

GEKKO Genossinnenschafts-Newsletter Januar 2013

Hier ist er, der erste GEKKO-Newsletter im Jahr 2013. Wir hoffen, dass ihr heil und unbeschwert ins neue Jahr gekommen seid und sich möglichst viele eurer Wünsche und guten Vorsätze in Erfüllung gehen oder umsetzen lassen. Unser guter Vorsatz ist es, alles noch ein bisschen besser zu machen, soweit das noch geht (Vorsicht!, Ironie. Uns ist schon klar das da noch vieles zu verbessern ist, aber keine Sorge: Alles wird gut).

Wir starten also voller Tatendrang ins neue Jahr und bringen euch viele neue Dinge mit, von denen ihr noch nie gehört habt, die aber dennoch großartig sind.

Und los geht's:

-
- 1. Veränderte Öffnungszeiten im Abholmarkt**
 - 2. Neue Produkte**
 - 3. Kälte-Nothilfe**
 - 4. Preisanpassung gegenwärtig und in nächster Zukunft**
 - 5. Termine**
 - 6. Projekte und Partner**
 - die Backstube
-

1. Veränderte Öffnungszeiten im Abholmarkt

Der Winter ist zwar kaum aus den Startlöchern gekommen, aber doch spürbar bei uns eingetrudelt: das WINTERLOCH. Nicht schön aber real. Für uns bedeutet das etwas mehr Winterschlaf und dafür braucht es Zeit die wir uns im Abholmarkt abzwacken.

Es gibt also bis voraussichtlich 28. Februar 2013 neue Öffnungszeiten im Abholmarkt:

Montag bis Freitag	9 bis 18 Uhr
Samstag	9 bis 16 Uhr

nachzulesen auch auf unserer Homepage gekko-berlin.de

2. Neue Produkte

Nicht müde immer neue Produkte für euch zu finden hasten wir durch die Großstadtwüste, unsere Blicke stehen unruhig umherschweifend und unsere Ohren auf Empfang geschaltet. Was gibt es neues zu entdecken? Wer experimentiert heimlich im Keller an neuen Getränken? Wieso haben wir dies oder das eigentlich nicht? Endlose Diskussionen bis zum Morgengrauen.

Und hier das Ergebnis:

Wir stellen vor: **PROVIANT berlin**

Alles entstand mit der Idee ein Café zu eröffnen, daraus entstand ein kleiner Laden mit Küche in Berlin-Kreuzberg, also doch kein Café :-(. Aber in der Küche wurden Leckereien wie Wraps für Strassenfeste hergestellt und tatsächlich auch feilgeboten. Fehlten nur noch die passenden Getränke. Nichts leichter als das: frisch gepresste Säfte und Smoothies waren schnell hergestellt.

Das Problem: Die Wraps waren nicht so der Renner! Aber dafür die Smoothies!

Da haben die jungen Leute beschlossen: Wir machen jetzt nur noch Smoothies. Proviant war geboren. Glücklicherweise produzieren die Provianten nicht nur Smoothies in ihrer Kreuzberger Manufaktur, sondern auch Limonaden und Schorlen. Liegt ja auch nahe, aus ultraguten Säften ist schnell eine ultragute gute Limonade hergestellt, die jetzt auch bei uns zu haben ist:

Zitronenlimonade naturtrüb

Frei nach Oma´s Rezept: frisch gepresster Zitronensaft, reines Mineralwasser und ein wenig Bio-Rohrzucker dazu. Sonst nichts!

Keine Aromastoffe, keine seltsamen Extrakte, keine zusätzliche Zitronensäure. Da ist nur drin, was auch rein soll.

<http://www.proviant-smoothies.de/Pages/limoundschorle.htm>

Apfelschorle naturtrüb

Hier gilt das selbe wie bei der Zitronenlimonade: Hier ist nur drin, was auch rein soll.

<http://www.proviant-smoothies.de/Pages/limoundschorle.htm>

Alles Bio, alles gut.

