

MWM

MENSCHLICHE WERTE MEDIEN

ONLINE ZEITUNG

Ausgabe Mai 2025

Schreibarbeiter über sich ... Die MWM Redaktion stellt sich vor Diesmal: Sven Tietgen



*Liebe Freunde der Online-Zeitung,
ich heiße Sven Tietgen*

und arbeite seit vielen Jahren als Journalist. Warum? Der Opa ist schuld. Meine Familie mütterlicherseits lebte bis Mitte der 1950-er Jahre in Dresden, mein viel zu früh verstorbener Opa Fritz arbeitete in der Region als Fotograf. Auch für die örtliche Zeitung war er aktiv, öfter lichtete er Politiker der damaligen Zeit ab. Seine Presse-Gene müssen irgendwie den Weg zu mir gefunden haben – und machten sich erstmals Ende der 1980er-Jahre bemerkbar.

Damals engagierte ich mich in der Dritte-Welt-Bewegung. Als Aktivist der Nicaragua-Gruppe Kiel machte ich Öffentlichkeitsarbeit für Projekte in dem mittelamerikanischen Land, das von der sandinistischen Befreiungsfront regiert wurde. Anfang 1990 wurden Wahlen anberaumt, auf eigene Kosten flogen wir mit einem kleinen Filmteam nach Managua. Zwei Monate reisten wir durch das Land, interviewten Politiker, Akteure von Projekten und auch Kämpfer der damals von den USA unterstützten Contra-Rebellen. Wieder zuhause, schnitten wir das Material zu einer 90-minütigen Doku und stellten den Streifen während einer Tournee an verschiedenen Orten in Deutschland vor.

Danach war journalistisch eine längere Pause angesagt. Ich jobbte als Taxifahrer, im Gartenbau und startete auch eine nicht so ganz von Erfolg gekrönte Karriere als Wochenmarkthändler („Komm ran hier, fünf Pfund nur zwei Mark!“). Zwischendurch verfiel ich dem Sound der Congas, lernte afro-kubanische Percussion und gab über viele Jahre Trommel-Seminare. Während der Jahrtausendwende – ich hatte das Arbeitslos gezogen – stellte mir das Arbeitsamt ein Ultimatum: Entweder ich suche mir eine Ausbildung oder das Arbeitsamt bestimmt über meinen zukünftigen Berufsweg.

Ich wählte eine Fortbildung zum Fachzeitschriftenredakteur – und die einjährige Ausbildung in Hamburg war die richtige Entscheidung. Intensiv und mit Freude setzte ich mich mit Formaten wie Reportage, Bericht, Interview oder Porträt auseinander und brachte erste Geschichten erfolgreich bei Tageszeitungen unter. Krönender Abschluss war ein Praktikum bei der taz Hamburg, ich schrieb dort viele Texte zu Musik, Theater und anderen Kulturthemen. Eine intensive Zeit, für die ich heute noch sehr dankbar bin – auch wenn mir die tageszeitung seit ziemlich genau fünf Jahren ganz und gar nicht mehr gefällt.

Aber zurück ins Jahr 2001. Nach der Ausbildung fing ich bei einem Anzeigenblatt in Rendsburg an, dort wurden die Kieler Nachrichten auf mich aufmerksam und boten mir den Posten als freier Mitarbeiter an. Wow, dachte ich – mit 42 Jahren werde ich abgeworben! Seitdem habe ich für diese Tageszeitung viele Themen und Termine in lokalen Bereichen übernommen. Ab dem Jahr 2020, als viele Zeitungskollegen zu Fans von Grundrechtseinschränkungen und Ausgrenzungen Andersdenkender mutierten, ließ mein Engagement für die Kieler Nachrichten allerdings merklich nach. Da traf es sich gut, dass ich mit meiner lieben Frau auf die Genossenschaft Menschlich Wirtschaften aufmerksam wurde und dort in die Initiative Menschliche Werte Medien einstieg. Initiator Oliver Schindler suchte gerade Mitstreiter für das Projekt Online-Zeitung, ich „durfte“ im vergangenen September die erste Ausgabe mit einem Erlebnisbericht zum Genossenschaftstreffen in Zinna füllen. Diese Zeitungsarbeit mag ich: Mit positiven, wertschätzenden Geschichten über Menschen und Projekte Optimismus verbreiten und so auch für Vorfreude auf unsere Zukunft sorgen.



VORWORT



„Komm lieber Mai und mache die Bäume wieder grün!“ - Seit jeher übt der „Wonnemonat Mai“ eine besondere Faszination auf die Menschen aus. Diese spiegelt sich in verschiedenen Bräuchen hierzulande wieder, wie zum Beispiel im Aufstellen des Maibaumes oder im „Tanz in den Mai“ in der Walpurgisnacht. Beides birgt ursprünglich die Bitte an Mutter Erde um Fruchtbarkeit für das kommende Jahr.

Die Nachtfröste sind spätestens nach den Eisheiligen endgültig Vergangenheit, im Garten werden jetzt Sommerblumen und Gemüse gepflanzt, die eine oder andere Maibowle mit oder ohne Waldmeister wird angesetzt und nicht wenige Leute heiraten am liebsten im Mai.

Im Frühling hat die Natur die größte Kraft und speichert diese in den Pflanzen. Die beste Zeit also, um zum Beispiel Brennnesseln, Löwenzahn und Giersch zu sammeln und von den guten Inhaltsstoffen zu profitieren. In unserer Rubrik „Wild und Grün“ widmen wir uns daher in dieser Ausgabe diesen drei Wildkräutern, die vielerorts leider noch als Unkraut gesehen und deshalb achtlos herausgerissen und weggeworfen werden.

Gleichzeitig ist auch das zarte Grün der Bäume ein Zeichen der Kraft und Hoffnung. Nutzen wir diese Urkraft, um weiterhin gute Dinge auf den Weg zu bringen, dass wir am Ende die Früchte unserer Arbeit ernten können. „Ernten“ z. B. auch in Form von „Dankbarkeit“, „Würde“ und „Gabe“ – alle drei vereint im „Gradido“, die Abkürzung der Begriffe in Englisch („Gratitude“, „Dignity“ und „Donation“). Was wir zudem auch wieder „ernten“ dürfen, ist unser Urvertrauen.

Ebenfalls auf dem richtigen Weg sind zwei Herzensmenschen in Rumänien, die dort ein Refugium und einen Kraftort inmitten unberührter Natur aufgebaut haben und sich dort zusammen mit anderen lieben Seelen um Pferde, Hunde und viele andere Tiere kümmern, die Hilfe benötigen. Ein Bericht vom 5. Symposium Falkensee der Menschheitsfamilie, wo Netzwerkverbindungen geknüpft, gute Ideen ausgetauscht und neue Perspektiven gewonnen werden, darf natürlich auch nicht fehlen.

Neue Möglichkeiten eröffnen sich auch, wo sich ein Kofferraum öffnet. Viele wunderbare, kreative Menschen haben die Zeichen der Zeit erkannt und unterstützen sich gegenseitig mit verschiedenen Gütern, von denen manche in liebevoller Handarbeit selbst hergestellt wurden und die nun über diesen Weg die Besitzer wechseln.

Schließlich erfahren wir noch etwas mehr über den Gradido, in unser Freundschaftsbuch hat sich diesmal Uli Gausmann eingetragen.

Allesamt kleine Schritte neben vielen anderen auf der Straße zu einem grandiosen Finale, dem „Erntefest“, wo wir aus dem Füllhorn der neuen Projekte schöpfen können. Und nun, lieber Leser, wünschen wir Dir viel Spaß bei der Lektüre unserer neuen Ausgabe!



