



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag	8 ⁰⁰ bis 18 ⁰⁰ Uhr
Samstag	8 ⁰⁰ bis 12 ⁰⁰ Uhr

„Die Welt hat genug
für die Bedürfnisse von allen
aber nicht genug
für die Gier eines einzigen“

chinesisch

AUS DEM GESCHÄFT

★ BROT UND GEBÄCK VOM DEMETERHOF TATSCHL

Montag: frisches Dinkel-, Roggenweizen-, Roggen-, Körndl-, Karotten-, Kamut- und Buchweizenbrot

Mittwoch: frisches Dinkel- und Plundergebäck sowie Dinkelbrot

Freitag: frisches Gebäck sowie Roggen-, Körndl-, Karotten-, Kamut- und Buchweizenbrot auf Vorbestellung (2 Tage vorher!)

★ ERNÄHRUNGSBERATUNG

Frau Mag. (FH) Carmen Vallant-Friesacher steht Ihnen im am 16. November wieder für Fragen bzgl. Ernährung beratend zur Seite.

★ **FLEISCH- und HENDL-LIEFERUNGEN**

- **Schweinefleischlieferung** wieder Mitte November
- **Rindfleischlieferung** von Rudi Krießmann am 09.11.
- **Hendl- und Ganslieferung** vom **Biohof Hafner** am 09.11. – Bestellungen jeweils bis 05.11. möglich!!!

★ **KEIMBROT von Keimlingsbäcker Mayer**

wieder am 20. November – Vorbestellungen bis 16. November möglich!

★ **Nudellieferung von Marianne Lukic**

Die nächste Lieferung ist am 9. November – diesmal zur Auswahl: Kärntner Nudeln / Kürbis- / Spinat- / Zwetschken-Nudeln – Vorbestellungen bis 5. November möglich

Die Nudeln werden mit Weizenmehl oder einer Dinkel-Kamut-Mehlmischung hergestellt und 10 Stk. kosten € 7.

★ **VORSCHAU – 01.12. demeter-Kulturkosttag**

Anlässlich 11 Jahre demeter-Kulturkost in Wolfsberg haben wir am ersten Adventsamtstag durchgehend von 8 bis 15 Uhr geöffnet und Sie erhalten 11% Rabatt auf Ihren Einkauf.

AUS DEM DEMETER FORUM

Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Lebens(mittel)qualität und freier Erwachsenenbildung
mitreden – mitgestalten – mitverantworten

Vortrag von Dr. Mario Mayrhofer am Freitag, den 30.11. zum Thema

„Osteoporose“

um 19 Uhr in der LFS Buchhof

BEITRAG DES MONATS

„60 days memory“

Quelle: Weleda Nachrichten Nr. 178, 1990.

Warum führen wiederholte Meldungen von Umweltkatastrophen und Lebensmittelskandalen nicht zu einer durchgreifenden Entscheidung zum bewussten Handeln?

In den USA heißt das 60 days memory. Das heißt, dass die Verbraucher nach 60 Tagen wieder vergessen haben. Der Mensch lässt sich zwar erschüttern durch das aus dem Lot geraten der gewohnten Verhältnisse. Aber wenn der Einklang scheinbar wieder hergestellt ist, verliert sich das wieder und es bleibt alles beim Alten. Vom Weg der Erkenntnis zum Willen – dazwischen liegen Welten.

Was wir heute brauchen ist aus sozialem Willen heraus, von den Phänomenen, an deren Gestaltung wir selber teilnehmen, die Erkenntnis für ein bewusstes nachhaltiges Handeln zu entwickeln. Heute müssen wir Gedanken denken, Handlungen auslösen, die der Natur bzw. unserem sozialen Zusammenleben wieder etwas geben können. Geistige Gesichtspunkte finden, um zu verstehen was ich eigentlich tue, ich kann nicht mehr träumend handeln. Ich muss glasklare Gedanken denken, damit ich nicht meinen Egoismus, sondern zB die Natur im Auge habe.

Ist der Bauer zB Unternehmer?

Das ist eine vollständige Fehlinterpretation des Bauern. Die Landwirtschaft ist gerade kein Gewerbe wie jedes andere – sie kann und darf es nicht sein. Was dann? In der Landwirtschaft findet gerade die Ur-Wertschöpfung statt. Hier entsteht das „Lebens-Mittel“. Aber damit es Leben gewinnt, darf dieses Mittel nicht aus einer Wirtschaftunternehmung entstehen, die profitorientiert arbeitet. Vielmehr müssen Bedingungen geschaffen werden, unter denen das Leben aus seinen eigenen Gesetzen heraus den „Mitteln“ das „Leben“ verleiht. In der Industrie organisiert das Kapital die menschliche Arbeit. In der Landwirtschaft organisiert die Natur die menschliche Arbeit, das Kapital ist die Natur. Das Kapital in der Industrie wird abgeschrieben während des Erzeugungsprozesses, damit das Kapital wieder zur Verfügung steht, wenn die Maschine kaputt ist. In der Landwirtschaft ist es genau umgekehrt: da muss das Produktionsmittel, zB Weizen, sich selbst hervorbringen. Ich kann den Weizen aber nicht abschreiben: Kapital hat in diesem Zusammenhang nichts zu suchen.

Worum es geht, ist, den Weizen so anzubauen, dass er ein gutes Saatgut ergibt, dass er auch noch in 100 Jahren ein gutes Saatgut ergibt und gleichzeitig ein gutes Nahrungsmittel gibt für den Menschen, jetzt und nicht in 10 oder 100 Jahren.

Die Landwirtschaft muss sich ihrer eigenen Produktionsbedingungen bewusst werden, dh jeder Hof muss zu einem in sich geschlossenen Ganzen, zu einem aus seinen eigenen Quellen heraus produktiven Organismus gestaltet werden. **Das muss als eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe erkannt werden.** Nur so kann es zu einer heilsamen Entwicklung kommen, die eine vollständige Entflechtung von Industrie und Landwirtschaft voraussetzt. Gedacht wird heute vieles. Die Frage ist, ob man die Gedanken richtig gewichten kann. Um das zu können, müssen wir die Gedanken beleben. Und aus der Belebung der Gedanken kann auch zB die Erde neues Leben gewinnen.

REZEPT DES MONATS

Risotto mit Radicchio und Blauschimmelkäse

Zutaten und Zubereitung für 4 Portionen

3 Köpfe Radicchio	waschen und in fein schneiden
2 Zwiebeln	schälen und fein hacken
50g Butter	erhitzen und darin die fein gehackten Zwiebel einige Minuten andünsten. Den geschnittenen Radicchio und
1 Glas Rotwein	zugeben. Lassen Sie alles einige Minuten einkochen – bis der Radicchio zusammen gefallen ist.
400g Risotto-Reis	zugeben und mit Gemüsesuppe bedecken – gut umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen. Geben Sie immer etwas Suppe hinzu, wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Wenn das Risotto fast fertig ist, geben Sie
200g Blauschimmelkäse	in den Reis. Nehmen Sie die Pfanne von der Flamme, bevor der Käse komplett geschmolzen ist.