

Die Jerusalemmer

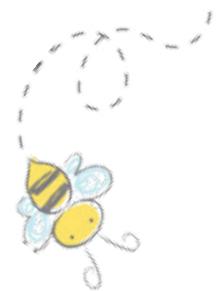
Das Straßenmagazin aus dem Herzen Schleswig-Holsteins.

Ausgabe 170 Juni 2018

2,00€ (1,00€ davon für den Verkaufenden)



Eine Welt voller Düfte



Info Café Jerusalem

Bahnhofstraße 44, 24534 Neumünster
Telefon: +49 (0) 4321 41755
E-Mail: info@cafe-jerusalem.org
www.cafe-jerusalem.org

Sie wollen uns schreiben? Herzlich gerne!
Nutzen Sie dafür bitte folgende Möglichkeiten:

E-Mail an die Redaktion:
info@presse-schwitzgebel.de
design@cafe-jerusalem.org

Informationen zum Café:
+49 (0) 4321- 41755
info@cafe-jerusalem.org

Fragen zu Spenden:
finanzen@cafe-jerusalem.org

Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Dr. Frieder Schwitzgebel, Lilian Böhm,
Bernadette Fisher, Andreas Böhm

Titelbild: www.pixabay.de
Layout, Satz und Idee: Café Jerusalem
Rückseite: GJW Norddeutschland/ Café Jerusalem
Fotos, wenn nicht anders angezeigt: www.pixabay.de

Herzlichen Dank an alle Paten!

Unsere Achtung gilt jedem Straßenverkäufer!
Sie stehen bei jeder Witterung in und um Neumünster



Vorstand
vorsitzender@cafe-jerusalem.org

Leitung
Andreas Böhm
andreas.boehm@cafe-jerusalem.org

Finanzverwaltung
buero@cafe-jerusalem.org
finanzen@cafe-jerusalem.org

Soziale Arbeit
sozialarbeit@cafe-jerusalem.org

Hauswirtschaft
hauswirtschaft@cafe-jerusalem.org

Hausmeisterei (Abholungen u.a.m.)
hausmeisterei@cafe-jerusalem.org

Spendenkonto:
Café Jerusalem e.V.
V + R Bank
IBAN: DE31 2129 0016 0000 020620
BIC: GENODEF 1NMS

Impressum

Herausgeber:
Café Jerusalem Missionarische Sozialarbeit der
Evangelischen Allianz Neumünster e.V.

Redaktion:
Andreas Böhm (V.i.S.d.P.)
redaktion@cafe-jerusalem.org

Druck:
WIRMachenDRUCK GmbH
Mühlbachstr. 7
71522 Backnang



Wichtiger Hinweis
für den Käufer!

Einzigster Verkaufsraum des Straßenmagazins *Die Jerusalemer* ist die Stadt
Neumünster, deren Vororte und in Absprache mit unseren Kollegen von
Hinz&Kunzt sowie Hempels Bad Bramstedt und Bad Segeberg!



Seite 08
Lebensbilder

Das Projekt soll Lebensmittel, die als ungenießbar gelten, in leckere Mahlzeiten verwandeln und die Verschwendung von Lebensmitteln ausmerzen.



Seite 18
Titelthema

Die Geschichte des Parfüms beginnt in den alten Hochkulturen Ägypten und Indien, deren Handwerkstradition, Spiritualität und Medizin die Verarbeitung der kostbaren Duftstoffe ermöglichten.



Seite 26
Wissenswertes

Obwohl die durch Produktverpackungen verursachten Umweltprobleme längst bekannt sind, ist die Menge an Verpackungsmüll in den vergangenen 20 Jahren fast kontinuierlich angestiegen.

WORT ZUR AUSGABE

Düfte # 06

LEBENSBLDER

Adam Smith und aussortierte Lebensmittel # 08

ZAHL DER AUSGABE

4711 # 14

TATSACHENBERICHT

Spürnase Hunde! # 16

TITELTHEMA

Die Geschichte des Parfüms # 18

CAFÉ INTERN

Datenschutz nach dem 24.5.2018 # 22

WISSENSWERTES

Müll der duftet # 26

Nachdruck und Nebenrechte:

Nachdruck: Nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos, Bilder oder Bücher wird keine Haftung übernommen.

Das Straßenmagazin von Neumünster "Die Jerusalemler" wird vom Café Jerusalem herausgegeben und von einer unabhängigen Redaktion gestaltet. Die Beiträge geben die Meinungen der jeweiligen Autoren wieder, die nicht notwendigerweise identisch mit der des Herausgebers oder einzelner Mitarbeiter des Café Jerusalem sein müssen. Die Redaktion behält sich vor, eingesandte Beiträge zu kürzen. Der Abdruck von Veranstaltungshinweisen ist kostenfrei, aber ohne Rechtsanspruch und Gewähr.



Liebe Leserin und lieber Leser!

Der Mai hat sich verabschiedet und wir haben die ersten Eindrücke des Sommers genießen können.

Mit dieser Ausgabe lade ich Sie auf eine ganz andere Art des Genusses ein. Lesen und das Erlebnis, wie ein geschriebenes Wort in Ihrem Kopf Gerüche erlebbar machen möchte. Ob es gelingt? Probieren wir es gemeinsam aus.

Denken Sie auch öfter, wenn Sie an Lebensmittelreste denken, automatisch an eine Biotonne oder an Ihren

Mülleimer? Das dies nicht unbedingt für alle Reste von Lebensmitteln zutrifft, können Sie in dieser Ausgabe ab Seite 8 lesen. Vielleicht werden Sie wie wir große Augen bekommen, denn als wir den Gründer im letzten Jahr in Manchester trafen, hatte sein Unternehmen bereits in anderen Ländern Schule gemacht.

In dieser Ausgabe geht es ja in der Hauptsache um Düfte. Eine Reise in die Geschichte und Länder wie Ägypten, Italien, Indien und nicht zuletzt Frankreich gewährt Ihnen

einen Einblick in die Entstehung der Düfte. Schnüffeln Sie ab Seite 18 in der Geschichte des Parfüms.

Möchten Sie uns ohne Mehrkosten unterstützen? Dann geben Sie doch bitte bis zum 06. Juni Ihre Stimme für uns ab. Was das bedeutet und wie das geht, lesen Sie auf Seite 23!

Ich danke Ihnen, dass Sie sich auch in diesem Monat für den Kauf des Straßenmagazins entschieden haben und wünsche Ihnen viel Freude und gute Momente mit der neuen Ausgabe!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Julianus' or similar, written in a cursive style.

Die Nase isst mit!

Das Auge isst mit – so lautet eine alte Weisheit der Küche. Dass aber auch die Nase bedient werden will, ist kaum der Rede wert. Dabei kommt unserem Riechorgan eine viel größere Bedeutung zu, als uns bewusst ist.

Gern übersehen wir ein Detail. Oft überhören wir ein Wort. Aber niemals entgeht uns ein Geruch!

Keine Sinneswahrnehmung beeinflusst uns so unmittelbar wie das Riechen. Wenn uns beim Anblick einer Speise übel wird, dann mag das vor allem daran liegen, dass sie nicht

gut riecht. Schlimmer ist es, wenn wir einen anderen Menschen nicht mögen, weil wir ihn nicht „riechen“ können. In beiden Fällen nehmen wir den Geruch wahr, merken aber oft nicht, wie er uns beeinflusst.