< - - - - - >

neues von Café Libertät

<http://www.cafe-libertad.de/shop/kaffee>

St.Pauli "ROAR"

Espresso, 250g gemahlen

Bio-Espresso der Kleinbauern-Organisation Comsa aus Honduras, Region Marcala

St. Pauli wird verbunden mit dem »Roar«. Dieser entwickelte sich in den achtziger Jahren auf der Gegengeraden am Millerntor und stand gleichermaßen für Unterstützung bei Spielen des FC St. Pauli wie für eine politische Haltung. Der Kampf um die Hafenstraße, Antifaschismus oder der Widerstand gegen Kommerzialisierung waren Teil dieser Entwicklung. Dies wird mit dem Solidaritätssespresso in Zusammenarbeit mit Fans und Stadtteilinitiativen aufgegriffen. Zwei Euro pro kg dienen der Förderung antirassistischer Fanprojekte, politischer Stadtteilarbeit und der Auseinandersetzung um Recht auf Stadt.

<http://stpauliroar.blogspot.de>

Genossenschaftskaffee "Empor!",

250g gemahlen

gemahlener Filterkaffee, Kleinbauern-Organisation Comsa aus Honduras, Region

Marcala

Solidaritätskaffee zur Unterstützung des Genossenschaftsgedankens ---
mild und magenfreundlich

Altona93-Bio-Kaffee,

250g gemahlen

milder Filterkaffee gemahlen

Von Fans für Fans - AFC-Kaffee

Support von -,20 € je Päckchen für die Altona93-Fußballjugend

und dazu einige News von den Zapatistas:

<http://www.jomada.unam.mx>.

- > Zehntausende Zapatisten marschieren schweigend in Chiapas
- > Subcomandante Marcos veröffentlicht erstes Kommuniqué
- > Zapatistischer Schweigemarsch in Chiapas
- > Unterstützungsgemeinden der EZLN besetzen Marktplätze von Ocosingo, San Cristóbal und Las Margaritas

Hermann Bellinghausen und Elio Henríquez

La Jomada 21. 12. 2012 (09:15)

Ocosingo, Chiapas. In völligem Schweigen besetzten Tausende indigene Zapatisten aus dem Hochland von Chiapas, am Freitag seit den frühen Morgenstunden, die zentralen Marktplätze von Ocosingo, San Cristóbal de las Casas und Las Margaritas, und marschierten nach Comitán, alle Städte, die sie während des zapatistischen Aufstandes in 1994 eingenommen hatten.

Auf den Hauptplazas dieser Städte stellten die Zapatisten Schreine für jene auf, die sich mit hochgehaltener Faust erhoben hatten, in einer Aktion die an eine militärischen Musterung erinnerte.

Gegen 6:30 Uhr am Morgen, erreichten etwa 6000 Zapatisten Ocosingo, und begannen, sich nahe der Universidad de la Selva (Universität des Urwaldes) zu versammeln, und marschierten von dort in Richtung Stadtzentrum, wo sie sich drei Stunden lang schweigend aufstellten.

zum Weiterlesen: <https://www.cafe-libertad.de/shop/index.php/blog/elzn.mayakalender>

< - - - - - >

OBC - Original Berliner Cidre

<http://www.obc-cidre.com>

Ihr werdet sagen: Kennen wir schon! Wir sagen hoffentlich! Und falls es doch jemensch gibt, der oder die OBC noch nicht kennt, der oder die lernt es nun kennen:

OBC ist schon laaange einer unserer Kooperationspartner. Zusammen sind wir nicht nur gewachsen, tatsächlich sind wir etwas zusammengewachsen und verstehen uns als mehr als nur Kooperationspartner. Ihr wisst ja, gute Zeiten, schlechte Zeiten zusammen erleben schweißst zusammen.

