



September 2019

Termine

Samstag, 31. August, 19.00 Uhr

Pfarrkirche St. Martin, Kreuzthal
Vorabendmesse

Donnerstag, 05. Sept., 12.00 Uhr

Gasthaus Kreuz
„Gemeinsam statt einsam“
Wir freuen uns über Zugezogene, Ehemalige, Junge und Alte, Omas mit Enkeln, Mütter mit Kindern, alle sind willkommen. Wir wollen uns kennenlernen!

Achtung Urlaubsvertretung!!

Spätestens bis 01. September bei B. Baas anmelden!! (Bitte auf den AB sprechen!! Tel.: 07569-930300)
(Außer ihr seid schon als Dauergast gemeldet).

Donnerstag, 05. Sept., 20.00 Uhr

Haus Tanne
Arbeitssitzung des Adelegg-Vereins
Wir stellen den letzten, überarbeiteten Entwurf für den Dorfplatz vor. Auch Nicht-Mitglieder sind herzlich willkommen.

Sonntag, 08. Sept., 10.30 Uhr

Gohrersberg, Kreuzthal
Bergmesse mit anschließendem Frühschoppen. Auf euer Kommen freut sich die MK Kreuzthal.

Sonntag, 22. Sept., 10-14.00 Uhr

Feuerwehrhaus Kreuzthal
Schwäbischer Feuerwehrtag
Um 10.55 Uhr kommt ein Feuerwehr-Oldtimercorso am Feuerwehrhaus an.
Das Feuerwehrhaus und Feuerwehrauto kann besichtigt werden. Bei Feuerlösch-Übungen kann zugehört und mitgemacht werden.
Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Samstag, 28. Sept., 09.00 Uhr

Grund- Mittelschule Buchenberg
Künstler- und Krämermarkt

Sonntag, 29. Sept., 09.00 Uhr

Schulhof Schule Buchenberg
Festgottesdienst zum 150jährigen Bestehen der Musikkapelle Buchenberg, anschließend. Frühschoppen.

Sonstiges

Dorfbücherei

Kostenlose Ausleihe
Donnerstag, 18.00-19.00 Uhr (außer Feiertag)
Außentreppe „Gasthaus Kreuz“

Dorfladen

Sommer-Öffnungszeiten

Dienstag 16.00—18.00 Uhr
Mittwoch - 11.00—16.00 Uhr
Donnerstag 11.00—18.00 Uhr
Freitag 11.00—18.00 Uhr
Samstag 07.15—16.00 Uhr
Sonntag 11.00—16.00 Uhr

Teilweise Selbstbedienung !

Vorbestellung bei S. Schreck,
Tel. 07569-1378.

Frisches Brot wird samstags bis 8.45 Uhr verkauft. **Vorbestellungen** können bis 16.00 Uhr abgeholt werden. Brot-Vorbestellungen mit Andreas Salomo absprechen.

(Tel. **0176.83430145** oder auch per WhatsApp).

Wir danken allen, die unseren Dorfladen unterstützen. Der Adelegg Verein.

Liebe Freibad-Besucher,

vielen Dank für die schöne Saison mit euch.
Info an alle Kabinennutzer dieser Saison:
Kabinen-Übergabe am 21. September (11-13 Uhr) oder vorher bei Kiosk-Betrieb.
Die Kabinen werden im Mai 2020 neu vergeben, damit jeder die Chance hat eine zu bekommen, Datum zu gegebener Zeit.

Liebe Grüße, euer Freibad-Team

Nächste Erscheinungstermine vom `s Kreuzthaler Blättle:
Mittwoch, 18.09./23.10./20.11.2019
(Änderungen behalten wir uns vor).

Gut essen im Kreuzthal

- ◆ Bürgerliche Küche
- ◆ Festsaal
- ◆ Fremdenzimmer

Wir machen noch bis 24.08.2019 Ferien

Landgasthaus-Pension „Kreuz“
87474 Kreuzthal, Dorfstraße 1
Telefon 07569—930047
Gasthaus.kreuz@hotmail.com
Montag Ruhetag

Anzeigen

BIO – ZIEGENKITZFLEISCH

Bis zuletzt sind die Kitz bei den Muttertieren aufgewachsen. Sie wurden mit Heu gefüttert und konnten täglich auf die kräuterreichen Weiden.

Wir bieten das wohlschmeckende, zarte Fleisch an:

entweder als Ganzes (ca. 9 kg) oder Halbes, zerlegt in Keule,- Schulter,- Rücken,-und Halsstücken –pro kg 18 €. Auch Einzelstücke können gekauft werden.

Alle Stücke werden vakuumiert abgegeben.

