



Foto von Heike Wilke

Inhalt

Jahreshauptversammlung (JHV) 2020/2021	2
Vereinsnachrichten	4
Vorbereitung des 75-jährigen Jubiläums	6
Teichpflege im Winter	6
Raritäten im Garten: Der Bienenbaum	8
Ungebetene Gäste fernhalten: Waschbären	9
Wenn Kürbis geerntet werden kann	10
Zum Zeitvertreib	14

Jahreshauptversammlung (JHV) 2020/2021

Die JHV wurde am 13.08.2021 unter Beachtung der aktuell geltenden Corona-Schutzmaßnahmen auf dem Festgeländes des KGV Plötzensee e.V. durchgeführt. Es waren 49% der stimmberechtigten Vereinsmitglieder anwesend. Abstimmungen und Wahlen konnten ordnungsgemäß durchgeführt werden, da die dafür erforderlich Anwesenheit von mindestens 1/3 aller Mitglieder gegeben war.



Die Überreichung von Urkunden zu Kleingartenjubiläen erfolgte durch den 2. Vorsitzenden des Bezirksverbands Wedding der Kleingärtner e.V. Ralf Zuch.

Der Gartenfreund Stefan Dobbert wurde aufgrund seiner bereits seit über 20 Jahren andauernden Tätigkeiten in Ehrenämtern mit Zustimmung der Mitglieder zum Ehrenmitglied ernannt.

Der 1. Vorsitzende Zoran Skorić präsentierte den Jahresbericht 2020 und dankte allen Mitgliedern, die sich in den vergangenen 2 Jahren zum Wohle des Vereins engagiert haben.

Die Kassenprüferinnen gaben Ihren Prüfungsbericht ab, der die Fehlerfreiheit des Kassenberichts attestierte und entlasteten damit die Kassiererinnen.

Vorstandsmitglieder nach den Wahlen bei der JHV

Mitglieder des geschäftsführenden Vorstandes

Zoran Skorić	1. Vorsitzender
Sonja Ergit	2. Vorsitzende
Torsten Völker	1. Kassierer
Antje Couball	2. Kassiererin
Michael Wilke	1. Schriftführer
Anja Kügler	2. Schriftführerin
Hans J. Malenski	1. Gartenfachberater
Alessandro Drescher	2. Gartenfachberater
Frank Weiner	Arbeitseinsatzleiter

Mitglieder des erweiterten Vorstandes

Judith Beadle	Internetbeauftragte
Ralf Kirchbaum	Platzwart
Klemens Streim	1. Wasserwart
Thomas Oliver Lach	2. Wasserwart
Stefan Dobbert	1. Delegierter

Mitglieder des erweiterten Vorstandes - Fortsetzung

Wilfried Werner	2. Delegierter
Antje Couball	3. Delegierte
Ute Walther	4. Delegierte
Holger Teichelmann	Ersatzdelegierter
Maybritt Kirchbaum	Festausschussleiterin
Rosi Teichelmann	1. Kassenrevisorin
Simone Ortmann	2. Kassenrevisorin
Horst Beiersdorf	Abschnittsleiter 1
Michael Walther	Vertreter Abschnittsleiter 1
Frank Götze	Abschnittsleiter 2
Matthias Kügler	Vertreter Abschnittsleiter 2
Sebastian Ilic	Abschnittsleiter 3
Mehmet Mercan	Vertreter Abschnittsleiter 3
Mehmet Öz	Abschnittsleiter 4
Therese Palent	Vertreter Abschnittsleiter 4
Stefan Dobbert	Abschnittsleiter 5
Marek Föse	Vertreter Abschnittsleiter 5
Fadi Chennawi	Vertreter Abschnittsleiter 5

Themen auf der JHV von Interesse bzw. zur Beachtung

Nach den vom Wahlausschuss geleiteten Wahlen übernahm der alte und gleichzeitig neue 1. Vorsitzende Zoran Skorić den Vortrag und die Diskussionsleitung zu den nachfolgend genannten Themen.

Parkplatz am Marderweg

Es wurde darauf hingewiesen, dass die Parkplatzordnung einzuhalten ist. Um unberechtigte Nutzung zu unterbinden werden Wegfahrsperrn angeschafft. Das Schloss wird repariert und ggf. durch eine neue Schließanlage ersetzt.

