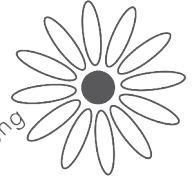


KULTUR-
BLUME e.V.



Blumenthal und Umgebung



KULTURBLUME

Verein zur Förderung der Kultur und der Umwelt in Blumenthal und Umgebung

3 / 2011



Liebe Blumenthaler/innen und Kultur- und Umweltinteressierte aus der Region,

die Sommerferien sind vorbei und damit für viele auch der Sommerurlaub.

Auch wenn in der Sommerpause keine Veranstaltungen von der Kulturblume stattfanden, waren wir nicht untätig. Neben Engagements bei der Ferienpassaktion des Amtes Molfsee, wurden und werden Veranstaltungen für den Herbst und das Frühjahr 2012 vom Vorstand der Kulturblume und unserer Energie- und Umweltgruppe geplant.

Eine wesentliche Veranstaltung wird unser drittes Apfel- fest am **24.09.2011** sein. Die Vorbereitungen sind noch in vollem Gange, daher sei an dieser Stelle nur verraten, es wird wieder einen Apfelkuchen Wettbewerb und selbstverständlich frisch gepressten Apfelsaft geben. Zusätzlich findet ein extra Programm für Kinder statt, aber auch für Erwachsene ist ein Unterhaltungsprogramm eingeplant. Näheres werden wir rechtzeitig über einen Flyer bekannt geben. Es lohnt sich auf jeden Fall den Termin vorzumerken.

Teilnehmer für den Apfelkuchenwettbewerb melden sich bitte bei Susanne Bertram, Telefon 04347/5287. Da wir in diesem Jahr mit sehr regem Zuspruch rechnen, benötigen wir natürlich auch viele Apfelkuchen - also ran, liebe Bäckerinnen und Bäcker. Auch andere Kuchenspenden sind sehr willkommen.

In Zusammenarbeit mit dem Naturpark sind wir dabei ein Netzwerk aufzubauen um einen Naturerlebnisraum zu schaffen, der interessant und vielfältig ist. Ein Partner ist dabei das Tor zur Urzeit mit dem sich bereits eine positive Zusammenarbeit ergeben hat.

Eines unserer Anliegen in diesem Zusammenhang ist der Erhalt alter Obst und Gemüsesorten. Informationen hierzu liefert die Artikelserie von Hildegard Haverland, die wir in dieser Ausgabe beginnen und kontinuierlich fortsetzen werden.

Eine traurige Nachricht erreichte uns noch. Momme, der Sohn unserer Mitglieder Lydia und Sönke Delfs verstarb leider viel zu jung. An dieser Stelle möchten wir unser Beileid bekunden.

Weitere Informationen im Zusammenhang mit diesem traurigen Ereignis sowie auch zu den übrigen angesprochenen Themen finden sich in dieser Ausgabe.

Auf der letzten Seite finden sich die Termine zu unseren Veranstaltungen im nächsten Quartal. Erwähnt sei noch, das sich unser „Montagstreff“ auch in der Sommerpause getroffen hat, weil die Teilnehmer mit viel Freude und Spaß dabei sind.

Kurz vor Redaktionsschluss erreichte uns noch die Nachricht vom Bau einer Hähnchenmastanlage für über 80.000 Tiere zwischen Scheidekrug und Blumenthal an der Landstraße nach Langwedel. Unsere Meinung zu einer gesunden und vielfältigen Lebensmittelproduktion haben wir bereits u.a. in der vorletzten Ausgabe der Kulturblume dargestellt. Angesichts der Tatsache, dass der Betrieb einer

solchen Anlage sich auf unser gesamtes Dorf auswirken würde und jeden betrifft empfehlen wir unseren Lesern sich ausführlich zu informieren und sich selbst eine Meinung zu bilden. Eine Gelegenheit hierzu ist die Einwohnerversammlung der Gemeinde am **23.08.2011** um 19.00 Uhr. Eine weitere Gelegenheit ist das erste offizielle Treffen der gegründeten Bürgerinitiative am **31.08.2011** um 19.30 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus.

