MWM MENSCHLICHE WERTE MEDIEN

ONLINE ZEITUNG

Ausgabe November 2026

„Vom Wurfgeschoss zur Wundheilerin“



Gesunde Frucht vom Wegrand · Foto: Daniela Aue-Gehrke

INHALT DIESER AUSGABE

02 **Vorwort**
zur November-Ausgabe 2026, mit der Auflösung des Oktoberrätsels

03 **Die Welt größer sehen**
Der Wanderort „Kleohof“ in Cottbus

05 **Wenn aus Häusern ein Zuhause wird**
Unterwegs im Ost-Erzgebirge, Teil 2

08 **„Menschen wollen mit Menschen sprechen“**
Terra Parzival bekommt Zuwachs

10 **Wild und Grün: Die Quitte**
Vom Wurfgeschoss zur Wundheilerin

12 **Der Anglizismus des Monats**
Teil 18: Sandwich

13 **Rätsel und Impressum**

Vorwort

zur November-Ausgabe 2026

Liebe Leser und Freunde der Online-Zeitung,

der November gilt vielfach als grauer, trister und deprimierender Monat. Geht es nach unserer Autorin Daniela Aue-Gehrke, hilft gegen den November-Blues ein Blick in herbstliche Hecken – mit der Entdeckung leuchtend gelber Früchte. Die Rede ist von Quitten, die Daniela vor vielen Jahren auf dem Schulweg als willkommene Wurfgeschosse sammelte. Jetzt liebt die Kräuterfachfrau die Früchte wegen ihrer vielen guten und gesunden Inhaltsstoffe. In ihrer Reihe „Wild und Grün“ berichtet sie von der vielseitigen Verwendbarkeit der Quitten – von der klassischen Marmelade über die morgendliche Porridge-Zutat bis hin zur Unterstützung bei Husten, Halsschmerzen oder kleinen Wunden.

Weiterhin taucht Daniela Aue-Gehrke in die Herkunft und Bedeutung des Sandwichs als Anglizismus des Monats ein, stöbert nach Querverbindungen und Entsprechungen im deutschen Wortschatz. Eine farbenfrohe Illustration zum Thema hat Danielas Tochter Frida Aue beigesteuert. Auf einer anderen Baustelle war Oliver Schindler aktiv: Unser Autor erlebt im zweiten Teil der Trilogie zum Hof Seelenschatz die Akteure in den selbst gestalteten Räumen ihres gemeinsamen Wohnprojekts – und organisiert im Geiste schon erste Veranstaltungen mit.

„Ich sehe zehn alte Nähmaschinen und schon findet ein Kostümfest statt“, schreibt der Betreiber von Radio Berliner Morgenröte.

Beate Diederichs stellt mit Maria Kleo eine Mentorin der Wanderjahr-Teilnehmer vor. Die Cottbusserin steht den Wanderlingen zur Seite und will den jungen Leuten vermitteln, dass sie auch abseits ausgetretener Pfade agieren können. „Maria Kleo betrachtet die Welt schon lange ein wenig anders als der Durchschnitt – spätestens seit der Wende“, berichtet Beate. Mein Beitrag zur November-Ausgabe richtet den Blick nach Slowenien: Dort lädt ein Team um den Geiger Miha Pogacnik und Menschlich-Wirtschaften-Vorstand Henryk Mioskowski im Juni 2027 erstmals zum „Business Parzival“ ein. An vier Tagen geht es um spirituelle und menschlich-kulturelle Aspekte des Wirtschaftens. Dabei dürfte auch der Umgang mit der sogenannten Künstlichen Intelligenz eine wichtige Rolle spielen.

Damit wünschen wir Euch viel Freude beim Lesen – und lasst uns teilhaben an Euren Gedanken dazu. Zuschriften gerne an redaktion@radio-berliner-morgenroete.de.

von Sven Tietgen

Auflösung des Oktoberrätsels

1. Die Gegend im südlichsten Zipfel von Sachsen, in der „Gewissensbisse“ Lebensmittel rettet: **Vogtland** *(V, S. 3)*

2. Sie zeigte 2019, wie viel in Frankreich in der Tonne landet, und war der Anlass für „Gewissensbisse“: **Dokumentation** *(O, S. 3)*

3. Der Ort am Rande des Erzgebirges, in dem die Hofgemeinschaft Seelenschatz entsteht: **Röthenbach** *(R, S. 7)*

4. Torsten kann sie, und bei großen Visionen unterschätzt man sie leicht: **Buchführung** *(B, S. 8)*

5. Bis in diese Epoche reichen Funde aus einem dänischen Moor, vielleicht frühe Knöpfe: **Eisenzeit** *(E, S. 10)*

6. Zu ihnen schlossen sich die Knopfmacher im 13. Jahrhundert zusammen: **Gilden** *(D, S. 10)*

7. Diese historische Lehre deutet die Ähnlichkeit von Walnusskern und Gehirn: **Signaturenlehre** *(A, S. 12)*

8. Die flinke und zum Glück extrem niedliche Konkurrenz, die die Walnüsse in Windeseile knackt: **Eichhörnchen** *(C, S. 13)*

9. Das im Sprachbeitrag genannte Nachschlagewerk, ohne den Zusatz „Deutsches“: **Rechtswörterbuch** *(H, S. 15)*

10. Das Scrapbook ist ein erweitertes …, sozusagen: **Tagebuch** *(T, S. 16)*

Lösungswort: VORBEDACHT, aus den „Ursprünglichen Worten“ der Oktober-Ausgabe (S. 15). Alle Seitenzahlen beziehen sich auf das Oktoberheft. Das neue Rätsel steht auf Seite 13.