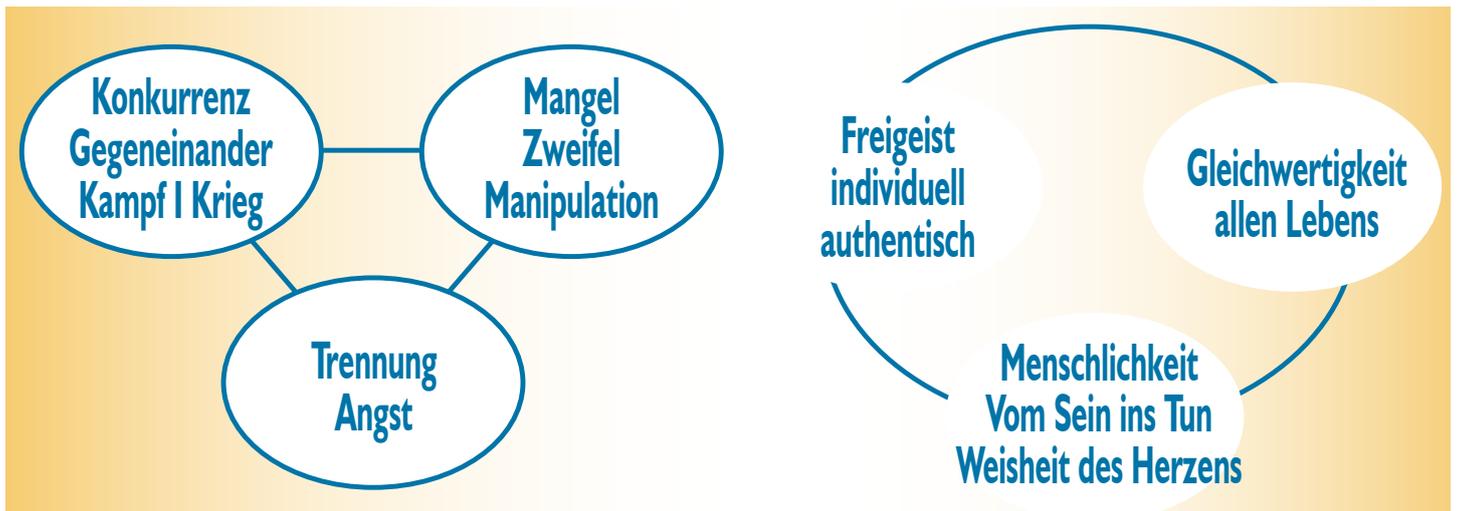
Bewusstes Sein mit Gradido, der neuen Schenk- und Dankbarkeitsvergütung



Gradido ermöglicht Wohlstand für jeden. Kann es sein, dass dieses reale Wunder vielen Menschen noch nicht nachvollziehbar ist? Was hindert daran, sich mit vollem Herzen an der Umsetzung zu beteiligen?

Gradido schöpft aus der Fülle, setzt Selbstverantwortung und Selbstermächtigung voraus. Wir befinden uns auf dem Weg zu einem neuen bewussten Sein. Dieses ist kein geographischer Ort, den es anzusteuern gilt, sondern unsere Präsenz in der Welt. Ein energetischer Kraftort, der aus der Verbundenheit mit uns selbst erwächst. Das Neue wird aus der Stille geboren und nur hier empfangen wir die Impulse für unser eigenes schöpferisches Wirken. Alles andere führt zu Wiederholungen in neuem Gewand. Wir haben über tausende von Jahren ein Mangelbewusstsein etabliert und jetzt heißt es: „Zurück ins Urvertrauen“.

Die Manipulation über das Geld drängte die Menschen in vielen Bereichen ins Opfersein und vielen von uns fällt die Vorstellung noch schwer, die neue Vergütung selbst zu schöpfen. Indem wir es aber tun, bewegen wir uns aus dem Bewusstsein der Trennung hinaus in das Wir-Gefühl, das aus der Verbundenheit, aus dem Gefühl der Einheit allen Seins erwächst. Jeder Schritt in diese Richtung führt uns aus der Dualität, dem Gegeneinander, hinaus in Richtung Kooperation, einem neuen Menschsein näher.



Jeder von uns trägt ein Bild in sich, das seit Generationen zusammengefügt wurde. Aus diesem Bild erwächst die Vorstellung, wie andere mit uns selbst in Beziehung treten sollen. Da der andere ebenso ein Bild in sich trägt, ist schnell die Ursache für Streit und Missverständnisse geschaffen. Dieses Bild, das wir von uns selbst haben, können nur wir selbst hinterfragen und in einem Transformationsprozess wandeln. Das ist die Aufgabe, die aus meiner Sicht jetzt vorrangig ansteht. Erst wenn wir die Bedeutung von Schönheit und Unbeschwertheit in der Beziehung zu uns selbst und anderen begreifen, suchen wir keinen Streit mehr. Die Welt muss nicht verändert werden. Sie verändert sich durch ein neues Bewusstsein jedes Einzelnen.

Das erfordert Mut, Beharrlichkeit, Motivation und Kraft. Wir brauchen diese Authentizität, diese Stärke aus uns selbst heraus, aus unserer wahren Essenz. Diese Menschen lassen sich nicht mehr manipulieren und leben aus der eigenen Mitte heraus. Gradido öffnet den Weg dorthin. Mein herzlicher Dank und Respekt gilt dem Gründer Bernd Hückstädt und seiner Partnerin Magret Baier. Sie sind die Pioniere für eine Form der Vergütung, die sich an die Gesetze der Natur anpasst und damit natürlich, harmonisch und lebendig ist.

Autorin Eva-Maria Zander

Gemeinsam dankbar wachsen – log dich ein bei Gradido mit deinem Startguthaben

<https://gdd.gradido.net/redeem/CL-d91e4b25dde911841e175c48>

und nimm teil am Kongress:

„VISIONEN & PROJEKTE – VERBINDUNGEN SCHAFFEN GEMEINSAM LEBEN“

Der erste Kongress dieser Art: dauerhaft online mit regionalem Wander-Symposium – sicher, flexibel, einfach und **kostenfrei auf der Gradido-Plattform**.

Ursprüngliche Worte



Foto: Mario Sunmir; www.sonnenmeer.eu

Abendsanft

Wenn am Abend die letzten Sonnenstrahlen alles um einen herum in ein weiches, warmes Licht tauchen und am Ende des Tages langsam wieder Ruhe einkehrt, so lässt sich das wunderbar mit einem Wort beschreiben: „Abendsanft“! Man sitzt gemütlich auf einer Bank, vor dem Haus oder in der Natur und genießt bei einem Getränk die Stimmung. Da gibt es so viel zu entdecken!

Da wiegen sich kleine Insekten auf Grashalmen durch die sanft der Wind streicht, andere tanzen in Schwärmen in der Luft. Grillen zirpen um die Wette, Amseln singen hoch oben in den Bäumen ihre schönsten Arien und andere kleine Vögel stimmen in den Chor mit ein. In der Ferne flüstert ein kleiner Bach – so, als wolle er mit seinem Plätschern das Musikstück vollkommen machen.

Die Luft ist warm und mild und streichelt einem das Gesicht, die Blumen fangen noch das letzte Tageslicht ein. Manche haben ihre Blüten schon zur Nachtruhe geschlossen und ihre Blätter wie Hände gefaltet.

Auch die Häuser kommen nach und nach zur Ruhe und schließen ihre Augen. Die Menschen kommen nach Hause und genießen nach der Hektik des Tages den wohlverdienten Feierabend. Andere nutzen die letzten Abendstunden noch, um sich an der frischen Luft zu bewegen und gehen gemütlich spazieren.