Sie werden ihn sicher bereits bemerkt haben... Endlich, nach monatelangen Suchen, haben wir einen großen Schaukasten für einen erschwinglichen Preis gefunden und können Sie nun immer informieren. Wir danken Sönke Delfs, dass wir den Schaukasten an seinem Schuppen anbringen durften.



Abschließend möchte ich uns allen einen schönen Herbst mit vielen kulturellen Veranstaltungen und Erfolg beim Erhalt einer lebenswerten Umwelt für uns und unsere Kinder wünschen.

Jens Wrangel
1.Vorsitzender

Impressum.

KULTURBLUME ist die Zeitung der Kulturblume e. V. Sie erscheint vierteljährlich jeweils zum 15. der Monate Februar, Mai, August und November. Redaktionsschluß ist jeweils der 1. der genannten Monate.

Redaktion: Norbert Reiß (V.I.S.d.P.), Karina Hennecke und Dr. Johann Brunkhorst

Kulturblume e.V., Gärtnerstraße 1, 24241 Blumenthal, Telefon 04347-909733 eMail: redaktion@kulturblume.org

Webseite: www.kulturblume.org

Zu unserem Titelbild



Ist es nicht idyllisch: Eine rustikale Bank - aus Eiche, ein ebenso rustikales Tischchen (Wo kommt das denn her?) und das alles neben einem neu gepflanzten hochstämmigen Apfelbaum - Roter Boskop. Um eben jenen und die gemütliche Sitzgelegenheit ist unsere Streuobstwiese reicher. Ein wunderschöner Platz zum Verweilen und Sinnieren.

Aber es ist auch ein Platz zum Gedenken; denn es war der Tod unseres Freundes Momme Delfs, der uns diesen Platz beschert hat. Zu seinem Gedenken haben seine Freunde und Klassenkameraden ihn angelegt und dies auch auf der Messingtafel in der Rückenlehne der Bank dokumentiert.

So hat der Tod eines jungen Menschen - Momme war erst 26 Jahre alt - unsere Streuobstwiese bereichert. Dieser Platz „lebt“ und das nicht nur durch die Besuche seiner zurückgebliebenen Familie und Freunde. Bei jedem Besuch stelle ich Veränderungen fest: Der kleine Tisch ist neu, die Steine der „Terasse“ sind neu gesetzt....

Sorgen wir dafür, dass dieser Ort immer etwas Besonderes bleibt. Vielleicht können wir den Bereich auch gärtnerisch gestalten und zu einem echten Treffpunkt erweitern. Wer Ideen dafür hat, darf sich gerne melden.

Telefon 04347/909733 oder 71846

Norbert Reiß

Danksagung

Die große Anteilnahme am Tod unseres Sohnes Momme durch persönliche Besuche, helfende Gedanken, geschriebene Worte und liebe Gesten hat uns tief bewegt.

Wir sind durch ein inniges Gemeinschaftsgefühl getröstet worden. Vielen Dank.

Bei der Kulturblume möchten wir uns insbesondere dafür bedanken, dass Mommies Freunde auf der Streuobstwiese einen Apfelbaum pflanzen durften.

Die wunderbaren Freunde von Momme bauten auch das kleine Bänkchen unter dem Baum.

So entstand ein guter Ort für uns und seine Freunde zum Verweilen und für jeden Spaziergänger ein Ort zum Ausruhen.

Sönke und Lydia

Kultur-Nachrichten

Am 19.11.2011 steigt die Kieler Folknacht 2011, veranstaltet von unserem Mitglied Kirsten Denker mit ihrer Agentur Sprottensound. Beginn 20.00 in der Räuherei in Kiel-Gaarden (Einlass ab 19.00). Eintritt 15,00 €



Beginnen wird das Konzert mit der auch in Blumenthal bekannten Band Late Harvest und der Top Act sind die absoluten Newcomer der Irish Folk Scene Caladh Nua.

Um so eine internationale Klasseband verpflichten zu können, bedarf es Sponsoren und so unterstützt die Amerikagesellschaft Kiel die Agentur Sprottensound und übernimmt die Gage von Late Harvest.

In Blumenthal hat sich eine Bürgerinitiative gegen Massentierhaltung gegründet. In einer Informationsveranstaltung mit Fachreferenten wird sich die Initiative am 31. August 2011 um 19.30 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus vorstellen.