REPORTAGE

Die Welt größer sehen

Der Wanderort „Kleohof“ in Cottbus



Maria Kleo mit einem Wanderling · Foto: privat

Die ehemalige Waldorfkindergärtnerin Maria Kleo aus Cottbus engagiert sich beim Wanderjahr von Menschlich Wirtschaften: Sie steht Wanderlingen als Mentorin zur Seite und bietet einen Praxisort an. „Ich möchte den jungen Menschen vermitteln, dass man auch jenseits vorgegebener Bahnen agieren kann“, sagt die 63-Jährige. Jugendliche und junge Erwachsene packen elf Monate lang jeweils für einige Wochen im Handwerk, in der Landwirtschaft, in kleinen Läden oder im sozialen Bereich mit an. Zwischendurch treffen sie sich zu Seminarwochen. So lernen sie etwas über das Arbeitsleben – und über das Leben als solches. Idealerweise wissen sie danach, in welche Richtung es für sie gehen könnte. Das ist die Idee des Wanderjahrs von Menschlich Wirtschaften. Es startete nach dem erfolgreichen Pilotdurchgang im letzten Jahr vor einigen Wochen in seine zweite Runde. „Ich habe von Anfang an verfolgt, wie das läuft, und finde: Es ist eine tolle Sache“, schwärmt Maria Kleo. Das Konzept des Wanderjahrs überzeugte die heute 63-Jährige so sehr, dass sie sich entschloss, den jungen Menschen als Mentorin zur Seite zu stehen und einen Praxisort anzubieten.

> ***„Im Großen geht es darum, verschiedene Lebensentwürfe kennen zu lernen und vielleicht auch auszuprobieren.“***

Ein neuer Blick auf Bildung und Leben

Maria Kleo betrachtet die Welt schon lange ein wenig anders als der Durchschnitt – spätestens seit der Wende im Jahr 1989. In einem kleinen brandenburgischen Dorf aufgewachsen, kam sie 1980 nach Cottbus, absolvierte hier eine Ausbildung zur Bauzeichnerin, wurde danach Erzieherin. 1988 kam ihr erstes Kind zur Welt. Vier weitere folgten. „Als Erzieherin habe ich mich natürlich schon von Berufs wegen viel mit Bildung beschäftigt. Nach dem Ende der DDR studierte ich die Ideen von Rudolf Steiner und orientierte mich in Richtung Waldorfpädagogik“, berichtet sie. Die anthroposophischen Gedanken, die Art, die Welt ein wenig größer zu sehen, hätten sie sofort fasziniert, fügt sie hinzu.

Fortsetzung auf S. 4

← Fortsetzung von S. 3

1992 gründete sie mit Gleichgesinnten einen Waldorfkindergarten in Cottbus und arbeitete lange Zeit dort. Seit 1999 lebt sie mit ihrer Familie in einem Vierseitenhof im Norden der Stadt, im „Vorspreewald“. Gemeinsam mit ihrem Mann habe sie das alles ausgebaut, erzählt Maria Kleo. Dort wohnen nun mehrere Generationen zusammen: sie, ihre Eltern, teils auch ihre Kinder und Enkelkinder.

Ein Ort für Kunst und Begegnung

2002 traf Maria Kleo auf einen Mann, mit dem sie in Kontakt blieb und mit dem sie jetzt bei Menschlich Wirtschaften zusammenarbeitet: den Künstler, Autor und ehemaligen Waldorflehrer Thomas Brunner. „2002 veranstaltete er zum ersten Mal seine Sommeruniversität in Cottbus. Diese Woche mit Vorträgen, Gesprächen und Konzerten zog zwischen 60 und 100 Interessierte an“, erinnert sie sich. 17 Jahre lang stand diese Veranstaltung in den Terminkalendern zahlreicher Bürger aus Cottbus und Umgebung. Mittlerweile hat sich Thomas Brunner im Stadtteil Cottbus-Kahren einen festen Wirkungsort geschaffen: Er kaufte eine alte Tischlerei und baute sie liebevoll um. Nun befinden sich darin eine Werkstattbühne, ein Saal, ein Theater und ein Puppenmuseum. „Die Räume haben eine wunderbare Akustik“, lobt Maria Kleo. In der warmen Jahreszeit finden an diesem Ort auch die Seminarwochen statt, bei denen alle Wanderlinge eines Jahres zusammenkommen. Im Pilotjahr 2025 waren es acht. In diesem sind es zehn.

> ***„Ich möchte den jungen Menschen vermitteln, dass man auch jenseits vorgegebener Bahnen agieren kann.“***

Praxis auf dem Vierseitenhof

Vier Wanderlinge haben mittlerweile Marias Vierseitenhof als Praxisort durchlaufen – drei im vergangenen Jahr, einer in diesem. Sie arbeiten in der Kinderspielstube und beim Kaspertheater auf dem Hof und vor allem rund um die Kräuter mit: lernen die Pflanzen und ihre Namen kennen, erfahren, wie sie wirken, wie man sie erntet, lagert und verarbeitet, verpackt und verkauft. Maria Kleo stellt Öle, Salben, Tees und Marmeladen her und bietet auch Kräuterwanderungen an. Während diese vier jungen Menschen gewissermaßen auf der Durchreise waren, verbindet die 63-Jährige eine dauerhaftere Beziehung mit den beiden Wanderlingen, die sie pro Jahr als Mentorin betreut. Sie fungiert für die zwei als Ansprechpartnerin zu allen organisatorischen, aber auch zwischenmenschlichen Fragen, die sie in den elf Monaten umtreiben. „Die Zeit, die ich dafür aufwende, ist sehr unterschiedlich: Manchmal rufen die Wanderlinge vier Wochen gar nicht an, dann aber wieder recht oft.“ Maria Kleo kümmert sich im Team mit einem zweiten Mentor um ihre Schützlinge, mit Kambiz Djalali aus Bochum. „Weil er doch recht weit weg wohnt, bin ich meist diejenige, die sich während der Seminarwochen hier mit den Wanderlingen trifft“, erzählt sie. Als Mentorin wie als Praxisort-Anbieterin möchte sie den jungen Leuten zeigen: Man kann auch abseits der gängigen Bahnen leben und agieren. Im Kleinen demonstriert sie das, wenn sie mit ihnen Brot bäckt oder sich mit Produkten aus dem eigenen Garten selbst versorgt. „Im Großen geht es darum, verschiedene Lebensentwürfe kennen zu lernen und vielleicht auch auszuprobieren.“

von Beate Diederichs

Das Wanderjahr auf einen Blick

Was: ein Orientierungsjahr für junge Menschen, ein freies Bildungsprojekt der Genossenschaft Menschlich Wirtschaften

