

35 Jahre Kiebitz: Ökologisch einkaufen als Beitrag zum Umweltschutz

Offenburger Tageblatt, von Maria Benz, 13. Juni 2023



Vor 35 Jahren wurde die ökologische Verbrauchergemeinschaft Kiebitz in Haslach gegründet. Aktuell im Vorstand sind (von links): Kassenwart Erhard Fürst, Geschäftsführerin Anne Ringwald, zweite Vorsitzende Annette Baumann und Vorsitzende Hanni Schaeffer. ©Maria Benz

Seit 35 Jahren gibt es den Verein Naturkost Kiebitz, der in Haslach einen Bioladen betreibt. Aus anfangs 22 sind inzwischen rund 430 Mitglieder geworden.

Der Verein Naturkost Kiebitz feiert in diesem Jahr sein 35-jähriges Bestehen. In einem Pressegespräch blickten Vorsitzende Hanni Schaeffer, ihre Stellvertreterin Annette Baumann, Geschäftsführerin Anne Ringwald und Kassenwart Erhard Fürst am Montag auf die Anfänge zurück und verrieten, welche Veranstaltungen anlässlich des Geburtstags geplant sind.

Schaeffer erklärte, dass der Kiebitz aus einem normalen Bioladen hervorgegangen ist, dessen Besitzer gemerkt habe, dass sich das Ganze nicht trägt. So sei die Idee entstanden, eine ökologische Verbrauchergemeinschaft zu initiieren, die den Laden betreibt. Gegründet wurde der Verein mit anfangs 22 Mitgliedern am 1. März 1988 unter dem Namen Ökologische Verbrauchergemeinschaft Kiebitz. Um das Thema gesunde Ernährung deutlicher hervorzuheben, wurde er 2017 umbenannt in Naturkost Kiebitz.

Steil bergauf

„Die BSE-Krise hat uns um die Jahrtausendwende viele Mitglieder beschert“, schilderte Schaeffer, richtig bergauf gegangen sei es dann, als Anne Ringwald 2004 Geschäftsführerin wurde. Inzwischen habe der Verein rund 430 Mitglieder, wobei ein Mitglied einem ganzen Haushalt entspricht.

„Wir sind nicht nur ein Bioladen, sondern organisieren auch Veranstaltungen“, erklärte Schaeffer. Im Lauf der Jahre habe sich herauskristallisiert, welche Veranstaltungen zu Kiebitz passen, welche gut ankommen und bei welchen es sich lohne, Kraft und Energie hineinzustecken.

Seit fast 30 Jahren organisiert der Kiebitz die Haslacher Warentauschtage, bei denen jeweils um die 40 Helfer im Einsatz sind. Die Erlöse werden an soziale Zwecke gespendet. Zum vierten Mal wurde kürzlich das Pflanzentauschfest veranstaltet, und auch die Kleidertauschbörse wurde gut angenommen. „Wir sind dem Gedanken der Nachhaltigkeit verpflichtet“, machte Baumann deutlich. Dazu passe auch das Repair-Café (Text unten), das der Kiebitz gemeinsam mit dem BUND ins Leben gerufen hat und wo sich inzwischen 28 Ehrenamtliche engagieren, um bei verschiedensten Reparaturen zu helfen. Ebenfalls mit dem BUND hat der Kiebitz vor einigen Jahren das Aktionsbündnis Gentechnikfreie Ortenau gegründet.

Kochkurse für Kinder

Im Rahmen des Sommerspaßprogramms werden Kochkurse in Steinach und Haslach angeboten, und auch beim jährlichen Haslacher Weihnachtsmarkt zugunsten der Sozialstation engagiert sich der Kiebitz. Weitere Aktivitäten sind die Planung von Veranstaltungen und Vorträgen sowie Betriebsbesichtigungen bei Erzeugern. Früher habe es auch noch eine Filmreihe in Zusammenarbeit mit dem Kinocenter Haslach gegeben, doch „wir mussten etwas zurückfahren“, erklärte Schaeffer. Inzwischen habe der BUND das ein Stück weit mit seiner Umweltfilmreihe übernommen.