Alte Gemüsesorten und „Unkräuter“ entdecken

Seit einigen Jahren beschäftigen wir uns mit alten Gemüsesorten. Nicht nur unsere Obstarten, vor allem Äpfel und Birnen, haben sich sehr reduziert, sondern auch unser Gemüseangebot ist sehr geschrumpft. Wer kennt noch Haferwurz, Guten Heinrich, Gartenmelde und Kerbelrübe? Mangold und Pastinaken sind noch oder wieder bekannt. Weltweit sind 270.000 Pflanzenarten bekannt, davon mehr als 30.000 essbare. Von diesen werden heute 7.000 Arten als Nahrungsmittel genutzt, aber nur noch 120 Arten haben eine Bedeutung im landwirtschaftlichen Anbau. Ganze 9 Arten decken 75% der Nahrungsversorgung der Welt (Weizen, Reis, Mais, Kartoffeln, Maniok, Süßkartoffel, Sojabohne, Zuckerrohr). Weitere 21 Arten decken 20% und die restlichen 90 Pflanzen decken nur noch 5% der menschlichen Ernährung. Und dieses Angebot kann man dann im Supermarkt sehen. Weltweit gibt es zu allen Jahreszeiten das gleiche Gemüseangebot.

Was industriell nicht angebaut werden konnte, verschwand vom Markt. Da die Landwirte die alten Saaten nicht mehr kauften wurden sie auch nicht erzeugt. Kleingärtner konnten die Saaten folglich auch nicht mehr beziehen. Und das moderne Saatgut ist wieder ein Thema für sich. Zum Glück gibt es Menschen, die sich für Artenvielfalt einsetzen und so kann man heute wieder, über Spezialversand, alte Sorten beziehen. Doch nun zum ersten alten Gemüse:

Die Haferwurz(el) (Tragopogon, Korbblütler)

Auch: Weißwurz, Hafermaukel, Milch- oder Markwurz
Die Haferwurz ist verwandt mit dem Wiesenbocksbart und die Ahnin der Schwarzwurz.



Sie ist ein 2jähriges, lila blühendes, absolut frosthartes Wintergemüse (Sie hat bei uns den langen, kalten Winter 2009/10 sehr gut überstanden.)

Haferwurz wird seit dem Altertum in Europa kultiviert. In Großbritannien ist sie noch als Gemüsepflanze verbreitet und in Frankreich gibt es diverse Rezepte für Haferwurz. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Sie auch noch bei uns zusammen mit der Schwarzwurz als Leckerbissen gepriesen und als Kranken- und Diätkost empfohlen. Sie enthält viel **Inulin**, Vitamine und Mineralien.

Die Haferwurz liebt tiefgründigen, lockeren, möglichst nährstoffreichen Boden, frische Düngung führt jedoch zur

Gabelung der Wurzel und sie entwickeln einen erdigen Geschmack.

Gesät wird von März bis Mai, Nach dem Auflaufen werden die Pflanzen auf 15 cm vereinzelt. Die entfernten Pflanzen können wieder eingepflanzt werden. Im ersten Jahr bilden sich die kräftigen Blattrosetten mit bis zu 40 cm langen Blättern. Die schlanken Wurzeln werden 30 cm lang. Ab Oktober beginnt die Ernte, die sich an frostfreien Tagen über den ganzen Winter erstrecken kann. Haferwurz kann bis zum Sprossen im 2. Jahr geerntet werden. Zur Lagerung werden die Wurzeln im Keller eingesandet oder in einer Erdmiete gelagert. Frisch geerntet sind sie jedoch am Besten.

Sobald die Haferwurz blüht werden die Wurzel holzig. Die hübschen duftenden, lila Blüten entwickeln sich von Juni bis August. Sie sind nur bei Sonnenschein und auch nur bis zum Nachmittag geöffnet. Die reifen Samen sehen wie „Pustebumen“ aus. Da es, meines Wissens, keine Hybrid-samen von Haferwurz gibt können die Samen geerntet, trocken und dunkel gelagert, im 3. Jahr wieder ausgesät werden.

Die Haferwurz wächst sehr langsam, so kann man als Zwischensaat Radieschen, Gartenkresse oder kleine Salate zwischen die Reihen säen oder pflanzen. Ansonsten empfiehlt es sich den Boden mit Stroh oder trockenem Rasenschnitt zu mulchen.