Für wen: junge Menschen zwischen 18 und 25 Jahren

Wie lange: elf Monate, von Anfang September bis Ende Juli

Praxis: jeweils einige Wochen im Handwerk, in der Landwirtschaft, in kleinen Läden oder im sozialen Bereich

Begleitung: Seminarwochen, unter anderem in Cottbus-Kahren, und Mentorinnen und Mentoren wie Maria Kleo

Mitmachen und unterstützen: menschlichwirtschaften.de/wanderjahr, dort läuft auch ein Crowdfunding für den Jahrgang 2026/27

Quellen: Beitrag von Beate Diederichs und menschlichwirtschaften.de/wanderjahr, abgerufen am 22.11.2026

REISEBERICHT

Wenn aus Häusern ein Zuhause wird

Unterwegs im Ost-Erzgebirge – Teil 2



Lesebank am Seelenschatz-Hang · Foto: Oliver Schindler

Direkt am Rande des Hofes Seelenschatz wohnt Sven in einem großen Haus, und dort konnte ich für zehn Euro die Nacht unterkommen. Mein Zimmer war einfach, aber ich konnte Küche und Bad benutzen und es gab sogar eine Kaffeemaschine samt Kaffee. Viel interessanter fand ich allerdings Svens eigenen Wohnbereich. Schon hier fiel mir etwas auf, das mir während meines Aufenthalts noch öfter begegnen sollte: Die Menschen gestalten sich ihre Wohnungen wirklich als Zuhause. Große, spielerisch gestaltete Bäder, verchromte Wasserhähne, Sitzecken und Terrassen, altes Fachwerk, das nicht versteckt, sondern in die Räume integriert wird. Nicht alles ist perfekt oder fertig. Aber die Häuser erzählen etwas von den Menschen, die darin wohnen.

Aus Gerümpel wird Wohnung

Auf dem Seelenschatz-Hof konnte ich nämlich nicht nur Räume besichtigen, die bisher hauptsächlich in Ricos Kopf existieren. Einige Wohnungen sind bereits fertig – und die sahen wirklich schön aus.

Thomas und Torsten haben aus Räumen, bei denen man sich anfangs wahrscheinlich einiges an Vorstellungskraft leisten musste, Wohnungen geschaffen, in denen ich mich sofort wohlfühlen könnte. Besonders die Ausblicke haben es mir angetan.

> ***„Gemeinschaft besteht nicht nur aus langen Tafeln unter freiem Himmel.“***

Draußen die grünen Hügel, drinnen ein Raum, den jemand nach seinen eigenen Vorstellungen gestaltet hat. Vielleicht liegt darin tatsächlich ein Vorteil eines solchen unfertigen Hofes: Je weniger vorgegeben ist, desto mehr kann man selbst daraus machen. Sogar ich als doppelter Linkshänder bekam plötzlich Lust, mir vorzustellen, wie ich hier geduldig an einer eigenen Wohnung herumbauen könnte. Allerdings braucht es dafür auch etwas Geld. Denn wer hier eine Wohnung ausbaut, muss diesen Ausbau auch finanzieren. Dafür bekommt man Unterstützung und vor allem Ricos Erfahrung. Seine eigene Wohnung war bei meinem ersten Besuch übrigens noch längst nicht fertig. Er hatte zunächst dafür gesorgt, dass andere einziehen konnten.

Als ich zwei Wochen später wiederkam, hatte sich schon wieder etwas verändert. Ricos Wände waren inzwischen mit Lehm verputzt.

Fortsetzung auf S. 6

← Fortsetzung von S. 5

> ***„Die Menschen gestalten sich ihre Wohnungen wirklich als Zuhause.“***

Er erzählte mir nebenher, dass allein im oberen Stockwerk rund zehn Tonnen Lehmputz an die Wand geklatscht wurden.

An solchen Stellen bekam sein ständiges „Hier wird einmal …“ für mich langsam eine andere Bedeutung. Es wurde tatsächlich!

Wärme aus der Küchenhexe

Die Wohnungen haben zwar Elektroherde, aber auch eine sogenannte Küchenhexe: einen mit Holz befeuerten Herd, auf dem gekocht werden kann und der gleichzeitig Wärme in die Wohnung bringt. Holz ist reichlich vorhanden.

Beim zweiten Besuch saß ich abends mit Rico, Torsten und Torstens Sohn Eric zusammen. Wir hatten gemeinsam gegessen, draußen war es schon kühler geworden und die Küchenhexe verbreitete eine sehr angenehme Wärme.

Und dann schaut man aus dem Fenster in diese Landschaft. Merkwürdigerweise sieht Natur aus einem Wohnzimmerfenster noch einmal anders aus, wenn man sich vorstellt, dass dieses Wohnzimmer vielleicht das eigene sein könnte. Zum Hof gehören außerdem ein eigener Brunnen und ein großer Wasserspeicher. Vieles von dem, was man in der Stadt einfach voraussetzt, wird hier plötzlich sichtbar: Wo kommt das Wasser her? Wo die Wärme? Wer repariert etwas? Wer fährt jemanden am Sonntag irgendwohin? Unromantisch, aber konkret und lebensnah.

Fünf Kinder und mein Frühstücksbelag

Während meines ersten Aufenthalts war auch Franziska mit ihren fünf Kindern auf dem Hof. Sie wohnte dort vorübergehend und hatte ihr jüngstes Kind häufig auf dem Rücken, während die anderen über das Gelände sausten. Was mich beeindruckte, war ihre Ruhe. Die Kinder waren lebhaft, aber ich empfand die Situation nicht als chaotisch. Franziska wirkte entspannt und ließ ihnen reichlich Freiheit.