„Es ist uns ein Anliegen, mit Biobauern aus der Region zusammenzuarbeiten und kurze Lieferwege zu haben“, sagte Fürst. Ein Beispiel sei das Hackfleischprojekt mit dem Steinacher Biohof Schnaitter. „Wir versuchen immer wieder Kooperationen zu schaffen“, erläuterte Schaeffer, „aber das Kinzigtal ist eine Milch-, keine Gemüseanbauregion“. Gemüse beziehe der Verein deshalb auch aus dem Elsass und vom Kaiserstuhl. Baumann ergänzt, dass auch aktuelle Ernährungstrends sowie Wünsche der Mitglieder berücksichtigt werden und auch glutenfreie, vegane und proteinreiche Bio-Produkte geführt werden.

Große Unterschiede

Ringwald erklärte, dass Bio nicht gleich Bio ist – es gebe große Unterschiede zwischen den verschiedenen Biosiegeln, beispielsweise hinsichtlich den Haltungsbedingungen für Tiere oder dem Einsatz von Pestiziden. „Wir achten darauf“, sagte Schaeffer. „Es geht beim Kauf von Bioprodukten nicht nur darum, dass man sich gesünder ernährt, sondern es ist auch ein Beitrag zum Umweltschutz.“

„Da wir ein Verein sind, dürfen wir keine Gewinne erwirtschaften, sondern nur Rücklagen bilden“, machte Baumann deutlich. Gerade in diesem Jahr sei der Verein froh darum, denn erhöhte Kosten im Energie-Sektor machen sich auch hier bemerkbar.

INFO: Zum Laden gehört auch eine kleine Ökobibliothek mit Büchern, Zeitschriften und DVDs. Sie kann auch von Nicht-Mitgliedern genutzt werden.

Naturkost Kiebitz in Zahlen

Im Vorstand des Vereins sind aktuell neun Ehrenamtliche tätig. Den Bioladen stemmen acht Beschäftigte. Es werden rund 750.000 Euro Jahresumsatz erwirtschaftet. Der Inventurwert beläuft sich auf rund 55.000 Euro. Rund 3000 Artikel führt der Laden. Der Mitgliedsbeitrag beläuft sich auf 11,50 Euro pro Monat, einmalig muss eine Einlage von 40 Euro entrichtet werden. Eine kostenlose Probemitgliedschaft (zwei Monate) ist möglich.

Etwas fürs Leben gelernt: Rezepte für den Alltag

Schülerinnen und Schüler des Ritter von Buss Bildungszentrums mit Begeisterung bei der Sache

Grießklößchensuppe, Datschkuchen - auch Schwarzwaldpizza genannt -, Obstsalat und Vanillesauce: Dieses Menü in der schuleigenen Küche selbst herzustellen, stand für Schülerinnen und Schüler der sechsten Klasse des Ritter von Buss Bildungszentrums in Zell am Harmersbach am Mittwoch dieser Woche auf dem Lehrplan.

Eingeladen dazu hatte die Christoph Sonntag Stiftung im Rahmen der von ihr initiierten „Projektwoche gesunde Ernährung Tisch & Kultur“. Ziel der Veranstaltung ist es laut Stiftung, „Kinder und Jugendliche schon früh zu motivieren, Mahlzeiten selbst zuzubereiten und sie auf Bio-Produkte aufmerksam zu machen. Sie sollen für Lebensmittelherstellung, Verwertung und die damit einhergehende ausgewogene Ernährung praxisnah begeistert und sensibilisiert werden.“ Unterstützt wird das Ganze von der Sparda-Bank.