Leona und Oliver Post
Im Kreuzbachthal 81
87474 Kreuzthal Tel.: 07569-1287

Suche Putzhilfe, die für 2-3 Std. die Woche im Kreuzthal (privat) beim Säubern unterstützen (saugen, wischen, etc.).

Bei Interesse bitte melden unter 07569-9308295 oder lau.scheffler@googlemail.com

Impressum

„s' Kreuzthaler Blättle“, ehrenamtlich und gemeinnützig hergestellt, erscheint monatlich.
Meldungen bitte an:
Telefon 07569 - 930301, Fax 07569 - 930302
blaettle@adelegg.de oder www.adelegg-verein.de
Herausgeber: Adelegg Verein e.V.
Naturschutz, Landschaftspflege und regionale Entwicklung
Die Finanzierung erfolgt durch den Adelegg Verein.
Spendenkonto:
Adelegg Verein
IBAN: DE75 6505 0110 0024 693864

s' Kreuzthaler Blättle



September 2019

Hebammen—früher und heute

Wie sich durch eine Initiative neue, interessante Begegnungen ergeben, hat sich am 13. August 2019 in der Dorfstraße 8 im Kreuzthal gezeigt.

Beim letzten „Gemeinsam statt einsam“- Essen im Kreuzthal brachte Susanne Eisele einen Gast mit: Frau Ingeborg Stadelmann, Hebamme, Bestsellerautorin, Autodidaktin, wohnhaft in Ermengerst. Sie arbeitet eng mit der Bahnhofsapotheke in Kempten zusammen, die inzwischen ein umfassendes Sortiment anbietet. Produkte nach Stadelmannscher Rezeptur, an seinen grün-weißen Verpackungen und dem Logo gut zu erkennen, rund 200 verschiedene Artikel.

Nicht nur aus Deutschland kommen die Bestellungen. Adressen auf allen fünf Kontinenten wurden mittlerweile beliefert.

Bekannt auch ihr Buch „Hebammensprechstunde“ das im Selbstverlag inzwischen in der 18. Auflage, (bereits zum 3. Mal überarbeitet) mit 500.000 Exemplaren gedruckt und verkauft wurde.

Frau Stadelmann aber kam mit einem Anliegen.

Sie hatte eine Anfrage vom Bayrischen Rundfunk bekommen, der eine Reportage machen wollte zum Thema: Die Hebamme.

Da fiel Frau Stadelmann nur das Kreuzthal ein und die Hebamme, bei der sie damals „in die Lehre“ gegangen war. So trafen sich am Dienstag, den 13. August sechs rüstige Damen aus dem Kreuzthal, die zwischen 1950 und 1975 im Kreuzthal ihre Kinder bekommen haben, unterstützt von der hiesigen Hebamme – Theresia Bär.

Von München kam die Reporterin mit großem Mikrofon und integriertem Aufnahmegerät und befragte die Frauen nach der Hebamme, ihren Erfahrungen und Erlebnissen.

Eine lebenslustige Frau sei sie gewesen, sympathisch und warmherzig.

Sofort gewann sie das Vertrauen der damals schwangeren jungen Frauen und zum Teil verband sie eine lebenslange Freundschaft mit ihnen.

Es wurde viel gelacht und viele Geschichten von damals erzählt, alte Erinnerungen kamen auf.

Am Ende stellten wir fest, dass es damals anscheinend einfacher gewesen war ein Kind zu bekommen. Es gab keinen Geburtsvorbereitungskurs, keinen Säuglingspflege-Kurs, keine Rückbildungsgymnastik und es ging auch. Meistens gingen die Frauen eine Woche nach der Geburt wieder ihrer Arbeit nach, versorgten ihre Familie, standen im Stall, auf dem Feld oder im Ladengeschäft.

Passend dazu ist in einem Interview der Frankfurter Allgemeinen Zeitung mit Frau Stadelmann, vom Mai 2015 zu lesen.

„Die Gegensätze sind so scharf, weil der Gegenstand so emotional ist: Schwangerschaft, Geburt und Familie sind eigentlich der Inbegriff des Privaten. Doch der demographische Wandel und die um sich greifende Bildungsangst, die zur Frühförderung des Nachwuchses schon im Mutterleib mahnt, haben sie zum Politikum gemacht. Deshalb ist es so wichtig geworden, in diesen Angelegenheiten bloß nichts falsch zu machen. Seit Jahrzehnten wirbt Inge Stadelmann für Hausgeburten, Naturheilmittel und die mütterliche Intuition, warnt aber auch vor Kaiserschnitten aus Bequemlichkeit und davor, dass mehr und mehr Eltern sich nur noch mit Vollkaskotalentität ans Kinderkriegen trauen....“

Bayerische Berufungen und Instanzen: Die Hebamme

Von Justina Schreiber

Sendung: Samstag, 5. Oktober 2019, 8.05 – 9.00 Uhr, Bayern 2

Wiederholung: Sonntag, 6. Oktober 2019, 20.05 – 21.00 Uhr, Bayern 2

Susanne Eisele bedankt sich ganz herzlich für den wunderschönen Blumenstrauß !