Eigene Villa für große Übernachtungskinder · Foto: Oliver Schindler

Einmal wollte ich oberhalb des Hauses zu einem kleinen Wäldchen laufen, um den Sonnenuntergang anzusehen. Eines der Kinder kam begeistert mit. Ein kleineres wollte hinterher, was das größere Kind angesichts des Geländes für keine gute Idee hielt. Schließlich kam ein älteres Geschwisterkind und holte den kleinen Ausreißer zurück. Auch beim Essen waren die Kinder präsent. Und hier kommt endlich meine Hausmacher-Salami aus dem ersten Teil wieder ins Spiel. Eines der Kinder schaute ziemlich sehnsüchtig auf mein letztes Stück. Also gab ich ihm die Hälfte. Kurz darauf stand der kleinere Bruder daneben und wollte natürlich ebenfalls etwas. Damit war auch die andere Hälfte weg. Man muss auch loslassen können.

Ein Tisch für alle

Am letzten Tag saßen wir draußen an einem großen Tisch. Bettina, die etwas weiter oben in Röthenbach ihren LebensRaum betreibt, war gekommen, außerdem die beiden Ankes und weitere Menschen. Einer kochte Kaffee, zwanzig Eier wurden in einen Kochtopf gestopft und jeder stellte auf den Tisch, was er mitgebracht hatte. Genau solche Situationen sind es, die ich mir unter gemeinschaftlichem Leben immer vorgestellt habe. Kein Festival. Kein Workshop. Kein großes Programm. Ein langer Tisch voll liebenswerter und lebendiger Menschen. Alle bringen etwas mit, setzen sich dazu, essen, reden und räumen irgendwann vermutlich auch wieder auf.

Fortsetzung auf S. 7

← Fortsetzung von S. 6

Natürlich weiß ich, dass auch das ein besonderer Tag war. Gemeinschaft besteht nicht nur aus langen Tafeln unter freiem Himmel. Sie besteht genauso aus Buchhaltung, schwierigen Entscheidungen, Arbeit, unterschiedlichen Bedürfnissen und wahrscheinlich auch daraus, dass irgendjemand gerade keine Lust hat, das wegzuräumen, was ein anderer liegen gelassen hat. Vielleicht gefiel mir deshalb, dass Seelenschatz noch so unfertig ist. Es präsentiert mir keine fertige Utopie. Es wird ausprobiert.

Und irgendwo soll ein Bach sein

Unterhalb des Hofes liegen eine Streuobstwiese und eine Rinne, durch die im Frühjahr ein kleiner Bach fließt. Bei meinen Besuchen war sie trocken. Macht nichts. Der füllt sich wieder. Ich liebe Bäche. Sie sind meine Lieblingsgewässer. Wer ihnen lange genug zuhört, merkt, dass ein Bach gar nicht einfach nur plätschert. Da rinnt und gluckst, rieselt und wirbelt es, Wasser streicht an Grashalmen entlang und springt über Steine. Aus einem Geräusch werden viele, und zusammen weben sie einen Klangteppich.

Ich wusste nun also, dass hier im Frühjahr Wasser fließen würde. Und ich wusste auch, wo Rico sich weitere Tiny Houses vorstellte, wo einmal Gärten sein könnten und was aus Räumen werden sollte, die jetzt noch Baustellen waren.

Beim ersten Besuch hatte ich mich gefragt, ob Menschen sich auf diese Weise tatsächlich gemeinsam ein Zuhause bauen können. Nach zwei Besuchen war die Frage nicht beantwortet. Aber sie hatte sich verändert. Denn inzwischen hatte ich gesehen, dass aus unfertigen Räumen tatsächlich schöne Wohnungen werden können.

Ich hatte mit angepackt, gemeinsam gegessen, meine Salami verloren und begonnen, mir vorzustellen, wie ich selbst hier wohnen würde.

Und dann gab es da noch Bettina. Etwa anderthalb Kilometer weiter oben im Dorf und rund hundert Höhenmeter höher lag ihr LebensRaum. Auch über sie hatte ich schon in den „Guten Nachrichten“ berichtet. Diesmal sollte ich nicht nur darüber reden, was dort geschieht. Ich sollte es erleben.

Das Fest „100 Jahre Scheune“ stand vor der Tür.



Ricos Tiny House · Foto: Oliver Schindler

Seelenschatz bei Menschlich Wirtschaften: https://menschlichwirtschaften.de/initiativen/hofgemeinschaft-seelenschatz/

