

Tierische Weihnachtswünsche erfüllt

Bedürftige Tierhalter können für ihre Tiere in der Regel nur das Notwendigste anschaffen. Zusätzliche Wünsche wie ein gemütliches Körbchen, Spielzeug oder eine neue Leine bleiben oft unerfüllt. Damit solche Wünsche in



Erfüllung gehen, stellt der Fressnapfmarkt in Karben jedes Jahr in der Adventszeit einen Weihnachtsbaum mit Wunschzetteln im Markt auf. Kunden, die im Markt einkaufen, können die Karten abnehmen und den Wunsch erfüllen.

Im letzten Jahr haben wir den Baum mit Spendenkarten in Form von Weihnachtsbaumkugeln geschmückt. Auf jeder Karte war der Wunsch eines Tieres notiert. Die Spenden gingen an Obdachlose und ihre Tiere, die in einer Wohnstätte des Frankfurter Vereins in Frankfurt leben. Auch für unsere eigenen



Tiere, die in Pflegestellen untergebracht sind, hatten wir einige Karten aufgehängt.

„Die Aktion lief super“, freut sich Christine Gredel, erste Vorsitzende. „Unter dem Tannenbaum lagen jede Menge Geschenke. Die Spendenbereitschaft der Kunden hat mich



wirklich beeindruckt. Wir sind sehr glücklich darüber, dass uns der Fressnapf Karben diese Möglichkeit eingeräumt hat.“

Da die Spendenaktion im Fressnapf bis zum 24. Dezember lief, konnten die Geschenke erst nach den Festtagen ausgeliefert werden. Doch das tat der Freude keinen Abbruch. Kaum waren die Präsente ausgepackt, spielten die Hunde vergnügt mit ihrem neuen Spielzeug oder lagen ihr neues Deckchen Probe. Auch die Tierhalter freuten sich für ihre Vierbeiner.

Alles in allem war es eine schöne Weihnachtsaktion, die hoffentlich in diesem Jahr eine Fortsetzung finden wird.

Rezeptidee vom Veggie-Stammtisch

Der Frühling steht vor der Tür - Zeit sich vom Winter- bzw. Feiertagsspeck zu verabschieden. Dann kommt auch der Appetit auf etwas Leichtes und Frisches. Die folgenden Gerichte lassen sich wahlweise vegetarisch oder vegan zubereiten.

Wer möchte, kann zu den Semmelknödeln ein Lupinenschnitzel zubereiten. Lupinenschnitzel gibt es gibt es in gut sortierten Supermärkten und im Naturkostladen. Es hört sich nicht nur lecker an, es schmeckt auch so. Guten Appetit!

Zuckerschotensuppe mit Chilifäden

Zutaten für vier Portionen

1 Zwiebel, 300 gr Kartoffeln, 2 EL heißes Öl oder Ghee, 1 l Gemüsebrühe, 250 gr Zuckerschoten, 150 gr TK-Erbesen, 100 ml Schlagsahne oder Sojacreme, 1 Prise Zucker, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Spritzer Zitronensaft, einige Chilifäden

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln, Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel in Öl (Ghee) glasig dünsten. Dann die Kartoffeln zufügen und etwa 2-3 Minuten mitdünsten. Anschließend die Gemüsebrühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei schwacher Hitze weitere 20 Minuten

kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Zuckerschoten waschen und schneiden. Nach 10 Minuten zusammen mit den Erbsen in die Brühe geben und zu Ende garen.

Schlagsahne oder Sojacreme in die Suppe geben und pürieren. Die Suppe mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Chilifäden in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) kurz rösten. Vorsicht: Chilischoten brennen schnell an. Schließlich die Suppe auf einem Teller anrichten und die Chilifäden darauf verteilen.