Halten wir nach den Wirrungen und Veränderungen in der aktuellen Zeit ebenfalls kurz inne und geben uns für eine Weile der abendsanften Stille hin, um wieder Kraft für das zu tanken, was noch vor uns liegt.

Text: Carin Utermöhle

Der Anglizismus des Monats

Homepage

Musste man vor 25 Jahren teilweise noch ganz schön danach suchen, so ist sie aus dem heutigen Leben gar nicht mehr wegzudenken. Weltweit gibt es momentan ca. 2 Milliarden davon, Tendenz steigend. Einige von uns dürften eine eigene haben. Für Firmen ist sie mittlerweile unabdingbar geworden, wenn sie wettbewerbsfähig bleiben wollen. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen: lange, kurze, animierte, statische, aus einer oder mehreren Seiten bestehend, mit oder ohne Bilder aber immer mit Text, mit weniger oder mehr Aufwand mit einem Baukastensystem oder – wer das kann – selbst programmiert. Manche von ihnen sind regelrechte Kunstwerke! Die Rede ist von einer Homepage, manchmal auch Webseite oder Website genannt.

Eine Homepage ist, wörtlich genommen, eine „Zuhauseseite“ oder eine „Heimatseite“. Eine Seite, auf der ich zuhause bin und mich im Rahmen der geltenden Gesetze kreativ austoben kann. Auf der ich der Welt so viel oder so wenig über mich erzählen kann wie ich möchte – in meiner Sprache und in anderen. Auf der ich mich weltweit vernetzen kann, ohne jemals das Haus verlassen zu müssen. Noch heute ist daher der am meisten voreingestellte Text für zum Beispiel eine neue Gestaltung des Erscheinungsbildes (ein „Theme“ oder ein „Layout“) „Hello World!“, bzw. im deutschsprachigen Raum „Hallo Welt!“.

Bemüht man eine bekannte Internet-Enzyklopädie nach der Definition, so findet man dort u. a.: „Im präziseren Sinne bezeichnet Homepage die erste Seite, die beim Aufruf einer Webadresse angezeigt wird und von der aus man die anderen Inhalte der Website aufrufen kann. Die Homepage wird deshalb auch als Indexseite, Leitseite, Einstiegsseite, Hauptseite oder Startseite bezeichnet. Sie ist oft der erste Berührungspunkt für Besucher und trägt maßgeblich zur Wahrnehmung der gesamten Website bei. Eine gute Struktur sowie relevante Inhalte können dazu beitragen, dass die Website in Suchmaschinen besser gefunden wird.“

Hauptsächlich der digital vernetzten Welt ist es zu verdanken, dass der eine oder andere Anglizismus Einzug ins berufliche oder private Leben gehalten hat, ist doch die Verkehrssprache im Internet meist Englisch. Da tauchen dann Begriffe wie „Cookies“, „Online“, „Provider“, „Server“ und nicht zuletzt „Computer“, „Internet“ und eben „Homepage“ selbst auf und werden wie selbstverständlich verwendet.

Zugegeben – ohne sie gäbe es diese Rubrik gar nicht und es sind ihrer so viele, dass sie ihr sicher ein langes Leben bescheeren werden. Aber, warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute bekanntlich doch so nah liegt? Manchmal auf einer Seite im weltweiten Netz, oder eben kurz: auf einer „Heimatseite“.

Text: Carin Utermöhle



Illustration: Frida Aue

DAS MWM FREUNDSCHAFTSBUCH

Andere Medienunternehmen mögen Geschäftspartner haben, doch unsere Zeitung hat Freunde. Und die bitten wir natürlich, etwas in unser Freundschaftsbuch hinein zu schreiben.

Manche von ihnen kennt ihr vielleicht auch schon und könnt sie dadurch mal von einer ganz anderen Seite erleben.

So ist das nun mal mit Freunden.

Wenn man sie auch noch so gut kennt, es gibt immer wieder etwas Neues zu entdecken.

Uli Gausmann ist Gesellschaftswissenschaftler, Autor, fürsorglicher Erfinder, emotionaler Provokant, genussvoller Materialist, Kapitalismusanalytiker und -kritiker und sucht nach Wegen aus dem Kapitalismus.



Uli Gausmann

- Wenn ich richtig stark Hunger habe, dann ... gehe ich an den Kühlschrank und suche einen Pfefferbeißer.
- Einer der Menschen die ich schon lange persönlich kennenlernen wollte ist ... Maria Sacharowa, weil ... ich sie für eine außerordentlich gebildete, kluge, schlagfertige und beeindruckende Persönlichkeit auf der internationalen politischen Bühne halte.
- Meine wichtigste Erkenntnis über die Menschheit ist, ... dass ihr Leben und Überleben eine ständige Auseinandersetzung und ein Kampf mit den nicht selbst gewählten Umständen ist.
- Der verrückteste Traum, den ich mal hatte handelte von ... einem Helikopterflug durch die Hochhausschluchten von Schanghai.
- Wenn ich mir selber etwas zu Essen mache, koche ich zumeist ... Bratkartoffeln.
- Mir ist vor Kurzem etwas richtig Lustiges passiert und zwar ... habe ich meinen ehemaligen Deutschlehrer getroffen und wir hatten einen Riesenspaß zusammen. Er hatte zum Klausurtermin für das Abi die Klausuren zu Hause vergessen und wurde von einem Schüler im Eiltempo nach Hause gefahren, um sie vom Küchentisch zu holen, wo sie friedlich lagen.
- Wenn ich meine Lieblingsmusik höre, dann ... würde ich am liebsten das Fenster aufmachen und den Lautsprecher hineinstellen.
- Meiner Meinung nach ist die wichtigste Errungenschaft der Menschheitsgeschichte ... die europäische Aufklärung und die Dialektik als Erkenntnismethode.
- Als ich das erste Mal verliebt war ... stand ich auf dem Schulhof und war neun Jahre alt; vor einigen Jahren habe ich sie wiedergesehen. Manchmal braucht man Glück im Leben ...
- An meinem ersten Schultag ... war ich mit einer großen Schultüte im Arm aufgeregt und gespannt auf das, was da jetzt kommen wird. Meine Klassenlehrerin war einen Meter sechzig groß und hieß Fräulein von Kanne (kein Witz!).
- Wenn ich der König von Europa wäre ... würde ich als Erstes alle Waffen abschaffen
- Wenn ich an Heinz Rudolf Kunze denke, fühle ich ... Wer???
- Wenn ich den Namen Joachim Fuchsberger höre, denke ich spontan an ... Blacky und Seitenscheitel.
- Wenn ich drei Wünsche frei hätte ... würde ich sie meinen Liebsten zur Verfügung stellen.

Menschen wieder in ihre Kraft bringen

Mit Salohea haben Heiko und Katja Fauth in Rumänien einen Ort der Heilung geschaffen



Drei Anläufe hat es gebraucht, nun ist es endlich soweit: Gespannt warten wir am verabredeten Treffpunkt, am Rande einer dieser typisch rumänischen Schlaglochstraßen, bis plötzlich Katja Fauths dunkler Volvo aus einer Staubwolke auftaucht. Gut gelaunt steigt die 55-Jährige aus dem Auto. Heute wird sie uns ihr Herzensprojekt zeigen: Salohea, ein Refugium für Menschen und Tiere, das sie vor einigen Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Heiko, 54, mitten in Transsylvanien, irgendwo zwischen Brasov (Kronstadt) und Sibiu (Hermannstadt) ins Leben gerufen hat. Dreimal mussten sie unsere Treffen kurzfristig absagen, weil, so Heiko, mal wieder „Land unter“ ist. Gleich mehrere Helfer hatten überraschend abgesagt, ein Hengst bricht immer wieder aus und ein seltsames Welpensterben macht ihnen Sorge. Nebenbei müssen sie ihren Umzug in der Stadt organisieren. „Wir können gerade nichts planen“, sagt Heiko, und beschreibt damit wohl eher einen Dauerzustand, der die Tage für ihn und seine Frau stets im Morgengrauen beginnen und spät abends enden lässt. Während die kranken Junghunde wegen der Ansteckungsgefahr zuhause gepflegt werden, müssen die Tiere auf dem Gelände mit Wasser und Futter versorgt werden – alleine 150 kg Trockenfutter brauchen die Hunde jeden Tag. Das alles muss besorgt und transportiert werden, hinzu kommt die Versorgung mit Wasser, die Kontrolle und Reparatur von Zäunen und Leitungen und, wie jetzt im Frühling, die hormonell bedingten Eskapaden eines ihrer Hengste.