Gartenbegehung 2021

Pandemiebedingt erfolgte die Begehung nur von außen. Augenscheinliche Missstände wurden aufgeführt und die betroffenen Gartenfreunde darauf hingewiesen. Die Frist zur Beseitigung von Mängeln wird bis zum 31.10.2021 eingeräumt. Der 1. Vorsitzende wies noch einmal auf das Erfordernis der kleingärtnerischen Nutzung hin, um den Status der Kleingärtner Dauerkolonie zu erhalten. Bei Neuparzellanten sowie bei Gartenumgestaltung wird eine weiter gehende Schonfrist gewährt.

Grubenentleerung

Der Gartenweg muss für Firma Wolter frei befahrbar sein. Sollte das nicht möglich sein, wird den betroffenen Pächtern eine Leerfahrt berechnet. Es wurde ausdrücklich an alle Gartenfreunde appelliert, regelmäßig Rückschnitte am Gartenzaun und Weg vorzunehmen, damit das Fahrzeug der Firma Wolter die Wege befahren kann.

Anträge zur Fäkalienentsorgung sind vorzugsweise per Email an abwasser@quartier-napoleon.de zu schicken. Die E-Mail muss mindestens eine Woche vor dem gewünschten Leerungstermin eingegangen sein.

Schriftliche Anträge müssen spätestens zur Sprechstunde 10 Tage vor dem gewünschten Termin am Vereinshaus eingeworfen bzw. abgegeben werden. Geleert wird durch die Firma L. Wolter in der Regel dienstags. Bitte bei der Bestellung immer die Rechnungsanschrift und eine Telefonnummer angeben. Bei abweichendem Leerungstag informiert die Firma die Betroffenen telefonisch.

Offenes Feuer

Es wurde nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen, dass offene Feuer jeglicher Art (z.B. in Feuerschalen) sowie das Verbrennen von Laub, Holz oder anderen Materialien verboten ist!

Ein unkontrollierter Funkenflug kann erhebliche Feuer und Schäden auslösen!

Football-Verein Berlin Adler

Aufgrund der Lärmbelästigung bei Spielen des AFC Berlin Adler e.V. hat der 1. Vorsitzende bereits Kontakt zum Präsidenten des Vereins aufgenommen. Es wird angestrebt eine für beide Seiten akzeptable Lösung zu finden.

Text und Grafik: Michael (Willi) Wilke

Vereinsnachrichten

Der Vorstand begrüßt herzlich unsere Neuparzellanten!

Ekinci Parz. 104

Gieche-Neuendorf Parz. 161



Quelle: www.ClipartsFree.de

Wir wünschen ihnen, ihren Partnern, Familien, Angehörigen und Freunden viel Spaß und immer einen grünen Daumen!

Trauerfall

Unser ehemaliger Pächter und Ehrenmitglied Franz Lüdicke ist am 16. August im Alter von 95 Jahren verstorben.

Die Beisetzung fand im Kreise der Familie statt.

Termine

Auslieferung der bestellten Mülltonnen

Die BSR hat angekündigt am 8. September 2021 die bestellten Mülltonnen (Haus- und Biomüll) zu liefern.

Wir bitten alle betroffenen Pächter/innen ihre Mülltonne/n

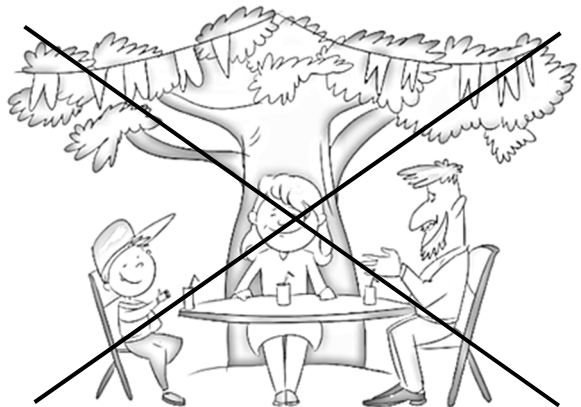
am Samstag, dem 11. September 2021

in der regulären Sprechstunde (von 12:00 bis 13:00 Uhr) am Vereinshaus abzuholen. Wer verhindert ist, kann sie auch in den nachfolgenden Sprechstunden abholen.

Unabhängig von der Abholung erfolgt die Abrechnung der neu gelieferten Mülltonnen für den Hausmüll ab 22.09.2021 (weitere Leerungen am 06.10. und 20.10.2021) und für den Biomüll ab 16.09.2021 (weitere Leerungen am 30.09., 14.10. und 28.10.2021).

