



Mit freundlicher Unterstützung durch die



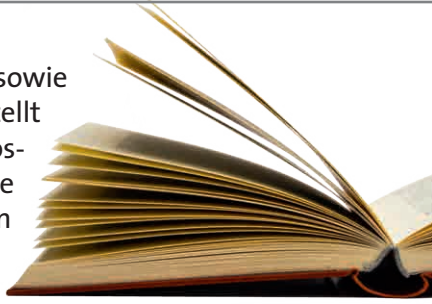
Ihr findet uns jetzt auch bei Facebook. Aktuelle Angebote, Aktionen und Termine in und um Roringen: wir halten euch auf dem Laufenden ...

<http://facebook.com/unserladenroringen>



### Erinnerung:

Schulbücher für alle Schulzweige und alle Klassen sowie Bücher im Allgemeinen können durch uns bestellt werden. Der Vorteil für Sie: Es fallen keine Portokosten an. Bitte geben Sie mit der Bestellung auch Ihre Telefonnummer an, damit wir Sie benachrichtigen können.



### Umbau:

Nach einer Zeit fast ununterbrochener Aktivität ist es im Laden etwas ruhiger geworden, da sich zahlreiche unserer Helfer und Vorstandsmitglieder in die wohlverdiente Sommerpause verabschiedet hatten. Ohne den Einsatz so vieler fleißiger Hände hätte der Ladenumbau in so kurzer Zeit nicht geschafft werden können. Das offizielle Dankeschön und die Würdigung der vielen einzelnen Leistungen und Hilfsesätze wollen wir uns für den großen Moment aufheben, in dem wir den Neubeginn des Ladens mit der Eröffnungsfeier begehen. Geplant ist diese für Sonnabend, den 3. Oktober.

Liebe Kunden, die Bäckerei Thiele stellt ab sofort die Belieferung unseres Ladens ein. Wir sind sehr froh, kurzfristig einen qualitativ guten Ersatz gefunden zu haben.

Ab dem **5. September** wird uns die Göttinger Bäckerei Küster mit ihren Backwaren (Brötchen, Brote, etc.) immer samstags beliefern. Gerne nimmt unser Ladenteam Ihre Wünsche entgegen. Nutzen Sie unseren Bestellservice!



*Einzigartig!*

### Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Fr 08.00 BIS 12.00 UHR  
16.00 BIS 18.00 UHR  
SA 07.30 BIS 12.00 UHR

Venusring 31  
37077 Göttingen  
Tel. 0551 – 9 99 66 22

[unserladen@gmx.de](mailto:unserladen@gmx.de) | [www.roringen.net](http://www.roringen.net)

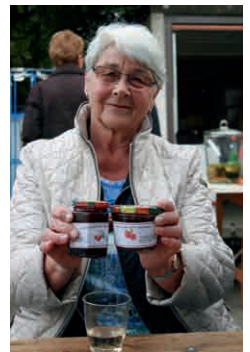


In den Gärten ist schon seit längerem Hochsaison für Gemüse und Früchte. Im Laden gibt es alles, was Sie zum Zubereiten leckerer Konfitüren und Gelees oder zum Haltbarmachen von Früchten und Gemüse benötigen.

Und wenn die Zeit nicht dafür reicht, gibt es im Laden eine Auswahl an köstlichen Fruchtaufstrichen, die seit Jahren von zwei Roringerrinnen mit Früchten aus dem eigenen Garten hergestellt werden.

Frau Behrendt und Frau Harbeke folgen diesem Rezept, um etwas für unseren Laden zu tun:

- Gelierzucker im Laden kaufen
- Gläser bereitstellen
- Fruchtaufstriche zubereiten und abfüllen (Herr Harbeke druckt die hübschen Etiketten für die Gläser.)
- Die Fruchtaufstriche dem Laden spenden



Erfolg: Das Sortiment wird um eine regionale Köstlichkeit bereichert, die Einnahmen gehen zu 100% an unseren Laden. Und unsere Kunden genießen ein zusatzfreies und köstliches Produkt.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Frau Behrendt und Frau Harbeke.



## Leckere Rezeptideen – die Zutaten gibt es bei uns im Laden

Und hier ist ein traditionelles *tea-time*-Rezept aus England, für das Sie die Fruchtaufstriche nutzen können. Alle anderen Zutaten gibt es in unserer gut sortierten Backwarenabteilung.

### Bakewell Tarts

Sie benötigen ein gebuttertes Muffinblech.