Drei Produkte von OBC stehen zur Auswahl:

OBC strong

- 100% Apfel
- ohne Zuckerzusatz

Zutaten: Apfelicidre, Kohlensäure, Antioxidationsmittel E220, enthält Sulfite

Alkoholgehalt: 5,0 % vol

Der OBC Strong ist endvergoren, hat einen herben Geschmack und ist eine Alternative zum Secco.

OBC classic

- 100% Apfel
- ohne Zuckerzusatz

Zutaten: Apfelicidre, Kohlensäure, Antioxidationsmittel E220, enthält Sulfite

Alkoholgehalt: 3,0 % vol.

Der OBC Classic ist teilvergoren, hat einen süßen, lieblichen Geschmack und ist eine Alternative zu den Biemixgetränken.

und seit März 2012 neu in der Familie

OBC rosé

- 98% Apfel 2% Johannisbeersaft
- ohne Zuckerzusatz

Zutaten: Apfelicidre, Johannisbeersaft, Kohlensäure, Antioxidationsmittel E220, enthält Sulfite

Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

Der OBC Rosé hat 5% alc. und ist elegant moussierend und einzigartig im Geschmack. Er ist der

alternativlose Cidre mit In-Faktor!

Wer OBC noch nicht kennt sollte deshalb schnell zu uns kommen und sich ´ne Kiste von dem Fusel koofen.

Geht immer, ist frisch und macht tüdelich. Alles wie es sein soll.

3. Die Kälte Nothilfe (Volksinitiative)

Die Kälte Nothilfe bezeichnet sich als erste über facebook gegründete Wärmestube und freie Hilfsorganisation die jede/n aufnimmt. Das bedeutet auch wirklich jede/jeden, ob mit Suchtproblem oder mit Tier, wirklich jede/r ist willkommen, niemandem wird Hilfe verwehrt, insofern es ausreichend Kapazitäten gibt. Und da sind wir alle gefordert. Jede/r kann mitmachen, helfen, spenden, kochen und und und.

---> **<http://de-de.facebook.com/nothilfe>**

Mach auch du mit!

Lassen wir doch einen Beteiligten zu Wort kommen, um mehr zu erfahren:

die Kälte Nothilfe "Wärme mit Herz" ist auf facebook entstanden und wir holen Obdachlose von der Strasse wie kaum eine andere Organisation! Wir ziehen mehrmals die Woche durch die Strassen und Bahnhöfe und verteilen Essen, Anzihsachen und Schlafplätze. Bei uns spielen Drogensüchte keine Rolle. Wir nehmen jeden auf - wenn er in Not ist.

Wir betreuen in unserer ersten Wärmestube seit Weihnachten 2010, mehrere feste sowie wechselnde Bewohner.

Bisher haben über 200 Menschen das Projekt unterstützt , ebenso konnten wir bereits auf unseren Touren durch Berlins U Bahnhöfe und in unserer Wohnung vielen hundert Menschen helfen.

Und tun es immer weiter und weiter....°Wärme mit Herz hat es sich zum ZIEL gesetzt hat, ALLEN OBdachLOSEN sowie Menschen in Not eine warme UNTERKUNFT zur Verfügung ZU STELLEN.

°Das Projekt entstand durch eine Begegnung mit einem Obdachlosen der keinen Platz bekommen hat und um Unterkunft bat. Es werden immer mehr Obdachlose und immer weniger Plätze. Kompensieren WIR das. Auch Du!

°Zurzeit arbeiten mehr als 55 Leute an dem Projekt und es werden täglich mehr! Jeder ist eingeladen, jederzeit in jeglicher Form mitzumachen. Dies ist eine Bürgerinitiative...!!!

In Berlin alleine fehlen mindestens 400Betten - und diese Zahl ist sehr nüchtern!

Besuche unser Diskussionsforum auf facebook (s.o.) oder unsere webseite.