Und wie wird Haferwurz zubereitet?

Die Wurzeln müssen nicht geschält werden, gründliches Putzen reicht aus. Die Nebenwurzeln lassen sich unter fließendem Wasser leicht ab zupfen und ein Verfärben der Hände wird so auch gleich vermieden. Wie Schwarzwurzeln kommen auch die Haferwurzeln in Zitronenwasser. Gekocht werden sie wie Spargel oder Schwarzwurz.

Die jungen Blätter und Stängel des 2. Jahres können als Rohkost oder kleingehackt in Kräuterquark gegessen oder wie Spargel zubereitet werden. Sie enthalten wichtige Vitamine.

Man kann Haferwurzeln frittieren, wie Spargel in einer Cremesuppe oder in Béchamelsoße zubereiten. Oder mit Kerbel, Petersilie, Muskatnuss, Sahne, Butter und Weißwein zu Fleisch- oder Fischgerichten reichen.

Die Kochzeit ist geringer als bei Möhren, im Winter, nach Frösten, geerntete Wurzeln haben die kürzeste Garzeit.

Haferwurzeln nach normannischer Art

800g Haferwurzeln, 1 Zitrone, 2Eßl Butter, 1 Zwiebel, 3 Äpfel, 1 Tasse (250ml) Apfelsaft, 125ml süße Sahne, Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronenmelisse
Die Haferwurzeln schaben, in 5 cm lange Stücke schneiden und in Zitronenwasser legen. In einem Topf Salzwasser mit Zitronensaft zum Kochen bringen, die Haferwurzeln hineingeben und max. 20 Min. garen, in einem Durchschlag gut abtropfen lassen und warm stellen.

Die Äpfel und die Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen die Zwiebel und die Äpfel darin kurz anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen und bei mäßiger Wärmezufuhr leicht einkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab-

schmecken. Die Haferwurzelstücke in die Sauce geben, unterheben und kurz erwärmen. Jedoch nicht aufkochen! Vor dem Servieren mit fein gehackter Zitronenmelisse bestreuen. (Aus: "Alte Gemüsearten neu entdeckt" von Heide Haßkerl, Leopold Stocker Verlag, ISBN 978-3-7020-1142-0)

Sollten Sie **Vogelmiere** in Ihrem Garten haben, ärgern Sie sich nicht. Vogelmiere sagt Ihnen, dass Sie einen nährstoffreichen, gesunden Boden haben. Vögel, besonders Papageien, aber auch Hühner, lieben Vogelmiere. Warum sollten wir sie also nicht auch mal probieren? Ihr Geschmack soll an Mais erinnern, sie enthält neben Saponin viele Vitamine und Mineralstoffe. Salate sollen von dem dezenten Aroma profitieren.



Vogelmiere-Salat mit Käse

3-4 Hand voll Triebe der Vogelmiere, 1 saurer Apfel, 1 Hand voll Walderdbeeren, 1 Hand voll Him- oder Brombeeren, 100g Käse, 125ml süße Sahne, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Apfelessig

Die jungen Triebe der Vogelmiere gründlich reinigen und von holzigen Teilen befreien, oder die Blätter vom Stängel zupfen. Zusammen mit dem Obst werden sie in Stücke geschnitten und mit Käsewürfelchen gemischt. Aus der Sahne, Salz, Pfeffer und Apfelessig wird eine süß-saure Soße bereitet und unter den Salat gehoben. (Aus „Holunder, Dost und Gänseblümchen“ v. Heide Haßkerl.)

Verwechseln Sie bitte nicht die Vogelmiere mit dem Acker-Gauchheil, der giftig ist. Vogelmiere hat runde Stängel und weiße Blüten, Acker-Gauchheil hat einen vierkantigen kahlen Stängel und rote Blüten.

Mangold *Beta vulgaris* var. *cicla* Gänsefußgewächs
Mangold findet man heute wieder in den Gemüseabteilungen (auf jedenfall im Bio-Laden). Es gibt ihn in verschiedenen Farbvarianten von grün bis rot, als Stiel- oder Blattmangold. Er liebt nahrhafte, durchlässige, feuchte, humushaltige Böden mit sonnigem Standort. Gedeiht aber, bei genügend Feuchtigkeit, auf beinahe allen Gartenböden, sogar im Halbschatten.