Webseite von Bettina in Röthenbach: https://belebenskunst.de/

von Oliver Schindler

WORT DER AUSGABE

„Küchenhexe“ *die · Substantiv*

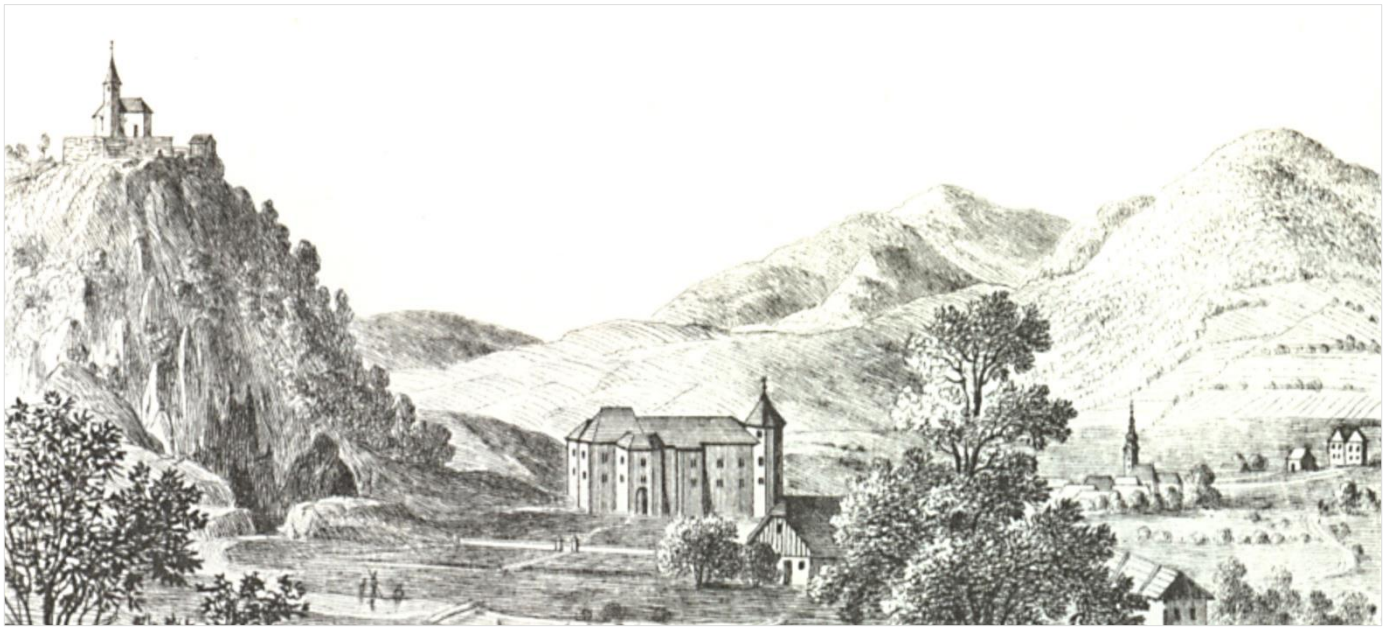
„Küchenhexe“ nennt der Volksmund den Sparherd, auch Stangenherd oder Kochmaschine genannt: einen meist mit Holz befeuerten Herd, auf dem gekocht und gebacken wird und der zugleich die Küche wärmt. Vom Ende des 18. Jahrhunderts bis weit ins 20. Jahrhundert stand er in vielen Häusern. Auf dem Hof Seelenschatz ist die Küchenhexe noch in Betrieb: Oliver Schindler saß dort an einem kühlen Abend mit Rico, Torsten und Eric zusammen, und der Herd verbreitete eine sehr angenehme Wärme. Und weil im Anglizismus des Monats auch noch eine Sandhexe am Strand auftaucht, wird in dieser Ausgabe ein wenig gehext. Ein Wort für alle, die es sich im November warm und gemütlich machen.

Welches Wort ist Euch in dieser Ausgabe besonders aufgefallen? Schickt uns Euer persönliches „Wort der Ausgabe“ an redaktion@radio-berliner-morgenroete.de, vielleicht steht es schon im nächsten Heft.

BERICHT

„Menschen wollen mit Menschen sprechen“

Das Terra Parzival in Slowenien bekommt im nächsten Jahr Zuwachs: Vier Tage dreht sich beim „Business Parzival“ in Podgrad alles um die Verknüpfung von Wirtschaften mit Kultur, Spiritualität und Leidenschaft



Schloss Podgrad bei Vransko, Ort des Questivals 2026, auf einer Lithografie von 1825 · Illustration: Wachtl und J. F. Kaiser, gemeinfrei

Podgrad. Uralte Schlösser und Burgen, dramatische Schluchten und früher von Einsiedlern bewohnte Höhlen: Die Region um Podgrad in Slowenien ist wie geschaffen für mystische Geschichten. Die 800 Jahre alte Sage von Parzival soll in dieser Landschaft ihren Ursprung haben – Grund genug für den weltbekannten Geiger Miha Pogacnik, seit vielen Jahren im „Terra Parzival“ ein Questival zu organisieren.

Knapp eine Woche lang trafen sich dort rund um die diesjährige Sommersonnenwende Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen zu Wanderungen, Gesprächen, Begegnungen und besonderen musikalischen Erfahrungen. Das aus dem Kulturfestival *Idriart* entstandene Questival bot den Teilnehmern viel Raum, das Programm mitzugestalten – mit eigenen Impulsen, Workshops, Vorträgen oder Kunstaktionen. Henryk Mioskowski stellte in seinem Beitrag das Wanderjahr-Projekt von Menschlich Wirtschaften vor. „Das Interesse war groß, die Flyer wurden gerne genommen“, erzählt das Vorstandsmitglied der Genossenschaft.

Begeistert war Mioskowski über die Vielfalt der Beiträge, die zu den sieben Feldern des Terra Parzival präsentiert wurden.

> ***„Es passt zu den Zielen und Leitlinien unserer Genossenschaft.“***

Viele der knapp 40 Teilnehmer luden täglich zu Vorträgen und spannenden Diskussionen ein. Themen waren unter anderem Kunst als transformative Kraft, die Schaffung neuer Formen von Gemeinschaft, neue Lernwege oder die Neuinterpretation der Beziehung zwischen kreativem Ausdruck und Wirtschaftsleben. Gerade Letzteres wird bei der nächsten Auflage im Juni 2027 eine deutlich größere Rolle spielen.

Geplant ist, direkt im Anschluss an das nächste Terra Parzival ein viertägiges Treffen zu organisieren. Das sogenannte Business Parzival wird von einem Team vorbereitet, zu dem auch Henryk Mioskowski gehört. Mit dabei sind zudem ehemalige Vorstände von bedeutenden Wirtschaftsunternehmen aus verschiedenen Ländern, aber auch Kunsthistoriker und Künstler wie Miha Pogacnik.

Fortsetzung auf S. 9

← Fortsetzung von S. 8

> ***„Dabei dürfte auch der Umgang mit der sogenannten Künstlichen Intelligenz eine wichtige Rolle spielen.“***

Der slowenische Geiger bietet den Teilnehmern ein ungewöhnliches Klangerlebnis an: Bei der „Miha-Methode“ wird ein Konzert gegeben, bei dem die Zuhörer mitten zwischen den Orchestermusikern sitzen.

Bei den Vorträgen und Gesprächen rund um Wirtschaftsthemen geht es um Verknüpfungen mit Spiritualität und der menschlich-kulturellen Dimension des Wirtschaftens. Dabei dürfte auch der Umgang mit der sogenannten Künstlichen Intelligenz eine wichtige Rolle spielen. Vor allem in Unternehmen, die alles der Gewinnmaximierung unterordnen, wird KI immer mehr den Menschen ersetzen – und damit die moralische Komponente des Wirtschaftens. Für Henryk Mioskowski gibt es aber auch schon Gegenbewegungen.