Die Begeisterung war in der Tat groß, als die 24 Kinder, gemeinsam mit ihren beiden Lehrerinnen Eryilmaz und Bosshart sowie unter der Federführung von Anne Ringwald, Geschäftsführerin des Haslacher Bioladens „Naturkost Kiebitz e.V.“, hochkonzentriert Obst und Gemüse schnippelten, Zutaten abwogen und mit Handrührgerät und Kochlöffel hantierten. „Die Schulküche des Ritter von Buss Bildungszentrums ist bestens ausgestattet“, freute sich Ringwald, die im Vorfeld die Rezepte ausgesucht und im vereinseigenen Bioladen alle Zutaten besorgt hatte. Da Schülerinnen und Schüler auch über die Herkunft der Produkte informiert werden sollen, erläuterte Anne Ringwald unter anderem, dass Vollkornmehl gesünder ist als Weißmehl, da es vier Mal mehr wesentliche Mineralien und Vitamine enthält, die für den Körper wichtig sind. Selbstredend, dass das Biomehl von der regionalen „Dachswanger Mühle“ bei Freiburg kam und keine langen Transportwege aus Osteuropa hinter sich hatte. Ebenso gab es Erklärungen dazu, was es mit Salz ohne künstliche Rieselhilfe oder Vanilleschoten aus fairem Anbau auf sich hat.

Abschließend setzte man sich gemeinsam an den Tisch und genoss das selbstgefertigte Mahl, das allen mundete – manchen so gut, dass Nachschlag geholt wurde. Fleißig und engagiert zeigten sich die Schülerinnen und Schüler nicht nur beim Kochen, sondern auch beim Tischdecken und Abspülen. „Mission erfüllt“, freute sich auch Carina Machaczek von der Christoph Sonntag Stiftung, die das Projekt vor Ort begleitete. „So unter anderem sieht Schule aus, die Begeisterung weckt.“

Fotos: Carina Machaczek / Text: Annette Baumann



500 Euro für die Orgelsanierung

Das Team des Haslacher Repair Cafés hat Pfarrer Christian Meyer eine Spende von 500 Euro überreicht. Die evangelische Kirchengemeinde stellte die Räumlichkeiten fürs Repair Café zur Verfügung.

Haslach (red/mb). Erfreut nahmen Bernd Rechenbach, Vorsitzender des Kirchengemeinderats der Evangelischen Kirche Haslach, Pfarrer Christian Meyer und Diakonin Mareike Gebert am Samstag von den Organisatoren des Repair Cafés Haslach eine Spende von 500 Euro entgegen. Sie soll zur Finanzierung der Reparatur der Kirchenorgel beitragen. Eine solche Reparatur sei intensive Handarbeit und dementsprechend teuer, sagte der „Hausherr“ des Repair Cafés Haslach und bedankte sich bei allen Helfern, die die Spende erst möglich gemacht hätten.

Gestartet ist das Repair Café im September 2017. Hanni Schaeffer von Naturkost Kiebitz, neben dem BUND Mittleres Kinzigtal einer der Träger des Repair Cafés, erinnert sich noch gut an die Suche nach geeigneten Räumlichkeiten „und dass Pfarrer Meyer auf Anfrage spontan bereit war, Räume im Gemeindehaus zur Verfügung zu stellen“. Das Gemeindehaus biete sehr gute räumliche Voraussetzungen für das Repair Café.

Wichtigste Voraussetzung für den Erfolg sei das ehrenamtliche Engagement der Helfer im Reparaturbereich und im Café. Pfarrer Meyer findet es „bemerkenswert, dass sich in den Räumlichkeiten des Gemeindehauses Monat für Mo-



Das Team des Haslacher Repair Café hat 500 Euro an die evangelische Kirchengemeinde für die Orgelsanierung gespendet.