Blattmangold liefert das ganze Jahr frische Blätter, die von außen nach innen (wobei der innere Teil das Herz, stehen bleibt) geerntet werden. Da Mangold winterfest ist, kann man auch in der kalten Jahreszeit frisches, vitamin- und mineralstoffhaltiges Gemüse ernten. Die jungen Blätter können als Salat und Rohkost verwendet werden. Oder man dünstet sie, wie Spinat, mit in Fett angebratenen Zwiebeln und Knoblauch.

Stielmangold wird von der Blattmasse „befreit“ (diese wie Spinat zubereiten). Die Stiele können wie Spargel zubereitet werden.



Mangold ist verwandt mit der Roten Beete und der Zuckerrübe. Er enthält Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe, ähnlich wie Spinat, nur bedeutend weniger Oxalsäure.

Hildegard Haverland

Ein ganz wichtiges Thema unseres Projektes am Lehmberg ist ja die Erhaltung und Pflege von alten Gemüsesorten und Kräutern. Darum wird Hildegard Haverland künftig in jeder Ausgabe über mindestens eine Pflanze berichten. Wenn jemand Erfahrungen mit alten Gemüsesorten oder Kräutern hat, würden wir uns sehr über eine aktive Unterstützung freuen.

Wenn wir dann irgendwann „altes Gemüse“ ernten können, wollen wir uns natürlich auch mit der Verwendung in der Küche beschäftigen und die Ergebnisse kosten.

Es geht hier gar nicht in erster Linie um Geld sparen, sondern um den Erhalt von alten Kulturpflanzen und eine gesunde Verbreiterung des Gemüseangebotes.

Wir haben in unserem Hausgarten bereits einiges getestet und haben die Haferwurz als ein ausgesprochen wohlschmeckendes Gemüse kennen gelernt. Mangold essen wir seit Jahren. Jetzt sind es Herbstrübchen und Topinambur, die wir probieren, aber auch unseren ersten Salat im frühen Frühjahr haben wir schon mit jungem Giersch und Sauerampfer aufgefüllt.

Sie sehen also, dass es viele Möglichkeiten gibt, das Nahrungsangebot zu erweitern. Dass man dabei Geld spart ist nur ein angenehmer Nebeneffekt!

Norbert Reiß

Das Projekt „Seeschlange“ im Museum „Tor zur Urzeit“

Der Basilosaurus - Ein räuberischer Urwal der Urmeere vor ca. 40 Millionen Jahren

Alte Seefahrer, die schon vor langer Zeit die Oberfläche naher und ferner Meere kreuzten, erlebten auf ihren Reisen die verschiedensten Abenteuer. Noch den mittelalterlichen Seefahrern jagten die Wale nicht geringe Schrecken ein, wovon am besten ihre Beschreibungen Zeugnis ablegten. Angeblich waren sie von riesiger Größe, ihre Mäuler starteten von scharfen, großen Zähnen, die aus dem Maul herausragten. Darum soll der Anblick ihres Rachens weit aus schrecklicher gewesen sein als der eines Drachenmaules.

Wenn wir die Entwicklungsgeschichte der Wale kennen, so wissen wir, dass in den eozänen Meeren vor etwa 40 Millionen Jahren tatsächlich Wale lebten, deren Rachen zahlreiche große und scharfe Zähne aufwiesen. Sie verraten uns, dass ihre Besitzer wirklich gefährliche Räuber waren. Alle Urwale waren Räuber. Mit Raubgier standen sie den heutigen Haien in nichts nach. Ihre mit starken Zähnen bewehrten Rachen jagten allen Lebewesen ihrer Umgebung Angst und Schrecken ein.

