

Tauschblättl

Die Vereinszeitung der Talenttauschbörse Baden-Baden e.V.

Nr. 16 / Mai 2019



Talenttauschbörse Baden-Baden e.V.

„TTB-BAD e.V.“
Breisgaustraße 23 - „Scherer Kinder- & Familienzentrum“
76532 Baden-Baden
E-Mail: info@ttb-bad.de
web: ttb-bad.de



IMPRESSUM	2
IN EIGENER SACHE.....	3
NEU: DAS TAUSCH-CENTER.....	4
RÜCKBLICK - UNSER TTB-FRÜHLINGSFEST IM SCHERER KINDER- UND FAMILIENZENTRUM	5
TERMIN-VORSCHAU 2019	6
GEMEINSAM UNTERWEGS - AUSFLÜGE MIT DER TALENTETAUSCHBÖRSE BADEN-BADEN.....	6
WISSENSAUSTAUSCH - ERDBEER-REZEPTE VON HANNELORE UND REINER (1094).....	8
WISSENSAUSTAUSCH – WALDMEISTERBOWLE SO EINFACH GEHT’S!	10
MARKTANZEIGEN.....	11

Impressum

Tauschblättl

Das Tauschblättl ist die Vereinszeitung der Talenttauschbörse Baden-Baden e.V.
Es erscheint ca. 3 x jährlich.

Herausgeber:

Talenttauschbörse Baden-Baden e.V. - „TTB-BAD e.V.“
Breisgaustraße 23 im „Scherer Kinder- & Familienzentrum“,
76532 Baden-Baden

E-Mail: info@ttb-bad.de;

Internet: ttb-bad.de

Redaktion:

Hannelore (1094), Kirsten (1016), Eva (1033), Kathrin (1004)

Anzeigen:

Reiner (1094), Kathrin (1004) oder E-Mail an: info@ttb-bad.de

Bankverbindung:

Kontoinhaber: TTB-BAD (Talenttauschbörse Baden-Baden e.V.)

Bank: Volksbank Baden-Baden-Rastatt

IBAN: DE24 6629 0000 0060871302

Hinweis

Wir bitten die Mitglieder den Jahresbeitrag von 6,- € zu zahlen! Den Beitrag bitte zum nächsten Stammtisch mitbringen oder auf das oben gen. Konto überweisen!

Korrektur zum Protokoll vom 11.3.2019:

Zu Punkt 4 – Rechenschaftsbericht des Vorstandes

Einnahmen durch Mitgliederbeiträge und Couponverkauf beliefen sich nicht auf 404 Talente, sondern auf 1054 Talente!

In eigener Sache

Liebe Tauschfreunde!

Zuerst eine kleine Anmerkung in eigener Sache: Auf unserer letzten Mitgliederversammlung, die sehr gut besucht war, gab ich bekannt, dass ich nicht mehr für das Amt des Vorstandes kandidieren würde. Da kein anderer Kandidat gefunden werden konnte, einigten wir uns auf eine Zwischenlösung: Der Vorstand würde für ein Jahr das Amt kommissarisch weiterführen. Bitte zieht also in Erwägung, ob nicht eine Kandidatur für die nächste Wahl in Frage käme. Man kann sich auch gegenseitig vorschlagen.

Nach mehreren Strukturveränderungen in den fast 25 Jahren unseres Bestehens hat sich unsere jetzige Form als eingetragener Verein seit 2012 bewährt. Die nachbarschaftlichen Beziehungen der relativ kleinen Gruppe ermöglichen einen Zugewinn an Werten, der in dieser Art mit Geld nicht zu erhalten ist. Die wieder in Gang gekommene Kooperation mit dem Tauschring Mittelbaden erweitert für den, der es wünscht, viele Tauschmöglichkeiten.

An dieser Stelle sei auch zu erwähnen, mit welcher Großzügigkeit uns die Stadt Baden-Baden die Nutzung der Räume überlässt.

Herzlichen Dank!

Weiterhin spannende Tauscherlebnisse wünscht Euch

Kirsten(1016)

Neu: Das Tausch-Center

Liebe Tauschfreunde,

manche wissen es und haben sie schon benutzt unsere neue Tauschwunsch-Mailing-Liste:

Einfach eine e-Mail an: ttb-bad@tausch.center mit einem Tauschwunsch schicken und schon wird die e-Mail automatisch an alle unsere Mitglieder verteilt.