Da vor kurzem auch noch der Geländewagen zusammenbrach, geht es von unserem Parkplatz rund zwei Kilometer zu Fuß weiter. Je tiefer wir in die Stille und Schönheit des Tals vordringen, desto mehr spüren wir die Kraft dieses Ortes, die wohl auch Heiko und Katja bislang vorm Aufgeben bewahrt und schon viele andere Menschen verzaubert hat. Wie zum Beispiel den

spirituellen Lehrer und Influencer Kai Brenner, der hier seit dem vergangenen Jahr mehrtägige Kakao-Retreats veranstaltet. Oder Theo, eine junge Rumänin, die vor anderthalb Jahren als Helferin für einige Wochen anheuerte und seitdem dauerhaft in der Jurte mitten auf dem 15 Hektar großen Gelände, eingebettet von Wäldern, Feldern, Wiesen und sanften Hügeln lebt.

Der Ort macht was mit den Menschen

Gegen alle Widrigkeiten, getragen von ihrer tiefen Liebe zu Natur, Menschen und Tieren halten die Fauths hier ihre Vision am Leben: Einen Ort der Heilung schaffen, nicht nur für Tiere, sondern auch für Menschen und Natur. Nicht umsonst heißt Salohea übersetzt so viel wie Zufluchtsort oder auch Heiligtum (Sanctuary) für Liebe (Love) und Heilung (Healing). „Die Menschen brauchen ein neues WIR, statt in der Angst zu leben“, ist Heiko überzeugt. Heiko und Katja beschäftigten sich bereits in Deutschland mit alternativen Heilmethoden, gaben Seminare und Workshops zu ätherischen Ölen, essbaren Wildpflanzen und Heilkräutern sowie Themen wie Permakultur oder Geomantie. Ihre Erfahrungen möchten sie auch hier in Rumänien weitergeben. Perspektivisch möchten sie einen Ort der Bildung schaffen, um auch schon Kinder, jenseits staatlicher Bildungspläne, mit dem fürs Leben wertvollen Wissen zu versorgen. Eine Schulpflicht gebe es in Rumänien nicht. Doch das ist Zukunftsmusik. Idealerweise wären die Menschen erstmal einen ganzen Monat, „eine komplette Mondphase“, hier, um wieder in Kontakt mit sich und der Natur zu kommen“, meint Heiko. Auch wenn die meisten Besucher bereits nach kurzer Zeit verändert seien. „Der Ort macht was mit ihnen“, so Heiko. Die Erdenergie sei hier besonders stark. Schon nach wenigen Stunden auf dem Gelände wird auch für uns erlebbar, wovon er spricht.

Fortsetzung Seite 7

„Tiere sind in Rumänien nichts wert.“

Gefunden hatten die Fauths diesen besonderen Ort nach jahrelangen Reisen durch Europa, auf der Suche nach einer echten Alternative zu ihrem Leben in Deutschland. Die einzigartige fruchtbare, tief schwarze Erde, die Biodiversität, die ursprünglichen, natürlichen Wälder ließen sie nicht lange zögern. Mit zwei LKW und zwei Anhängern siedelten sie sich und ihre 22 Pferde und zwei Hunde 2019 aus Süddeutschland um. Im Laufe der Jahre kauften sie gezielt alte, vom Aussterben bedrohte Pferderassen hinzu. Heute kümmern sie sich voller Liebe und Hingabe um rund 160 Hunde und 60 Pferde, dazu kamen mit der Zeit zahlreiche Hühner, Esel und Ziegen. Die meisten Hunde retteten sie von der Straße. „Tiere sind in Rumänien nichts wert“, sagt Katja und tatsächlich begegneten auch uns während unserer Touren durch die Landschaft tagtäglich kranke oder sogar tote Hunde und Schafe, die von Schäfern einfach auf dem Feld liegen gelassen werden. Und weil es schwerfällt, wegzusehen, kann Heiko die Frage nach einer Obergrenze für die Aufnahme neuer Hunde nicht klar beantworten. Überlebensfähige Tiere in Not werden mitgenommen. Bei Salohea werden sie nicht nur versorgt und aufgepäppelt, sondern auch eingesetzt, um Menschen zu helfen, ihre Ängste zu überwinden und wieder mit sich in Kontakt zu kommen.



Die meisten Hunde leben frei auf dem Gelände. Bis jetzt ist keiner von hier weggelaufen.

Foto: Daniela Aue-Gehrke

Helfer werden dringend gebraucht

Schon bald soll Salohea Anlaufstelle für junge Erwachsene werden, die sich für das Wanderjahr der Genossenschaft „Menschlich Wirtschaften“ angemeldet haben. Sechs bis neun Wochen werden die 18- bis 25-jährigen „Wanderlinge“ innerhalb von Praktika eintauchen in Tierversorgung, Zäune bauen und was sonst noch anfällt. Helfende Hände können Heiko und Katja gut gebrauchen. Aber auch sonst fehlt es an Mitteln – Geld für Infrastruktur, damit Helfer und Gäste vor Ort bleiben können, statt, wie derzeit noch, in der nächsten Stadt unterkommen müssen.

Aktuell finanziert Heiko, der vor über 20 Jahren als Polizist im Katastrophenschutz arbeitete und schließlich im IT-Bereich tätig wurde, das Projekt allein mit seiner Arbeit am Bildschirm, um die er sich im Moment nur nachts kümmern kann.

Nur gut, dass die Söhne Simon und Elias immer wieder unterstützend dabei sind. Beide lernten schon in der Schule, sich in der Wildnis zurechtzufinden. Ihr Wissen bringen die beiden, mittlerweile 30 und 28, vor Ort ein.



Heiko hat vor sechs Jahren mit seiner Frau Salohea ins Leben gerufen.

Foto: Daniela Aue-Gehrke

Während wir immer weiter ins Zentrum von Salohea vordringen, macht uns Katja mit einigen Verhaltensregeln gegenüber allzu stürmischen Vierbeinern vertraut. Ein klares und deutliches „Nein!“, wenn es uns zu viel wird und, wenn es sein muss, mit einem Stock, natürlich ohne Gewalt, sanft Grenzen setzen. Kurz darauf stürmt die schwanzwedelnde, fröhlich bellende Horde auf uns zu, einen Augenschlag später hat sich einer ihrer Schützlinge den begehrten Platz auf ihrem Arm gesichert. Der kleine ChihUahua wird uns als „Mr. Wiggle“ vorgestellt. „Jeder Hund bekommt von uns einen Namen“, erzählt Katja. Stirbt ein Tier, wird es begraben, das gilt auch für Pferde, für deren Grab ein Bagger drei Meter tiefe Löcher schaufelt – auch all dies ein Ausdruck ihres innigen Verhältnisses zu den Tieren.