Der Einfluss ist nicht immer negativ, und zwar nicht nur in Sachen Liebe. Düfte regen auch unsere kognitiven Fähigkeiten an. Wir lernen schlechter in Gestank und besser in einer Wolke von Wohlgeruch.

Im Alter nimmt übrigens unsere Fähigkeiten zu riechen ab. Warum sollte es der Nase anders als den Augen

und Ohren ergehen? Aber die Erinnerung an einen bestimmten Duft – die bleibt. Wer wird je den Geruch frischen Grases vergessen?

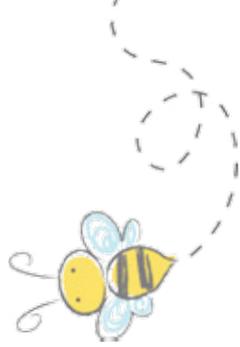
Auf die Erinnerung an faulen Fisch verzichten wir allerdings gern. Aber auch das ist Geschmackssache. Das schwedische Nationalgericht „Surströmming“ besteht aus vergorenen Ostseeheringen. Und auch bei so manchem Käsegeruch scheiden sich die Geister.

Es gilt beim Riechen das, was immer gilt: Jedem das Seine. Und immer der eigenen Nase nach!

Bernadette. F.



Düfte



Die Welt ist voller Düfte! Na klar – im Sommer voller Blumen und Blütendüfte. Wir Menschen haben nicht den besten Riecher im Vergleich zu vielen Tieren. Aber immerhin. Mit unseren Ohren können wir 340.000 Tonqualitäten unterscheiden, mit unseren Augen bis zu 7,5 Millionen Farbtöne aber unsere Riechzellen schaffen nach neuesten Studien bis zu 1 Billion verschiedene Düfte.

Aber die wenigsten von uns orientieren sich mit ihrem Geruchssinn und nutzen ihn. Trotzdem wirken Gerüche direkt auf unsere Gefühle, meistens unbewusst. Bestimmte Gerüche sind mit bestimmten Erlebnissen abgespeichert. Wir wissen wie das Krankenhaus riecht, unser altes Stofftier...

Wir haben den Geruch unseres Klassenzimmers für immer gespeichert. Und sofort werden Erinnerungen wach, wenn wir etwas Ähnliches riechen. Manchmal hat man den Eindruck, Cafés und Konditoreien blasen mit Ventilatoren extra den unwider-

stehlichen Kaffeeduft mitten auf die Straße. Und wir Männer reagieren sofort, wenn uns aus der entfernten Nachbarschaft Grillgeruch in die Nase steigt: „Schatz, es spricht doch nichts dagegen, wenn wir morgen Abend grillen, oder?“

Und auch wir selber ziehen eine Duftspur hinter uns her, zusammengesetzt aus ca. 120 Komponenten. Und ob wir es glauben oder nicht, unsere persönliche Duftnote enthält Informationen über unser Geschlecht, unser Alter, unseren Gesundheitszustand, die Fruchtbarkeit und selbst über unsere Verwandtschaft. Unsere Duftspur ist genauso einzigartig wie ein Fingerabdruck.

Nach dem Zusammenbruch der DDR hat man in den Kellern der Stasi zehntausende von Einweckgläsern mit Geruchsproben entdeckt. Wurden auf Demonstrationen Verdächtige gesucht, hat man eine solche Geruchsprobe einem Spürhund vor die Nase gehalten.

Zog man „unerkannt“ in der Masse der Demonstranten an diesem Hund vorbei, hat er angeschlagen. Und schon wusste die Stasi, der ist dabei...

Unangenehm ist es, wenn andere über meinen Körpergeruch die Nase rümpfen. Auch durch Waschen und weniger Schwitzen bekomme ich meinen Körpergeruch ja nicht weg. Seit tausenden von Jahren sind deshalb schon wohlriechende Salben und Öle hoch im Kurs. Heute heißen sie Deoroller und Parfüms.

Wenn diese Flüssigkeiten mir ganz nah kommen, buchstäblich auf die Haut kommen, entfalten sie ihre wohlriechende Wirkung.

Und genau dieses Bild benutzt die Bibel. Gott möchte nämlich, dass unser Leben eine gute Duftspur hinterlässt.

Das lässt sich gut vorstellen. Scherzhaft sagen wir ja manchmal: Das Verhalten „stinkt zum Himmel“. Und dass Gott über „Stinkstiefel“ die Nase rümpft, lässt sich denken. Nur so einfach





ist das nicht. Als wenn wir uns zu besseren Menschen machen könnten. Auch Christen sind von sich aus keine besseren Menschen. Christen können genauso verletzen, Vertrauen enttäuschen... Im Grunde ist man noch enttäuschter von ihnen, weil sie doch Christen sind.

Und jetzt kommt das Parfüm ins Spiel. Ein Duft, der von außen auf meine Haut kommt.

Der Apostel Paulus drückt das so aus:

Gott aber sei Dank! Weil wir mit Christus verbunden sind, lässt er uns immer in seinem Triumphzug mitziehen und macht durch uns an jedem Ort bekannt, wer er ist, so dass sich diese Erkenntnis wie ein wohlriechender Duft überallhin ausbreitet. Ja, weil Christus in uns lebt, sind wir zur Ehre Gottes ein Wohlgeruch...

2. Brief an die Korinther, Kapitel 2, Verse 14-15

Wenn der siegreiche Feldherr in seine Stadt einzog, dann gab es einen Triumphzug. Seine gesamte Beute aus Gold, Streitwagen, Pferden und Menschen zog mit ihm ein und vor ihm her. Und

damit diese Beute nicht nach Kampfgetümmel roch, hat man alles ganz und gar einparfümiert. Also dieser Triumphzug war nicht nur ein Fest für die Augen, sondern ein unvergleichliches und unvergessliches Fest für die Nase = ein Wohlgeruch.

Wer Jesus ist und wie er Menschen verändern kann, wurde in der Stadt Jericho bekannt, als der Stinkstiefel Zachäus Jesus in sein Haus einlädt. Er, der als Zöllner Toll-Collect auf dem Bürgersteig eingeführt und den Leuten betrügerisch das Geld aus der Tasche zog, lernt Jesus kennen, der ihn nicht nur im Herzen versteht, sondern bedingungslos liebt.

Trotz all seiner Fehler. Trotz der Tatsache, dass ihn doch eigentlich niemand lieben kann. Nicht einmal er selbst. Aber Jesus. Das geht ihm unter die Haut. Von dieser Liebe lässt er sich besiegen, erbeuten, mitnehmen, sein Leben verändern.

Wenn schon die Liebe eines Mädchens Jungs anfangen lässt, ihr

Zimmer aufzuräumen und Briefe zu schreiben, wie viel mehr wird Gottes Liebe uns verändern können. Gott hat einen Plan: Er will alles in uns hineinlieben, was nach seinem Willen aus uns werden soll. Oder mit anderen Worten: Er will den ganzen Duft in uns hineinbringen, der nach seinem Willen von uns ausgehen soll.

Und sein Plan funktioniert, wo wir uns von Jesus besiegen, erbeuten und mitnehmen lassen. Denn so komisch es klingt, Jesus das zuzutrauen und mich ihm so anzuvertrauen, hat ganz schön viel damit zu tun, dass ich mich von ihm überzeugen und besiegen und wirklich mitnehmen lasse.

