



### Liebe Leut`,

jede Stimme zählt: Beim Volksbegehren "Rettet die Bienen und die Artenvielfalt!" vom 31.01. - 13.02.19.

Die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in Bayern ist massiv bedroht. Es ist das größte Artensterben seit dem Verschwinden der Dinosaurier. Gerade die Bienen trifft es besonders hart.



Mit dem Volksbegehren haben wir eine historische Chance, die Artenvielfalt zu retten. Das funktioniert nur, wenn wir ab sofort bis zum 13.02.19 in die Rathäuser (viele verlängern dafür ihre Öffnungszeiten) gehen und für

die umfassendste Artenschutz-Gesetzgebung in den letzten 70 Jahren unterschreiben. Rund eine Million Wahlberechtigte müssen sich eintragen, damit der Landtag über den Gesetzesentwurf abstimmt. Daher zählt wirklich jede Stimme!

Mit dem Volksbegehren wollen die Initiatoren und Unterstützer (wie u. a. Die Grünen, Bund Naturschutz Bayern, ödp, LBV, LVÖ und Abl) ein neues, besseres Naturschutzgesetz verankern. Es soll die bayerische Staatsregierung dazu bewegen, sich mehr als bisher für den Umwelt- und Naturschutz einzusetzen:

#### Die Forderungen lauten u. a.:

- Ökologische Landwirtschaft ausbauen & auf mindestens 20% bis 2025 erhöhen
- Blühende Randstreifen an Gewässern schützen, für die Artenvielfalt und das Trinkwasser
- Alle staatlichen Flächen pestizidfrei bewirtschaften
- Pestizide in Schutzgebieten ganz verbieten
- 10% aller Wiesen in Blühwiesen umwandeln



- Hecken, Bäume und kleine Gewässer in der Landwirtschaft erhalten
- Innerhalb von zehn Jahren 13% der Landesfläche als Biotopverbund ausweisen
- Naturschutz in die Lehrpläne einbinden

Unter [www.volksbegehren-artenvielfalt.de](http://www.volksbegehren-artenvielfalt.de) finden Sie umfassende Informationen wie den vollständigen Gesetzesentwurf und auch Infos dazu, wie Sie als "Rathauslotse" in Ihrem Ort aktiv werden können.

**In diesem Sinne: Ausweis einpacken und bis 13. Februar in Ihrem Rathaus unterzeichnen!**

Mit aktiven Grüßen

Ihre Hutzelhöflinge 🐝

## HÄHNCHEN VON DEN KUNERTS

Vom 18.02. - 01.03.19 bieten wir Ihnen wieder Hähnchen vom Biohof Kunert aus Erkelsdorf bei Neukirchen an. Wir haben den Bioland-Betrieb besichtigt und konnten uns im Zeitalter von "Massentierhaltung" und "Megaställen" persönlich ein Bild davon machen, wie artgerechte, ökologische Tierhaltung aussehen kann: Dass es den Hühnern gut geht, sieht man beim Gang durch den Stall sofort. Aufgeweckte aber entspannte Hühner hüpfen durchs Stroh und beäugen Besucher interessiert.

Es gibt genügend Platz für alle, innen wie außen: Die Tiere können jederzeit in den angeschlossenen "Wintergarten" und von dort auf die Wiese. Nur sind die Beinchen zu kurz für zu tiefen Schnee und dann machen es sich die Damen und Herren lieber innen gemütlich und relaxen auf den Strohbällen.

○ **Hähnchen** 1,8-2,5kg **13,49 €/kg**  
Von den Kunerts aus Erkelsdorf, Bioland

Auslieferung nur in KW08+09. Bitte vorbestellen!

