



ÖFFNUNGSZEITEN

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

Kein Mensch muss müssen, sagt der Jude Nathan zum Derwisch, und dieses Wort ist in einem weitem Umfange wahr, als man demselben vielleicht einräumen möchte.

Der Wille ist der Geschlechtscharakter des Menschen, ... Alle andern Dinge **müssen**; der Mensch Ist das Wesen, welches **will**.

Friedrich Schiller

AUS DEM GESCHÄFT

★ BROT UND GEBÄCK VOM DEMETERHOF TATSCHL

Montag: frisches Dinkel-, Roggenweizen-, Roggen-, Körndl-, Karotten- und Kamutbrot

Mittwoch: frisches Dinkelbrot und -gebäck

Freitag: frisches Gebäck sowie Roggen-, Körndl-, Karotten-, Kamut- und Buchweizenbrot (bis Mittwoch bestellen!)

am 31.05.: kleineres Gebäcksortiment aufgrund des Feiertages am 30.05.

★ FISCH-, FLEISCH- und HENDL-LIEFERUNGEN

- **Schweinefleisch** Vorbestellungen jederzeit möglich
- **Rindfleisch** erst wieder im Juni – Vorbestellungen jederzeit möglich
- **Hendl** am 24.05. – Vorbestellungen bis 18.05. möglich
- **Fisch** am 17.05. – Vorbestellungen bis 11.05. möglich

- ★ **KEIMBROT von Keimlingsbäcker Mayer**
bekommen wir wieder am 28.05. – Vorbestellungen bis 24.05. möglich!
- ★ **KÜCHE BLEIBT AM 31.05. GESCHLOSSEN**
- ★ **NUDELLIEFERUNG**
Die nächste Nudellieferung von **Marianne Lukic** bekommen wir am 17. Mai – bis 11. Mai können Sie aus folgenden Sorten wählen: Kärntner Nudeln / Kärntner-Brein- / Kräuter-Blüten- oder Mohn-Topfen-Nudeln
Die Nudeln werden mit Weizenmehl oder einer Dinkel-Kamut-Mehlmischung hergestellt und 10 Stk. kosten € 7.

AUS DEM DEMETER FORUM

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

FNL – Ortsgruppe St. Margarethen und Wolfsberg

Samstag, den 11. Mai um 16 Uhr – FNL-Treffen im Probsthof in St. Andrä / Lav.

Hintergrundinformation, Herstellung und Anwendung des biodynamischen
Hornkieselpräparates in Landwirtschaft und Gartenbau.

Vorschau: Herr Zwettler informiert uns über die Kräuter- und Gesundheits-
überlebensmittel von Nuhrovia – am 5. Juli von 13 bis 15 Uhr bei uns im
Geschäft – ANMELDUNG ist unbedingt erforderlich.

BEITRAG DES MONATS

„Die Welt der Insekten“

Quelle: Weg aus der Krise von Karl-Ernst-Osthaus

Besonderes Augenmerk müssen wir der Insektenwelt schenken. Die bedeutendsten Insekten sind die Bienen und die Ameisen – besonders die rote Waldameise. Diese Tiere sind sehr strahlenempfindsam. Deshalb werden sie in der heutigen Welt, die immer stärker von technisch erzeugten Strahlungen durchsetzt ist, mehr und mehr verdrängt. So gibt es schon große Waldgebiete, wo kein Ameisenhaufen mehr zu finden ist. Die Ameisen – wie auch die Bienen – erzeugen die Ameisensäure, die sie in der ganzen Landschaft verteilen. Die Bienen befliegen die Blüten, um den Honig einzusammeln und impfen so dabei mit ihrem Bienengift (Ameisensäure). Dadurch stärken sie die Lebenskräfte der Pflanzen, wodurch sich die Erträge wesentlich erhöhen. Die Ameisen tun das gleiche mit ihrer Ameisensäure am Boden, in Hecken und Wäldern, wo sie Schädlinge einsammeln und auf den Bäumen Läuse züchten. Die Läuse leben ihrerseits mit den Bäumen in Symbiose. Durch die Läusezucht finden auch die Bienen Nahrung im ausgeschiedenen Läusesaft, woraus sie den Waldhonig bereiten. Der Zweck dieser komplizierten Veranstaltung ist, dass die ganze Natur mit Ameisensäure versetzt wird – bis in die Atmosphäre hinein.

Die Ameisensäure ist Träger der Ätherkräfte (Lebenskräfte) für die ganze Natur. Alles muss Ameisensäure in sich haben – auch der Mensch, der sie aber aus der Kleesäure in unserer Nahrung selbst herstellen kann. Wir müssen darum für diese Insekten unbedingt die richtigen Lebensbedingungen schaffen. Die Landschaft muss von blühenden Hecken, Wiesen und von Wäldern durchzogen sein. Darin müssen die passenden Standorte für die Bienen gefunden werden, die sich ebenfalls wie die Ameisen an Erdstrahlen orientieren.

Die Ameisen kommen in der Regel von selbst und siedeln sich immer auf Kreuzungen von Wasseradern an. Weil aber heute die ganze Atmosphäre von technischen Strahlen durchsetzt ist (Radio, Fernseher, Funktelefon, Radioaktivität), kann sich eine Besiedelung in der Regel nicht mehr von selbst vollziehen. Die Tiere sind irritiert. Es ist notwendig, den Insekten ganz bewusst zu helfen: Zum einen durchsetzt man die Hecken und Wälder mit möglichst vielen Haselsträuchern, die jeweils die schädlichen Strahlungen in ihrer Umgebung unschädlich machen. Zum anderen muss die ganze Landschaft regelmäßig jedes Jahr einmal – besser zweimal – mit dem biologisch-dynamischen Hornkieselpräparat und Hornmistpräparat gespritzt werden. Diese Maßnahmen machen die Auswirkungen des Elektro-Smogs noch gründlicher als die Haselsträucher unwirksam, und die Ameisen siedeln sich von selbst wieder an. Erst danach setzen eine richtige Humusbildung und eine große Fruchtbarkeit ein. Durch die Einwirkung der Bienen an den Gräsern bildet sich die Kreuzhefe, die in den Pansen der Kühe gelangt und dort die optimalen

Gärungsvorgänge bewirkt, so dass dadurch wiederum für alle landwirtschaftlichen Flächen der richtige Dünger entstehen kann, der in der Lage ist, den gesamten Kulturzustand der Böden auf eine höhere Stufe zu heben. Das Wirken dieser Insektenwelt kann man somit als eine der Grundlagen eines lebendigen landwirtschaftlichen Organismus betrachten.

Im ganzen Natur- und Weltenzusammenhang haben auch die Schmetterlinge bedeutende Aufgaben wahrzunehmen. Es müssen deshalb für sie entsprechende Lebensbedingungen geschaffen werden. Dazu dienen ebenfalls Brennnesseln, die als Lebensgrundlage für einige Schmetterlingsarten bedeutsam sind.

REZEPT DES MONATS

Frühlingskräutersuppe

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Stk. Zwiebel | schälen, fein hacken und im Topf mit |
| 3 EL Butter / Öl | glasig andünsten. |
| 4 EL Mehl | einrühren und eine Einmach bereiten. |
| 2 Bd. Kräuter nach Wahl | waschen und fein hacken. |
| 1l Gemüsebrühe | in die Einmach einrühren, die gehackten Kräuter zugeben und 20 min köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren mit |
| 1 Prise Salz und Pfeffer | würzen bzw. abschmecken. |