Dieses Abenteuer gönne ich Ihnen. Zumindest einmal drüber nachdenken!

Einen duften Tag wünsche ich.

Volker Riewesell

Prediger Gemeinschaft in der
Evang. Kirche Neumünster



„Gib mir
Lebensmittel
und ich gebe
allen zu
essen!“

Adam Smith,
Gründer des Real Junk
Food Projekts



Adam Smith hatte bei seiner Arbeit auf einer australischen Farm beobachtet, wie Schweine mit perfekt genießbaren Lebensmitteln gefüttert wurden, die als Abfall aussortiert worden waren. Nach seiner Rückkehr in seine britische Heimat rief er das Real Junk Food Project ins Leben. Das Projekt soll Lebensmittel, die als ungenießbar gelten, in leckere Mahlzeiten verwandeln und die Verschwendung von Lebensmitteln ausmerzen. Auf dem letztjährigen Global Street Paper Summit erzählte Adam Smith INSP von seinen Plänen, wirklich die ganze Welt zu speisen.

Von Tony Inglis
Fotos: Lee Brown

Dass Gespräch mit Adam Smith, dem Gründer von The Real Junk Food Project, beginnen wir ganz oben in den Victoria-Bädern in Manchester. Uns beiden entgeht nicht, dass diese malerische architektonische Schönheit genau das verkörpert, was Smith sich vorgenommen hat.

Wenn er von seinem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung und Armut spricht, ist er leidenschaftlich, nicht zu bremsen und absolut eindeutig. Wir sollten uns schämen als Gesellschaft, in der Kinder hungrig zur Schule gehen, Tafeln und Wohnungslosigkeit in diesem Land zunehmen. Wenn Ressourcen auf der ganzen Welt verschwendet werden und Nahrung unnötigerweise weggewor-

fen wird, wenn sie noch vollkommen genießbar ist.

„Überall im Land stehen Gebäude leer, während Menschen wohnungslos sind. Gib ihnen diese Häuser. Die Antworten liegen offen vor uns.“

Die Victoria-Bäder, ein historisches, verfallenes öffentliches Schwimmbad aus dem frühen 20. Jahrhundert, wurden saniert und umgewidmet. Lange Zeit war das Gebäude aufgegeben und als überflüssig angesehen. Nun dient es einem guten Zweck. Es steht im Mittelpunkt von Smiths Bewegung.

Für diejenigen, die es nicht kennen - und angesichts des rasanten Aufstiegs sollte es kaum zu übersehen sein: Das Real Junk Food Project wurde vor vier Jahren von Smith ins Leben gerufen, um der Lebensmittelarmut ein Ende zu bereiten. Dazu sammelt die gemeinnützige Organisation Lebensmittel und andere Erzeugnisse, die nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums ansonsten als Abfall gelten würden, und sie bietet Menschen in Cafés an, die dafür nach ihrem Gefühl zahlen.

Letzteres ist für den Geist des Projekts von entscheidender Bedeutung. „Mir geht es mehr um Hilfe zur Selbsthilfe. Menschen müssen als solche behandelt werden. Alle müssen gleich wertgeschätzt werden, unabhängig davon, wer sie sind, woher sie kommen oder in welcher Situation sie sich befinden. Sie sollten immer die Möglichkeit haben, etwas zurückzugeben.“

Der Zugang zu Lebensmitteln sollte ein Menschenrecht sein. Wir müssen den Menschen beibringen, dass sie nicht nur ihre Nahrung als Ressource schätzen dürfen, sondern auch sich

selbst.

Lebensmittelabfälle stehen im Verfall und werden mit armen, bedürftigen, wohnungslosen und schutzbedürftigen Menschen in Verbindung gebracht. Um dieses schlechte Image aufzupolieren, versuchen wir, Schluss mit der Einteilung der Menschen in diese Gruppen zu machen. Menschen sind Menschen.“

Smith kam auf die Idee, nachdem er als gut bezahlter Koch in Nobelrestaurants in Australien arbeitete. „Ich arbeitete auf einer Farm, bemühte mich um die australische Staatsbürgerschaft. In Sydney hatte ich extreme Armut und Wohnungslosigkeit beobachtet.“

Täglich wurden dort die Occupy-Protestcamps zerstört. Das Konzept des „Pay-as-you-feel“, also des Bezahls nach Gefühl, sah ich zum ersten Mal im Restaurant eines buddhistischen Mönchs in Melbourne. Eines Tages schließlich, mitten in der Wüste, auf dieser Farm, kam mir die Idee: ich werde die Welt mit Lebensmittelabfällen ernähren. Das ist alles.

Wer weiß, woher es kam. Um mich herum war nichts außer Mandelbäumen und einem Wohnwagen auf dieser schrecklichen Farm, auf dem uns die Besitzer schlimm behandelten. Ich war Koch, ich kann kochen, ich kann mit Essen umgehen. Ich aß dasselbe Essen, mit dem Schweine gefüttert wurden - schöne Kürbisse, Aprikosen und Zucchini, die auf benachbarten Bauernhöfen aussortiert worden waren. Es kam einfach alles zusammen. Es gab keinen Moment der Erleuchtung, es war einfach die ganze Reise nach Australien und das Leben dort war eine sehr eindrucks-

volle Erfahrung. Ich wusste, dass ich in die Heimat zurückgehen und das machen könnte.“

Smith ist von seinem Ziel besessen. Er kann zehn Minuten ohne Unterbrechung über das Problem sprechen, das er ausmerzen will und über die Arbeit des Projekts. „Ich habe das Real Junk Food Project als ein einziges Café angelegt, damit die echte Lebensmittelverschwendung in der modernen Welt infrage gestellt und entlarvt wird, aber auch die Armut und die Verachtung, die wir Armut entgegenbringen.“

In vier Jahren ist das Projekt vom ersten Café auf 127 in sieben Ländern weltweit angewachsen. Allein in Leeds, seiner Heimatstadt, versorgt das Projekt jede Woche 35.000 Menschen mit Lebensmitteln. In den USA steht das erste Real Junk Food Café kurz vor der Eröffnung. Zusammen

mit dem Partnerprogramm „Fuel for School“ erreicht Smith 20.000 Schülerinnen und Schüler in Leeds. Sie lernen die Zubereitung abgelaufener Lebensmittel, ihre Verarbeitung und sinnvolle Verwendung. Sein Ziel ist, dass das Programm innerhalb von 18 Monaten im ganzen Land umgesetzt wird.

Smith weiß, dass die Verbindung zu jungen Menschen entscheidend ist, wenn sein Projekt eine positive und nachhaltige Wirkung haben soll. „Wenn es darum geht, Probleme im Zusammenhang mit Armut und Wohnungslosigkeit anzugehen, fange ich ganz unten an. Ich versuche, ganz vorn zu beginnen, und den Menschen beizubringen, ihre Lebensmittel nicht zu verschwenden.“

„Wir müssen diese jungen Menschen stärken und aufklären. Es kann 10 oder 15 Jahre dauern, bis Menschen

in eine Situation kommen, in der sie bedürftig und verwundbar sind. Daher müssen wir diese Generation stärken. Wenn wir es jetzt nicht an der Basis anpacken, werden all diese Probleme – Lebensmittelverschwendung, Wohnungslosigkeit, Mangelernährung – weiter bestehen.“

„Wir könnten in Supermärkte gehen und sagen, sie sollen keine Lebensmittel mehr wegwerfen, aber es ist ihnen egal, sie scheffeln nur Profit. Wir könnten wohnungslosen Menschen etwas zu essen geben, aber was bringt das? Wir würden nur die Wohnungslosigkeit fördern, indem wir nur zulassen, dass die Menschen nicht weiterkommen, und viele andere lobenswerte Organisationen tun das ohnehin.“

Wir wollen verhindern, dass das überhaupt passiert. Wir sollten die jungen Menschen stärken, aufklären





neumann
www.heizungsbau-neumann.com



Kieler Nachrichten

Wrbng!