### Welschbriesling

*Weiß, trocken, charaktervoll und vielseitig.*

*Vom Weingut Birgit Braunstein aus Österreich, kbA*

0,75l **8,95** Euro



## Tee- und Kaffeevielfalt für kalte Wintertage

- Ostfriesenmischung, lose** 250g 9,99 Euro  
Kräftig, malzig - das ostfriesische Lebenselixier. Von Lebensbaum, *kBA*
- Oolong Tee, lose** 80g 8,99 Euro  
Geschmacklich bewegt sich dieser halbfermentierte Oolong zwischen schwarzem und grünem Tee. Von Lebensbaum, *kBA*
- Pfefferminztee, lose** 60g 3,79 Euro  
Die besonders aromatische Pfefferminze hat eine angenehm kräftige und dennoch frische Geschmacksnote. Ein weltweiter Klassiker. Von Lebensbaum, *demeter*
- Wildkaffee** 250g 8,49 Euro  
Von wildwachsenden Kaffeesträuchern aus dem Bergregenwald in Äthiopien. Handgepflückter Röstkaffee, 100% Arabica, gemahlen, fair gehandelt. Von Gepa, *Naturland*
- Café Nicaragua PUR** 250g 6,79 Euro  
Der Bio Café Nicaragua PUR wurde langzeitgeröstet und ausgewogen veredelt. Kräftige Fülle und zarte Säure. Von GEPA, *kBA*
- Espresso, gemahlen** 250g 6,99 Euro  
Ein ausgewogen aromatischer Espresso mit leichter Würze und hervorragender Crema. 100% Arabica-Bohnen und 100% Bio! Von GEPA, *kBA*

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Kundennummer \_\_\_\_\_

Übrigens: Wir drucken auf FSC-zertifiziertem Papier!



## Spaghetti in cremiger Hokkaidosoße

### Zutaten

400g Spaghetti, 600g Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 2 Schalotten, 100g geräucherter Speck, 100g Crème fraîche, 1EL Sonnenblumenöl, 1EL Zucker, 2EL Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, Muskat, 150ml Wasser

### Zubereitung

Den Kürbis waschen, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln klein schneiden und in etwas Öl in einem Topf erhitzen. Kürbis dazugeben und mit andünsten. Mit etwas Zucker karamellisieren und mit Aceto Balsamico und 150ml Wasser ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen und würzen. Spaghetti in Salzwasser nach Anweisung zubereiten. Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und beiseitelegen. Schalotten in feine Ringe schneiden, in Öl anbraten und anschließend die Speckwürfel wieder mit untermengen. Kürbis pürieren und evtl. mit Nudelwasser verdünnen. Crème fraîche dazugeben und abschmecken. Spaghetti abgießen und mit der Soße vermengen. Auf einem Teller mit Speck und Schalotten anrichten und genießen!

Guten Appetit!

## VERANSTALTUNGSTIPP: BIOFACH TRIFFT NÜRNBERG

Vom 13.-16. Februar 2019 öffnet die BIOFACH als Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel im Nürnberger Messezentrum wie jedes Jahr ihre Pforten für Fachbesucher aus aller Welt. Damit auch Sie ein Stück BIOFACH erleben können, organisiert Bluepingu e. V. als Teil des Bündnisses „Nürnberg-Die Biometropole“ nun schon zum neunten Mal unter dem Motto „BIOFACH trifft Nürnberg“ ein attraktives Begleitprogramm für alle, um die BIOFACH in der Region erlebbar zu machen. Bei folgenden Veranstaltungen können Sie sich inspirieren lassen und vielleicht auch Nützliches für den eigenen Garten mitnehmen.

**Wir sind dran! Wege in eine enkelfreundliche Zukunft.** Inspirationen, Impulse und Diskussion mit Nico Paech, Magdalena Heuwieser und Raphael Fellmer.  
Mi. 13.02., 19:30 Uhr, Historischer Rathausaal, Rathausplatz 2

**5. Nürnberger Saatgutfestival**  
Kulturpflanzenvielfalt zum Staunen, Kaufen und Tauschen. Mit Vorträgen und künstlerischem Begleitprogramm.  
Sa. 16.02., 11-17 Uhr, Kulturwerkstatt Auf AEG, Fürther Str. 244d, Hof D