Ehepaar Bär mit Schwägerin Thea Bär (Foto privat)

(B. Baas)





Hortus insectorium

Anfang August unternahmen wir (Bernadette Baas und Trixi Schad) einen Ausflug mit dem „Bienenkistenverein“. Es ging in den „hortus insectorum“, einen Garten nur für Insekten. Und in den „hortus felix“, den Garten für Gemüse.

Leider konnten wir nicht wie geplant von seinem Erfinder und Erbauer, dem Natur- und Landschaftsführer Markus Gastl, geführt werden, der krank war; aber von seiner Frau Gerlinde erfuhren wir alle wichtigen Dinge, die einen hortus ausmachen. Artenvielfalt, Schönheit und Nutzen sind die drei wichtigsten Anliegen an einen Garten im Sinne von Markus Gastl. Ferner legt er großen Wert auf Nachhaltigkeit, auf das Ausleben der eigenen Kreativität und auf einen geschlossenen Nährstoffkreislauf.

Eine **Pufferzone** rund um das Gartengelände in Form von Bäumen und Sträuchern hält Wind, Wetter und ungeliebte Einflüsse von außen ab. In der **Hotspotzone**, auf extrem mageren Böden, gedeihen nur einheimische Pflanzen, Blumen und Kräuter. Hier lebt auch der Großteil der Insekten. Und schließlich gibt es noch die **Ertragszone**, wo auf humosem Boden das Gemüse wächst. Die Qualität der Böden in der Ertragszone wird immer nährstoffreicher durch die ständige Zufuhr des organischen Materials aus der Hotspotzone. Diese Aufteilung der drei Zonen ist vielleicht vielen gar nicht so neu, aber was das Besondere an diesem Garten ausmacht sind die vielen kleinen Dinge. Überall Steinhäufen, Steinsäulen, Pyramiden aus alten Mauern und Ziegeln, die den Garten warm halten und den vielen Tieren Unterschlupf bieten.

Man sieht Insektenhotels in allen Formen und Arten. Totholzhaufen, Sandarien (für Sandbienen), Käferkeller (für viele Käferarten) und Reisighaufen (für alle Kriechtiere, Igel,...) setzen im Garten wunderschöne gestalterische Akzente. Wichtig ist Markus Gastl der geschlossene Kreislauf, Gräser und Abgeblühtes aus der Hotspot-Zone bekommen als kompakt zusammengerollte **Mulchwurst** eine völlig neue Bedeutung: Ganz eng und stramm gewickelt, halten sie den Boden feucht, machen die Neuanpflanzung bequem (Mulchwurst raus, Pflanze rein) halten ungeliebte Beikräuter fern und machen es den Schnecken schwer.

Auch die vielen verschiedenen Beete, die Markus Gastl erfunden hat, waren interessant: Vom Vulkanbeet über das Kraterbeet bis zum Schlüssellochbeet konnte jeder für sich das richtige Beet annehmen. Der Kompost jeweils in der Mitte eines Beetes hält warm, zersetzt sich ohne Umgraben oder Umsetzen, und ein Gartenerde- oder Kompostnachschub erübrigt sich.

In der Ertragszone Arbeitserleichterung, wo es geht: Kein Wässern, da die Beete feucht gehalten werden durch die Mulchwürste, kein Düngen, kein Unkrautjäten. In der Hotspotzone Arbeitserleichterung, weil nur die Pflanzen dort vorkommen, die hier heimisch sind, die mit dem Wetter zurecht kommen und gerne hier wachsen. Somit braucht man keinen besonderen Rosendünger, keine besondere Hortensienerde, keinen Buchsbaumdünger. Man spart also Arbeit, Zeit und Geld!

Es war ein besonderer Ausflug, der zum Überdenken der eigenen Gartenbewirtschaftung aufrief. Vielleicht seht ihr bald das eine oder andere Steinhäufchen in irgendeinem Garten...



(B. Baas und T. Schad)



Was ist ein Hortus?

