



Mitstreiter für den Tauschring gesucht!

NEU!

Was im kleinen Kreis begann, soll wachsen; so wünschen wir uns unseren Tauschring für Kempen. Wir, das sind Ingo Behr, Andrea Duffhauß, Jakob Küppers und Philipp Wachowiak, die diese Interessengemeinschaft im Hagelkreuz gründeten. Die Idee, Fertigkeiten, Dienstleistungen und Gegenstände mit geringem Wert, ohne finanzielle Vergütungen auszutauschen, entstand vor vielen Monaten. Statt mit Geld zu bezahlen, werden Zeiteinheiten abgerechnet. Als Währungseinheit haben wir uns das Wort „Kempas“ ausgedacht. Ein „Kempa“ entspricht einer Minute.

Gemeinsam mit dem Bremer Software-Entwickler, Jens Korthauer, wurde die Internetseite konzipiert: www.tauschring-kempen.de. Seit Dezember ist sie online. Schauen Sie mal rein!

Helfendes und freundschaftliches Miteinander

Ziel und Zweck unseres Tauschrings ist eine erweiterte Nachbarschaftshilfe, ohne Gewinne zu erzielen. Einer ist Computer-Spezialist – ein anderer kann z.B. Kuchen backen. Rasen mähen oder Nachhilfe geben. Ein Tauschgeschäft beruht auf Gegenseitigkeit und einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Angeboten und Gesuchen der Mitglieder. Jede Arbeit ist bei uns gleichwertig. Wichtig ist allein die Zeit, die getauscht wird. Ausgaben und Einnahmen werden auf einem persönlichen Kempas-(Zeit)Konto verbucht.



Dabei sein – den Tauschring mitgestalten!

Sie können etwas besonders gut und möchten es anbieten? Oder Sie freuen sich über Hilfe? Dann lassen Sie sich registrieren und profitieren von den Vorteilen des Tauschrings! Auch Menschen ohne PC können am Tauschring teilnehmen. Freundliche Unterstützung bieten wir Ihnen **jeden Mittwoch zwischen 17:00 und 18:00 Uhr** im Quartiersbüro, Concordienplatz 7, 47906 Kempen an. Der jährliche Mitgliedsbeitrag beträgt 10 Euro und dient ausschließlich zur Deckung der Kosten. Erreichbar sind wir unter: **E-Mail:** info@tauschring-kempen.de und **Telefon:** 02152 / 8 97 86 48.

Jeden vierten Mittwoch im Monat findet zudem um 18 Uhr der Tauschring-Treff statt. Er dient zum regen Austausch für Interessierte und zum Erhalt unverbindlicher Informationen zum Tauschring.

Foto: Ingo Behr, Bericht: ad

...und hier noch ein leckeres Rezept zur Karnevalszeit

Rheinische Krapfen (Karnevalsgebäck aus Brandteig)

Zutaten

5 EL Öl
250 ml Wasser
1 Prise Salz
1 EL Zucker
150 g Mehl

3 Eier n. B.
Rosinen oder Äpfel
Puderzucker oder Zimtzucker zum Bestreuen
2 Liter Öl oder 2 kg Fett zum Ausbacken



Zubereitung

Öl, Wasser, Salz und Zucker im Topf aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts gut durcharbeiten. Den Topf wieder auf die heiße Kochstelle stellen und so lange weiterarbeiten, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst.

Den Teigkloß in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer sofort 1 Ei darunter kneten und die Masse ein wenig abkühlen lassen. Die restlichen Eier nacheinander darunter kneten, bis der Teig glänzt.



Nach Belieben Rosinen oder Äpfel unter den Teig mischen.

Mit 2 Teelöffeln Klößchen abstechen und in heißem Öl oder Fett goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker oder Zimtzucker bestäuben.