Erntedankfest

Die Durchführung des Erntedankfestes stand lange in der Planung. Bei der Festlegung der Teilnahme- und Durchführungsvoraussetzungen unter ständig wechselnden Corona-Schutzmaßnahmen war der letzte Stand, das Fest unter Beachtung der 3G-Regeln - Vollständige Corona-Schutzimpfung, nachgewiesene überstandene Corona-Infektion oder tagaktueller negativer Corona-Test - zu veranstalten. Dabei wurde festgestellt, dass auch unter Berücksichtigung der jetzt wieder stark steigenden Infektionszahlen, die geforderten Maßnahmen durch uns nicht vollumfänglich zu leisten sind. Der Vorstand hat zusammen mit der Festausschussleiterin deshalb schweren Herzens beschlossen, das Erntedankfest abzusagen.



Quelle: www.ClipartsFree.de

Wasserabstellen

Datum und Zeit:

13.11.2021 / ab 10:00 Uhr

Es besteht Anwesenheitspflicht!

Vorbereitung des 75-jährigen Jubiläums



Liebe Gartenfreundinnen/-freunde,

2022 wird unser Kleingärtner-Verein 75 Jahre alt. Für die dazu anstehenden Feierlichkeiten und die geplante Jubiläumszeitung brauchen wir Eure Unterstützung!

Neben der aktiven Beteiligung bei den Vorbereitungen und Durchführung von Veranstaltungen sind wir im Vorfeld auf Eure Schätze in Form von Fotos, Geschichten, Erinnerungsstücken und sonstigen, originellen oder sehr alten den Verein betreffenden Schriftstücken oder Zeitungsartikeln angewiesen. BITTE guckt bei Euch, Euren (Groß-)Eltern und Vorgängern in die Schuhkartons mit den alten Erinnerungen und stellt sie uns leihweise zur Verfügung.

Bitte bringt Eure Beiträge zu den Sprechstunden (Samstags 12:00 bis 13:00 Uhr, an Tagen mit Arbeitsdienst 9:00 bis 13:00 Uhr) vorbei, schickt sie per E-Mail an schriftfuehrer@quartier-napoleon.de oder werft sie in die Briefkästen am Vereinsgelände ein.

Wir suchen außerdem Gartenfreunde, die von Kindesbeinen an die Entwicklung der Kolonie gesehen und miterlebt haben und in einem Interview ihre Erfahrungen und Erlebnisse schildern würde. Bitte spricht Willi auf Parzelle 63 dazu an oder wählt einen der vorgenannten Wege zur Kontaktaufnahme.

Teichpflege im Winter

Während der Winterzeit herrscht im und am Teich eine Ruhepause.

Die hier genannten Aufgaben gelten für Teiche mit und ohne Tierpopulation gleichermaßen.

- Von Anfang November bis etwa Mitte Dezember sollten alle 14 Tage Temperatur, PH-Wert, Wasserhärte, Ammoniak-, Nitrit- und Nitratwerte gemessen werden. Wenn die Werte nicht im Normbereich liegen, müssen ausgleichende Schritte eingeleitet werden.
- Nicht winterharte Fische, bzw. Fische in flachen Teichen, müssen im Winter in ein Aquarium oder andere

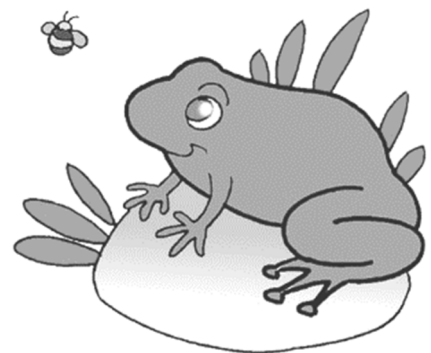


geeignete Behälter umgesetzt werden. Während des Überwinterns müssen der Gesundheitszustand der Tiere und die Wassertemperatur/-güte im 14-tägigem Rhythmus geprüft werden.

