

"Süßer die Plätzchen nie schmecken, als zu der Weiihnachtszeit."

Das können auch all jene bestätigen, die bereits in der Öko-Backstube vorbeigeschaut und vielleicht sogar selbst gebacken haben. Denn dort entstehen jeden Tag Weihnachtskekse aus feinstem Thüringer Bio-Vollkornmehl, gemahlen von der [Mühle Zitzmann](#), unter anderem aus Getreide unserer Fachreferentin für Landwirtschaft, Christiane Thiele.

Die Öko-Backstube ist auch der erste Ort, an dem Sie die neue Ausgabe der BioThür finden. In dieser geht es diesmal um den Alltagsaktivismus und die wachsenden Herausforderungen an uns Menschen hinsichtlich des Umweltschutzes - oder sagen wir es rigoros: Hinsichtlich der Erhaltung unseres eigenen Lebensraums. Wer sich für 2020 also schon mal ein paar gute Vorsätze machen möchte, findet dort Anregungen. Dabei macht die neue Art des Aktivismus so viel Freude, dass man Vorsätze eigentlich gar nicht braucht, weil man meist Menschen kennt (oder kennenlernt), die am gleichen Strang ziehen.

Für die Fleischesser unter uns ist es auch höchste Zeit eine Weihnachtsgans zu bestellen. Aber bitte nicht irgendwo. Denn die Geflügelzucht im konventionellen Bereich bietet kein besinnliches Bild: 90% der Weihnachtsgänse im Supermarkt kommen aus dem Ausland, wo Zwangsmast (die z.B. hinter der beliebten Stopfleber steckt) und Lebendrupfung teilweise noch immer erlaubt sind. Auch auf dem Wochenmarkt werden zugekaufte Tiere angeboten. Daher ist es umso wichtiger auf das Bio-Siegel zu achten oder den Betrieb persönlich zu kennen.

Eine schöne Möglichkeit solche Höfe kennenzulernen sind die Weihnachtsmärkte, die viele von ihnen momentan veranstalten. Für eine Übersicht schauen Sie am besten mal in unseren [Veranstaltungskalender](#).

Wer bereits Mitglied in unserem Verein ist, darf sich auf einen kleinen Weihnachtsgruß von uns freuen und sollte daher im Dezember öfter mal in den Briefkasten schauen. Und wer noch kein Mitglied ist: Noch ist bestimmt Platz auf dem Wunschzettel...

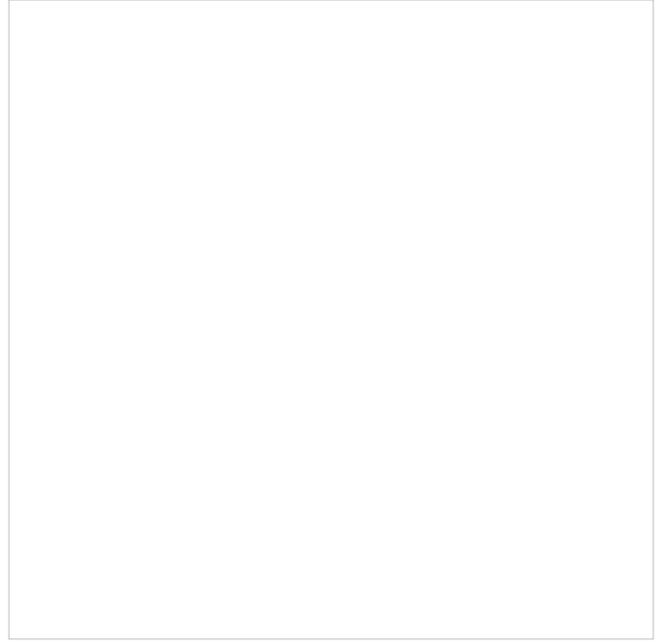
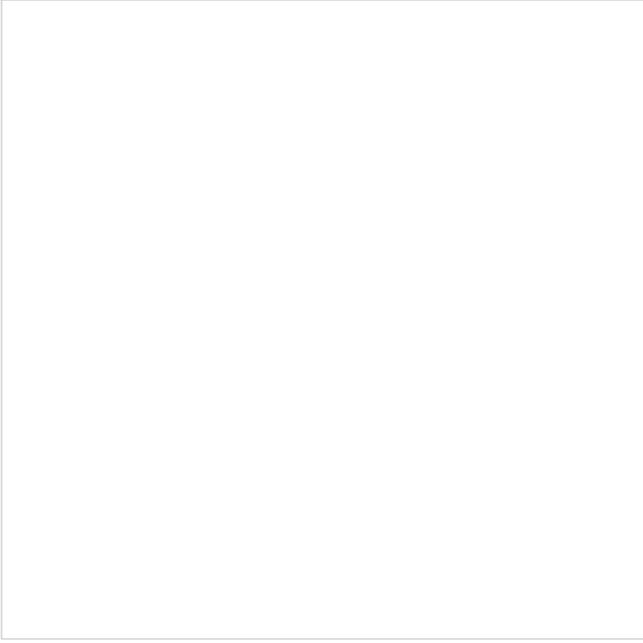
Wir wünschen Ihnen eine wunderbare, besinnliche Weihnachtszeit voller Genuss und Ruhe,

Aruna vom Thüringer Ökoherz e.V.