INMEDIUM GmbH · Werbeagentur
Goebenstraße 10 · 24534 Neumünster
info@inmedium.net · inmedium.net



AOK
Die Gesundheitskasse.

NORDWEST

Danfoss

und ihnen Grundfähigkeiten beibringen, damit sie sich selbst schützen und für sich und ihre Familien sorgen können, wenn sie einmal in diese Situation kommen.“

Smith ist wie ein ICE, schnell und rational. Es wäre beinahe unhöflich, seine Begeisterung zu unterbrechen. Er fiel mir sofort auf, als er am ersten Abend noch spät mit den Delegierten von Straßenzeitungen auf dem Global Street Paper Summit 2017 spricht: sein Wissen, seine Dringlichkeit und sein Willen zum Erfolg. Auch wenn das Problem sich noch verschlimmert. „Das Problem gerät außer Kontrolle. In Großbritannien werden wir vom Einzelhandel so stark manipuliert, wenn es um Supermärkte und den Überfluss an Lebensmitteln geht. Es ist völlig unmenschlich, wenn wir daran denken, dass Menschen nichts zu essen

haben, wenn es in einer Straße 20 Supermärkte nebeneinander gibt. Das ist absolut albern.

Warum brauchen wir Avocados rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr - das ist völlig unhaltbar. Warum werden Bananen in Plastikhüllen mit Datum eingepackt? Eine Banane hat schon eine Hülle - ihre Schale! Es gibt einen wirklich sinnlosen Ansatz, wie wir mit unserem Essen umgehen und uns verhalten.“

Er macht sich auch keine Illusionen darüber, wo das Grundübel liegt, und er scheut sich nicht davor, die Täter zu nennen. „Als Verbraucher wurden wir manipuliert. Die Schuld liegt bei den großen Konzernen. Sie profitieren davon, dass Menschen in die Supermärkte laufen und immer mehr Lebensmittel kaufen. Sie sagen, wir wollten genau das. Aber

wir haben nicht wirklich eine Wahl. Wir werden ausgebeutet und manipuliert, wir sollen uns dafür verantwortlich fühlen, wie unsere Lebensmittelindustrie funktioniert.

Die Situation, die wir haben, ist völlig unhaltbar. Wir bauen nicht genug von unserem eigenen Essen an, wir bringen den jungen Leuten nicht bei, woher das Essen kommt. Kindern wird vorgemacht, dass Äpfel aus Supermärkten in Plastiktüten kommen. Nach dem, was ich in den letzten vier Jahren im In- und Ausland gesehen und erlebt habe, werden sich die Dinge erst dann verbessern, wenn diese Konzerne weniger verdienen.“

Später am Abend, unter den Oberlichtern der Victoria-Bäder, serviert die Manchester-Abteilung des Real Junk Food Project den Gipfelteilnehmern fünf köstliche Gerichte,



die vollständig aus Essensresten hergestellt wurden, die zuvor als ungenießbar galten. Die Delegierten aus 28 Ländern genießen frische Salate von Fenchel und Pak Choi, einem würzigen vegetarischen Chili, gekochter Eierkürbis und Curry-Blumenkohl serviert. Die schmackhafte, exotische Küche entsprach der Philosophie von Real Junk Food – aus lokalen Quellen und in den Müll geworfen.

Smith erzählt mir von der wachsenden Öffentlichkeit, die das Projekt erreicht, dass die Politik es zunehmend beachtet und wie die Ziele des Projekts nun auf globaler Ebene verbreitet werden. „Die Menschen beginnen, sich mit den Grundlagen des Projekts und seinen Zielen zu beschäftigen. Heute Abend werden die Menschen sich an nahrhaften, wertvollen Lebensmitteln satt gegessen haben, die alle aus Erzeugnissen stammen, die weggeworfen worden wären. Die Umweltauswirkungen davon sind unglaublich. Und doch gibt es genau gegenüber

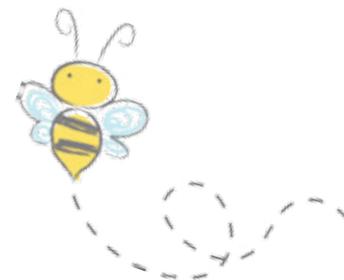
wahrscheinlich Familien, Kinder, die keinen Zugang zu dem Abfall haben, den wir heute verwendet haben. Das ist der Widerspruch in unserem Lebensmittelsystem. Wir versuchen, das aufzudecken und mit gesundem Menschenverstand anzugehen. Das ist nach meiner Meinung das Richtige, und mehr Leute sollten das Richtige tun.“

Aber für Smith ist die Anzahl der eröffneten Cafés und die Anzahl der Menschen, die gespeist werden, kein echter Indikator für den Erfolg seines Projekts. „Die Tatsache, dass das Real Junk Food Projekt noch immer hier ist, beweist, dass es nicht besser geworden ist. Die Tatsache, dass wir wachsen, sehe ich nicht als Maßstab für den Erfolg – ich sehe sie als Maßstab für die Größe des Problems. Je mehr wir wachsen, desto mehr existiert das Problem. Je mehr unsere Maßnahmen weltweit zurückgehen, desto weniger wir gebraucht – das wird zeigen, wie sehr wir uns verändert haben.“
Trotz der Schwere des Problems ist

für Smith die Arbeit des Projekts extrem einfach durchzuführen, er sieht es nicht revolutionär oder bahnbrechend an. „Das Projekt wurde als radikal und totaler Unsinn angesehen, aber ich gebe den Menschen nur etwas zu essen. Einige sehen uns nur deshalb als radikal an, weil sie so weit weg vom Problem sind.“

Wir müssen aufhören, uns auf Budgets und Finanzierung zu konzentrieren, und wir müssen uns nicht auf immer ausgeklügeltere Lösungen für die Problembewältigung konzentrieren. Gib mir Lebensmittel und ich gebe allen zu essen!“

Übersetzt aus dem Englischen ins Deutsche von Daniel Gebauer / Translators Without Borders / korrigiert und ergänzt v. CJ
Freundlicherweise zur Verfügung gestellt von INSP.ngo
Fotos: Lee Brown



wetreu
NTRG | Norddeutsche Treuhand- und Revisions-Gesellschaft mbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft | Steuerberatungsgesellschaft



**VR Bank
Neumünster**



*Erd-, Feuer-, Seebestattungen,
Bestattungsvorsorge - Grabdenkmäler*

Bestattungsinstitut
Klaus
GRIEM

Tel.: 04321 / 929600
24534 Neumünster, Sachsenring 38-40



Heike Wagner
präsent

@NetKOM

Gesellschaft für Kommunikations- und Netzwerktechnik mbH

Zahl der Ausgabe 4711

Siebenundvierzig-elf ist nicht nur eine Zahl, sondern auch der Markenname eines Duftwassers. Es handelt sich um das Kölnisch Wasser, das aus der Glockengasse Nr. 4711 in Köln Anfang des 19. Jahrhunderts in nur wenigen Jahren die ganze Welt eroberte.

