

Neues aus dem Ortsverband Korschenbroich

Advents-Newsletter 2018

Aktuelles:

GRÜNER Stammtisch im Anker:

Wir treffen uns am

30.11. um 20 Uhr im Anker in Korschenbroich.

Dieses Mal zu dem Motto „Bundesweiter Grüner Höhenflug – wie lässt sich das für Korschenbroich nutzen?“

GRÜNER Weihnachtsumtrunk:

Wir laden euch herzlich zu einem gemütlichen Weihnachtsumtrunk mit Glühwein und Plätzchen zu uns in die Geschäftsstelle im Kuhlenhof ein.

Wann? Am **10.12.2018** um **18 Uhr**.

Über euer zahlreiches Erscheinen freuen wir uns!

TIPPS UND TERMINE

Passend zu Weihnachten:

Alternativen zum Weihnachtsbaum



Klassische Weihnachtsbäume wachsen in Monokulturen, werden mit Pestiziden behandelt oder stammen aus dem Ausland – das schadet der Umwelt und Gesundheit. Zugleich ist der Christbaum eine Tradition, auf die kaum jemand verzichten möchte. Wir stellen euch nachhaltige Alternativen zum klassischen Weihnachtsbaum vor.

Alternative zertifizierter Bio-Weihnachtsbaum

Bio-Weihnachtsbäume sind eine Alternative zum Weihnachtsbaum. Sie wachsen anders als die konventionellen Bäume in Mischkulturen auf. Das macht sie weniger anfällig für Insekten-Schädlinge und die Flächen werden wie bei Bio üblich nicht mit Herbiziden bespritzt. Alternative-Weihnachtsbäume aus ökologischen Kulturen erkennt ihr an Siegeln der Anbauverbände, vor allem Bio, Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland.

Alternative Regional-Weihnachtsbaum

Der beliebteste Weihnachtsbaum der Deutschen ist die Nordmanntanne. Was viele nicht wissen: Sie wächst ursprünglich nicht bei uns. Viele der verkauften Weihnachtsbäume in Deutschland haben weite Transportwege hinter sich. Es ist besser, sich als Alternative für eine regionale Baumart zu entscheiden – eine Fichte, Kiefer oder Tanne. Eine Möglichkeit hierfür sind Bäume aus regionaler Forstwirtschaft.

Wer sich für so einen Alternativ-Weihnachtsbaum interessiert, fragt am besten beim Förster oder beim Forstamt nach. Dort kann man oft auch Bäume bekommen, die ohnehin beim Durchforsten von Wäldern anfallen. Manche Besitzer bieten auch die Möglichkeit, einen Christbaum selbst zu schlagen. Regionale Anbieter von Öko-Weihnachtsbäumen (auch zum Selberschlagen) findest du in deiner Nähe über die Christbaum-Map der Webseite proplanta.de, aber auch in der Liste von Robin Wood (PDF). Viele Infos auch beim BUND.

Öko-Weihnachtsbäume mal ganz anders

Es geht auch ganz ohne grüne Nadeln: Wer wenig Platz hat, klebt sich den Weihnachtsbaum an die Wand aus echten Zweigen oder als Baum-Druck auf einem Poster. Ihr könnt aber auch ein Modell selber bauen oder basteln: zum Beispiel aus Holz oder Ästen. Im Internet oder auch in vielen Büchern findet ihr schöne Ideen und Tipps!

Fairer Weihnachtsbaum als Alternative

Das Unternehmen „Fair Trees“ bietet zertifiziert faire Christbäume mit fairen Arbeitsbedingungen und Entlohnung für die Samenpflücker, umweltschonenden Anbau und schadstoffarme Weihnachtsbäume. Der Großteil des Saatguts für die Weihnachtsbaumproduktion stammt aus Georgien. Die Zapfenpflücker arbeiten dort meist unter gefährlichen Bedingungen. Fair Trees verbessert die Arbeitsbedingungen. Die Pflücker bekommen einen angemessenen Lohn und sichere Kletterausrüstungen. Zudem unterstützt die Fair Free Foundation örtliche Gemeinden in Georgien, etwa im Bereich Bildung, Gesundheit oder Umwelt. Fair Trees Weihnachtsbäume werden in ganz Europa verkauft. Wer sich für diese Bäume interessiert: Alle Standorte findet man auf fairtrees.de.