Das war schon zweimal erfolgreich:

1. Liebe Tauschfreunde,
wer von Euch ist im Besitz von Boule-Kugeln und würde sie mal ausleihen?
Ein schönes Osterfest wünscht euer Tauschfreund
Wolfgang Matz (1032)
2. Liebe Tauschfreunde!
Die Großfamilie rückt an. Daher suche ich für die Feiertage ein Gästebett. Ich bräuchte das Bett leihweise(natürlich gegen Talente)!
Von Donnerstag 18. April bis Dienstag nach Ostern.
Wer ein Bett anbieten könnte, bitte bei mir melden.
Ich wünsche euch allen schöne Osterfeiertage mit besserem Wetter!!
Viele Grüße sendet euch Regina (Nr. 1010)

Also nicht lange fackeln, sondern einfach mal ausprobieren!
Als e-Mail-Absender für einen Tauschwunsch müsst ihr die e-Mail-Adresse benutzen, die ihr auch auf dem Mitgliedsantrag angegeben habt.

Nur Mut! Das „tausch.center“ wartet auf euch... Tag und Nacht!

ttb-bad@tausch.center

Wolfgang Matz (1032)

Rückblick - Unser TTB-Frühlingsfest im Scherer Kinder- und Familienzentrum



Zum Frühlingsfest trafen sich zahlreiche Mitglieder und Gäste am Samstag, den 06.04.2019 bei herrlichem Sonnenschein im Scherer Kinder- und Familienzentrum. Das Angebot an selbstgebackenem Kuchen war wieder reichlich und lud dazu ein, gemütlich mit einer Tasse Kaffee die nächsten Tauschaktionen zu besprechen. An vorösterlich dekorierten Tischen plauderten die Mitglieder über dies und das.



Viele unterschiedliche Dinge wurden zum Tausch angeboten, von Büchern bis Marmeladen sowie Kleidung und so manches, was im Tausch den Besitzer wechseln sollte.



Auch einige Gäste anderer Tauschringe nutzen die Gelegenheit, ihre Waren im Tausch anzubieten und sich mit uns im Gespräch auszutauschen.

Aufgrund der vorausgegangenen Presseberichte waren sehr viele Interessierte gekommen, um sich über die Tauschidee zu informieren.

So konnten wir drei neue Mitglieder begrüßen und freuen uns auf viele gelungene Tauschaktivitäten und Ideen.

Termin-Vorschau 2019

Beachtet bei den Stammtisch-Terminen bitte die Angabe des Ortes, da die Stammtische abwechselnd in der Innenstadt und in der Cité stattfinden.

**Innenstadt: Stephaniestraße 16, Kinder- und Jugendbüro,
Café im ersten Stock**

**Cité: Breisgaustraße 23, „Scherer Kinder- & Familienzentrum“,
Erdgeschoss hinten rechts**

Die **Bürozeiten** sind an den Orten der Stammtische immer 1 Stunde vor Beginn.

Monat	Wann	Wo	Was
Juni	Montag, 3.6.2019	Cité	Bürozeit ab 18:00 Uhr Stammtisch ab 19:00 Uhr
Juli	Montag, 1.7.2019	Innenstadt	Bürozeit ab 18:00 Uhr Stammtisch ab 19:00 Uhr
August	Samstag, 3.8.2019	Haus Löwenzahn	Sommerfest um 16:00 Uhr
September	Fällt aus		Sommerferien
Oktober	Montag, 7.10.2019	Cité	Bürozeit ab 18:00 Uhr Stammtisch ab 19:00 Uhr
November	Samstag, 9.11.2019	Cité	Herbst-Aktionstag um 15:00 Uhr
Dezember	Montag, 2.12.2019	Innenstadt	Bürozeit ab 18:00 Uhr Stammtisch und Weihnachtsfeier ab 19:00 Uhr

Gemeinsam unterwegs - Ausflüge mit der Talentetauschbörse Baden-Baden

Ausflug zur BUGA nach Heilbronn am Donnerstag, 23. Mai 2019

- Abfahrt ab Bahnhof Baden-Baden um 8:02 Uhr, Treffpunkt in der Bahnhofshalle gegen 7:40 Uhr, da noch die Fahrkarten besorgt werden müssen.
- Ankunft in Heilbronn um 9:51 Uhr
- Die Rückfahrt nach Baden-Baden erfolgt um 17:03 Uhr, Ankunft in Baden-Baden um 18:58 Uhr
- Inhaber der KVV-Rentnerkarte fahren frei bis Eppingen. Für die Weiterfahrt nach Heilbronn brauchen sie eine Karte aus dem Bundes-

bahnautomaten. Eine Seniorenkarte an der Tageskasse (Ermäßigung) gibt es für 21 Euro.