Eine der bekanntesten Gattungen ist der schlangenförmige Basilosaurus. Er ist schon seit langer Zeit bekannt, und mit ihm verbindet sich eine interessante Geschichte:

Es war im Jahre 1845, als im Staate Alabama in den USA im oberen Eozän viele Knochen gefunden wurden, und zwar gleich an mehreren Stellen. Ein gewisser Dr. Albert Koch, ein sehr geschäftstüchtiger Mann, stellte aus diesen Knochen ein großes und langes Skelett der vermeintlichen Seeschlange zusammen, das 34,75 m lang war. Was dem Skelett fehlte, ergänzte er aus Gips. Er fertigte aber auch mehrere Wirbel, die ihm nicht lang genug erschienen, aus Gips an und verlieh ihnen die entsprechende Länge.

Albert Koch benutzte das Skelett zu seiner Bereicherung. Er überführte es nach Europa und ließ es gegen Eintrittsgeld besichtigen. Schließlich verkaufte er es dem ehemaligen König Friedrich Wilhelm IV. gegen eine Jahrespension von 1000 Talern. Der König schenkte dieses Skelett eines Basilosaurus später einem Berliner Museum, wo es nach einer fachmännischen Untersuchung auf eine Länge von 22,86 m zusammenschrumpfte.

Die Urwale, vor allem die Basilosaurier, könnten also noch am besten den mittelalterlichen Vorstellungen von Seeschlangen entsprechen. Es ist allerdings völlig ausgeschlossen, dass sie ihnen als Vorlage gedient hatten, denn im Mittelalter war über sie noch nichts bekannt. Sämtliche mittelalterliche Histörchen haben ihre echten Wurzeln in erdachten Erlebnissen prahlender Seeleute.

Da die Urwale eine wichtige Übergangsstufe zu den heutigen Walen bilden, möchte das Museum „Tor zur Urzeit“ in der dritten Ausbauphase die Seeschlange (Urwal Basilosaurus) des Albert Koch dreidimensional entstehen lassen. Sie soll ca. 30 m lang werden und sich aus einem künstli-

chen Wasserloch fast über die linke Hälfte der Oberetage erstrecken.

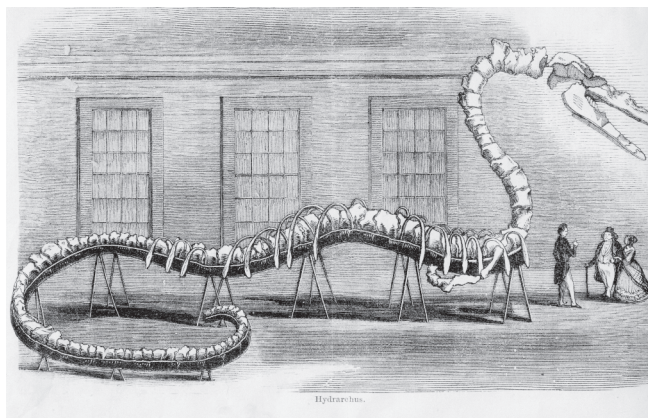
In diesem Zusammenhang wird die Evolution der Wale von schweineähnlichen Urahnen bis zum Blauwal dargestellt. Auch auf die bekannten Walfunde in Ostholstein und Süddänemark wird dann eingegangen. Vor 10 Millionen Jahren tummeltensich in der Urordsee Wale und Riesenhaie.

Das Urzeitmuseum ist an jedem Wochenende jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet, in der Woche nach telefonischer Vereinbarung (04322-752595 oder 0178-5618292 Dr. Gerald Kopp // 04322-2402 Siegfried Brettschneider).

Kontakt: 1. Vors. Ronald Büssow

E-Mail: info@torzururzeit.de

Internet: www.torzururzeit.de



Zum Bild: Aus den Knochen ausgestorbener Urwale der Gattung Basilosaurus stellte Robert Koch in der Mitte des 19. Jahrhunderts das monströse Skelett einer riesigen Seeschlange zusammen, reiste damit durch die europäischen Länder und ließ es gegen Eintrittsgeld von einem neugierigen Publikum besichtigen.

Dr. Gerald Kopp

Im Rahmen unserer Bemühungen unser Projekt Naturerlebnisraum in größere Zusammenhänge zu stellen, haben wir einen sehr netten und für beide Seiten vorteilhaften Kontakt zum Museum „Tor zur Urzeit“ bekommen. Wir haben inzwischen an einigen Veranstaltungen in Brügge teilgenommen und diese auch in unserem neuen Schaukasten beworben. Auch in der Zukunft werden Sie dort regelmäßig Ankündigungen des Urzeitmuseums lesen können. Interessante Termine finden Sie auch in unserem Terminkalender auf der letzten Seite.

