



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle
Ausgabe 48/2024

Informationen für unsere Kundinnen und Kunden

Wie kann man Mitglied der Genossenschaft werden?

In Ausgabe 44 hatten wir beschrieben, wie die Organisationsstruktur der Herrlesbergladen aufgebaut ist. Sie konnten auch erfahren, dass die Gremien der Genossenschaft die Vertreter der Mitglieder sind. Die Gremien richten sich also nach den Wünschen und Zielen der Mitglieder. Natürlich auch nach jenen der Kundinnen und Kunden, die ja teilweise auch Genossenschaftsmitglieder sind. Doch wie funktioniert es mit der Mitgliedschaft, welche Voraussetzungen muss man erfüllen und was muss man tun?

Gemäß unserer Satzung – die Sie übrigens auf unserer Homepage unter www.herrlesbergladen.de/satzung.html einsehen können – können u.a. „natürliche Personen“ die Mitgliedschaft erwerben. Also prinzipiell jeder Mensch unabhängig von Alter und Geschlecht. Jedes Mitglied verpflichtet sich, mindestens einen, maximal zehn Anteile im Wert von je 100 € zu erwerben. Dafür hat jedes Mitglied dann das Recht, über die Geschicke der Genossenschaft mitzubestimmen.

Aber was macht die Genossenschaft mit dem Geld? Die Genossenschaftsanteile bilden den finanziellen Grundstock und Rückhalt der Genossenschaft. Jährliche Gewinne erhöhen diesen Grundstock, erwirtschaften wir aber bedauerli-

cherweise Verluste, so mindert sich der Grundstock entsprechend.

Und wie wird man nun Mitglied? Das geht ganz einfach: Auf unserer Homepage finden Sie das Beitrittsformular im Bereich „Mitglied werden“. Sie können aber auch im Laden danach fragen. Natürlich können Sie uns auch jederzeit einfach ansprechen, wenn Sie Fragen dazu haben.

Was geschieht mit den am Abend übriggebliebenen Backwaren?

Leider liest und hört man allzu oft von vermeidbarer und unnötiger Lebensmittelverschwendung. Wie aber macht das der Herrlesbergladen? Natürlich bleibt auch bei uns immer wieder am Abend etwas von Backwaren übrig, was wir nicht verkauft haben. Wir können ja einfach nicht vorhersehen, wieviel unsere Kundschaft kaufen möchte – das hatten wir schon in einer der früheren Ausgaben thematisiert. Wir möchten aber die übriggebliebenen Brötchen und Brote nicht wegwerfen, da das einerseits für uns einen Totalverlust bedeutete, es andererseits auch keineswegs nachhaltig ist, noch genießbare Waren zu entsorgen. Wir geben sie daher mit einem Rabatt am Folgetag ab. Üblicherweise können wir dabei aber nicht „zum halben Preis“ verkaufen, da dies zu einem Verlust führte, weil wir sie dann unter unserem Einkaufspreis abgeben würden.

Einkaufen in Ihrem Genossenschaftsladle – einfach netter!

Unser Herrlesbergladen eG, Stäudach 90, 72074 Tübingen

marktleitung@herrlesbergladen.de · Telefon: 07071/9208313 · Telefax: 07071/9208315 · www.herrlesbergladen.de

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8:00 Uhr bis 13:00 Uhr · Mittwoch Nachmittag geschlossen

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag 16:00 Uhr bis 18:30 Uhr · Samstag 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr

und am **Sonntag Brötchenverkauf** von 8:15 Uhr bis 10:45 Uhr



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

Angebote und Rezept

Mini Soft Cake Orange

29.11. – 5.12.2024
solange Vorrat reicht

Griesson

0,125 kg

1,50 €

je kg 12,00 €

Lebkuchenherzen

gefüllt mit Aprikosenmarmelade

Weiss

0,15 kg

1,30 €

je kg 8,67 €

Lebkuchen

Herzen/Sterne/Brezeln

G & G

0,5 kg

4,00 €

je kg 8,00 €

Gewürzspekulatius

Bahlsen

0,2 kg

1,99 €

je kg 9,95 €

Rezept der Woche

Vegetarische „Bratensoße“

(für 4 Portionen)

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

(Sellerie, Möhren, Lauch, Petersilie, Pastinaken)

150 g Champignons

4 EL Olivenöl

1 EL Senf

1 EL Tomatenmark

2 EL Balsamico Essig

150 ml Rotwein

1 Lorbeerblatt, Rosmarin, Salz

Zwiebeln und das Suppengrün schälen und würfeln. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Sellerie, Möhren und Lauch darin scharf anbraten. Die Champignons hinzugeben und kurz mitbraten, dann den Senf und das Tomatenmark zugeben. Mit Essig und Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. 1 l Wasser, Lorbeerblatt und Rosmarin in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. ½ Stunde köcheln lassen. Rosmarin und Lorbeer aus dem Topf nehmen und alles zu einer sämigen Soße pürieren. Nochmal für 10 Minuten köcheln lassen.
Das Team vom Herrlesbergladen wünscht gutes Gelingen und guten Appetit.