- Wenn Frösche oder Fische im Teich überwintern sollen, muss der Teich mindestens 80 cm tief sein. Über der tiefsten Stelle, in der Regel in der Teichmitte, muss ein Eisfreihalter auf dem Teich platziert werden, um entstehende Faulgase aus dem Wasser abzuleiten.
- Die Fütterung der Fische wird nach der Reduzierung des Futters im Herbst bei weniger als 7°C Wassertemperatur jetzt ganz eingestellt. Die Fische befinden sich in der Ruhephase und benötigen kein Futter.
- Wenn Fische im Teich sind, niemals eine vorhandene Eisschicht durch Schlägen öffnen. Die Schwimmblase der Fische würde platzen und die Tiere würden sterben. Falls eine Öffnung in der Eisdecke erforderlich ist, langsam heißes Wasser auf die Stelle laufen lassen, bis sich ein Loch gebildet hat.
- Nach starkem Schneefall den Schnee vorsichtig und leise von der Eisdecke entfernen, damit Licht an das Wasser kommt.
- Ab März die Wassertemperatur, den pH-Wert und die Wasserhärte alle 14 Tage messen und ggf. korrigierende Maßnahmen ergreifen.
- Die Aktivität der Fische, die im Teich überwintert haben, beobachten; und ab 10° C langsam mit dem Füttern beginnen. Bei 10° C können auch die Tiere aus dem Winterquartier in den Teich gesetzt werden.
- Wenn der Teich eisfrei ist, sollte man ihn Entschlammen. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, um Teichgeräte vor dem Einsatz zu überprüfen und Reparaturen oder Ersatzbeschaffung anzustoßen.
- Zum Ende des Winters Rohrkolben, Schilf und andere Sumpfpflanzen bis zur Wasseroberfläche zurückschneiden.

Die Teichpflegetipp-Serie ist damit abgeschlossen. Über Kritik, Tipps, Anregungen und Ergänzungen zu dem Thema, sowohl persönlich als auch über die E-Mail-Adresse schriftfuehrer@quartier-naoleon.de, freue ich mich.

Anregungen zu Themen, die Euch interessieren und hier zukünftig abgedruckt werden sollen, sind bei der Redaktion auch sehr herzlich willkommen. Gestaltet den Napoleaner bitte mit!



Quelle: www.ClipartsFree.de

Autor und Foto: Michael (Willi) Wilke

Raritäten im Garten: Der Bienenbaum

Liebe Gartenfreunde*innen,
jetzt blüht er wieder!

Der Bienenbaum, ursprünglich aus Korea stammend, seit vielen Jahre in Europa beheimatet und als Stinkesche bezeichnet, da die Blätter beim Zerreiben etwas streng riechen.

Immer im Spätsommer gibt es eine reiche Blüte, die zahlreichen Insekten und Vögeln als Nahrung dient. Obwohl ein Laubbaum, ist dieses Gewächs ökologisch wertvoll und leistet einen wichtigen Beitrag zur Lebenserhaltung von Bienen und Hummeln.

Wer möchte kann den Bienenbaum in der Parzelle 99 anschauen und bei schönen Wetter staunen wieviel Bienen und Hummeln sich nicht nur sichtbar sondern auch deutlich hörbar in seiner Krone tummeln.

Eine Anmerkung meinerseits: Alle zwei Jahre kürze ich den Baum stark ein, damit er für den Kleingarten kompatibel bleibt.

Autor u. Fotos: Axel Badurke

Anmerkung der Redaktion: Die Blütezeit endet je nach Wetterlage etwa Mitte August. Wer sich den Baum nach der Veröffentlichung auf

unserer Webseite www.quartier_napoleon.de nicht angesehen hat, sollte sich den Besuch der Parzelle 99 schon mal fürs nächste Jahr im August vormerken.

Wir von der Redaktion freuen uns immer sehr über Beiträge von euch, ob es Naturbeobachtungen, Tipps fürs Gärtnern oder einfach ein paar schöne Bilder sind. Gerne stellen wir eure Beiträge auch auf der Webseite ein.



Ungebetene Gäste fernhalten: Waschbären

Putzig, hochintelligent aber manchmal auch gefährlich und zerstörerisch kommt der Waschbär daher. In Berlin gibt es derzeit geschätzt ca. 1.000 Waschbären mit stark steigender Tendenz. Sie werden damit immer mehr zur Plage. Bejagt werden sie bei uns, wie in anderen Bundesländern üblich, nicht.

An sich sind Waschbären nicht aggressiv. Um Angriffe und Bisse der Tiere zu vermeiden, sollte man beim Aufeinandertreffen aber genug Abstand halten, damit sie sich nicht bedroht fühlen. Waschbären sind geschützte Tiere, somit ist das Fangen oder Töten verboten!