- Für alle Mitglieder, die keine KVV-Rentnerkarte haben, fahren mit der 5er KVV-Karte, müssen aber auch für die Strecke Eppingen bis Heilbronn zusätzlich zahlen.
- Das Baden-Württemberg-Ticket empfiehlt sich nicht, da man erst um 9:27 Uhr starten kann, über Stuttgart fahren muss und erst um 11:44 Uhr in Heilbronn ankommt.



Wanderung/Spaziergang am Immenstein (Neusatz) am Mittwoch, 29. Mai 2019

- Abfahrt am Bahnhof Baden-Baden um 8:30 Uhr nach Bühl, Ankunft in Bühl um 8:36 Uhr
- weiter mit dem Bus 264 nach Neusatz-Immenstein, Ankunft um 9:04 Uhr
- Über die Rückfahrt entscheiden wir vor Ort.
- Einkehrmöglichkeiten im Gasthof Immenstein und auf der Burg Windeck.
- Für KVV-Monatskarten-Inhaber kostet die Fahrt nichts extra, die anderen 4,40 € pro Strecke.

Geplant für den 12. Juni 2019: Fahrt nach Heidelberg

- Abfahrt ab Bahnhof Baden-Baden um 9:27 Uhr
- Rückfahrt ab Heidelberg um 17:18 Uhr
- Ankunft in Baden-Baden um 18:29 Uhr
- Für Besichtigungsvorschläge für Heidelberg bin ich dankbar.

Geplant für den 25. Juni 2019: Huberhof

- Wanderung um den Erdbeerhof Huber in Iffezheim,
- anschließend Einkehr im Erdbeerhof Huber.
- Abfahrt ab Bahnhof Baden-Baden mit dem Bus 218 um 9:36 Uhr
- Über die Rückfahrt entscheiden wir vor Ort.



Wenn ihr an einem Ausflug teilnehmen möchtet so meldet euch bitte an bei:

Agnes Warth (1009)



Email: agneswarth67@posteo.de

Wissensaustausch - Erdbeer-Rezepte von Hannelore und Reiner (1094)

Rucolasalat mit Erdbeeren und Frischkäse

Für 2 Personen, abends als kleiner Snack, einfach zu bereiten (30 Min.)

Pro Portion: 340 kcal, 12 g Eiweiß, 21 g Fett,

Zutaten:		Anleitung:
25 g gemischte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Sesam etc.) 1 EL Margarine 2 EL Zucker		Nüsse goldbraun rösten, Zucker darüber streuen, schmelzen lassen, abkühlen lassen. (Nüsse lassen sich auf Vorrat zubereiten.)
2 EL Olivenöl, 1 EL Himbeer- od. Honigessig, 1 TL Honig, 1 MS Salz und Pfeffer 1 TL Feigensenf od. anderen milden Senf 1 EL Quark od. Frischkäse od. Mozzarella (Evtl. Fruchtsaft und leichten Essig)		Öl und Essig schaumig schlagen, Gewürze dazu rühren Quark fein dazu rühren oder Mozzarella fein zupfen.
50 – 75 g Rucola 150 – 200 g Erdbeeren Salat auf Teller verteilen die gerösteten Nüsse darüber verteilen	waschen, putzen, in grobe Stücke zupfen, in das Dressing geben waschen, putzen, vierteln, zum Salat geben und leicht unterheben	
Dazu passt: Räucherlachs oder geräucherte Putenbrust-Streifen oder Shrimps und evtl. Brot nach Geschmack.		
als Varianten kann auch Spargelspitzen dazu, Statt Erdbeeren passen auch Himbeeren		