Es lohnt sich wirklich, dieses feine Museum zu besuchen. Mit Dr. Kopp gibt es dort einen kompetenten Fachmann, der seine gesamte Freizeit in den Dienst dieses Vereines stellt!

Norbert Reiß

Naturerlebnisraum

Auch wenn man noch nichts sieht, es ist einiges passiert! Loslegen können wir ja erst, wenn die Förderungen genehmigt sind und die werden wir beantragen, wenn es eine Chance gibt, schnell und „unbürokratisch“ möglichst viel vom benötigten Geld zu bekommen. Dafür haben schon etliche Gespräche und Verhandlungen mit Vereinen und Behörden statt gefunden.

Der Stand der Dinge ist folgender: Wir sind dabei, einen Verbund von Initiativen im Bereich zwischen Molfsee und Bordesholm zu schaffen, die alle im Zusammenhang mit dem Oberen Eidertal stehen - thematisch und/oder geographisch. Wir erwarten dadurch größere Chancen auf eine fast vollständige Finanzierung. Mit den Machern des Museums „Tor zur Urzeit“ haben wir uns bereits mehrfach getroffen und sind uns einig, weitere Vereine dazu zu gewinnen, um einen Naturerlebnisraum Oberes Eidertal im Naturpark Westensee zu schaffen. Die Planung unter dem Dach des Naturpark Westensee bietet weitere Vorteile.

Am 18.08. Wurde dann auf der Sitzung in der Denkfabrik am See beschlossen, den „Naturerlebnisraum Eidertal“ ins Leben zu rufen. Vorerst beteiligen sich Kulturblume, Tor zur Urzeit und Tourismusverein Bordesholmer Land, es werden aber Gespräche mit den anderen ansässigen Initiativen erfolgen und wir rechnen mit einer nahezu vollständigen Beteiligung der Initiativen und Vereine zwischen Brügge und Molfsee. In der nächsten Ausgabe werden wir Ihnen das Konzept in den Grundzügen vorstellen.

Unser Projekt am Lehmburg wird dann Teil dieses Naturerlebnisraumes sein und durch eine breitflächige Bewerbung mehr Zuspruch finden, als wir jetzt mit unserer Kulturblume erreichen. Dafür werden wir jetzt in die Feinplanung gehen und die notwendigen Mittel noch in diesem Jahr beantragen. Neben Bingo werden wir auch bei der Fielmann-Stiftung Zuschüsse für Bäume und Sträucher erbiten. Ganz wichtig und positiv für uns ist, dass wir als Mitglied des Vereins Naturpark Westensee/Obere Eider und jetzt auch im Naturerlebnisraum Eidertal, die volle Unterstützung durch den Naturparkverein haben werden. Das bedeutet, dass Herr Gröning (Geschäftsführer Naturparkverein und AktivRegion Mittelholstein) uns aktiv bei der Einwerbung von Fördermitteln und auch Sachspenden unterstützen wird. Trotzdem müssen wir auch nicht unerhebliche Geldmittel selbst aufbringen. Der Betrag übersteigt unsere Beitragseinnahmen und darum wenden wir uns direkt an Sie:

Spenden Sie für die Schaffung eines Naturerlebnisraumes im Lehmburg. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Spendenbescheinigung aus; denn diese Spenden sind steuerabzugsfähig.

Unsere Kontonummer lautet 72317108 bei der Kieler Volksbank BLZ 21090007.

Norbert Reiß

Das 3. Apfelfest der Kulturblume

Am Samstag, den 24. September 2011 um 14.30 startet das Apfelfest auf der Wiese am Lehmburg. Es wird ein wenig Altbekanntes (Bewährtes) geben: Frisch gepressten Apfelsaft und Apfelkuchenwettbewerb, Kaffee und Kuchen zu zivilen Preisen....

Für den Apfelkuchenwettbewerb und sonstige Kuchen Spenden, wenden Sie sich bitte an Susanne Bertram, die das alles koordiniert. Telefon 04347/5287.