Ebenso informiere dich über unsere täglichen Touren zum **AKTIV BETEILIGEN!**

hier ein Bericht aus der abendschau

https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=22pmuN5RPil

<https://www.youtube.com/watch?v=lgA6Dzccq1M>

die Projektvorstellung auf Betterplace

<https://www.betterplace.org/de/projects/5330-kalte-nothilfe-schlafsack-aktion-warme-mit-herz>

4. Preisanpassungen

Das alte leidige Thema: Preise.

Erneut nutzen die HerstellerInnen das neue Jahr, um uns mit neu kalkulierten Preisen das Jahr zu versüßen. Leider sind wir nicht in der Lage diese Preiserhöhungen für euch auf zu fangen, auch wenn wir das gerne würden. Somit bleibt es ans uns die Preise in der Pyramide nach unten durch zu reichen, und zwar an euch.

Nur wollen wir versuchen euch immer möglichst frühzeitig da von in Kenntnis zu setzen, ein guter Vorsatz für das neue Jahr.

Bauer Fruchtsäfte haben bereits zum 01.01.2013 erhöht.

die Radeberger-Gruppe erhöht zum 01.02.2013

wie auch

Völkel (Bio Zisch) das tun wird

el puente hat den Preis für **Kakao** erhöht

Lammsbräu NOW-Limonaden erhöht

die Preise zum März 2013.

die genauen Änderungen könnt ihr unserer aktuellen Preisliste entnehmen erhältlich bei uns im Abholmarkt, oder ihr fordert bei der nächsten Bestellung einfach eine als PDF mit an.

In den folgenden Newslettern werden wir euch über die Preisentwicklung weiter auf dem laufenden halten.

< - - - - - >

Noch etwas anderes:

wir wollen nochmal an die letztes Jahr erfolgte **Pfandsatzänderung von Spezi-Produkten** hinweisen. (diese Änderung ist offenbar noch nicht zu jeder/m vorgedrungen)

Der aktuelle Pfandsatz für eine Kiste Spezi **20 x 0,5l ist 4,50 Euro und für eine Kiste 24 x 0,33 5,10 Euro.**

Dieser Pfandsatz gilt auch für Chabeso!

Produkteinstellungen:

Lammsbräu stellt zum Februar 2013 die Abfüllung von Lammsgold komplett und Lammsbräu

Dunkel in der 0,33l Flasche ein.
Radeberger hat bereits das 1. Berliner Bio-Bier
eingestellt, der Abverkauf läuft.

Termine

12. Januar 2013

Alexanderplatz Zugtreffpunkt 7.40 Uhr

Antifaschistischer Zugtreffpunkt: "Berlin fährt nach Magdeburg!" Im Januar 2013 wollen erneut hunderte Nazis durch Magdeburg marschieren. Grund dafür ist, wie auch in den vergangenen Jahren, der Versuch über die Bombardierung der Stadt Magdeburgs im Zweiten Weltkrieg ein geschichtsrevisionistisches Bild zu verbreiten. Mittlerweile gibt es viele Bündnisse die sich den Neonazis in den Weg stellen wollen und den Aufmarsch mit allen Mitteln verhindern wollen. Auch aus Berlin fahren jedes Jahr Antifaschist_innen nach Magdeburg, um ein klares Signal gegen Faschismus und Krieg zu setzen. Die antifaschistische Demonstration startet um 10.30 Uhr. Kein Alk und keine Drogen auf der An- und Abreise! Abfahrt 08.03 Uhr (Zusteigemöglichkeiten: Bln-Friedrichstr 08:07, Bln-Hbf 08:11, Bln-Zoo 08:17, Potsdam-Hbf 08:38, Brandenburg-Hbf 09:00, Burg 09:33)

14 Januar 2013

Eröffnung des Veganladens "Dr. POGO"

Karl-Marx-Platz 24
12043 Berlin Neukölln
alles vegan, vieles bio, möglichst fair und regional
www.veganladen-kollektiv.net
not for profit

2. Februar 2013

"Wer nicht feiert hat verloren" Stalingrad 1943
Konzert und Party mit
Cosmonautix
Neofarius Orchestra #249
Aftershowparty mit DJ InterPaul
im Hangar 49
Holzmarktstraße 15-18
S-Bahnbogen 49
Michaelkirchbrücke

feiert mit dem VVn-BdA Berlin die Wende im 2. Weltkrieg, der Anfang der

Befreiung vieler Millionen Menschen von der Nazi-Herrschaft.