Öko-Backstube

Gut Sambach



Auf Gut Sambach in **Mühlhausen** leben nicht nur Landwirt und Tier im Einklang, hier finden auch Menschen mit Einschränkungen einen Ort, an dem sie leben und sich sinnvoll betätigen können. Auf dem Hof gibt es **Werkstätten, eine Käseerei, Fleischerei und eine Bäckerei**. Am zweiten Adventswochenende veranstaltet der Hof einen **Weihnachtsmarkt**: Eine Gelegenheit das Ganze mal aus nächster Nähe zu sehen (und zu kosten).

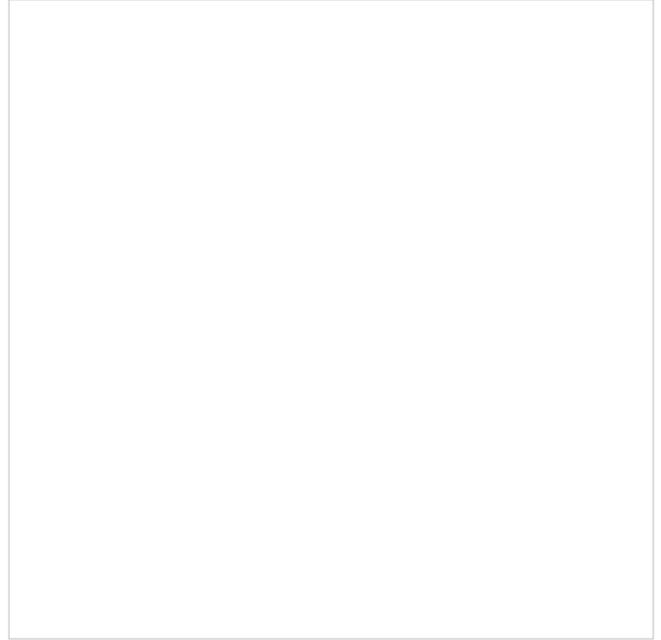
Es wird wieder geknetet, ausgerollt und natürlich ganz viel nebenbei gelernt. Die Öko-Backstube auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt öffnet **vormittags für Schulklassen** und **nachmittags und das gesamte Wochenende für alle spontanen Bäcker*innen** ihre Tür. Selbstverständlich dürfen die fertigen Plätzchen mit nach Hause genommen oder gleich in ein Glas Bio-Apfelpunsch getunkt und vernascht werden. Abends aber wird die Back- zur **KulturStube...**

Mitdenken von Anfang an



Die **Lebensmittelverschwendung** ist ein wichtiges Thema, dem sich bereits viele Organisationen und Bewegungen annehmen. Die Sensibilisierung sollte aber schon früher beginnen. Daher erstellt der Thüringer Ökoherz e.V. gemeinsam mit dem Land Thüringen ein **pädagogisches Angebot für Kindergärten.**

Workshop "plastikfrei leben"



2.12.2019, 19 Uhr, Weimar: Die **Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft BioFrische** zeigt in einem Workshop wie Sie Kosmetik, Reinigungsmittel und andere Dinge des täglichen Lebens einfach und plastikfrei selber machen können. Um Anmeldung wird gebeten.

Stammtisch Soziale Landwirtschaft



19.12., 18.30 Uhr, Erfurt: Der Stammtisch der Sozialen Landwirtschaft lädt ein, um sich bei Plätzchen und Glühwein oder heißem Apfelsaft austauschen, Filme über verschiedene Modelle und Höfe zu schauen und sich in entspannter Atmosphäre **untereinander zu vernetzen.**

Anmeldung unter c.baumbach-knopf@oekoherz.de

Workshop "Restegourmet"



11.12.2019, 19 Uhr, Erfurt: Gerade die Feiertage sind eine Zeit des Überflusses. Wir können die Adventszeit aber auch zur Besinnung nutzen: Warum Essen wegschmeißen, das sich zu allerhand Köstlichem weiterverarbeiten lässt? Kerstin Ullrich von der **Kochschule „Iss was!“** zeigt wie's geht.



Die neue BioThür ist da und beschäftigt sich mit dem **Aktivismus**, der aus den vielen Herausforderungen erwächst, denen sich unsere Gesellschaft gegenübergestellt sieht. Schon jetzt in der Öko-Backstube und ausgewählten Läden und **ab Januar** überall dort, wo in Thüringen Bio verkauft wird.

...mit dem ganzen Streuobst? Letzte Ausgabe haben wir verraten, wie man **Streuobstwiesen** findet. Heute geht es darum, was man aus dem Gesammelten fürs Weihnachtsfest zaubern kann. Bratäpfel? Kennt man. Deswegen machen wir das mit Birnen! Das Beste: In diesem **Bratbirnenrezept** kann trockengewordenem Weihnachtsgebäck neues Leben eingehaucht werden.



Thüringer Ökoherz e.V. ■ Schlachthofstr. 8 - 10 ■ 99423 Weimar ■ info@oekoherz.de

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.