Im Herzen von Salohea angekommen, winkt Heiko seine Frau zu sich. „Schichtwechsel“, ist das Stichwort auf das Katja in Richtung Pferdeweide verschwindet. Während sie den wilden Hengst beruhigt, sind wir für die nächsten Stunden auf uns gestellt. Unser Auftrag: Welpen streicheln. Während die felligen Körper mit den feuchten Nasen um unsere Aufmerksamkeit buhlen, suchen wir gedanklich bereits nach Möglichkeiten wenigstens einem dieser Findlinge ein neues Zuhause zu bieten. Rund drei Wochen braucht Katja, um einen Hund mit Papieren für die Ausreise auszustatten. Neben dem Aufbau des Seminarbetriebes gehört auch eine organisierte Vermittlung der geretteten und aufgepäppelten Hunde zu den wichtigsten Anliegen der beiden. Aber jemanden zu finden, dem sie vertrauen können, ist kein leichtes Unterfangen.

Fortsetzung Seite 8

Eine große Aufgabe

Als Katjas Silhouette nach mehreren Stunden am Horizont der Felder wieder auftaucht, ist der Abend bereits angebrochen. Völlig ohne Zeitgefühl, hatten wir die Welt jenseits von Salohea vergessen. „Wir leben hier wie auf einem eigenen Planeten“, sagt Katja und trifft damit unser aktuelles Lebensgefühl, bevor es wieder zurück über das Gelände zu unseren Autos geht. Nach und nach lassen wir die Hunde zurück, die uns nicht gehen lassen wollen, und verlassen den staubigen Parkplatz mit unserem Mietwagen. Wachgerüttelt von

den Schlaglöchern, vorbei an herrenlosen Hunden und leerstehenden Häusern erinnern wir uns an die andere Seite von Rumänien. Kaum vorstellbar, aber auch hier ist die Natur bedroht, auch hier lassen menschliche Gier und Korruption die Zerstörung einzigartiger, weitgehend unberührter Urwälder zu. Heiko und Katja haben eine große Aufgabe. Und auch wenn sie die Welt nicht retten können, so leisten sie doch einen wertvollen Beitrag, diese wenigstens etwas zu verbessern.

Von Daniela Aue-Gehrke

Wenn du Salohea unterstützen möchtest, kannst du:

- dich mit einer Geldspende am Crowdfunding beteiligen: <https://www.gofundme.com/f/salohea>
- dich als Helfer (für mindestens zwei Monate) vor Ort anmelden.
- helfen, Hunde nach Deutschland zu vermitteln.
- Infos über Salohea an Interessierte weitergeben.

Kontakt: info@salohea.org. Tel.: 0040-771/409593

Weitere Infos: www.salohea.org

Das WIR-Phone

- ANZEIGE -

Ein Smartphone für mehr Freiheit und Nachhaltigkeit

Das WIR-Phone von WIRKRAFT® setzt neue Maßstäbe für Smartphones, die sowohl datenschutzfreundlich als auch nachhaltig sind. Basierend auf dem Volla Phone X23, bietet das Gerät eine robuste Bauweise und kommt mit einem überwachungsfreien Betriebssystem.

Es wird in Deutschland produziert, wodurch es höchste Qualitätsstandards erfüllt und gleichzeitig eine umweltbewusste Wahl darstellt. Vorinstallierte Apps wie F-Droid ermöglichen den Zugriff auf eine Vielzahl von alternativen und offenen Anwendungen.

Dank des minimalen Designs und der widerstandsfähigen Hardware ist das WIR-Phone eine nachhaltige Option, die den modernen Anforderungen an Datenschutz und Langlebigkeit gerecht wird. Es ist ideal für Menschen, die ihre digitale Freiheit bewahren und gleichzeitig auf ein ethisch hergestelltes Produkt setzen möchten.

Entwickelt für Nutzer, die das Vertrauen in ihre Geräte zurückgewinnen möchten, bietet das WIR-Phone eine echte Alternative zu den weit verbreiteten Geräten von großen Konzernen. Es ist ab sofort im WIRShop erhältlich: <https://wirkraft.org/shop/>



Wild und grün

Wildes Trio

Rundum versorgt mit Brennnessel, Giersch und Löwenzahn

Sie treten oft gemeinsam in Erscheinung und drängen sich in Gärten und Grünanlagen zum Leid jedes Gärtners meist in großen Mengen in den Vordergrund. In ihrer Wirkung für Körper und Gesundheit sind sie völlig unterschätzt und landen statt im Magen eher als grüner Abfall auf dem Kompost. Brennnessel, Giersch und Löwenzahn. Mein wichtigster Lehrer in Sachen essbare Wildpflanzen, Dr. Markus Strauß, nannte sie nicht umsonst „das wilde Triumvirat“. Gerade in der ersten Jahreshälfte dominiert das Trio die wilde Pflanzenwelt, und auch wenn selbst Pflanzenunkundige sie meist sicher erkennen, so haben sie rein optisch wenig gemein. Der Löwenzahn mit seinen charakteristisch gezackten Blättern und strahlend gelben Blüten, der Giersch als bodendeckendes, sich unkontrolliert ausbreitendes Gewächs, mit einer Blattform die entfernt an einen Geißfuß (daher der Name) erinnert und schließlich die wehrhaft aufstrebende Brennnessel, die sich mit ihren Nesseln erfolgreich zu verteidigen weiß. Ein Blick auf die Inhaltsstoffe der drei lohnt sich. Denn jede von ihnen versorgt uns bis in den Herbst mit den für Stoffwechsel und Immunsystem nötigen Vitaminen und Mineralstoffen. Alle drei wirken basisch und entgiftend. Sie alle lassen sich auf vielfältige Weise verarbeiten und versprechen unterschiedliche Heilwirkungen. So werden Pesto und Co. zu potenten Helfern für unsere Gesundheit. Doch der Reihe nach.



Aufessen statt darüber ärgern. Giersch ist viel zu schade für den Kompost.
Foto: Daniela Aue-Gehrke

Giersch: Wer sich die Blätter genau anschaut, erkennt vielleicht, was es mit dem Zweitnamen „Geißfuß“ auf

sich hat. Die fünffach gezackte Blattform erinnert (mit etwas Fantasie) auch an den Fußabdruck eines Zickleins. Giersch liebt feuchte, nährstoffreiche Böden und ist in der Natur nahezu unverwüchlich. Hat er sich einmal im Garten angesiedelt, ist eine friedliche Koexistenz empfehlenswert, denn jeder Versuch, die Pflanze mit Harken oder Jäten loszuwerden ist zum Scheitern verurteilt, da schon aus sehr kleinen Wurzelteilen neue Triebe hervorgehen. Ich weiß wovon ich spreche. So ist jede Gartensaison von einem handfesten Interessenkonflikt mit meinem Vater geprägt, der sich auf unserem gemeinsamen Uckermärker Grundstück manifestiert. Er bekämpft entnervt den Giersch, ich esse ihn mit Leidenschaft. Jeder Versuch, das frische Grün auf seinen Teller zu bringen, ist bislang gescheitert. Gesammelt werden sollten möglichst die jungen Blatttriebe, aber auch die weißen Blüten sind lecker. Der Doldenblütler enthält doppelt soviel Vitamin C wie Kohlgemüse, aber auch Eiweiß und Vitamin A sowie Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Mangan, Kupfer, Titan und Bor, zudem ätherische Öle und Kurmarin.

Giersch wirkt entwässernd, vitalisierend und entzündungshemmend. Sein Geschmack ist frühlinghaft frisch, der Geruch der Blüten erinnert an Petersilie.