Foto: Werner Kunschner

nat so eine heterogene Gruppe, darunter auch Mitglieder meiner Gemeinde, zusammenfinden, um mit viel Hingabe Dinge zu reparieren, die ansonsten auf dem Müll gelandet wären“. Derzeit engagieren sich bis zu 25 Helfer aus der ganzen Raumschaft im Repair Café oder stellen Kuchenspenden zur Verfügung.

Seit dem Beginn war das Café an fast 50 Terminen geöffnet. Nach dem Motto „Zusammen reparieren statt alleine wegwerfen“ bietet es die Möglich-

keit, gemeinsam mit fachkundigen ehrenamtlichen Helfern defekte Gebrauchsgegenstände wie Elektrogeräte, Fahrräder, Kleidungsstücke, Kleinmöbel oder Spielzeug zu reparieren oder reparieren zu lassen. Die Reparaturen sind kostenlos. Die Erfolgsquote liege bei fast 70 Prozent. Viele Besucher seien dankbar für ihre reparierten Gegenstände, was sich auch in der Spendenbereitschaft ausdrücke. Die Spendenüberschüsse werden von Zeit zu Zeit an andere, eben-

falls dem Gemeinwohl dienende Einrichtungen, Verbände und Organisationen weitergegeben.

Für BUND-Vorsitzenden Karl Heinz Wössner ist das Repair Café mehr als nur ein Ort zur Durchführung von Reparaturen. „Wichtig sind für uns auch die sozialen Aspekte, das ehrenamtliche Engagement zur Förderung des gesellschaftlichen Zusammenhalts, die Geselligkeit und die Wertschätzung von handwerklichem Können und Wissen.“

OT 24.6.23

Hauptsache, es schmeckt!?

Wie wir leckeres und gesundes Essen
mit Nachhaltigkeit verbinden können



9. November 2023, 19 Uhr



Vortrag von Eva Bilger,
Ernährungswissenschaftlerin

Mostmeierhof Hausach,
Eisenbahnstraße 40

Eintritt frei



Liebe Mitglieder,

unsere herzlichen Grüße in die Herbstzeit - dieses Mal verbunden mit zwei Hinweisen zu exklusiven Aktionen in unserem Mitgliederladen:

Besonders preiswerte Angebote im Kiebitz beachten

Wir sind froh, dass teilweise Erzeuger*innen ihre Kosten reduzieren können, was wir an unsere Kund*innen weitergeben. **Bei Wasch- und Reinigungsmitteln haben wir aktuell die Preise durchgehend gesenkt, um Ihnen attraktive Angebote zu bieten.** Brot, Käse, Molkereiprodukte, Gemüse und Obst bieten wir Ihnen mit geringen Aufschlägen an, trotz arbeits- und energiereicher Sortimente.

Im Kiebitz gibt es **5 regelmäßige Aktionen:**

- **Wöchentliches Angebot beim Brot.**
- **Regelmäßige Angebote in der Käsetheke: Sechs Sorten sind bspw. bis Ende November dauerhaft günstig, u.a. der Emmentaler: 1,60 €/100g statt 1,80 €/100g (empf. Preis 2,29€/100g)**
- **Im 14 tägigen Wechsel gibt es Angebote mit „Echt Bio“ Produkten, siehe hierzu unseren Aufsteller vor dem Laden.**
- **Ebenfalls 14tägig bieten wir ein Produkt von Rapunzel mit einem attraktiven Preisnachlass an.**
- **Weiterhin gibt es monatlich wechselnde Angebote mit interessanten Rabatten. Aktuell ist dies u.a. Demeter Sauerkraut (720ml) für 1,85 € statt 2,30 € (empf. Preis 2,49€)**

Rinderhackfleisch-Angebot vom Biohof Schnaitter in Steinach

Da es wieder Anfragen zu unserem exklusiven Bio-Rinderhackfleisch vom Schnaitterhof gibt, möchten wir gerne erneut unsere Vorbestellaktion für November starten. Wie Sie es gewohnt sind, werden alle Edelteile der Kuh enthalten sein, was die hochwertige Qualität ausmacht.