Einer Legende nach erhielt der Kaufmann Wilhelm Mühlens das Rezept für dieses „aqua mirabilis“ von einem Mönch zur Hochzeit geschenkt. Ursprünglich entwickelt hatte es ein gewisser Johann Maria Farina, der ein Jahrhundert zuvor aus Italien stammend, nach Köln gekommen war und den von ihm entwickelten Duft nach seiner Wahlheimat benannte: „Eau de Cologne“. Er selbst schrieb einmal:

„Ich habe einen Duft gefunden, der mich an einen italienischen Frühlingsmorgen erinnert, an Bergnarzissen und Orangenblüte kurz nach dem Regen. Er erfrischt mich, stärkt meine Sinne und Phantasie...“

Ludwig XV., Napoleon und Mozart sollen es benutzt haben. Voltaire bezeichnete es als ein Duftwasser, das den Geist inspiriert, und Goethe bewahrte am Schreibtisch mit Kölnisch Wasser getränkte Taschentücher auf.

Nach der französischen Revolution versuchten viele, den Duft zu kopieren, weshalb aus dem Namen des Duftes schließlich die Bezeichnung einer Duftklasse wurde. Auch 4711 war so eine Kopie. Aber eine sehr erfolgreiche und, im Gegensatz zum Eau de Cologne, eine Marke. Bis heute gilt sie als die erfolgreichste!

Bernadette. F.





Bernhard v. Bodelschwingh
staatlich geprüfter Landwirt

Hof Vierkamp 1
24623 Brokerlande
Tel.: 04324-220
Fax: 04324-1368
bodel@gmx.de



JOHANN & AMALIA

RESTAURATION IN DER STADTHALLE

TELEFON 04321 44626 · WWW.JOHANN-UND-AMALIA.DE · ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH VON 9 BIS 22 UHR



Ludwig Hauschild GmbH
Hansaring 17
24534 Neumünster
04321-6 30 61
info@ludwig-hauschild.de
www.ludwig-hauschild.de

- Fenster&Haustüren in Kunststoff, Aluminium, Holz
- Rollläden
- Einbruchschutz
- Reparaturen
- Verglasungen
- Insektenschutzgitter
- Markisen
- Einbauküchen
- Innentüren
- Tischlerarbeiten



*Den besten Ort und eine schönste Zeit, ein gutes Fest zu feiern,
gibt es nicht. Die nächstbeste Gelegenheit dafür schon!*

Am 30. Juni 2018 auf dem Parkplatz hinter dem Café Jerusalem!

FEIERN SIE MIT UNS VON 14 BIS 18 UHR

Die Supernasen

Hunde sind die beste Medizin

Dass Hunde sich positiv auf uns Menschen auswirken, ist schon lange bekannt. In Gegenwart eines Hundes sinkt der Blutdruck und wird das Glückshormons Serotonin ausgeschüttet. Auch beim Hund wird ein Hormon ausgeschüttet, Oxytocin. Menschen tun Hunde gut und auch Hunde können ohne Menschen nicht gut leben. In den 15.000 Jahren gemeinsamen Lebens und einer gemeinsamen Evolution scheint es bei Hunden eine entsprechende genetische Anpassung gegeben zu haben.



Krankheiten erschnüffeln
Die beruhigende Wirkung macht man sich beispielsweise bei Therapiehunden in Schulen zu Nutze. Hunde können jedoch noch viel mehr als uns zu beruhigen und glücklich zu machen. Sie sind darüber hinaus in der Lage, verschiedene Krebsformen über die Atemluft zu erkennen.

Das ist eine Fähigkeit, welche Menschen gerne über Maschinen imitieren würden. Deshalb werden diese Fähigkeiten wissenschaftlich untersucht. Neben dem Erschnüffeln von Krebs können Hunde auch Diabeti-

ker vor Unterzuckerung warnen und Epileptiker vor Anfällen.

Die Wissenschaft ist nicht in allen Fällen eins, ob die Hunde tatsächlich etwas sehen oder riechen. Nur für Teilbereiche ist der wissenschaftliche Nachweis erbracht worden, und selbst hier bleiben viele Ärzte skeptisch.

Nach bisherigen Studien sind allerdings Hunde in vielen Fällen, in denen es um unterschiedliche Krebsformen geht, um ein Vielfaches genauere "Messinstrumente" als



etwa eine Blutprobe, um den Krebs anzuzeigen.

Ein Erklärungsversuch, warum Hunde überhaupt so gut wahrnehmen, wie es uns geht, liefert die Zoologin Feddersen-Petersen.

„Während Menschen über vier bis sechs Quadratzentimeter Riechschleimhaut verfügen, hat etwa ein Schäferhund 180 Quadratzentimeter, mit denen er kleinste Nuancen unterscheiden kann. Zudem nimmt der für das Riechen zuständige Bereich ein Zehntel seines Gehirns ein, während es bei uns nur ein Prozent ist.“

Geruchssinn etwa 10.000-100.000 mal stärker

Das sind eindrucksvolle Zahlen. In einem Buch von Stanley Coren dem US Professor, der sich intensiv mit Hunden auseinandersetzt, wird noch erläutert, dass Hunde eine Witterung nicht mit dem nächsten Atemzug ausatmen, sondern bei Bedarf in der Lage sind, die Geruchsmoleküle noch einmal über die Riechschleimhaut zu schicken, um noch mehr Informationen aus einer Witterung herauszuholen.

Menschen haben lediglich etwa 5 Mio. Riechzellen. Ein Hund hat dagegen 200 Mio. Sinneszellen in der Nase. Damit ist der Geruchssinn etwa 10.000-100.000 mal stärker ausgeprägt als beim Menschen.

Aus:
Ein Hundetagebuch von Donald Townsend
(GNU General Public License)



Schwan-Apotheke

Apothekerin Marianne Wefers
Kuhberg 28
24534 Neumünster
Telefon: 04321-44680
Fax: 04321-41509



info@schwanapotheke.net
www.schwanapotheke.net

Caritas-Pflegestation Neumünster · Telefon 04321 / 15124
Haus der Caritas, Liniestraße 1
24534 Neumünster
Mobil: 0171 5516483
Fax: 04321 / 404570
arbpflege-nms@caritas-sh.de
www.caritas-sh.de

Not sehen und handeln.
Caritas 




BLECHNAPF
Restaurant · Events · Feierlichkeiten
– Wir bieten auch vegetarische & vegane Speisen –
Gartenstraße 10 · Neumünster
Telefon: 04321.44 0 11
www.restaurant-blechnapf.de

Deutsche Bank
Willkommen in Ihrer Filiale
Neumünster.
Sprechen Sie mit uns.
Filiale Neumünster
Großflecken 21, 24534 Neumünster
Telefon (04321) 4196-0
Leistung aus Leidenschaft 

Geschichte des Parfüms

*Ein Parfüm (französisch *parfum*, von lateinisch *per fimum* ‚durch Rauch‘; aus der frühen Anwendung von Räucherstoffen) ist ein meist flüssiges Gemisch aus Alkohol und Riechstoffen, das der Erzeugung angenehmer Gerüche dienen soll. Die Geschichte des Parfüms reicht bis ins alte Ägypten zurück.*

Die Geschichte des Parfüms beginnt in den alten Hochkulturen Ägypten und Indien, deren Handwerkstradition, Spiritualität und Medizin die Verarbeitung der kostbaren Duftstoffe ermöglichten. Die Einsatzmöglichkeiten von aromatischen Substanzen galten als Quelle der Inspiration – inspirieren heißt einatmen. In Ägypten brachte das Goldene Zeitalter der Pharaonin Hatschepsut eine Hinwendung zum lebendigen Körper. Was zuvor nur den Göttern geopfert und den Toten auf ihre Reise mitgegeben wurde, nutzte man nun zur Parfümierung des lebendigen Körpers.