Rezepte mit Giersch

-> **Gierschlimonade:** 3 Handvoll Giersch, ein Bündel frische Minze, 1 Liter Apfelsaft, 1 Liter gefiltertes Wasser, Saft einer Zitrone. Gierschblätter grob zerkleinert mit Minze in den Apfelsaft geben. 3 bis 6 Stunden ziehen lassen, dann die Kräuter entfernen, Wasser und Zitrone hinzugeben. Gekühlt genießen. Wer es weniger süß mag, kann den Apfelsaft auch weglassen.

-> **Giersch-Kartoffelsuppe:** 400 Gramm Kartoffeln (vorgekocht), 3 Handvoll Gierschblätter, 1 Zwiebel, 500 ml Wasser, etwas Gemüsebrühe, Kokos- oder Olivenöl. Kartoffeln abpellen und in Würfel schneiden. Zwiebel klein hacken und mit Öl und Kartoffeln anbraten. Mit Wasser aufgießen, Gemüsebrühe und grob gehackte Gierschblätter hinzugeben. Ca. fünf bis 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Am liebsten esse ich die jungen Blätter im Salat, gemischt mit Kultursalaten oder weiteren Wildpflanzen, wie z.B. Löwenzahn oder Brennnessel (s. auch Rezepte Löwenzahn).

Fortsetzung Seite 10

Brennnessel: Wer kennt es nicht, dieses unangenehm stechende Brennen, das uns als Kinder immer wieder mal den Ausflug ins Grüne vermiest hat? Leider lässt diese Erinnerung auch im Erwachsenenalter viele noch



Von den Brennnesseln sollten möglichst die Triebspitzen verwendet werden.
Foto: Daniela Aue-Gehrke

einen großen Bogen um diese Pflanze machen. Was ihnen entgeht, ist eine kraftvolle Kombination aus Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Brennnesseln enthalten nicht nur Vitamin A, sondern auch Kalzium, Eiweiß, Magnesium, Kalium, Kieselsäure und jede Menge für den Körper leicht verwertbares Eisen. Letzteres erklärt die blutbildende Wirkung der Pflanze. Außerdem ist die Brennnessel bekannt für ihre entwässernde, reinigende Wirkung. Sie regt den Stoffwechsel an und wirkt ausgleichend auf die Verdauung. Für eine stärkende Frühjahrskur z. B. mit Frischsaft oder Tee ist sie damit bestens geeignet. Gesammelt werden die Triebspitzen im Frühjahr oder Sommer nach dem Sicheln oder Abmähen. Dafür sollten Ungeübte möglichst Handschuhe anziehen. Ich persönlich zupfe die Triebspitzen mittlerweile mit bloßen Händen (und nehme gelegentliches Brennen in Kauf). Dafür die Blätter von unten greifen und nach oben abziehen. Piesig wird es eigentlich nur, wenn die Berührung von oben kommt. Die Samen können ab Herbst von den weiblichen Pflanzen geerntet werden. Hier sind die Samensstände hängend und dicht, während die männlichen nach oben stehen und eher spärliche Ausbeute versprechen.

Rezepte mit Brennnesseln

-> **Pesto aus Brennnesselsamen:** 8 bis 10 Esslöffel Brennnesselsamen, eine halbe Tasse Walnüsse oder Sonnenblumenkerne, 1 bis 2 Knoblauchzehen, 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl, 8 bis 10 getrocknete Tomaten, Pfeffer und Salz. Alle Zutaten in der Küchenmaschine zerkleinern, bei Bedarf etwas mehr Öl hinzugeben, damit eine homogene Masse entsteht. Passt zu Nudeln oder Gemüsegerichten.

-> **Brennnesselspinat:** 8 bis 10 Handvoll Brennnesselblätter, 1 bis 2 Knoblauchzehen, eine mittelgroße Zwiebel, Olivenöl, Pfeffer und Salz. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Blätter hinzugeben, mit etwas Wasser ablöschen und mit geschlossenem Deckel kurz dünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmeckt zu Gemüse, Reis oder Kartoffeln.

-> **Brennnesselleis:** Je eine Tasse Brennnessel, Cashewkerne und Eiswürfel mit drei reifen, tiefgekühlten (und in Stücke geschnittenen) Bananen, dem Saft einer Zitrone im Mixer oder Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Sofort genießen!

Tipp: Für die rohe Verarbeitung der Blätter, z.B. im Salat, sollten die Blätter vorher mit einem Nudelholz gerollt werden. So werden die Brennhaare unschädlich gemacht. Denselben Effekt hat das Kochen oder Mixen (z.B. für Smoothies).

Wer unter einer Histamin-Unverträglichkeit leidet, sollte mit der Brennnessel vorsichtig sein, da sie allergische Reaktionen auslösen kann.

Löwenzahn: Für mich die Vielfältigste der Drei. Von den Wurzeln, über Blätter, Blüten und Knospen kann jeder Teil der Pflanze das ganze Jahr über schmackhaft



Hübsch, lecker und gesund: Frische Blüten vom Löwenzahn als Topping für Salat.
Foto: Daniela Aue-Gehrke

zubereitet werden. Und während wir genießen, versorgen wir unseren Körper mit Vitaminen, gesunden Ballaststoffen, Spurenelementen und Mineralstoffen. Die Blätter enthalten jede Menge Vitamin C – angeblich reicht ein einziges, um den Tagesbedarf eines Erwachsenen abzudecken. Sie sollten möglichst jung gesammelt werden, da sie sonst bitter schmecken. Aber auch junge Pflanzen enthalten die für die Gesundheit so wertvollen Bitterstoffe. Genau deshalb ist Löwenzahn die Entgiftungspflanze schlechthin. Er regt die Leber, unser wichtigstes Entgiftungsorgan, aber auch den Gallenfluss an. Magnesium, Eisen und Eiweiß wirken blutbildend und regen den Stoffwechsel an. Die Wur-



Löwenzahnknospen sind eine leckere wilde Ergänzung zu Salat oder Gemüse. Foto: Daniela Aue-Gehrke

zeln enthalten das für die Darmbakterien wertvolle, den Blutzuckerspiegel ausgleichende Inulin. Sie können gedünstet als Wildgemüse oder getrocknet und geröstet zu einer Kaffee-Alternative verarbeitet werden.

Rezepte mit Löwenzahn:

-> **gedünstete Löwenzahnknospen:** Zwei Handvoll noch geschlossene Löwenzahnknospen, eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, etwas Olivenöl. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze in Öl anbraten, die Löwenzahnknospen hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren andünsten. Schmeckt zu Gemüse oder Kartoffelgerichten sowie als Topping zum Salat.

-> **Energiebällchen aus Löwenzahnblüten:** Drei Handvoll Löwenzahnblüten, 300 g Kokosflocken, 1 Esslöffel Mandelmus, 70 bis 100 g Honig, Dattelsirup oder Agavendicksaft. Ca. 20 Mandeln für die Füllung und Mohn, Kakao oder Kokos zum Verzieren. Blüten, Kokosflocken, Mandelmus und Süße in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Kleine Bällchen formen und in der Mitte eine Mandel platzieren. In Kokos, Kakao oder Mohn wälzen. Kühl aufbewahren.

-> **Löwenzahnsalat:** 3 bis 4 Handvoll (ca. 250 g) frische, junge Löwenzahnblätter, 3 bis 4 EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig oder Saft einer Zitrone, etwas Knoblauch, eine halbe Tasse Kürbis- oder Sonnenblumenkerne (alternativ Walnüsse), 1 TL Honig, etwas Senf, 2 mittelgroße Tomaten 1/4 Salatgurke, Salz und Pfeffer.

Die Blätter grob hacken und aus Olivenöl, Essig oder Zitrone, Honig und Senf ein Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis- oder Sonnenblumenkerne zum Schluss als Topping hinzugeben, auf Wunsch mit Blüten dekorieren. Dazu schmeckt Räuchertofu oder Tempeh.