Quelle: www.ClipartsFree.de

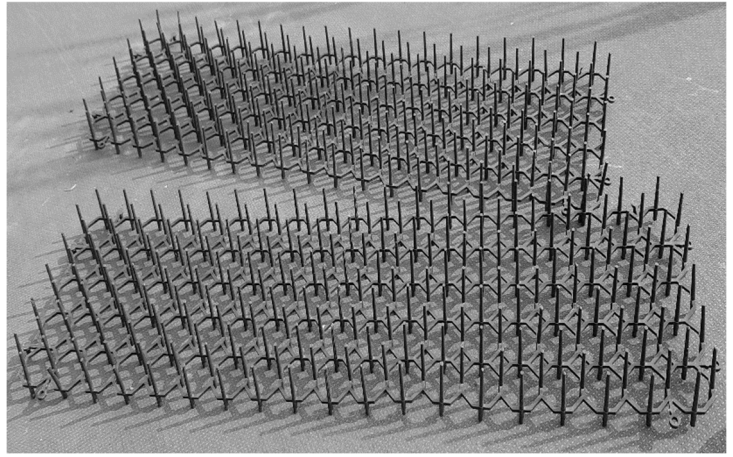
Bevorzugtes Quartier im urbanen Umfeld sind Dachböden, Schuppen, und Baumhöhlen. Da gibt es die ersten Punkte um ihnen den Aufenthalt zu vermiesen. Darauf achten, dass es keine offenen Zugänge zu Dachböden oder Schuppen gibt. Aber Achtung: Waschbären heben auch mal eine Dachschindel oder ein Abdeckblech an, um sich Zugang zu verschaffen. Deshalb muss auch das Hochklettern am Gebäude schon unterbunden werden. Auch Bäume, bzw. deren Äste, die näher als einen Meter an das Gebäude heranreichen, genügen den Tieren zum Absprung auf das Dach. Konstruktionen, die das Hochklettern an Gebäuden und Bäumen verhindern, werden im Garten- und Baumarkt angeboten.

Waschbären haben einen ausgeprägten Geruchs- und Hörsinn sowie ein ausgezeichnetes Gedächtnis. Damit sind Licht- oder Geräuscheffekte zum Vertreiben nicht geeignet. Die Tiere lernen schnell, dass davon keine Gefahr ausgeht. Beim Geruch sollen Mottenkugeln, Klosteine, (getrockneter) Lavendel, Chili- und Cayennepfeffer ein Gräuel für Waschbären sein. Durch den begrenzten Wirkungskreis bietet sich die Anwendung hauptsächlich auf Dachböden oder in Schuppen an.

Waschbären sind Allesfresser. Hier ist der Ansatz, ihnen den Zugang zu Nahrungsmitteln zu versperren.

- Keine Lebensmittelabfälle in offene Komposter werfen.
- Komposter fest verschließen.
- Mülltonnen z.B. mit einem Gepäck-Gummiband verschließen. Steine auf dem Mülltonnendeckel schieben die schlaunen Tiere tatsächlich herunter.
- Fallobst sofort aufsammeln und reife Früchte rechtzeitig ernten.
- Essensreste oder Fallobst, insbesondere über Nacht, nicht in Tüten außerhalb geschlossener Räume oder Behälter abstellen.

Um Waschbären, Füchse und andere Vierbeiner von bestimmten Stellen im Garten, z.B. vom Teich oder Beeten fern zu halten, haben sich bei uns Dornengitter bewährt. Das Betreten der Gitter ist unangenehm für sie. Die Tiere tragen dabei keine Verletzungen davon, meiden aber das davon umgebene Areal. Die Dornengitter gibt es in verschiedenen Größen und Formen bei Onlinehändlern.



Wer mit Waschbären ein echtes Problem hat, kann über das „Wildtiertelefon“ unter 030/54712891 eine Beratung oder den Kontakt zur Waschbärexpertin der „Waschbär-Vor-Ort-Beratung Berlin“ erhalten.

Sprecht mich bitte persönlich auf Parzelle 63 an oder schreibt mir eine E-Mail mit Euren Erfahrungen und Tipps zum Umgang mit tierischen Plagegeistern an schriftfuehrer@quartier-napoleon.de.

Autor und Foto: Michael (Willi) Wilke

Wenn Kürbis geerntet werden kann

Kürbis ist eine Beerenfrucht und verwandt mit Gurke, Zucchini und Melone. Er ist kalorienarm, enthält aber viele Vitamine, u.a. Vitamin C, Mineral- und Ballaststoffe.

Es gibt um die 800 Kürbisarten, wobei Zierkürbisse aufgrund eines enthaltenen Bitterstoffs nicht essbar sind.

Sommerkürbisse, bei uns eher selten angebaut, werden von Juli bis August geerntet. Von September bis Dezember werden Herbst- und Winterkürbisse geerntet.