31. Mai. und 2. Juni .2013

Backlandsfestival D.I.Y.

<http://backlandfestival.noblogs.org>

Ein DoItYourself-Festival für ALLE.

Am 31.5. und 2.6.2013 wird es in Berlin im Rahmen des BACKLAND Festivals möglich sein politische Arbeit, Vernetzung und Vergnügen miteinander zu verbinden. Und das Ganze auch noch für einen guten Zweck. Der gespendete Erlös geht in den Aufbau eines Info- und Veganladens im ländlichen Raum, wo alternative Lebensformen bisher wenig Beachtung gefunden haben.

6. Projekte und Partner

- die Backstube

Da wir uns ja vorgenommen haben Projekte die wir gut finden hier im Newsletter vor zu stellen, nehmen wir uns heute das BäckerInnen-Kollektiv "die Backstube" vor.

Und das nicht nur weil wir alle unheimlich gerne Backwaren essen, nein, es ist auch ein Kollektiv, etwas das uns dieses Projekt ganz besonders attraktiv erscheinen lässt.

Da ich mir nicht irgendwas ausdenken möchte (könnte ja total falsch sein) copy und paste ich hier einfach die Selbstdarstellung des Kollektivs ein. Los geht´s:

Die Backstube wurde 1981 gegründet und arbeitet seitdem als Kollektiv zusammen. Dies bedeutet, dass die Verantwortung für den Betrieb in den Händen der Frauen und Männer liegt, die hier backen, ausfahren und verkaufen, es bedeutet selbstbestimmtes und selbstverantwortliches Arbeiten. In unserer Bäckerei arbeiten wir mit handwerklichen Methoden nur mit ausgewählten Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau, ganz ohne Backmischungen und chemischen Backmitteln.

Unser Getreide aus Bioland-Anbau beziehen wir direkt von Bauern, bei denen wir uns jährlich vor Ort von der Qualität der Ernte überzeugen.

Wir besitzen eine Osttiroler Steinmühle, mit der wir unser Getreide für die Brote jeden Tag frisch mahlen, damit sich die wertvollen Inhaltsstoffe im Mehl nicht abbauen. Unsere Teige werden mit Natursauerteig bzw. Naturbackferment angesetzt. Alle Brote mit Sauerteig und Backferment werden ohne Hefezusatz hergestellt. Für AllergikerInnen bieten wir Brote aus 100% Dinkel- oder Roggenmehl an.

Darüber hinaus backen wir Croissants und einige Kuchensorten.

Unsere Backwaren liefern wir an Naturkostläden, Food-Coops und Hausprojekte aus.

Backen ist nicht nur irgendein Beruf für uns, sondern es ist jeden Tag wieder eine Freude, wenn gelungene Brote frisch aus dem Ofen geholt werden. Und wir hoffen, daß sie Ihnen genauso gut schmecken wie uns.

Das Team der Backstube Vollkornbäckerei

<http://www.die-backstube.de>

Das war es an dieser Stelle von uns.

Wie immer gibt es diesen Newsletter als Layout-PDF zum Download auf unserer Homepage http://www.gekko-berlin.de/gekko/wp-content/uploads/2013/01/newsletter_januar_2013.pdf.

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit und frei nach den Fraggles: " ...und hat es dir nicht gefallen, dann bohrt dir doch ein Loch ins Knie..."
<http://www.youtube.com/watch?v=zhH1-osDI3w>

Bis bald

Euer GEKKO-Tea