEINEN SIE?

oder wir glauben, dass sie "abgelaufen" sind und das mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht richtig verstanden haben. Es ist ein Jammer mit uns Verbrauchern, sagen die jetzt Lehrer und Erzieher zu Lebensmittel-Pädagogen wei-Kinder zu mündigen Verbrauchern erziehen. Wir sind das in dem Fall leider nicht - wir sind Lebensmittelverschwender. Jedenfalls ganz oft. (Bericht auf Seite "Zwischen Alb und Bodensee").

wegschmeißt, weil sie hinten redaktion.li@wbrv.de

## ➤ EINSTEIGERIN DER WOCHE



Sachbeschädigung



melden.

**Ute Stuffer** wird nächstes Jahr neue Leiterin des Kunstmuseums Ravensburg. Der Ravens-

42-Jährige mit 31 von 32 abgegebenen Stimmen. Zuvor war sie neun Jahr Kuratorin beim Kunstverein Hannover.

> ZITAT DER WOCHE

"Wir wollen nicht nur nehmen, sondern der Erde auch etwas zurückgeben.'

Markus Hener, Vorstand Solawi Bodensee e.V.

#### ➤ Scho' g'hört?

# Hier wird gemeinsam geackert und geerntet

Im Juli 2011 gründete sich das bundesweite Netzwerk sowie der Trägerverein Solidarische Landwirtschaft e.V. Inzwischen gibt es über 90 Solawi Höfe in Deutschland und einer davon ist seit 2015 der Verein Solawi Bodensee in Friedrichshafen-Raderach. Seiher sind die Mitglieder bei Wind und Wetter im Einsatz und erweitern mit viel Herzblut und Schweiß ihre gemeinschaftsgetragene Bio-Landwirtschaft. Im Vordergrund steht dabei der Gemüseanbau. Die Familie Schoch in Raderach stellte dem Verein hierfür einen ein Hektar großen Acker zur Verfügung.

Nach einem recht lehrreichen ersten Jahr kann nun auf das Jahr 2017 mit Stolz zurückgeblickt werden. "Bereits im Februar konnten wir mit der Vorkultur in unserem Folientunnel beginnen und aufgrund der recht guten

den November hinein noch Kohl ernten", freut sich die gelernte Gemüsegärtnerin Katrin Fieberitz, die den Anbau professionell plant. Es gab sogar so viel Kohl, dass man ihn einlagern konnte und noch bis ins neue Jahr an die Mitglie-

Leid, des anderen Freud: "Für die Aufbewahrung haben wir ein kühles Lagerhaus von einem Apfelbauer zur Verfügung gestellt bekommen", so Solawi-Vorstand Markus Hener. "Durch den strengen Frost im Frühling hatte der



Pädagogische Projekte und Kooperationen mit dem Bildungszentrum Markdorf: Renate Weber Und Uta Wentzky (li) zeigen Leonardo aus Kroatien und Ali aus Syrien, die beide die Vorbereitungsklasse im BZM besuchen, wie Zwiebeln gesteckt werden. Solawi Bodensee Vorstand Markus Hener und Gemüsegärtnerin Katrin Fieberitz unterstützen das Projekt

bei der Ernte." Für die Zukunft Wer dem Verein beitreten oder wünscht man sich eigene Lagermöglichkeiten, aber vorerst steht der Um- und Ausbau des Abholraums an. Auch hier werden sich die Mitglieder tatkräftig engagieren wie eben auch beim Anbau und der Planung.

Zu Beginn jeder Saison wird in

einem Bieterverfahren festgelegt, wie hoch der Beitrag für einen Gemüseanteil ist. Bisher lag er zwischen 15 und 17 Euro pro Woche. Dafür erhält dann jedes Mitglied die gleiche Gemüseration bestehend aus allem, was das Feld gerade so hergibt. Alles angebaut nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft und der Permakultur. Die Mitglieder haben die Möglichkeit zur freiwilligen Mitarbeit und im Durchschnitt hilft laut Hener auch jeder mindestens eine Stunde pro Woche auf dem

spenden möchte: www.solawi-bodensee.de



Die Demeter Biogemüse-Gärtnerin Katrin Fieberitz ist besonders stolz auf den ersten, eigenen Kompost, denn auch Kompost braucht Zeit, um sich zu entwickeln. Im kommenden Jahr kann nun das Gemüse mit dem selbst erzeugten Kompost gedüngt werden FOTOS: LINDA WEBER

# Pferdeschicksal mit Happy End

Alica fühlte sich für ihr früheres Pferd verantwortlich und suchte über eine Anzeige im WOCHEN-BLATT einen neuen Alterssitz für die Stute. Eine Frau in Hoßkirch meldete sich und holte sie in ihren Stall. Alles schien gut. Doch nach zwei Wochen bekam die Schülerin erneut eine Hiobsbotschaft: Nach einem Sturz des Pferdes bei einem Ausritt, wollte man La Bonita auf keinen Fall behalten. Sie solle das Pferd zurückholen, sonst käme die Stute zum Schlachter, hieß es. Alica

das Pferd übergangsweise wie-

der und suchten mit Hochdruck nach einer Lösung für das Tier.