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

Weisses Brett

Kuhn Copyshop & Mediacenter

Nauklerstr. 37A // 72074 Tübingen // Tel.: 56 80 71 6



Der Zeiger dreht sich unverwandt.
Geht alles nun zu End.
Schon führt der Winter hier zu Land
sein strenges Regiment.

Es knirscht der Schnee. Es klirrt das Eis.
Bald ist das Jahr herum
und durch die Gassen geht schon leis
das liebe Christkind um.

Das Jahr ist müd, will schlafen gehn,
möcht endlich seine Ruh,
hat viel gehört, hat viel gesehen
und zieht den Vorhang zu.

Gustav Sichelschmidt (1913-1996)

Wollen Sie sich ehrenamtlich engagieren?

Gerne können Sie sich bei uns
in Vorstand oder Aufsichtsrat
engagieren, um mehr Einblick
zu gewinnen.
Melden Sie sich einfach bei uns.



Herrlesberg **Treff**

Erste Hilfe Ausbildung von **startsafe**

Einfach, praxisnah und Spaßig vermitteln wir
lebensrettende Erste Hilfe.

Lerne mühelos und selbstbewusst in
Notfallsituationen zu handeln am

11.1.2025, 9:00-17:00 Uhr (inkl. Pause)

im Herrlesberg-Treff, Stäudach 88

- Kosten pro Person: 45,- € plus Spende

- mindestens 10, maximal 15 Personen

- Kursleiter: Wolfgang Breitfeld

- verbindliche Anmeldung bis
spätestens 22.12.2024 per Mail
bitte mit Name und Anschrift an

wolfgang_erste-hilfe@posteo.de,

bei <https://tinyurl.com/bderj2an>

oder über den QR-Code

Jede(r) Teilnehmer(in) erhält
eine offizielle Bescheinigung,
gültig für alle Führerschein-
klassen, Betriebsersthelfer
und mehr



Volksbank
in der Region

Telefon: 07032 940-0

E-Mail: info@vbidr.de

www.vbidr.de

Impressum: Infoblatt der Genossenschaft Unser Herrlesbergladen. Erscheint wöchentlich während der Schulzeit und wird kostenlos an alle Haushalte des Wohngebietes Herrlesberg verteilt.

Erscheinungstag: Freitag, Redaktionsschluss für die Folgewoche ist Samstag.

Herausgeber: Unser Herrlesbergladen e.G., Stäudach 90, 72074 Tübingen, Tel. (0 70 71) 92 08 313, E-Mail: info@herrlesbergladen.de.

Preis pro Zeile bei 62 mm Anzeigenbreite: 0,75 € inkl. 19 % MwSt. Entscheidung der Veröffentlichung obliegt dem Vorstand. Rechtsweg ausgeschlossen.





Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

gedruckt mit freundlicher Unterstützung von

Rolladen
Jalousien
Markisen
Antriebe
Insektenschutz

KEHRER
Rollladen- und
Sonnenschutztechnik GmbH

FACHPARTNER für Roma-, Somfy- und
Warema Systeme

Kehrer Rollladen- und Sonnenschutztechnik GmbH
Blaihofstraße 133
72074 Tübingen-Pfrondorf
Tel.: 07071/87891
Fax: 07071/82478

SINA URBAN

Friseur Löweke

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Fr. 08:00-12:00 Uhr

13:30-18:00 Uhr

Sa. 08:00-13:00 Uhr



Stäudach 90

72074 Tübingen

Tel 07071 84104

www.friseur-loeweke.de

Laitenberger-Schierle

Rechtsanwaltskanzlei

Elly-Heuss-Knapp-Str. 14 · 72074 Tübingen

Tel. 07071 84266 · www.kanzlei-ils.de

Ingrid Laitenberger-Schierle

Rechtsanwältin

Fachanwältin für Familienrecht

Zertifizierte Mediatorin

Karlheinz Schierle

Rechtsanwalt

Tätigkeitsschwerpunkt Arbeitsrecht

In Bürogemeinschaft mit

Berthold Aicheler

Rechtsanwalt



PRO

Anita Burgmaier



PHYSIO

Praxis für Krankengymnastik
und Sportphysiotherapie

...für Bewegung

PRO PHYSIO · Telefon & Fax 82 82 2
Stäudach 92 · 72 074 Tübingen-Lustnau

Liebe Geschäftsleute!

Gerne nehmen wir hier noch Ihre Daueranzeige
auf.

Melden Sie sich dazu einfach unter
info@herrlesbergladen.de

METZGEREI

RAISER

Frische, Qualität und Service ist unser
oberstes Gebot. Wir schneiden für
Sie nur vom besten Stück ab.

N.K. Lohn- & Buchhaltungsservice

Niloofer Kafai

015733192147

nk@kafai.de