Spinat-Semmelknödel mit Cashewnuss-Pfifferling-Sauce

Zutaten für vier Portionen

400 gr trockenes Weißbrot, 400 gr Blattspinat, 200 gr Pfifferlinge oder andere Pilze, 140 gr Cashewnüsse, 300 ml Sojamilch, 4 TL Tomatenmark, Oliven- oder Rapsöl, 500 ml Sojasahne (Soyacuisine), Meersalz, schwarzer Pfeffer, 4 Zwiebeln, Muskat- oder Paprikapulver

Zubereitung

Spinat waschen, Blätter grob hacken. 2 Zwiebeln abziehen, hacken und in 4 EL Öl etwa 5 Minuten anbraten. Dann den Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Brot in

Würfel schneiden, mit Sojamilch, Sojamehl, angebratenen Zwiebeln, Spinat und 2 TL Salz vermengen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Zu Knödeln formen und in siedendem Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen.

Pilze putzen und in 4 EL Öl anbraten. Die restlichen Zwiebeln abziehen, hacken, zugeben und etwa 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Sahne und Nüsse untermischen, mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen. Sauce und etwas Olivenöl über die Knödel geben.

Unsere Flohmärkte im Frühjahr und Herbst

Nach den großen Erfolgen der letzten Jahre planen wir auch in diesem Jahr wieder zwei Flohmärkte. An den beiden verkaufsoffenen Sonntagen am 22. Mai und am 23. Oktober 2016 können sich Flohmarktfreunde wieder auf Schnäppchensuche begeben. Beide Märkte finden jeweils von 10 bis 18 Uhr im Saal des Bürgerzentrums Karben statt und werden zusammen mit dem Verein Wohnen im Alter (WIA) organisiert. Wie schon im letzten Jahr verzichten wir auf einen Flohmarkt auf dem Karbener Weihnachtsmarkt.

Um der großen Nachfrage von Spendern gerecht zu werden, wird ab sofort ein monatlicher Spendenannahmetag angeboten. Die ersten Termine finden am 11. Februar und 10. März statt. Zwischen 16 und 18 Uhr können gut erhaltene Haushalts- und Gebrauchsgegenstände verschiedenster Art in die Burg-Gräfenröder Straße 5 gebracht werden. Weitere Termine werden wir rechtzeitig auf unserer Website (www.tierschutz-karben.de) bekannt geben.

Die Erlöse der beiden Flohmärkte teilen wir uns mit Wohnen im Alter. Die Einnahmen von WIA fließen in das Gemeinschaftsprojekt des Vereins. Unsere Einnahmen gehen direkt in die Tierschutzarbeit.

Verkaufsoffener Sonntag, 22. Mai 2016

Wohnen
im
Alter
Wohnen im Alter e. V. (WIA)



**Großer Flohmarkt
für den Tierschutz
+ Wohnen im Alter**

**Sonntag, 22. Mai 2016
von 10:00 bis 18:00 Uhr
im Saal des Bürgerzentrums Karben**

Mit großem Kuchenbuffet sowie vegetarischen
und veganen Speisen. Und für die Kinder
Kinderschminken.

Helfen Sie mit. Informieren Sie sich. Werden Sie Mitglied oder Förderer.



www.wia-karben.de www.tierschutz-karben.de

Termine

Mitglieder-Stammtisch

Wann: 4. März und 1. April 2016; jeweils um 19 Uhr
Wo: Vinothek Die Scheue, Obergasse 1, Karben/Rendel

Wann: 6. Mai, 3. Juni, 1. Juli und 5. August 2016; jeweils um 19 Uhr
Wo: Geibelhof, An der Treppe 8, Klein-Karben

Wann: 2. September, 7. Oktober, 4. November, und 2. Dezember 2016; jeweils um 19 Uhr
Wo: Bei Anna, Christinenstraße 17, Groß-Karben

Veggie-Stammtisch

Wann: 17. März und 12. Mai 2016, jeweils um 19 Uhr
Wo: Pizzeria Stella, Theodor-Heuss-Straße 39, Bad Vilbel/Dortelweil

Spendenannahme für den Flohmarkt im Frühjahr

Wann: 11. Februar und 10. März 2016; jeweils von 16 bis 18 Uhr
Wo: Burg-Gräfenröder Straße 5, Groß-Karben