Schloss Borl (Ankenstein) über der Drau, Kupferstich von 1681. Die Parzival-Deutung sieht hier den Ursprung von Parzivals Vater Gahmuret · Illustration: G. M. Vischer und M. Greischer, gemeinfrei



Die Höhle Belojača unterhalb des Boč gilt als mögliche Einsiedelei des Trevrizent aus Wolframs „Parzival“ · Foto: Vid Pogacnik, CC BY-SA 4.0

Als Beispiel nennt er einen Finanzdienstleister, der sämtliche Mitarbeiter kündigte und durch KI-Chatbots ersetzte. Die Maßnahme erwies sich als Flop, viele entlassene Mitarbeiter wurden wieder eingestellt. „Menschen wollen mit Menschen sprechen“, betont der 57-jährige Unternehmer und Moderator. Weiter wird es beim Business Parzival um die Integration von Kultur, Leidenschaft, Ästhetik und menschlicher Selbstverwirklichung in Unternehmen gehen. „Miha Pogacnik setzt sich seit vielen Jahren dafür ein, die Kultur aus der Unterhaltungsecke zu holen und sie als festen Bestandteil unseres Lebens zu integrieren“, so Mioskowski. Den Mitgliedern von Menschlich Wirtschaften legt er das Terra Parzival ebenso ans Herz wie das erstmalig organisierte Business Parzival: „Es passt zu den Zielen und Leitlinien unserer Genossenschaft.“

von Sven Tietgen

Vormerken

Terra Parzival: nächste Auflage im Juni 2027
Business Parzival: vier Tage in Podgrad
Infos: www.terraparzival.eu

Bildnachweis

- **Schloss Podgrad:** Wachtl und J. F. Kaiser, 1825, gemeinfrei, commons.wikimedia.org/?curid=25591877
- **Höhle Belojača:** Vid Pogacnik, „Belojača cave“, 2021, CC BY-SA 4.0, creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de, commons.wikimedia.org/?curid=100263258
- **Schloss Borl:** G. M. Vischer und M. Greischer, 1681, gemeinfrei, commons.wikimedia.org/?curid=22497767

WILDKRÄUTER

Vom Wurfgeschoss zur Wundheilerin

Quitten sind in Küche und Hausapotheke vielfach verwendbar. Sie stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe

Ich muss im Grundschulalter gewesen sein, als ich Quitten erstmals bewusst wahrgenommen habe. Damals liebte ich diese kleinen harten Früchte, die mir im Herbst an Hecken auf meinem Schulweg gelb entgegenleuchteten. Sie waren das perfekte Wurfgeschoss, für einige Wochen gegen Jahresende stets im Einsatz, um ungeliebte Schulkameraden abzuwehren. Und eine super Vorbereitung auf die Schneeballschlachten in der kalten Jahreszeit. Ich wäre nie auf die Idee gekommen, dass diese harten Dinger essbar sind.

Es sollten noch ungefähr 30 Jahre vergehen, bis ich die Quitte auf ganz neue Art entdeckte. Eine Freundin hatte einen Sammelort in Berlin gefunden und wir machten uns auf den Weg. Im Quittenparadies angekommen, luden wir – beide passionierte Sammlerinnen – kiloweise Quitten in die Kinderwagen unserer noch kleinen Kinder. Passenderweise hatte zu der Zeit ein Nachbarschaftstreff in meinem Kiez für ein paar Tage eine Saftpresse organisiert. Stundenlang hackte ich die harten Dinger vor Ort klein und drehte sie mit einiger Muskelkraft durch die Presse. So produzierte ich literweise Quittensaft – die Basis für einen köstlichen Likör, der, angesetzt mit Zucker und Hochprozentigem, mit der Lagerung immer leckerer wurde. Ich habe immer noch Reste davon im Schrank stehen, mittlerweile ist mir das Zeug allerdings viel zu süß. Lange wusste ich nichts mehr mit den heimischen Früchten anzufangen, bis sich die Quitte vor Kurzem wieder einen Platz in meinem Leben eroberte.

Quitten stecken voller Mineralstoffe und Vitamine, sind vielseitig verwendbar und gesund

Von allen Seiten kommt sie plötzlich zu mir. Wie das so ist, wenn erstmal der Fokus darauf liegt, verschenken Freunde, Bekannte, Nachbarn Quitten über Quitten, es ist sogar die Rede von einer Quittenschwemme. Da ich kein Freund mehr von Zucker und Alkohol bin, sind Gelees, Marmeladen und Liköre für mich bei der Verarbeitung keine Option. Also habe ich die Früchte kurzerhand in dünne Scheiben geschnitten und erstmal im Dörrgerät getrocknet.



Außen schrumpelig und etwas pelzig, innen voller Vitamine und Mineralstoffe. Wer die Quitte für sich entdeckt, kommt gut über den Winter. · Foto: Daniela Aue-Gehrke

Ich reibe sie auch gerne für mein tägliches Frühstücksporridge, um ein bisschen von den guten Inhaltsstoffen zu profitieren. Da die Quitte, neben Vitamin C, Mineral- und Schleimstoffen, auch Bitterstoffe enthält, ist der rohe Verzehr allerdings nichts für Ungeübte. Einige Quellen bezeichnen sie roh sogar als ungenießbar. Erst beim Kochen baut sich das bittere Tannin ab, während das reichlich vorhandene Kalium und Kupfer dem Körper auch nach der Verarbeitung noch zur Verfügung stehen. So tragen Quitten auch zur Versorgung mit Kalium bei.

Fortsetzung auf S. 11

WILDKRÄUTER

← Fortsetzung von S. 10





Gesunde Frucht vom Wegrand – und viel mehr als nur ein Wurfgeschoss. Quitten wachsen praktisch überall, in der Stadt sind sie oft in kleinen Hecken als Grundstücksbegrenzung zu finden. · Foto: Daniela Aue-Gehrke

Lecker und gleichermaßen gesund ist die Verarbeitung von Quitten auch für ein Ofengemüse oder als Bestandteil herbstlicher Suppen aus Kürbis und anderen saisonalen Gemüsen.