„Himmel und Erde sollen überfließen von Weihrauch und der Duft soll im Fürstenhaus sein. Rein und makellos sollst du sie mir darbringen, damit Salbe für die göttlichen Glieder daraus ausgepresst wird.“

– An Königin Hatschepsut, 1490–1469 v. Chr.

Hergestellt wurden die Duftmischungen von den Priestern, die auf den Umgang mit Harzen, Balsamen und Salben spezialisiert waren. Die Hinwendung zum lebenden Körper, der als Ausdruck bildästhetischer Schönheitsideale seiner Zeit angesehen wurde, stellt einen weiteren Schritt bei der Entwicklung von Kosmetik

und Parfum dar. Dieser Ausdruck von angestrebter innerer und äußerer Harmonie, der sich in der Bildnisbüste der Nofretete (ägyptisch *nafteta* „die Schöne“) spiegelt, hat sich dabei bis heute bewahrt, und die Bedeutung des Wohlgeruchs – Mittel und Medium der Transzendenz, nach Ansicht der Ägypter Ausdruck des Lebens – wurde zum festen Bestandteil reinigender Rituale des Kulturbildes.

Das berühmte *Kyphi*, eine Mischung aus Weihrauch, *Styrax amber*, Zimtrinde, *Opoponax*, Myrrhe, Kalmus, *Galgant*, *Benzoeharz*, *Oud*, Sandelholz und Rosenblättern, gemischt mit Ölen, Wein und Rosinen, zeigt welcher Aufwand beim Handel mit den Rohstoffen nötig war, die zum Teil über weite Strecken transportiert werden mussten.

Die duftende Kosmetik, als *Kyphi* bereits vor fünftausend Jahren in Luxor bei den Ägyptern bekannt, wurde später auch von Arabern übernommen und von den Römern genutzt. In Indien, dem Land der Rohstoffquellen für Duftstoffe, in dem vom Himalaya im Norden bis



zum Indischen Ozean im Süden vieles wächst, was für Räucherrituale und parfümierte Salben und Öle genutzt wird, wurden die duftenden Pflanzenbestandteile besonders für medizinische Zwecke und zur Reinigung des Körpers verwendet.

Mit dem Kamasutra ist sowohl die Kunst eines erfüllten Liebeslebens überliefert, als auch der Umgang mit aromatischen Substanzen, deren Verwendung sich jeder gebildete Mensch zu eigen machen sollte. Duftende Cremes für den Körper, parfümiertes Wachs auf die Lippen und gründlich geputzte Zähne, blumengeschmückte Kleider und Haare.

Voraussetzung hierfür war die Entwicklung von handwerklichen Techniken, mit denen erste Formen von parfümierten Salben durch Einlegen von Blumen und Blüten in Öle und feste Fette hergestellt wurden.

Die abendländische Kultur wurde durch die Kreuzzüge mit den duften-

den Rohstoffen und Mixturen des Orients vertraut. Bis dahin kannte man Lavendelwasser, und bei Karl dem Großen (Ende 8. Jahrhundert) findet sich eine Anordnung, die den Anbau aromatischer Pflanzen zur Verwendung in Medizin und Küche regelt. Wohlgeruch wurde zugleich als Ausdruck von Gesundheit verstanden.

Nachdem Venedig zum wichtigen Handelsplatz aufgestiegen war, gelangten größere Mengen neuer Kräuter, Gewürze und andere Waren nach Europa.

Nachdem die handwerklichen Kenntnisse und die technischen Voraussetzungen so weit entwickelt waren, dass man Destillate von hoher





Konzentration herstellen konnte, kamen im 15. Jahrhundert die ersten ätherischen Öle in den Handel. „Das Destillieren ist nichts anderes, als das Subtile vom Groben und das Grobe vom Subtilen zu scheiden, das Gebrechliche oder Zerstörbare unzerstörbar, das Materielle immateriell, das Leibliche geistig und das Unschöne schöner zu machen“, schrieb der Arzt und Alchemist Hieronymus Brunschwig um 1507.

Die Entstehung (Belebung) der Parfümerie wird u. a. mit dem Eintreffen der Katharina von Medici (1519–1589) am Hofe von Heinrich II. in Verbindung gebracht. 1580 kommt der Alchimist und Apotheker Francesco Tombarelli nach Grasse (Frankreich) und eröffnet ein Laboratorium

zur Herstellung von Düften, womit Grasse zum Gründerzentrum der europäischen Parfümindustrie wurde. Man unterschied jedoch zwischen einfachen Leuten und Oberschicht: „Gute Myrrhe in den Mund zu nehmen geziemt sich für den einfachen Mann nicht“.

1709 nimmt Lemery eine Einteilung vor, in der er zwischen einem königlichen Parfum und dem Parfum für den Bourgeois unterscheidet. Letzteres soll keinerlei ästhetische Wirkung erzielen, sondern lediglich die Luft desinfizieren. Parfum hatte dieser Auffassung nach zugleich therapeutische Wirkung, es belebe den Geist, stärke den Körper und galt als Mittel im Kampf gegen die Pest. Parfum entzücke die Sinne, reinige,

schütze und sei zugleich Symbol für materiellen Wohlstand. Die Vermutung, dass beim Baden schadhafte Keime den Körper befallen könnten, beförderte den massenhaften Einsatz der Duftwässer, die zum unverzichtbaren Hilfsmittel bei der täglichen Toilette wurden, die auf Wasser als Reinigungsmittel verzichtete – Eau de Toilette.

Quelle: TerritorioScuola.com
(GNU General Public License)



Datenschutz nach dem 24. Mai

Am 25. Mai ist die Verordnung der EU zum Datenschutz (Datenschutz-Grundverordnung; DSGVO) gültig werden. Diese Verordnung regelt den Schutz und die Verwendung von personenbezogenen Daten. Es wurden die Anforderungen an den Datenschutz und die Informationen hierüber gegenüber den aktuellen Regelungen deutlich erhöht. Deshalb haben wir unsere Datenschutzerklärung entsprechend angepasst. Da wir auch bisher schon sehr sorgsam mit Ihren Daten umgingen, wird sich an unserer konkreten Handhabung Ihrer Daten nichts ändern. Die Datenschutzerklärung hat dennoch einen größeren Umfang. U.a. auch, weil wir Ihnen nun noch umfassender Auskunft über die Speicherung und Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Rechte in diesen Zusammenhang geben müssen.