Reif sind sie, wenn sie beim Klopfen auf die Schale hohl klingen.

Winterkürbisse, z.B. Muskatkürbisse, halten sich bei kühler und trockener Lagerung bis ins nächste Frühjahr hinein.



Es gibt nichts, was man mit Kürbis nicht machen könnte., kochen, dünsten, grillen, backen, braten oder roh essen. Beim Hokkaido und Moschuskürbis kann auch die Schale mitgegessen werden.

Die Kürbiskerne enthalten besonders viel wertvolle Stoffe und sind nach dem Rösten ein toller, gesunder Snack oder als Kürbiskernöl ein Lieferant für Omega3-Fettsäuren.

Kürbis kann auch gut eingefroren werden, eignet sich dann aber abhängig vom Wassergehalt nicht mehr unbedingt für die Zubereitung in fester, knackiger Form. Suppe geht davon aber immer.

Kürbispuffer

für 4 Personen

Zutaten

1 kg Kürbisfleisch
1 Kartoffel,
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 Ei
3-5 EL Mehl
1-2 TL Salz
2 MS Pfeffer
Sonnenblumenöl zum
Braten



Zubereitung

Das Kürbisfleisch, die geschälte Kartoffel und die Zwiebel grob reiben und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch pressen und dazugeben.

Das Ei aufschlagen und ebenso wie Mehl, Salz und Pfeffer mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Reibemasse mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und bei starker bis mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.

Die fertigen Kürbispuffer kurz auf einem Küchentuch ablegen um überflüssiges Öl zu entfernen.

Tipp: Mit Sahne-Meerrettich und Räucherlachs servieren.

Kürbiskuchen

für 8 bis 10 Personen

Zutaten

Für den Kuchen:

- 400 - 500 gr. Kürbisfleisch
- 200 ml Milch
- 200 gr. Zucker
- 350 gr. Mehl
- 250 gr. Margarine (Butter)
- 4 Eier
- 1 PK Backpulver

Für den Zuckerguss:

- 150 gr. Puderzucker
- ca. 15 ml Wasser [Zitronensaft]

Zubereitung

Das Kürbisfleisch möglichst fein raspeln. Je mehr Kürbisfleisch genommen wird, desto saftiger wird der Kuchen. Das Kürbisfleisch nach dem Raspeln in einem Sieb abtropfen lassen. Währenddessen alle anderen Kuchenzutaten zu einer glatten Masse verrühren und zum Schluss die Kürbisraspeln hinzufügen. Die Teigmasse entweder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine gefettete Springform geben.

Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zwischen 35 und 45 Minuten backen. Die Backdauer hängt von der Menge und Feuchtigkeit des Kürbisfleisches ab.

Nach dem Auskühlen des Kuchens den Puderzucker mit Wasser und/oder Zitronensaft verrühren. Dabei zunächst nur wenig Flüssigkeit zugeben, damit die Masse nicht zu dünn wird. Der Zuckerguss kann dann über den Kuchen gegeben werden, wenn die Masse eine honigartige Konsistenz hat.

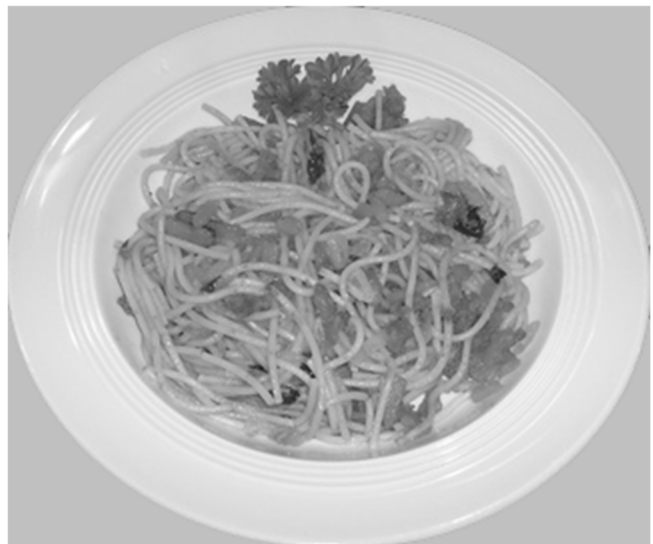


Kürbispaghetti

für 2 Personen

Zutaten

- 100 gr Spaghetti
- 200 gr. (Hokaido-)Kürbis
- 1 Zwiebel
- 6 - 8 Sardellen
- 2 Knoblauchzehen
- 30 ml Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer



Die Spaghetti in 3 etwa gleich lange Teile zerbrechen und in Salzwasser bissfest kochen. Nach dem Abgießen beiseitestellen. Das Kürbisfleisch von der Schale trennen und in spaghetti dicke, etwa 10 cm lange, Streifen schneiden. Die Zwiebel in schmale Scheiben schneiden und dann halbieren. Die Zwiebelstreifen mit etwas Olivenöl anbraten. Die Kürbisstreifen dazugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Jetzt die Knoblauchzehen klein schneiden die Petersilie hacken. Die Knoblauchstückchen im restlichen Olivenöl glasig werden lassen. Dann die ebenfalls klein geschnittenen Sardellen sowie die Spaghetti, die Petersilie und das Kürbisgemüse dazugeben, durchmengen und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbissuppe

Für 4 bis 6 Personen

Zutaten

1 Hokkaidokürbis (ca. 2 kg)
2 große Kartoffeln
200 gr. mageren Speck
Gemüse-/ Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer
Knoblauch

Zubereitung

Den Kürbis halbieren und Stroh und Kerne aus dem Kürbis holen. Die letzten Strohreste mit einem Löffel von der Kürbisinnenseite abkratzen. Dann den die Kürbishälften inklusive Schale in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Das Kürbisfleisch und die geschälten, klein geschnittenen Kartoffeln in 1 l Brühe mit den Gewürzen ca. 30 Min weichkochen,

Währenddessen die Kerne von Stroh befreien und abspülen. Das geht am Besten in einem Sieb. Dann die Kerne gleichmäßig auf einem Backblech (ggf. mit Backpapier auslegen) verteilen und kräftig (1 bis 2 EL) Salz darüberstreuen. Das Blech mit den Kürbiskernen auf die oberste Schiene in einen mit 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Kerne für ca. 20 Minuten unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräune rösten.

In der Zwischenzeit den Speck würfeln und anbraten. Nun das Kürbisfleisch und die Kartoffeln pürieren, die Speckwürfel zugeben und ggf. mit etwas Kartoffelmehl abbinden. Die gerösteten Kürbiskerne können als Beilage oder als Topping auf der Suppe mit serviert werden.

Autor und Fotos: Michael (Willi) Wilke



Zum Zeitvertreib

6 Sudoku Raetsel

Online Sudoku spielen - schreier.IT

<http://sudoku-drucken.de>

Sudoku-Level: Normal

	9	7						8
					2	3	9	
		5	3		9		1	
	3	8	4	9				
	1		5	3				
			7			1		
	5					2	4	
1		9						8
2		3	8		4			5

51135

2		5					4	
8	4			3		7		9
7			4	5			6	
9	2							
1			9	6		8	2	
		3	2					
	7			4		6		
4	6					1		5
				2	5			

88669

		4			6			
		8		2		5		9
2				7			6	
				3				5
3		5			9	7		2
		7			8	4		
		1		9				
5	9		6	1				8
8	6						7	1

				2	5			
	7		9	8		2		
	1		7		5	4		8
2	9	5		4		1		6
7	8	3	2		6			
8		6					1	
	3	9	6					2
			1					3

8					4	6		9
	1	9	6	7	2		8	3
						1	7	
	2	1	8		7	5		6
4				1				
6						8		
1	4			2		7		
				9				
	9				8			4

354e

				2				
		1	7			8		2
	7	5				9	4	
3	1			7				9
7			2					
8		4			6			
5	2				8			
4	6	8	1	9	5			3
1					4	5		

180310

Generieren Sie sich beliebig viele Sudoku bzw. Samurai Sudoku in je sechs Schwierigkeitsstufen zum Drucken oder spielen Sie direkt online auf <http://sudoku-drucken.de>. Dieser Service ist komplett kostenlos.

Keine Lust zu Drucken? Unter www.raetsel-buch.com finden Sie viele handliche Sudoku-Hefte!

Fehlersuche und Malvorlage für Kinder

Finde 10 Fehler im rechten unteren Bild und kreise sie ein.

Male das obere Bild aus.