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

Sensation!!!

Die guten Nachrichten sind ausgebrochen und verbreiten sich unaufhaltsam auf der ganzen Welt.

Wer sich von Optimismus und Selbstwirksamkeit anstecken lassen will, findet alles, was er braucht, auf dem „Menschlich Werte Medien“ YouTube-Kanal oder bei Telegram unter „t.me/Menschliche_Werte_Medien“.

Viel Glück



Provokante Thesen und ein Mix aus Kultur

Beim 5. Symposium Falkensee gab es neben hochkarätigen Rednern diesmal auch ein Unterhaltungsprogramm.



Kabarettist Uli Masuth sorgte für Auflockerung beim 5. Symposium in Falkensee. Foto: Daniela Aue-Gehrke

Was sind Pfützen, woraus bestehen sie und warum verschwinden sie? Solange es in Berlin ein „Institut für Pfützologie“ gibt, das sich diesen Fragen widmet, sei doch alles halb so schlimm. Mit diesen und anderen Feststellungen sorgte Kabarettist Uli Masuth, auf der Bühne meist lässig ans Piano gelehnt, immer wieder für Heiterkeit. Rund 200 Menschen hatten sich an diesem sonnigen 27. April zum 5. Symposium in der Falkenseer Stadthalle zusammengefunden, um sich den Herausforderungen unserer Zeit zu widmen. Erstmals hatte Veranstalterin Daniela Schramm ein kleines Unterhaltungsprogramm rund um die Vorträge auf die Beine gestellt. Auch wenn nicht alles wie geplant lief – mehrere kurzfristige Absagen, nicht nur aus dem Kulturprogramm, stellten Danielas Nerven bis kurz vorm Start auf die Probe („Im Vorfeld war das fast wie ein böses Mantra.“) – lief am Ende doch noch alles gut, resümiert sie. Das hatte sie auch ihrem helfenden Netzwerk zu verdanken. So war Nahost-Experte Aktham Suliman in letzter Minute als Ersatz für Michael Lüders eingesprungen, eine Cellistin hatte, (zwar allerdings kaum spürbar für das Publikum) abgesagt, da-

für erfreute man sich an der stillen Tanzperformance „Mandela“, die sich als „künstlerisches Plädoyer für den Frieden“ verstand. Mit Ulrich Mies, Ulrike Guérot, Aktham Suliman hatten sich drei hochkarätige Redner gefunden, jeder mit eigenem Fokus, jeder für sich auf radikale Weise Augen öffnend, aber auch inspirierend und Hoffnung schaffend.

Wir haben es mit einem „schleichenden Putsch gegen die Demokratie“ zu tun. In gewohnt provokanter Manier rechnet Ulrich Mies ab: Pfizer, Google, Amazon und Co. seien zu „arroganten Erziehungsberechtigten“ geworden, während Herrschende mit Schreckensszenarien von 9/11 bis zur Corona „Plandemie“ Angst verbreiten. Doch am Ende haben wir die Wahl: einfach mal den Stecker rausziehen, um der „volksverhetzenden Verblödungsindustrie“, den Medien, den Zugang zu verweigern und sich für Alternativen engagieren, statt, wie von einem der Zuschauer gefordert auf Initiativen zu warten, um sich zu engagieren. „Gehen wir’s an.“

„Alles hat eine Vergangenheit“

Wenn Uli Masuth vor der Pause den Satz „Alles hat eine Vergangenheit“ in den Raum wirft, zieht sich diese scheinbar banale Feststellung im weiteren Verlauf fast wie ein roter Faden durch das Programm. Aktham Suliman versucht mit seinem Vortrag das Unmögliche, den Nahost-Konflikt zu erklären, den er selbst nicht mehr verstehe. Aber er habe seine Gedanken geordnet. Es folgt ein historischer Abriss der Entwicklungen in Nahost und der wenig erbaulichen Frage, was wohl aus den Kindern in Gaza in 10 Jahren wird. Über Donald Trump, dessen Ehrlichkeit („Ich will Öl, Ich will Rohstoffe.“) bei der Suche nach einem „Friedensabkommen“ im Ukraine-Russland-Konflikt Suliman hervorhebt, geht der Blick nach Syrien. Als gebürtiger Syrer erscheint ihm die Umdeutung des ehemaligen Terrorregimes nahezu über Nacht „surreal“. Gerade noch als Terroristen verurteilt, sind sie nun als neue Herrschende die Guten. „Aber ich habe meinen Kopf behalten“, sagt der ehemalige Al Jazeera-Korrespondent mit dem keinesfalls resignierten Lächeln eines aufmerksamen Beobachters.

Kurz darauf ergreift Ulrike Guérot das Wort. Gemeinsam blicken wir in die Vergangenheit – und von dort nach vorne. Es geht um Grenzen in Europa, geopolitische Machtverhältnisse, mögliche Neuordnungen. „Wir befinden uns in einer Zeitenwende“, Ausgang offen. Guérot stellt die Thesen ihres Mitte Mai erscheinenden neuen Buches vor. Ihr Gedankenexperiment



Am Schluss kamen alle noch einmal zusammen: Paneldiskussion mit Fragen aus dem Publikum. Foto: privat

bleibt und von vielen der hier heute Anwesenden mit nach Hause genommen wird. Nach kurzer Pause ist der Saal deutlich geleert, sodass viele die Impulse der letzten Sprecherin, die medienschaffende Immobilienmaklerin Silke Schröder, leider verpassen. Im abschließenden Panel nutzen die Anwesenden die Chance zur Diskussion. Und am Ende gibt es noch eine gute Nachricht. Rund 550 Euro konnte Daniela Schramm an den rumänischen Heilort Salohea (siehe dazu auch den Artikel auf Seite 6 dieser Ausgabe von MWM) überweisen, Ergebnis einer Spendenaktion für die am Rande der Veranstaltung gesammelt wurde. Es ist Geld, das dringend gebraucht wird, für ein Projekt, das Hoffnung schafft und vorlebt, was in dieser Zeit vielerorts fehlt: Aufgewachtsein gepaart mit echtem Engagement. Um es – nochmal – mit Worten von Ulrich Mies zu sagen: „Gehen wir’s an!“

Von Daniela Aue-Gehrke

„Tante Emma“ im Kofferraum

Keine Sorge, die alte Dame ist keinem Verbrechen zum Opfer gefallen – sie ist auf Reisen gegangen. Es ist die Idee vom kleinen, mobilen Laden für den täglichen Bedarf. Statt in der Drogerie oder im Supermarkt warten ungekühlt haltbare Waren wie Seifen, Salben, Honig, Senf, Natron und Setzlinge in dem ein oder anderen Kofferraum auf Kundschaft. Die Lust, etwas Sinnvolles füreinander zu schaffen sowie Fairness und Vertrauen sind der Treibstoff, der Tante Emma mobil macht. Überall, an jedem Ort. Eine Idee für direktes Handeln. Ursprünglich fand man „unsere“ Tante Emma in einem Hinterzimmer, gut versteckt hinter einem unscheinbaren Stahltor nahe der Innenstadt. Entstanden war die gemeinsame Einkaufs- und Verteilstelle für Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs während einer Zeit, in der nicht jeder in den Geschäften und Supermärkten willkommen war. So entschloss man sich, gemeinsam Lebensmittel direkt vom Erzeuger zu beschaffen oder in großen Mengen liefern zu lassen. Jeder war eingeladen, einen Regalabschnitt mit Lebensmitteln zu befüllen.