Auf den WOCHENBLATT-Artikel hin stand das Telefon bei Reiners dann nicht mehr still. Auch auf der WOCHENBLATT-Facebookseite wurde der Beitrag eifrig geteilt. "Die Resonanz war unglaublich. Viele wollten irgendwie helfen oder haben konkret einen Platz angeboten. Mehr als 60 Anrufer haben sich gemeldet, darunter sogar Leute aus Tuttlingen, Laupheim oder Lindau", erzählt Mutter Angela Reiner. "Seit La Bonita bei Famiund ihre Eltern übernahmen lie Kloos ist, glaube ich auch an

## **Abenteuer Mama-Sein**

Liebe Leserinnen (und vielleicht auch Leser?),

Diagnose: "hysterische Mutter". Ich frage mich manchmal, wie oft sich Kinderärzte das insgeheim denken. Ich kann Ihnen gar nicht sagen, wie oft ich schon mit meinen Jungs beim Arzt war und dort dann einen der folgenden Sätze gehört habe: "Das ist ganz normal". "Warten Sie erst einmal noch

ein bisschen ab" oder "Das

32 Jahre, Erfahrung

setzen QUALITÄT

**GÜNSTIGEN PREIS!** 

Modellwechsel

Abverkauf von

Ausstellungsküchen

**Kostenlose Beratung** 

Fachmännische Beratung und Montage zum Them

radını anısıcı beradıng un Wohlage zun Henla Ergonomie (z. B. Küchenplanung nach Körpergröße, Arbeitsabläufen etc.) Energieverbrauch, Elektroge-räte, 5-Jahres-Garantie, Handwerksarbeiten zur Renovierung der Küchenräume, 0,0 % Finanzierung, Qualitätsunterschiede Küchenhersteller MADE IN

GERMANY und kostenlose Entsorgung ALT-Küche

Die Küchenplaner mit Köpfchen

Liebfrauenstr. 29 - 35, 88250 Weingarten

Wir

heilt von allein". Neulich auch wieder. Mein Mann und ich waren mit beiden Kindern beim Doc. Der Große hatte nach einem Kindergarten-Unfall Schmerzen am Fuß, der Kleine bläuliche Schatten um die Augen. Beides klärte sich schnell: Wahrscheinlich eine Prellung, aber keine, die irgendwie behandelt werden muss. Also "das heilt von allein". Die bläulichen Schatten beim Kleinen stammen von der Durchblutung, also "das ist ganz normal". Bleibt wohl nur "Diagnose: Hysterische

**AGATHA CHRISTIE** 

EIN FALL FÜR

**MISS MARPLE** 

THEATERBÜRO HERWEGH

Mutter". Ich muss betonen, ich habe mich immer ernst genommen gefühlt und ich bin dankbar, dass es so tolle Kinderärzte gibt. Ein kleines schlechtes Gewissen habe ich danach trotzdem immer. Aber dann denke ich mir wieder: Mit Kinderarzt-Besuchen ist es vielleicht wie mit Schokolade – lieber ein

kleines bisschen zu viel als zu wenig.

Eine schöne Woche wünscht

**WOCHENBLATT KARTENSERVICE** 

Ravensburg, Georgstraße 15, Tel.: 0751 / 3709-26 Friedrichshafen, Eugenstraße 3, Tel.: 07541 / 3741-16

Biberach, Sennhofgasse 7, Tel.: 07351 / 1899-11

Ihre Julia Rizzolo redaktion.rv@wbrv.de

KULTURZENTRUM

& BEK. VVK-STELLEN

20 % FÜR ABONNENTEN

**DES KULTURKREISES** 

WEINGARTEN

**IM VORVERKAUF** 



**N**OCHENBLATT



Friedrichshafen 8-16 Uhr Alter Messeparkpl. P7 ofo unter Telefon 0751 - 96203 oder Tel. 0160/91924988

Brennholz Buche/Esche ofenfertig 10% Rabatt bis 31.12. Tel. 07553/ 8807 oder 0170/ 3234058 <u>[el. 0751/560450, ww</u>w.küchen-passage. Mo.-Fr. 9-18 Uhr, Sa. 9-15 Uhr





Schweine Oberschale

Mariataler Werksverkauf 07.12. - 13.12.2017

ganze Stücke, ohne Deckel Kilo 7,99 **Puten Schnitzel** KIIO 10,49 Rinder Tafelspitz

Weißwürste

Kilo 7,49

Kilo **5,99** 