Quelle:



www.Raetseldino.de

Auflösung auf der letzten Seite

Lösung Sudoku

3	9	7	1	4	5	6	2	8
4	8	1	6	7	2	3	9	5
6	2	5	3	8	9	4	1	7
7	3	8	4	9	1	5	6	2
9	1	2	5	3	6	8	7	4
5	6	4	7	2	8	1	3	9
8	5	6	9	1	7	2	4	3
1	4	9	2	5	3	7	8	6
2	7	3	8	6	4	9	5	1

2	9	5	8	7	6	3	4	1
8	4	6	1	3	2	7	5	9
7	3	1	4	5	9	2	6	8
9	2	7	5	8	3	4	1	6
1	5	4	9	6	7	8	2	3
6	8	3	2	1	4	5	9	7
5	7	9	3	4	1	6	8	2
4	6	2	7	9	8	1	3	5
3	1	8	6	2	5	9	7	4

1	5	4	9	8	6	3	2	7
6	7	8	1	2	3	5	4	9
2	3	9	5	7	4	1	6	8
4	2	6	7	3	1	8	9	5
3	8	5	4	6	9	7	1	2
9	1	7	2	5	8	4	3	6
7	4	1	8	9	2	6	5	3
5	9	3	6	1	7	2	8	4
8	6	2	3	4	5	9	7	1

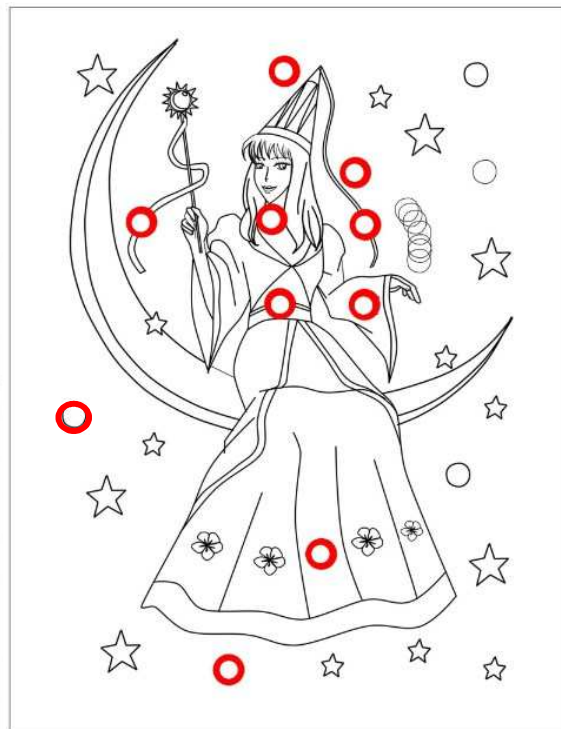
9	6	8	4	3	2	5	7	1
5	7	4	9	8	1	2	6	3
3	1	2	7	6	5	4	9	8
2	9	5	3	4	7	1	8	6
6	4	1	8	5	9	3	2	7
7	8	3	2	1	6	9	4	5
8	2	6	5	9	3	7	1	4
1	3	9	6	7	4	8	5	2
4	5	7	1	2	8	6	3	9

8	7	2	1	3	4	6	5	9
5	1	9	6	7	2	4	8	3
3	6	4	9	8	5	1	7	2
9	2	1	8	4	7	5	3	6
4	5	8	3	1	6	9	2	7
6	3	7	2	5	9	8	4	1
1	4	6	5	2	3	7	9	8
7	8	3	4	9	1	2	6	5
2	9	5	7	6	8	3	1	4

6	8	3	9	4	2	1	7	5
9	4	1	7	5	3	8	6	2
2	7	5	8	6	1	9	4	3
3	1	2	4	8	7	6	5	9
7	5	6	2	1	9	3	8	4
8	9	4	5	3	6	7	2	1
5	2	9	3	7	8	4	1	6
4	6	8	1	9	5	2	3	7
1	3	7	6	2	4	5	9	8

Quelle: <http://sudoku-drucken.de>

Lösung Fehlersuche



Quelle: www.raetseldino.de

Impressum

Herausgeber: Kleingärtner-Verein Dauerkolonie „Quartier Napoleon“ e.V.
 Charles-Corcelle-Ring 69
 13405 Berlin

Telefon: 030 / 412 39 09
 E-Mail: info@quartier-napoleon.de
 Web-Adresse: www.quartier-napoleon.de
 Sprechstunden: Nur während der Gartensaison
 Samstags von 12:00 bis 13:00 Uhr
 An Samstagen mit Arbeitseinsätzen ist der Vorstand
 von 9:00 bis 13:00 Uhr ansprechbar

Redaktion: Michael Wilke, Parzelle 63
 1. Schriftführer

Druck: Repro Nord
 Eichborndamm 18
 13403 Berlin