Das meiste aber wird neu sein: Grillwurst, vegetarische Suppe und Bier am Nachmittag und Abend, Treckerfahrten, ein kleiner aber feiner „Wochenmarkt“, Pflanzen für Ihren Garten, Kinderspiel, Informationsstände und Gelegenheiten zur Diskussion und wenn alles klappt Livemusik am Abend - kein Rockkonzert!!!

Da noch nicht alle Sachen unter Dach und Fach sind, soll das erst einmal an Informationen zum Ablauf genügen.

Wegen der Aufwendigkeit des Programms suchen wir noch freiwillige Helfer. Bitte melden unter 04347/909733 oder 71846!

Es wird sich jeder nach seiner Façon amüsieren können: Der Klönschnack am „Bierpilz“ oder im „Café“, die Information über kulturelle und ökologische Themen, „neue Menschen“ treffen, mit Mitgliedern der Kulturblume diskutieren. Wir erklären Ihnen gerne, was auf der Fläche entstehen soll!

Jetzt brauchen wir noch gutes Wetter, damit wir eine gute Stimmung haben werden. Es wird aber auch Zelte und Pavillons geben, so dass uns einige Tropfen Regen nicht abhalten werden!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Norbert Reiß



August 2011

16	Di			
17	Mi			
18	Do			
19	Fr			
20	Sa			
21	So			
22	Mo	Montagstreff	14.30	DGH
23	Di	Englisch fällt aus		aktuellem Anlaß aus!
24	Mi			
25	Do			
26	Fr			
27	Sa			
28	So	Bauchtanz	18.00	DGH
29	Mo			
30	Di			
31	Mi	Info-Veranstaltung der BI	19.30	DGH



September 2011

1	Do			
2	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß
3	Sa			
4	So	Bauchtanz	18.00	DGH
5	Mo	Montagstreff	14.30	DGH
6	Di			
7	Mi	EnUmBlu	20.00	Hennecke
8	Do	Malen	20.00	DGH
9	Fr	Vorbereitung Apfelfest	20.00	Reiß
10	Sa			
11	So	Bauchtanz	18.00	DGH
11	So	Museumsführung		Urzeit
12	Mo	Häkelbüddel	20.00	Haverland
13	Di	Englisch	20.00	Reiß
14	Mi			
15	Do			
16	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß
17	Sa			
18	So	Bauchtanz	18.00	DGH
19	Mo	Montagstreff	14.30	DGH
20	Di			
21	Mi			
22	Do	Malen	20.00	DGH
23	Fr			
24	Sa	Apfelfest der Kulturblume	14.30	Lehmberg
25	So	Bauchtanz	18.00	DGH
26	Mo	Häkelbüddel	20.00	Haverland
27	Di	Englisch	20.00	Reiß
28	Mi			
29	Do			
30	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß



Oktober 2011

1	Sa			
2	So	Bauchtanz	18.00	DGH
3	Mo	Montagstreff	14.30	DGH
4	Di			
5	Mi	EnUmBlu	20.00	Hennecke
6	Do			
7	Fr	Naturerlebnisraum	20.00	Reiß
8	Sa			
9	So	Museumsführung		Urzeit
10	Mo			
11	Di	Englisch	20.00	Reiß
12	Mi			
13	Do	Malen	20.00	DGH
14	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß
15	Sa			
16	So			
17	Mo	Montagstreff	14.30	N.N.
18	Di			
19	Mi			
20	Do			
21	Fr			
22	Sa			
23	So			
24	Mo	Häkelbüddel	20.00	Haverland
25	Di	Englisch	20.00	Reiß
26	Mi			
27	Do	Malen	20.00	DGH
28	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß
29	Sa			
30	So			
31	Mo	Montagstreff	14.30	DGH



November 2011

1	Di			
2	Mi	EnUmBlu	20.00	Hennecke
3	Do			
4	Fr			
5	Sa			
6	So			
7	Mo	Häkelbüddel	20.00	Haverland
8	Di	Englisch	20.00	Reiß
9	Mi			
10	Do	Malen	20.00	DGH
11	Fr	Plattdeutsch	19.00	Reiß
12	Sa	Steine, Eiszeit, Jahrtausende		Urzeit
13	So			
14	Mo	Montagstreff	14.30	DGH
15	Di			