Abholung & Bezahlung am Freitag, den 24. November von 17-18 Uhr

zu folgenden Preisen: 1 kg: 17,00 € / ab 5 kg: 16,00 € pro kg

Wir benötigen eine Mindestbestellmenge, damit die Schlachtung eines Tieres möglich wird. Dazu bieten wir an, auch ohne Mitgliedschaft im Kiebitz an dieser Hackfleisch-Aktion teilzunehmen. Vielleicht finden Sie in Ihrem Verwandten-, Freundes- und Bekanntenkreis Interessierte, die das hochwertige Lebensmittel ebenfalls erwerben möchten. Unter dem Vorbehalt, dass wir die notwendige Gesamtmenge erreichen, freuen wir uns auf Ihre **verbindlichen Bestellungen bis Samstag, den 11. November 2023.**

Nutzen Sie hierzu unten stehenden Abschnitt oder schreiben Sie eine Mail an info@kiebitz-haslach.de. Bitte geben Sie für evtl. Rückfragen unbedingt Ihre Telefonnummer an. Danke!

Bestellfrist: bis Samstag, 11. November 2023

Abholtag: Freitag, 24. November 2023 von 17-18 Uhr

Mit herzlichen Grüßen, *Ihr Kiebitzteam*

Bestellabschnitt

Ich/wir bestelle(n) verbindlich.....:kg frisches Hackfleisch

Name / Telefonnummer:.....

Mailadresse für Erinnerungsmail:

Datum, Unterschrift

Bio-Hackfleisch vom Schnaitter-Hof



„Ich bin nicht alt, sondern gut gereift!“

Hallo ich bin Gudrun, die Bio-Milchkuh vom Schnaitter-Hof in Steinach. Mit meinen 13 Jahren habe ich schon einiges erlebt und geleistet. Ich habe 9 Kälber geboren und ca. 34 000 Liter Milch gegeben. Dabei ging es mir immer richtig gut. Ich bekam gutes Futter, hatte viel Platz im Stall und konnte mit meinen Mädels raus auf die Weide. Außerdem durfte ich in den ersten Wochen zu meinen Kälbern und sie selbst tränken und mit ihnen kuscheln. Doch jetzt wurde alles sehr mühsam. Das Laufen fiel schwer, die Klauen wurden schlechter und eine weitere Trächtigkeit wäre eine große Belastung geworden. Darum ist es jetzt an der Zeit zu gehen. Mit meinem Hackfleisch könnt Ihr nun leckere Gerichte für Eure Familien zaubern. Da auch mein besonders gutes Fleisch wie Braten- oder Steakstücke mit verarbeitet werden, ist es sehr hochwertig und hat ein tolles Aroma. Meine Aufgabe ist erfüllt und ich darf durch eine stressfreie Schlachtung mit Respekt und Würde gehen.

Meine Vorteile:

- sehr gute Haltung, Fütterung & Versorgung nach **Bioland**-Standards
- kurzer Transportweg & stressfreie Schlachtung beim Schmalzenhof in Hofstetten

Eure Vorteile:

- qualitativ hochwertiges Bio-Rinderhackfleisch
- Ihr wisst genau woher Euer Fleisch kommt
- umweltschonend durch kurze Wege
- Wertschöpfung bleibt im Kinzigtal
- Sie unterstützen unseren familienbetriebenen **Bioland**-Bauernhof

Wann: Fr. 24. November
von 17.00 - 18.00 Uhr

Wo: direkt vor dem Kiebitz-Laden, Haslach

Was: frisches Hackfleisch in 1- oder 2kg-Packungen
gefrierfertig oder zum selbst portionieren

