Foodyblutt- Neuigkeiten Oktober 2022

Liebe Foody-Interessierte

Es ist immer noch erstaunlich warm, der Winter kommt wohl trotzdem, gute Gelegenheit also, deine komplette Garderobe zu durchstöbern und Neues zu probieren: am **Kleidertausch** vor dem Foodyblutt, diesen Donnerstag 27.10.22, 16-20:00 Uhr.

Nur bei trockenem Wetter, der Durchführungsentscheid steht 2h vor Anlass auf unserem Telegram-Kanal. Komm vorbei mit deinen Lieblingsstücken, die schon zu lange unbenutzt in deinem Schrank liegen und mach dir und anderen Menschen eine Freude beim weitergeben und -nehmen! Kleider holen geht auch ohne bringen und umgekehrt! Hilf mit, indem du zum Schluss deine Kleider wieder holst, wenn nicht alle ein:e neue:n Träger:in finden.

Wer beim Stöbern auf kaputte Stücke stösst, gibt’s auch dafür - neben reparieren - eine schöne Verwendung: beim **Tawashi Weihnachstworkshop** im Foodyblutt, Mittwoch 7.12. 19h-20h. In Kooperation mit ZeroWaste Basel.

Aus alten Socken, Leggins oder T-Shirts machen wir Putzschwämme. Tawashi heisst diese japanische Kunst und ist ganz einfach. Was wir dazu brauchen: einen Hammer, ein paar Nägel und ein Stück Holz. Nehmt euren eigenen Hammer mit und ein paar alte Socken, Shirts oder Leggins zum Verschneiden, den Rest stellen wir zur Verfügung. Zusammen erstellen wir dann das Gerüst für den Tawashi und wir zeigen euch, wie daraus ein Schwamm wird.

Apropos Gerüst: damit unser Olivenöl-Bauer Panos nicht weiter prekär beschäftigt Dächer decken muss, um seine Familie mit zu ernähren und eine resiliente, regenerative Landwirtschaftsstruktur aufzubauen, wollen und brauchen wir eine zunehmend grössere Stütze zu werden. Dafür gibt es das gesunde, leckere Öl nicht nur im Foodyblutt, sondern du kannst es bequem per Post zu dir nach Hause schicken lassen – braucht dafür nur einen Fass- anstatt Milchkasten:)

Im TEIKEI olive Newsletter von Ende September findest du weitere Infos, wie du Teil einer **überregionalen solidarischen Lebensmittelgemeinschaft** werden kannst. Natürlich ist dies auch für euch Menschen in Basel eine gute Gelegenheit, das Öl bei Bedarf deutlich günstiger zu beziehen wie im Foodyblutt.

Gleichzeitig, zum Schlussabsatz keinen Link, sondern Wink mit der Bratpfanne (Rezept gerne im Foodyblutt erfragen):



wir sind froh und angewiesen auf Menschen, die ihr es euch hoffentlich leisten könnt und wollt, in unserem Lokal oder anderen, einen Teil eurer Versorgung zu beziehen.

Für viele unverpackt-Läden und Initiativen wie unseren ist es eine schwierige Zeit, Umsätze brechen ein und Läden mit Geld-Lohnkosten mussten bereits schliessen oder sind unter hohem Druck. Ganz

schön absurd, wenn wir uns bewusst machen, dass **eine Lebensmittelproduktion und -verteilung, die uns und unseren Planeten gesund hält**, etwas vom Elementarsten eines guten Lebens für Alle ist.

Dies ist daher trotz unseres prekären Engagements auch ein Ansporn, weiterzugehen und beteiligende Strukturen zu denken und Umsetzungsmöglichkeiten abzuwägen. Wie es neuerdings im Foodyblutt auch frische Bio-Äpfel und -Kartoffeln zu wägen gibt – wir freuen uns euch zu sehen.

Liebe Grüsse,

euer Foodyblutt-Team

—————————————————————————

Team Foodyblutt

Mittlere Strasse 82

4056 Basel

www.foodyblutt.org

kontakt@foodyblutt.org

Öffnungszeiten Foodyblutt Lokal:

Mo: 11-15:00 Uhr

Di: geschlossen

Mi: 15-19:00 Uhr

Do: 15-19:00 Uhr

Fr: 11-15:00 Uhr

Wenn du keine Lust auf foodyblutte News hast, schreib uns bitte kurz eine E-Mail (kontakt@foodyblutt.org). Danke