Dies sind nur einige wenige Alternativen zum klassischen Weihnachtsbaum. Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Zum Abschluss ein Tipp für den Weihnachtsbaumschmuck:

Passend zum Öko-Weihnachtsbaum gibt es statt Anhängern und Lametta aus Kunststoff auch nachhaltigen Baumschmuck: selbstgebastelte Papiersterne, bemalte Anhänger aus Salzgebäck oder Tannen- und Kiefernzapfen, Samen und getrocknete Fruchtringe. Mit etwas Übung könnt ihr auch Strohengel und -sterne basteln. Um auch bei der Beleuchtung des Baumes Energie zu sparen, am besten LED-Lichterketten verwenden.

Termine November/Dezember:

12.11.	<p>letzte Besprechung zur Einreichung von Anträgen zum Haushalt sowie Vorbereitung des Planungs- und Hauptausschusses</p> <p>Gast an diesem Abend ist der Kämmerer der Stadt Korschenbroich</p>
19.11.	Vorbereitung des Betriebs- und Umweltausschusses
26.11.	Vorbereitung des Wirtschaftsausschusses und der Ratssitzung
30.11.	GRÜNER Stammtisch unter dem Motto „Bundesweiter Grüner Höhenflug – wie lässt sich das für Korschenbroich nutzen?“
03.12.	Vorbereitung des Bauausschusses
10.12.	Weihnachtsumtrunk

Unsere Gartentipps für den Winter:

Arbeiten im Gemüse- und Kräutergarten

Wintergemüse vor Frösten schützen (mit Fichtenreisig, Vlies, Sackleinen, Laub). Bei häufigem Wechsel zwischen Frost und mildem Wetter bald ernten oder ganze Pflanzen ausgraben und z. B. im Frühbeet lagern, dort Wurzeln in Erde einschlagen. Öfter nach gelagertem Gemüse sehen, faules auslesen. Anbau- und Beetbelegungsplan erstellen, auf nötige Anbaupausen bestimmter Gemüse (z. B. Kohl) achten. Für frischen Vitamingenuss Gemüsesprosse am Fensterbrett anziehen (Kresse, Erbsen, Sojabohnen). Samentüten vom Vorjahr durchsehen, wenn nötig, aussortieren. Bei mildem, nicht zu nassem Wetter Bodenarbeiten möglich.

Arbeiten an Zier- und Obstgehölzen

Winterschutzabdeckungen bei Gehölzen regelmäßig überprüfen. Am 4. Dezember „Barbarazweige“ von Forsythien, Zierkirschen, Kirschen oder Pflaumen für die Vase schneiden – sie blühen um Weihnachten. Immergrüne Gehölze bei frostfreiem Boden gießen, wenn nötig. Schneelasten von Ästen abfegen. Stammanstrich bei Obstbäumen nachholen oder erneuern. Spalierobst mit Reisig oder Jutesäcken vor Wintersonne schützen. Lagerobst wöchentlich kontrollieren, Lagerraum bei frostfreiem Wetter lüften. An frostfreien Tagen Obstgehölze schneiden, Ziergehölze (Sommer- und Herbstblüher) auslichten.

Und zum Schluss haben wir dieses Mal die Rezepte unserer Lieblingsplätzchen für euch zum Nachbacken zusammengestellt:

Lieblingsplätzchen von Manuela:

Vollkorn-Schoko Kekse

Zutaten (angegeben für eine Portion):

- 200 g Margarine
- 1 Tafel Schokolade
- 260 g Mehl (Vollkorn-)
- 1 Pck. Puddingpulver, Schokolade
- 90 g Puderzucker
- 1 Pkt. Vanillinzucker
- 50 g Haferflocken
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Margarine und Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen. Trockenzutaten vermengen, Schokoladenmischung dazugeben und verkneten. Teig etwas ruhen lassen.