Unsere neue Datenschutzerklärung finden Sie sowohl unter <https://www.cafe-jerusalem.org/impressum/>, als auch im Café selbst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch. Bei auftretenden Fragen kontaktieren Sie uns bitte. Da der Aufwand, von jedem Unterstützer unserer Arbeit eine Einwilligung einzuholen und diese entsprechend zu verarbeiten, unsere Möglichkeiten übersteigt, haben wir uns für eine Stichtagsregelung entschieden. D.h.: bei allen Kontakten, die bis zum 24.05.2018 in unserer Datenbank aufgenommen wurden, gehen wir zunächst einmal von einem Einverständnis aus.

Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten bei uns zu folgenden Zwecken:

- für notwendige Tätigkeiten, die mit dem Spendenwesen zu tun haben
- Einladung zu Veranstaltungen (postalisch oder per Email)
- Versand von Freundes- und Informationsbriefen (postalisch oder per Email)
- Versand von Spendenbescheinigungen
- Versand des Straßenmagazins Die Jerusalemler und der entsprechenden Rechnung
- Erstellung von Rechnungen in Folge von Bestellungen aus der Redaktion

Falls Sie also mit der neuen Datenschutzerklärung einverstanden sind, brauchen Sie nichts weiter zu tun. Ihre Personenbezogenen Daten wurden und werden von uns nicht ohne Ihr Einverständnis an Dritte weitergegeben. Wir speichern sie nur so lange, bis Sie dieser Speicherung widersprechen und so weit es die gesetzlichen Vorgaben von uns als Verein erfordern. Sollte es aber der Fall sein und Sie Einwände gegen die Speicherung Ihrer Daten bei uns haben, bitten wir um Mitteilung bis zum 30.06.2018, sodass wir die entsprechenden Daten löschen können!

Neu zu erfassende Daten sind ab dem 25.05.2018 durch das sog. Double-Opt-In-Verfahren vor der Speicherung erneut zu bestätigen. Darüber hinaus möchten wir Sie ausdrücklich auf Ihre Rechte gemäß DSGVO hinweisen.

Sie haben:

- Gemäß Art. 15 das Recht auf Auskunft der gespeicherten Daten.
- Gemäß Art. 16 das Recht auf Berichtigung, wenn Daten falsch oder unvollständig sind.
- Gemäß Art. 17 bzw. 18 das Recht auf Löschung bzw. Sperrung der Daten.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



spk-suedholstein.de

18 für 18
18 Tausend Euro
für 18 tolle Projekte!

Wir brauchen Ihre Stimmen!!!



Jetzt abstimmen und Café Jerusalem 1.000,00 € sichern.

SOZIALE BEGEGNUNGSSTÄTTE IN DER INNENSTADT NEUMÜNSTERS

Café Jerusalem – Was, warum und wie? Es gibt in unserer Stadt zu viele Menschen, die mit ihrem Leben u.a. in gravierender Weise nicht zurechtkommen. Dazu gehören u.a.: schlimme bis katastrophale Wohnbedingungen, unzureichende medizinische Versorgung, gesellschaftliche Isolation, Sucht, Hoffnungslosigkeit, Armut. Viele Angebote in Neumünster sind für den Betroffenen mit Kosten verbunden. Nicht selten haben die Hilfesuchenden durch ihr schwieriges Verhalten in einigen Einrichtungen bereits Hausverbot. Menschen, die unter einer allgemeinen Lebens Einschränkung leiden, brauchen eine umfassende Lebenshilfe. Einen Ort, der es Ihnen ermöglicht, langsam und erst einmal ohne Vorbedingungen und ohne zeitlichen Druck wieder Vertrauen zu finden. Café Jerusalem bietet Begegnung ohne Vorbedingungen und wenn nötig ohne zeitliche Begrenzung. Es bietet ein kostenfreies Angebot der zum natürlichen Leben notwendigen Dinge – ausgenommen Unterkunft. Es bietet Unterstützung bei der Ordnung des eigenen Lebens durch Beratung und durch Arbeitsangebote. Es bietet einen geschützten Raum, in dem ausgegraben werden kann, was verschüttet worden ist. Es bietet Hilfe zur Selbsthilfe, ohne den Betroffenen zu überfordern. Es bietet uneingeschränkten Schutz auch dem, der alleine nie mehr zurecht kommen wird. Es arbeitet dabei mit vorhandenen Hilfseinrichtungen wie Krankenhäusern, Behörden und Kirchen zusammen. Wir haben langjährige Erfahrung in der Arbeit mit denen, die am Rande der Gesellschaft stehen. Wir genießen bei unseren Gästen sehr hohes Vertrauen, weil unsere Arbeit authentisch und transparent ist und weil wir unsere Werte leben und vorleben. Wir haben ein großes Netzwerk ehrenamtlicher Helfer mit wichtigen Qualifikationen wie z.B. Pädagogen, Ärzte, Pfleger, Berufsberater und Arbeitstherapeuten. Wir sind eine Einrichtung, die unter vielfältigen Aspekten, mit Menschen arbeitet: Wir beraten, wir bieten Arbeit (z.B. in der Redaktion), wir bieten körperliche Versorgung und Lebenshilfeprogramme. Im Rahmen des „18 für 18“-Projektes der Sparkasse Südholstein, würden wir im Café Jerusalem die Spende für die Anschaffung von Küchengeräten und der Essensausgabe einsetzen. Da die Essensausgabe von 12:00 bis 15:45 dauert, benötigen wir einen sog. „Tellerwärmer“. Zudem hat sich gerade der Pürrierstab verabschiedet und außerdem fehlt uns schon seit langer Zeit ein sehr sinnvolles Arbeitsinstrument – eine Saftpresse. Vielleicht können wir ja gemeinsam etwas für die Menschen am Rande unserer Gesellschaft erreichen. Wir würden uns sehr freuen!



Kuhberg 20 · 24534 Neumünster
Telefon: (04321) 42392 · www.meintrio.de



Strategisches Design
für Identität & werbliche Kommunikation
von Unternehmen, Personen und Städten

Drucksachen · Webdesign · Bildschirmpräsentationen
Marc Simon 04321. 929936 www.polimorf.de



Wir sind für Sie da.
Im Trauerfall, zur Vorsorgeberatung,
zum persönlichen Gespräch.

Telefon 04321 92770

Johannes Selck
Bestattungsinstitut · Steinmetzbetrieb

Plöner Straße 108
24536 Neumünster
E-Mail info@selck.de
Internet www.selck.de

G. Momsen-Seligmann
IMMOBILIEN & VERWALTUNG

- Wohnimmobilien
- Gewerbeimmobilien
- GMS-Spanienimmobilien

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse.

Lifehack

Vielleicht haben Sie in den letzten Wochen oder Monaten schon einmal von dem Wort „Life Hack“ gehört und sich gefragt was es damit wohl auf sich hat? Wir haben uns für Sie erkundigt!

Die englischen Worte ‚Life‘ und ‚Hack‘ bedeuten auf deutsch ‚Lebens-Tricks‘. ‚Erfunden‘ wurde der Begriff im Jahre 2004 von einem britischen Technologiejournalisten. Die Tipps, die man unter diesem Begriff findet, sollen helfen, den Alltag zu vereinfachen. Es geht darum, mit cleveren Strategien ein normalerweise immer wiederkehrendes Problem zu lösen und somit Zeit zu sparen. Meist sind die Tricks äußerst ungewöhnlich und im ersten Moment scheint der Vorschlag, der Ihnen gemacht wird, vielleicht unsinnig - doch lassen Sie sich nicht abschrecken!