Preis: -17,00€ / kg -ab 5kg:16,00€ / kg

Herzliche Grüße
Familie Schnaitter

OT 13.12.2023



Spende für Waisenkinder in Haiti

Haslach. Der Haslacher Verein Naturkost Kiebitz hat eine Spende in Höhe von 750 Euro an den Wolfbacher Verein „Pwojè men kontre“ übergeben. Dessen Vorsitzende Anke Brüggmann (Mitte) ist laut Mitteilung von Kiebitz aktuell in Deutschland und habe die Spende persönlich entgegen genommen. Das Geld stammt aus dem Erlös des vergangenen Warentauschtags, den der Haslacher Verein im Oktober ausgerichtet hatte. „Pwojè men kontre“ ist eine Hilfsorganisation in Haiti, die unter anderem ein Waisenhaus und eine Schule unterhält und auch medizinische Hilfe leistet. Brüggmann ist als Ärztin die Hälfte des Jahres dort und kümmert sich mit Vereinsmitgliedern in Haiti darum, dass die Gelder auch bei den Bedürftigen ankommen.

Foto: Hanni Schaeffer



Liebe Kiebitz- Mitglieder,

am 14.10.23 haben wir, der Kiebitz e.V. in Haslach, zeitgleich mit weiteren 4 Gemeinden in Haslach den 55. Ortenauer Warentauschtag ausgerichtet. Trotz des an diesem Tag anhaltenden Regens und

der Tatsache, dass wir in die Markthalle ausweichen mussten und sich das Platzangebot dadurch eingrenzte, war die Veranstaltung wieder ein voller Erfolg.

Es waren 625 Besucher da, die einen Mitnahmepreis (für so viel Menge, wie man tragen kann) von 3.- € -statt bisher 2 €- entrichtet haben. Beim letzten Treffen aller WTT-Veranstalter haben wir uns auf diese Erhöhung geeinigt, da die Kosten allgemein gestiegen sind.

Die so generierten Spenden gingen diesmal an PROVIEH, eine Tierschutzorganisation, die sich für eine artgerechte und wertschätzende Tierhaltung in der Landwirtschaft einsetzt **und "Pwoje men kontre",** ein Verein aus Wolfach, der sich humanitäre Hilfe in Haiti zum Ziel gesetzt hat und dort schon seit über 20 Jahren als Hilfsorganisation wirkt und anerkannt ist. Hier ein Foto von der Spendenübergabe am Freitag, den 8.12.2023



von links nach rechts: Werner Kunschner (Orga-Team WTT), Barbara Hoicke, (Vorstand Kiebitz e.V.), Dr. Anke Brüggemann (Vorsitzende Pwoje men kontre), Hanni Schaeffer (1.Vorsitzende Kiebitz e.V.) und Marlies Kleinheyer (Kassiererin Pwoje men kontre)

Außerdem gab es zu diesem 55. Jubiläums- Warentauschtag ein Gewinnspiel:

Die Gewinner eines 55 € Gutscheines vom Kiebitz sind:

Maria Andrea Andrä aus Freudenstadt,
Maria Kaiser aus Hausach,
Michaela Schmieder aus Schnellingen

Um diese Großveranstaltung bewältigen zu können, benötigen wir jedes Mal ca. 40 Helfer und Helferinnen aus dem Kreis unserer Mitglieder.

Daher suchen wir:

Kiebitzmitglieder, die als Verkehrseinweiser, Aufbauer, Abbauer, Aufräumer, Kartonschneider, Schubkarrenfahrer, Buchsortierer, Kindereckenbeauftragte, Kleidung- Stoff- und Wolldeckenbestücker.... mithelfen!!

Der nächste Termin ist der 9. März 2024. Falls ihr jetzt schon eure Bereitschaft mitteilen wollt, schickt uns eine Mail! Ansonsten hängt die Helferliste ca. 3 Wochen vor Beginn an der Pinnwand im Kiebitz aus.

Wir freuen uns auf künftige „Ersthelfer“!

Mit herzlichen Grüßen

Barbara Offenburger und Hanni Schaeffer vom Orga-Team WTT