20 walnussgroße Kugeln formen und platt drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder anders verzieren.

Lieblingsplätzchen von Sabine:

Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten:

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 1 Ei
- 1EL Rum
- Mark einer Vanilleschote
- Je 125g Zucker und Butter

Außerdem:

- Je 20g Kakao und Zucker
- 1 EL Milch
- 2 Eiweiß

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Rum, Vanillemark und Zucker reingeben. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen. Von außen nach innen einen glatten Mürbeteig kneten. Halbieren. Eine Hälfte zugedeckt in den Kühlschrank legen. Kakao, Zucker und Milch in einem kleinen Topf verrühren. Unter die restliche Teighälfte kneten, bis der Teig gleichmäßig dunkel ist. Auch zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Verschiedene Muster können fabriziert werden: Teighälften aus dem Kühlschrank nehmen.

1. Baumscheiben: Je ein Drittel abnehmen und das dunkle zu einer Rolle von 3 cm Durchmesser formen. Weißes Teig Drittel zur gleichen Länge wie die dunkle Rolle und 10cm breit ausrollen. Ränder glatt schneiden. Weiße Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und nun die schwarze Rolle damit umwickeln. Wo die weißen Ränder aneinanderstoßen, fest zusammendrücken. In Frischhaltefolie schlagen* und in den Kühlschrank legen.

2. Rouladen: Je ein Teig Drittel zu zwei gleichgroßen rechteckigen und 3 mm dicken Platten ausrollen. Ränder glattschneiden. Helle Platte mit Eiweiß bestreichen. Dunkle Platte drauflegen. Auch mit Eiweiß bestreichen. Platten der Länge nach aufrollen. In Folie wickeln und in den Kühlschrank legen.

3. Schnecken: Die letzten Teig Drittel wie für die Rouladen ausrollen. Ränder glattschneiden. Dunkle Platte mit Eiweiß bestreichen. Teigplatten von rechts und links gleichmäßig zur Mitte hin aufrollen. In Folie wickeln*. In den Kühlschrank legen.

4. Auch die Abschnittreste des dunklen und hellen Teiges kann man verwerten. Einfach zu einem marmorierten Teig verkneten. Einen länglichen Block daraus formen. In Folie wickeln* und kalt stellen.

Jetzt nacheinander – in der Reihenfolge der Zubereitung – aus dem Kühlschrank nehmen. Teigstücke auswickeln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen. In den auf 180°C vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. 10 Minuten backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Ergibt zwei Bleche mit insgesamt ca. 60 Plätzchen. Vorbereitung ohne Kühlzeit 60 Minuten, Zubereitung 20 Minuten.

*TIPP: Die Plätzchenrollen werden sehr schön, wenn man sie in Folie wickelt. Ich finde aber, dass man auch ohne ganz gut klar kommt, wenn man die Rollen in eine möglichst luftdichte Dose packt.

Lieblingsplätzchen von Julia:

Pinienseufzer mit Mandeln

Zutaten:

Für den Teig:

- 100g Pinienkerne
- 200g gemahlene Mandeln
- 2 EL Speisestärke
- 200g Zucker
- 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- außerdem: ca. 20g Pinienkerne

Zubereitung:

1. Pinienkerne grob hacken. Mit Mandeln, Speisestärke, Zucker, und Zitronenschale mischen. Eiweiße mit Salz halbsteif schlagen. Pinienkern-Mandel-Mischung unterziehen (Teig ist sehr klebrig).
2. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighäufen abnehmen, etwas rund formen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. In jedes Häufchen sternförmig 3 Pinienkerne drücken. Im heißen Ofen (175 Grad, Mitte) ca. 12 Minuten backen. Blech herausnehmen, Plätzchen mit dem Papier vorsichtig vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Wir wünschen euch eine schöne Advents- und Weihnachtszeit und alles Gute für 2019!

Es grüßt euch euer Vorstand!

Julia, Manuela und Sabine