Quitten lindern Husten, Halsschmerzen und kleine Wunden. Außerdem wirken sie entzündungshemmend.

Die ebenfalls, vor allem auch in den Kernen, reichlich vorhandenen Schleimstoffe lindern Halsschmerzen und Husten, wirken positiv auf Magen und Darm und gelten als entzündungshemmend. Dafür einfach einen Teelöffel der unzerkleinerten Kerne mit warmem Wasser übergießen und stehen lassen, bis sich Schleim gebildet hat. Abseihen und täglich zwei bis drei Tassen davon über den Tag verteilt trinken. Der Schleim kann auch auf kleinere Wunden oder aufgeplatzte oder spröde Hautstellen aufgetragen werden. Es fasziniert mich immer wieder, wie die Natur für uns sorgt und wir im Herbst das Rüstzeug für den Winter erhalten.

Quitten gehören zur Familie der Rosengewächse, ihre Kerne sollten, da sie, wie die von Äpfeln, Blausäure enthalten, nicht gegessen werden. Beste Sammelzeit für Quitten ist der späte Herbst, wo sie an Hecken oder bis zu fünf Meter hohen Bäumen zu entdecken sind. Sie können unterschiedlichste Größen und auch Formen annehmen. Die Apfelquitte ist klein und rund, die Birnenquitte größer und, wie der Name verrät, birnenförmig. Beiden gemein sind die leuchtend gelbe Farbe und der weiche Flaum, der vor der Verarbeitung mit einer Gemüsebürste gründlich abgeschrubbt werden sollte. Das alles interessierte die alten Griechen vermutlich wenig. Glaubt man der Mythologie, war die Quitte für sie ein Liebes- und Lebenssymbol, das den Göttern auf Altären geschenkt wurde.

Was dann mit ihnen passierte, bleibt der Fantasie überlassen.

von Daniela Aue-Gehrke, Wildkräuter-Beraterin nach Dr. Markus Strauß, ganzheitliche Ernährungsberaterin und Yogalehrerin, www.plantoga.de

Rezepte mit Quitten

- **Ofengemüse mit Quitten:** 2–3 große Quitten, einen kleinen Hokkaido-Kürbis, 2–3 Rote-Bete-Knollen, 3 rote Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und mit Kokosöl und etwas Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin vermengen und auf einem Backblech verteilen. Einige Knoblauchzehen im Stück darauf verteilen und das Ganze ca. 30 Minuten (nicht vorgeheizt) bei 180 Grad garen lassen. Gelegentlich umverteilen. Dazu schmeckt ein Dip aus Kokosjoghurt sowie, wer's mag, frisches Brot.
- **Quittenbrot:** 1 kg Quitten gründlich waschen und den Flaum abbürsten, Stiele und Wuchsansatz entfernen und achteln. Mit 125 ml Wasser kochen und mit Pürierstab oder im Hochleistungsmixer zu einem feinen Püree zerkleinern und, je nach Geschmack, Gewürze wie Zimt, Vanille oder Kardamom hinzugeben. Das Mus mit 1 kg Gelierzucker verrühren, erneut aufkochen und die Masse auf ein Blech streichen. Schonend trocknen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und ggf. in Zartbitterschokolade tunken. Eine tolle weihnachtliche Süßigkeit, die sich auch zum Verschenken eignet.
- **Tipp:** Quitten passen geschmacklich gut zu weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Vanille, Muskat oder Kardamom. Lecker ist eine Kombination mit Ingwer, Orangenschale, Rosinen oder Mandeln.

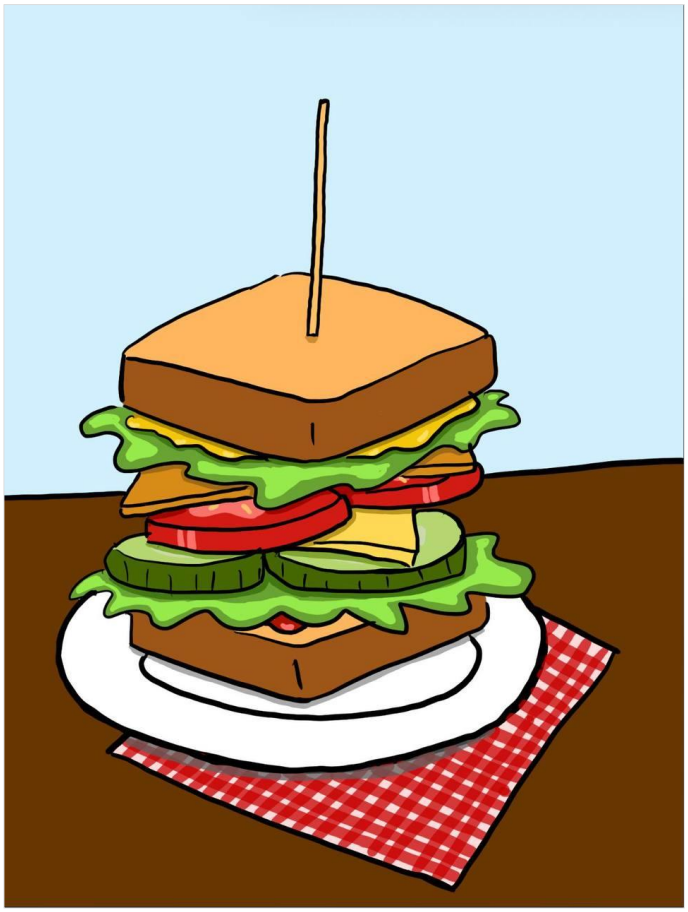
SPRACHE

Der Anglizismus des Monats

Teil 18: Sandwich

Wie nennt man eine Hexe (engl. = witch) am Strand? Antwort: A sandwitch. Eine Sandhexe?!! Dieses kleine Wortspiel fand ich in einem Schulbuch für den Englischunterricht der dritten Klasse, es soll junge Englischlernende auf lustige Weise auf die Fallstricke beim korrekten Schreiben dieses allzu gängigen Anglizismus (natürlich ohne das ‚t') stoßen. Auch wenn die wenigsten unter uns bei dem Wort Sandwich an eine Frau mit Zauberstab und spitzem Hut am Strand denken dürften, sondern wohl eher eine üppig belegte Klappstulle vor dem inneren Auge haben, ist vermutlich nur wenigen die ganze Geschichte hinter diesem Begriff bekannt.