Erdbeer-Quark-Torte

Vollkornkuchen bzw. Vollwertkuchen

Arbeitszeit: ca. 30 Min. - Ruhezeit: ca. 3 Std. -

Schwierigkeitsgrad: normal - Kalorien p. P.: ca. 190 kcal

Zutaten:		Anleitung:
Für den Biskuitboden:		entweder fertigen Boden kaufen oder diesen backen:
50 g Dinkel, 30 g Maismehl ½ Pck. Backpulver		Den Dinkel mit Maismehl und Backpulver mischen.
2 Eier, 1 Prise Salz 25 g Honig	Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL Wasser und Honig schaumig schlagen. Die Mehlmischung unter die Eigelb-Creme heben. Den Eischnee untermischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hinein füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 10 - 15 min backen. Gut auskühlen lassen.	
Für den Belag:		
500 g Erdbeeren 40 g Honig, ½ TL Agar-Agar	Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit 40 g Honig pürieren. Das Püree in einen Topf geben und aufkochen lassen. Agar-Agar untermischen, aufkochen und 2 - 3 min. kochen lassen.	
250 ml Sahne 35 g Honig 4 EL Amaretto oder Ahornsirup 300 g Magerquark	Die andere Hälfte der Erdbeeren halbieren. Den Quark mit dem restlichen Honig und dem Amaretto bzw. Ahornsirup verrühren. Das Erdbeerpüree untermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erdbeerstückchen untermischen.	
Einen Tortenring um den Biskuit legen. Die Erdbeer-Quark-Creme auf dem Boden verteilen. Einige Stunden kaltstellen, dann den Ring entfernen.		

Wissensaustausch – Waldmeisterbowle So einfach geht's!

Jetzt im Mai ist die beste Zeit, um eine leckere Waldmeisterbowle - auch Maibowle genannt - anzusetzen und den Frühling zu begießen.

Waldmeister gibt es nicht nur auf Wochenmärkten, sondern auch bei einigen Tausch-Freundinnen. Frag mal rum!

Waldmeister unbedingt vor der Blüte ernten. Sobald er blüht, steigt der Gehalt von Kumarin an und der Genuss kann zu Kopfschmerzen führen.

Hier zwei Rezepte von Hannelore (1094) und Eva (1033):

Waldmeisterbowle mit Alkohol

Waldmeisterbowle alkoholfrei

Zutaten für ca. 12 Gläser	Zutaten für ca. 10 Gläser
<ul style="list-style-type: none">• 1 kleines Bund Waldmeister (4-5 Stängel)• 1,5 l trockenen Weißwein• 3/4 l Sekt• 1/2 l Mineralwasser	<ul style="list-style-type: none">• 1 kleines Bund Waldmeister (4-5 Stängel)• 1,5 l Mineralwasser• 3/4 l alkoholfreier Sekt• 1 gehäufter Eßl. Zucker

Den Waldmeister unter fließendem, kaltem Wasser gründlich abspülen. Anschließend gut trocken schütteln.

Den Waldmeister nun 1 Tag welken lassen, weil er erst dann sein volles Aroma entwickelt. Wenn es schnell gehen muss, kannst du den Waldmeister einfach für 15-20 Minuten einfrieren.

Den Weißwein bzw. das Mineralwasser (alkoholfreie Zubereitung) in ein Bowlengefäß füllen und den Waldmeister darin kopfüber hineinhängen. Die Stielenden dabei nicht in den Wein hängen lassen, da die Bowle sonst bitter wird. Am besten bindest du den Waldmeister mit Küchengarn zusammen, legst einen Kochlöffel quer über das Bowlengefäß und bindest den Kräuterbund daran fest.

Die Mischung ca. 20 Minuten ziehen lassen, bei der alkoholfreien Variante besser über Nacht ziehen lassen. Den Waldmeister nach der Ziehzeit herausnehmen. Die Waldmeisterbowle eventuell süßen und kurz vor dem Servieren mit 1 Flasche eiskaltem Sekt und Mineralwasser aufgießen.

Waldmeisterbowle mit Früchten

Um der Waldmeisterbowle eine fruchtig-frische Note zu verleihen, kannst du halbierte Erdbeeren, Orangenfilets oder eine in Scheiben geschnittene Bio-Zitrone mit ins Bowlengefäß geben.