Probieren Sie doch mal unseren lebenserleichternden Trick aus!

Bernadette F.

Kaffeeduft in Morgenluft!

Wer mag ihn nicht – den Duft frisch gebrühten Kaffees? Auch diejenigen, die ihn nicht gerne schmecken, riechen ihn durchaus gern. Kein Wunder, denn er setzt sich aus mehr als 800 Aromen zusammen. Er kann nach dunkler Schokolade, aber auch nach Haselnuss, Waldbeere und Jasmin riechen. Und all das ohne künstliche Stoffe! So kann allein der Kaffeeduft anregend wirken. Nur schade, wenn dann der Kaffee nicht richtig gekocht wird.

Wussten Sie, dass Kaffee ein kräftigeres Aroma bekommt, wenn man eine Prise Salz in den Filter gibt? Auch zerkleinerte saubere Schalen von rohen Eiern, die man ins Pulver mischt, können den Geschmack verbessern.

Übrigens ist Kaffee gar nicht so schlecht für die Gesundheit. Sein Genuss kann sich negativ oder positiv auswirken, je nachdem, wie der Körper auf das Koffein und die Bitterstoffe reagiert. Das kann sehr unterschiedlich sein.

Am besten selbst ausprobieren! Und wem das Getränk am Ende doch nicht bekommt, der gönne sich eine Brise Kaffeeduft in Morgenluft.



Damit es weniger duftet: Verpackungsmüll vermeiden

Tipps für den Einkauf von Lebensmitteln

Obwohl die durch Produktverpackungen verursachten Umweltprobleme längst bekannt sind, ist die Menge an Verpackungsmüll in den vergangenen 20 Jahren fast kontinuierlich angestiegen. So sind fast alle Lebensmittel aus dem Supermarkt und dem Discounter verpackt, zunehmend auch Obst und Gemüse.

Nicht nur Plastik ist bedenklich, auch vermeintlich umweltfreundliche Glasverpackungen sind zum Beispiel nicht immer die bessere Wahl. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gibt Tipps, wie sich Müll beim Einkauf von Lebensmitteln vermeiden lässt und welche Verpackungen ökologisch sinnvoll sind.

Wer zum Einkaufen startet, sollte zuerst an eine oder mehrere Taschen denken, um alle Lebensmittel verstauen zu können. Plastiktüten sind in vielen Supermärkten zwar nicht mehr zu haben, aber auch bei der Herstellung von Tüten aus Papier, Mais oder Zuckerrohr werden wertvolle Ressourcen verbraucht und klimaschädliche Gase freigesetzt.

Falls beim spontanen Einkauf eine Tasche fehlt, ist der Griff zur Mehrwegtasche am ehesten zu vertreten. Allerdings: Ihre Produktion ist umweltschädlicher als die von Einwegtaschen. Der Einsatz lohnt sich daher umso mehr, je häufiger die Mehrwegtasche benutzt wird. Mehrwegbeutel aus Leinen oder Baumwolle gibt es auch für den Einkauf von Obst, Gemüse und Brot.

Bei Getränken sind Mehrwegflaschen zwar besser als Einwegflaschen – dann wird es aber auch schon komplizierter. Denn bei mehrfacher Nutzung von Glas- und Plastikflaschen ist der Transportweg maßgeblich für die Ökobilanz: Glasflaschen sind viel schwerer als PET-Flaschen und daher nur ökologisch sinnvoll, wenn sie höchstens 200 Kilometer transportiert und mindestens 15-mal wiederbefüllt werden.

Auch Verbundkartons für Milch oder Säfte haben wegen ihres niedrigen Gewichts bei langen Transportwegen die Nase vorn. Zudem können sie zu einem großen Anteil recycelt werden.

Ähnlich verhält es sich beim Joghurt: Plastikbecher sind leicht und sparen beim Transport viel Energie. Entscheidend bei Einwegverpackungen für Lebensmittel ist die richtige Entsorgung. Denn nur so können Joghurtbecher, Milchkarton und Co. effizient wiederverwertet werden. Sicher ist aber auch: Der beste Müll ist derjenige, der gar nicht erst anfällt.

Mit freundlicher Genehmigung von
Melanie Kirk-Mechtel
Bundeszentrum für Ernährung

Weitere Informationen:
www.bzfe.de/inhalt/verpackungsmuell-31443.html







INDIANER CAMPS 2018

für Kinder Inhaftierter
kostenfrei



Die Indianer-Camps werden durch Spenden finanziert und sind für Ihre Kinder kostenfrei. Weitere Informationen zur Anmeldung unter www.indianercamps.de oder bei:



Infos zum Camp für Schleswig-Holstein erhalten sie über die Abteilungsleiter oder die Seelsorger ihrer JVA.

SH  Das Projekt in dieser Region wird gefördert durch das Ministerium für Justiz, Europa, Verbraucherschutz und Gleichstellung des Landes

Sollte hier nichts eingetragen sein, können Sie sich gern auch an den Sozialdienst oder die Evangelische Seelsorge wenden.



SCHLESWIG-HOLSTEIN | RADBRUCH bei Lüneburg

14.–21.07.2018, Kinder 8–13 Jahre

Veranstalter:
Gemeindejugendwerk Norddeutschland
Fahltskamp 79 | 25421 Pinneberg



T 04101 842065
E info@gjw-nd.de
I www.gjw-nd.de

Das ist sicher was für dein Kind!

Dein Kind kann eine Woche wie ein Indianer leben. In Zelten schlafen, am Lagerfeuer sitzen oder leichtes Handwerk lernen. Zum Beispiel Holzschnitzen, Brot im Holzofen backen, Bögen bauen oder richtigen Indianerschmuck herstellen. Eine Woche lang spielen und Spaß haben. Die Woche wird vom Land Schleswig-Holstein gefördert und ist dadurch ein Geschenk. Nimm es an und schenke deinem Kind eine große Freude! Um teilnehmen zu können, muss dein Kind zwischen 7 und 13 Jahren alt sein.

Wir sind vom Gemeindejugendwerk Norddeutschland und ermöglichen euch diese Freizeit, um Kindern einen tollen Sommer zu schenken. Wir können das umsonst anbieten, weil das Land Schleswig-Holstein uns dabei unterstützt und wir viele freiwillige Helfer haben.

Das Camp findet vom 14.07. - 21.07.2018 auf einem Bauernhof in Radbruch bei Lüneburg statt. Wir helfen bei der Anreise, wenn dein Kind nicht weiß, wie es dorthin kommen soll. Wenn du deinem Kind diesen Urlaub ermöglichen möchtest, dann melde dich bei uns. Per E-Mail unter info@gjw-nd.de oder mit der Post an GJW-Norddeutschland, Am Fahltskamp 79, 25421 Pinneberg. Wir brauchen in jedem Fall die Adresse vom Kind und der Ansprechperson, bei der es jetzt gerade lebt. Wir freuen uns sehr darauf, von euch zu hören!

Herzliche Grüße aus Pinneberg,
Bastian Erdmann

Pastor im Gemeindejugendwerk