Die Idee ist jahrhundertalt. Und so einfach wie genial. Man nehme zwei Scheiben Brot, lege etwas Aufschnitt auf die eine Seite, bedecke das Ganze mit der zweiten Scheibe und fertig ist die Urform dessen, was wir noch heute als Sandwich bezeichnen. Als John Montagu (1718–1792), 4. Earl of Sandwich, gegen Ende des 18. Jahrhunderts den praktischen Snack erfand, hätte er sich wohl nicht träumen lassen, dass seine Schöpfung über die Jahrhunderte zum Dauerbrenner der schnellen Ernährung werden würde. So traf ausgerechnet dieser alte Staatsmann, ein passionierter Kartenspieler und Workaholic, mit seinem chronischen Mangel an Zeit und Geld nicht nur den Geist der damaligen Zeit. Essen musste für ihn nebenbei möglich sein, ohne viel Aufhebens, noch dazu kostengünstig. Dieses Motiv dürfte vielen von uns aus dem meist hektischen Alltag bekannt sein. Der Legende nach wollte Montagu angeblich vor allem beim Cribbage, einem bis heute in England beliebten Spiel, keine Zeit verlieren. Ob seine kulinarische Schöpfung dem Spielen oder seiner ununterbrochenen Tätigkeit am Schreibtisch geschuldet ist, sei allerdings, laut Wikipedia, bis heute nicht eindeutig belegt. Heute dürfte, so viel ist sicher, ein weiterer Anlass für den Verzehr hinzugekommen sein: purer Genuss.



Üppig belegte Klappstulle mit Spieß · Illustration: Frida Aue

> ***„Essen musste für ihn nebenbei möglich sein, ohne viel Aufhebens, noch dazu kostengünstig."***

Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Sandwich

Liebe Leserinnen und Leser, gerne könnt ihr uns per E-Mail (redaktion@radio-berliner-morgenroete.de) eure Lieblingsübersetzungen für den jeweiligen Anglizismus zusenden. Wir freuen uns über jede Zuschrift!

von Daniela Aue-Gehrke

Mitraten!

Auf der nächsten Seite wartet das große MWM-Novemberrätsel: zehn Fragen zu dieser Ausgabe, ein Lösungswort.
Die Auflösung des Oktoberrätsels steht auf Seite 2.

Noch eine Hexe?

Unser Wort der Ausgabe ist die „Küchenhexe", mehr dazu auf Seite 7.

NOVEMBERRÄTSEL UND IMPRESSUM

Das große MWM-Novemberrätsel

Habt Ihr diese Ausgabe aufmerksam gelesen? Dann findet Ihr alle zehn Antworten, und die markierten Buchstaben ergeben unser Lösungswort!

1. Spätestens seit diesem Ereignis im Jahr 1989 sieht Maria Kleo die Welt ein wenig anders als der Durchschnitt *(1. Buchstabe)*

2. Das lobt Maria Kleo an den Räumen der umgebauten Tischlerei in Cottbus-Kahren *(1. Buchstabe)*

3. Neben einem großen Wasserspeicher gehört er zum Hof Seelenschatz *(4. Buchstabe)*

4. Dorthin wollte Oliver oberhalb des Hauses laufen, um den Sonnenuntergang anzusehen *(4. Buchstabe)*

5. Als mögliche … des Trevrizent aus Wolframs „Parzival“ gilt die Höhle Belojača *(1. Buchstabe)*

6. Über diesem Fluss liegt Schloss Borl, aus dem Parzivals Vater Gahmuret stammen soll *(2. Buchstabe)*

7. Ihn setzte Daniela aus Quittensaft mit Zucker und Hochprozentigem an *(1. Buchstabe)*

8. Darin landeten die kiloweise gesammelten Quitten aus dem Berliner Quittenparadies *(2. Buchstabe)*

9. Eine Hexe am Strand heißt auf Englisch „A …“ *(3. Buchstabe)*

10. Purer …: Dieser Anlass für ein Sandwich dürfte heute hinzugekommen sein *(1. Buchstabe)*

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Schreibt uns Euer Lösungswort an redaktion@radio-berliner-morgenroete.de, die Auflösung gibt es in der Dezember-Ausgabe!

Impressum

Menschliche Werte Medien · Onlinezeitung

Herausgeber
Menschliche Werte Medien

Redaktion
Oliver Schindler (V.i.S.d.P.)
redaktion@radio-berliner-morgenroete.de

Layout & Satz
Henrik & Marie

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe
Sven Tietgen, Beate Diederichs, Oliver Schindler, Daniela Aue-Gehrke

Bildnachweise
Daniela Aue-Gehrke (plantoga.de) · privat · Oliver Schindler · Wachtl und J. F. Kaiser, G. M. Vischer und M. Greischer (gemeinfrei) · Vid Pogacnik (CC BY-SA 4.0) · Frida Aue (Illustration)

Erscheinungsweise
monatlich · Ausgabe November 2026 · 13 Seiten

Ideen, Vorschläge, Kritik oder Mitteilungen?

Dann schreib uns gerne an: redaktion@radio-berliner-morgenroete.de

Die Onlinezeitung von „Menschliche Werte Medien“ ist entstanden in Kooperation mit der Genossenschaft „Menschlich Wirtschaften“: www.menschlichwirtschaften.de. Dort ist sie auch online abrufbar, außerdem ist MWM noch eine Sparte bei www.radio-berliner-morgenroete.de.

Mit herzlichen Grüßen aus der Redaktion · November 2026