Der Laden im Hinterzimmer florierte – so lange, wie die Maßnahmen andauerten. Als aber der normale Konsum in den Geschäften und Supermärkten wieder uneingeschränkt möglich war, blieben viele der ehemals

ist ein Versuch, ein inspirierender Ein- und Ausblick in das Gewesene und das Kommende. Auf dem großen Bildschirm projiziert werden Landkarten, allesamt seien diese im Internet zu finden. Eine neue, vielleicht von globalen Machthabern geplante, Neuordnung? Wir sehen mögliche, künftige Verschiebungen von Ländergrenzen, denen in der Vergangenheit in der Regel Kriege vorausgingen. Wird es in Europa einen Krieg geben? Wir wissen es nicht. Was zählt ist die Rückbesinnung auf das, was wir sind, als Europäer. Die letzte Karte ist über 500 Jahre alt und weist, vielleicht, einen Blick nach vorne. Wir sehen Europa, gezeichnet als Frau mit Kleid und Krone, den Blick nach Nahost gerichtet, abgewendet von den USA, die Füße auf dem heutigen Russland. „Europa ist eine Frau, sie ist eine Königin und sie ist schön“ Dreimal wiederholt Guérot diesen Satz, sodass er auf wunderbare Weise hängen-

begeisterten „Kunden“ fern. Am Ende wurde auch das Hinterzimmer aufgegeben. Einige von uns aber wollten die Idee nicht sterben lassen, und so entstand „Tante Emma im Kofferraum“. Was das heißt und wie das in der Praxis aussieht, lässt sich erst nach einer weiteren Geschichte erklären.

Tante Emma auf Wanderschaft

Diese Geschichte begann 2021, als sich an einem verregneten, nassen und kalten Märzabend einige Menschen trafen, um miteinander spazieren zu gehen. Anfangs waren es nur wenige, aber schon 2022 zeigten sich einsame oder zweiseame Wanderer verwundert, als sie an einem Sonntagnachmittag einer Wandergruppe mit mehr als 150 Menschen begegneten. Viele dieser Menschen treffen sich immer noch, wenn auch nicht mehr in dieser großen Zahl – schließlich sind Zusammenkünfte von mehr als zehn Personen inzwischen wieder gestattet ...

So rollen nach wie vor jeden Sonntagnachmittag Menschen mit ihren Autos auf irgendeinen Wanderparkplatz. Was lag also näher, als Tante Emma aus dem Hinterzimmer in der Innenstadt auf die Wanderparkplätze in der Umgebung zu verlagern? Und statt Regale zu befüllen, laden die Menschen die Waren nun in ihren Kofferraum.

Fortsetzung Seite 14

Es mag den einen oder anderen Spaziergänger verwundern, dass um 14:15 Uhr reges Treiben auf dem Parkplatz herrscht: Heckklappen werden geöffnet und Mitgebrachtes wechselt die Besitzer – unter regem Austausch von Tipps oder Rezepten.

Was gibt es da Feines?

Aus einem Kofferraum kommt Honig, direkt von der befreundeten Imkerin. Der ist nicht preiswerter als ebenso gutes „Bienengold“ aus dem Bioladen, aber er stammt praktisch aus der Nachbarschaft, und der Erlös kommt vollständig und ohne Verluste durch den Handel beim Erzeuger an.



Genauso verhält es sich mit den Eiern. Sie sind mit 30 Cent das Stück sehr preiswert, trotz guten Futters und gesunder Hennen – nur fehlt ihnen ein Stempel, und auch ein Bio- oder gar ein Demeter-Zertifikat lässt sich nicht vorweisen. Eine Familie hält Hühner im Nebenerwerb und kann die Eier deshalb günstig abgeben. Man kennt sich, man vertraut sich. Und auf der Lecker-Skala rangieren die Eier ganz weit oben.

Saisonabhängig gibt es Äpfel, Kirschen, Quitten und Gemüse – was halt gerade im Garten wächst und von den Hobbygärtnern nicht alleine verzehrt oder eingefroren werden kann. Einer der Wanderer hat sich auf die Herstellung von besonders leckerem Senf spezialisiert, andere auf das Produzieren von Cremes und Seifen. Alles aus natürlichen Rohstoffen.

Das Selbermacher-Sortiment wächst

Aus einem der Kofferräume kommen seit Kurzem kolloidales Silber, kolloidales Gold und andere Kolloide. Ursprünglich waren die Hausmittelchen nur für den Eigenbedarf hergestellt worden, inzwischen finden aber auch sie den Weg in den Kofferraum und damit zu Tante Emma auf dem Wanderparkplatz.

Ebenso das CDL (Chlordioxidlösung), das von einem der Spaziergänger – manchmal ist die Runde etwas kleiner und verdient die Bezeichnung „Wanderung“ nicht – zu Hause hergestellt und für einen geringen Obolus abgegeben wird, der gerade mal die Materialkosten decken. Er macht sich die Arbeit, damit alle die wertvollen Eigenschaften von CDL nutzen können, auch wenn es ihr Budget eigentlich nicht zulässt.

Im selben Kofferraum finden sich auch die Grundstoffe für selbst hergestelltes Waschmittel und Spülmaschinenmittel in 1-kg-Beuteln: Natron, Waschsoda und Zitronensäure. Diese Artikel werden in großen Mengen eingekauft und dann einzeln weitergegeben. Von „Verkaufen“ kann man hier aber eigentlich nicht sprechen, weil niemand etwas daran verdient. Auf den Kaufpreis werden lediglich die Frachtkosten aufgeschlagen sowie das üppige Trinkgeld für den Paketboten, der seiner Mühe entsprechend entlohnt werden soll – der Arbeitgeber tut dies ja in vielen Fällen nicht ...

Artikel wie Bittersalz, grobes Himalaja-Salz, Birkenzucker (Xylit) oder Magnesiumchlorid für basische Bäder oder zur Herstellung von Magnesium-Öl werden in 25-kg-Säcken gekauft und dann in kleinere Gebinde abgefüllt. So profitieren alle von den deutlich niedrigeren Preisen, ohne sich selbst Großmengen in den Keller stellen zu müssen. Und wer beim Spaziergang nicht dabei sein konnte, der kann viele der Produkte bei den Fahrzeughaltern zu Hause abholen. Denn manchmal wohnt Tante Emma auch im Schrank oder unter der Treppe.

Das Miteinander ist kein Geschäft

Tante Emma im Kofferraum ist sicher noch ausbaufähig, aber der Anfang ist gemacht. Diese Form des „Handels“ verspricht keinen Gewinn, und die Herkunft mancher Artikel steht auf keinem Etikett. Sie stammen aus privaten Gärten oder wurden in eigener Verantwortung zu Hause hergestellt. Hier sind Ehrlichkeit und Vertrauen die Grundlage für das Handeln und für das Miteinander allgemein. Die Tatsache, dass niemand an der Ware in seinem Kofferraum verdient, erscheint offiziellen Stellen und Außenstehenden nicht glaubwürdig. Sie können sich nicht vorstellen, dass Menschen sich für andere Menschen unentgeltlich Mühe machen und Zeit investieren. So sind wir aber nun einmal, und das ist gut so.

Impressum

Redaktion: Daniela Aue-Gehrke, Mechthild Düpmann, Oliver Schindler (V.i.S.d.P.), Sven Tietgen, Carin Utermöhle, Peter Duddek

Layout und Umsetzung: Marion Schönhoff

Hast du Ideen, Vorschläge, Kritik oder möchtest uns sonst etwas mitteilen? Dann schreib uns gerne an: mwm@menschlichwirtschaften.de

Die Online-Zeitung „Menschlich Werte Medien“ ist entstanden in Kooperation mit der Genossenschaft „Menschlich Wirtschaften“: www.menschlichwirtschaften.de. Dort wird sie auch künftig online abrufbar sein. Bis dahin ist MWM noch eine Sparte bei www.radio-berliner-morgenroete.de.