Ein Hortus ist— wie der lateinische Name es schon verrät—ein Garten. Ein Garten für die Natur und den Menschen. Er unterscheidet sich jedoch von anderen Gärten durch seinen Aufbau. Das Geheimnis ist die Gliederung in drei Zonen: Pufferzone, Hot-Spotzone und Ertragszone. Durch dieses Modell gelingt jedem Gartenbesitzer eine ausgewogene Gestaltung. So entsteht Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge, andere Insekten und Nützlinge. Zusätzlich ist genug Platz, gesunde Lebensmittel für den Eigenbedarf anzubauen. Durch die Vernetzung der Zonen stabilisiert sich das gesamte System. Alles entwickelt sich in einem ökologischen Gleichgewicht. Egal wie groß oder klein die Gartenfläche ist: ein Hortus funktioniert immer, sogar auf einem Balkon. In ganz Deutschland, inzwischen auch in Österreich und der Schweiz, gibt es Menschen, die ihren Garten im Sinne eines Hortus anlegen und bewirtschaften. Es gibt ein Forum und auch eine Facebook-Gruppe. Die beiden Gärten, die wir besichtigt haben sind in 91725 Beyerberg und 91567 Herrieden. Führungstermine und weitere Infos finden sich auf der Homepage www.hortus-insectorum.de



Kräuterweihe

Wie jedes Jahr an Maria Himmelfahrt wurde die Kräuterweihe festlich begangen. Fleißige Kräuterweiblein haben am Vorabend aus je 7 selbst gesammelten Kräutern kleine Sträuße gebunden.

Der Brauch geht auf eine Überlieferung zurück, wonach das leere Grab Mariens wohlriechend nach Rosen, Lilien und Kräutern geduftet haben soll.

Kaplan Kene Akilo hat wieder einen wunderschönen Gottesdienst gehalten, der von unseren Kreuzthaler Kindern mitgestaltet worden ist. Kleine und Große haben zusammen eine Vielzahl von Kräutern beschrieben und zum Altar gebracht, wo sie von Kaplan Akilo gesegnet worden sind. Auch die Fürbitten wurden von den Kindern vorgetragen und zum Schluss das Segensgebet, das nicht nur Kaplan Akilo so rührend fand:

Sommersegen

Ich wünsche Dir die Unverwüstlichkeit, Tatkraft und Lebensfreude, die im Löwenzahn steckt.

Ich wünsche Dir die tiefe Verwurzelung einer Ringelblume. Ich wünsche Dir die Geselligkeit des Hufblattchens, der nie alleine wächst.

Ich wünsche Dir die Lebensfreude und die Kraft der Sonne, die das Johanniskraut in Dir wecken kann.

Ich wünsche Dir die Hartnäckigkeit der Brennnessel, die als Unkraut gilt, sich schwer vertreiben lässt und sich zu wehren weiß.

Ich wünsche Dir die Beruhigung und Entspannung, die die Melisse und der Baldrian schenken.

Ich wünsche Dir Wachstum, Gesundheit und Freude an allem, was wächst und blüht. (Jutta Schnitzler-Forster)

Im Anschluss an die Messe war das Wetter wieder gut und man konnte doch draußen vor dem Pfarrhof gemütlich bei Kaffee und Torten zusammen sitzen und selbst gemachtes Kräutersalz kaufen.

In dieser Runde hat unsere Trixi auf die Schnelle ein Lied mit den Kaffeegästen einstudiert. Wir haben dann zusammen für Herrn Pfarrer Demel gebetet und ihm ein Halleluja gesungen. Über das Video, das wir ihm geschickt haben, hat er sich sehr gefreut.

Dankbar und voller Hoffnung auf Mariens Beistand gingen wir beim nächsten Regenschauer heim und freuen uns auf weitere Gelegenheiten unserer lebendigen kleinen Kirchengemeinde. (Michaela Scharf)



Bergmesse

auf dem Gohrersberg

am Sonntag, den 08. September 2019 um 10.30 Uhr

Der Gottesdienst sowie der anschließende Frühschoppen werden von der *Musikkapelle Frauenzell* musikalisch umrahmt. Für das leibliche Wohl ist natürlich bestens gesorgt - mit Gebrühtem, erfrischenden Getränken sowie Kaffee und Kuchen.

Über euer Kommen freut sich die *Musikkapelle Kreuzthal!*



Musikkapelle Frauenzell

Liebe Kreuzthaler, die Tage werden kürzer, und manch einer denkt schon wieder an Weihnachten. So unser Team um den Stand am Buchenberger Weihnachtsmarkt im Dezember 2019. Die Pfarrgemeinderats- und Kirchenverwaltungsmitglieder bestücken einen Stand mit Selbstgemachtem, Gebasteltem, mit Essen und Trinken. Das dadurch eingenommene Geld soll uns unserem lang ersehnten Wunsch, unsere Räumlichkeiten im Pfarrhaus freundlicher zu gestalten, ein Stück näher bringen. Alle Helfer werden mit offenen Armen empfangen, ob fürs Aufbauen, Herrichten, Dekorieren des Standes, Betreuung an den zwei Tagen oder dem Abbau. Vor allem aber freuen wir uns über alle Helfer, die unseren Stand mit ihren selbst hergestellten Produkten versorgen möchten. Bitte nehmt dazu Kontakt mit Trixi Schad auf, unter 07569/1265.