Für den Mürbeteig:

225 g Mehl | 115 g kalte Butter, in kleine Stückchen geschnitten  
55 g feiner Zucker | 3-4 EL kalte Milch

Die Butter in das Mehl hacken oder so schnell wie möglich zwischen den Fingerspitzen verreiben, bis eine feinkrümelige Mischung entsteht. Zucker und Milch unterrühren und rasch zu einer Kugel formen. Auf einer bemehlten Fläche oder einem Stück Backpapier mit einem bemehlten Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen. Teig mit einem Glas oder einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen und die Muffinform damit auslegen. Abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann mit der Gabel mehrmals den Teig einstechen, damit sich beim Backen keine Luftblasen bilden.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für die Füllung:

100 g Butter | 100 g feiner Zucker | 100 g gemahlene Mandeln  
2 Eier, verquirlt | ¼ TL Mandelaroma (falls gewünscht)  
2 gestrichene EL Mehl | 50 g Mandelblätter

4 EL Fruchtaufstrich – traditionell ist das Himbeere, aber andere Geschmacksrichtungen gehen natürlich auch.

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und gemahlene Mandeln und Mandelaroma nach und nach unterheben, zum Schluss das Mehl darübersieben und vorsichtig unterziehen. Die Füllung gleichmäßig in den Törtchen verteilen, Mandelblätter darüberstreuen.

Backzeit: 25-30 Minuten, die Törtchen sollten goldbraun gebacken sein.

Wenn gewünscht, können die Törtchen mit erwärmtem Aprikosen-Fruchtaufstrich glasiert und mit etwas Puderzucker bestäubt werden.



# Ausstattung für das Café

Ein Vereins-Mitglied der ersten Stunde ist Monika Sottman, die sich im Verlauf der Jahre immer wieder tatkräftig für unseren Laden eingesetzt hat. Hier ist ihre Idee:

„Im letzten Ladenflyer wurde berichtet, dass jetzt nur noch eine schöne Inneneinrichtung für das neue Café fehlt. Da kam mir der Gedanke, dass wir den Anfang machen und den ersten Stuhl – den *Sottmann-Stuhl* – bezahlen. Wir hoffen, dass sich noch mehr Nachahmer dieser Idee finden.“



Diesen Vorschlag finden wir sehr schön! Wir würden uns sehr freuen, wenn sich viele von Ihnen an der Aktion beteiligen würden. Und: Ihr Name wird – wenn Sie dies wünschen – auf dem Möbelstück, das wir mit Ihrer Hilfe anschaffen konnten, „verewigt“! Wie Sie sich an unserer Aktion beteiligen können, erfahren Sie auf dem folgenden Formular. Wenn Sie mögen, können Sie sich auch online bei uns melden. Besuchen Sie dazu unsere Facebook-Seite.

## Ja, ich möchte helfen, das neue Café zu gestalten.

Mein Beitrag

- 1 Stuhl (25 Euro)
- 1 Tisch (50 Euro)
- ein Beitrag zur Theke      Mein Wunschbetrag: .....Euro
- Ja, ich möchte, dass mein Name auf dem Möbelstück erscheint.
- Nein, ich möchte nicht, dass mein Name erscheint.
- Ja, ich möchte Mitglied im Verein Unser Laden werden.  
Bitte informieren Sie mich über die Mitgliedschaft.

Bitte zutreffende Angaben ankreuzen!

Name: .....

Adresse: .....

Telefon: .....

eMail: .....

Bitte geben Sie dieses Formular im Laden ab.





# Aufnahmeantrag

(bitte ausfüllen und nichtzutreffendes streichen)

Ich/Wir beantrage(n) die Mitgliedschaft im Verein Unser Laden Roringen e.V. Mit den Inhalten der Vereinssatzung erkläre(n) ich mich/wir uns einverstanden. Der jährliche Mitgliedsbeitrag beträgt zur Zeit 48,- €. Höhere Beiträge sind herzlich willkommen um die Liquidität unseres Ladens zu stärken.

Ich/Wir möchte(n) einen jährlichen Beitrag von \_\_\_\_\_ €

(in Worten \_\_\_\_\_) zahlen.

Der Mitgliedsbeitrag wird erstmalig bei Eintritt (innerhalb von 4 Wochen nach Unterzeichnung), sonst jährlich am 15. Januar, für das begonnene Jahr fällig.

Vorname: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

Straße/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Einzugsermächtigung | SEPA-Mandat

Hiermit ermächtige(n) ich/wir Unser Laden Roringen e.V. widerruflich, den o.g. Beitrag bei Fälligkeit zu Lasten meines/unseres Kontos mittels Lastschrift einzuziehen.

IBAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BIC

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Kreditinstitut: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Eingetragen unter Nr. 2647 im Vereinsregister Göttingen | Vorsitzender: Werner Massow

Bankverbindung: Sparkasse Göttingen | Konto 55 300 586 | BLZ 260 500 01

IBAN DE63 2605 0001 0055 3005 86 | BIC NOLADE21GOE



# Wie wird der Umbau unseres Ladens eigentlich finanziert?

Unsere Kunden sind sich einig: Der Umbau hat den Laden heller und schöner gemacht. Auch beim Café und der Sonnenterrasse lässt sich schon gut erkennen, wie alles werden soll. Der Umbau gilt allgemein als sehr gelungen. Doch wie sieht's finanziell aus?

Unser Laden wird finanziell gefördert durch die Stadt Göttingen, die Europäische Union (Mittel für den Ausbau der dörflichen Infrastruktur), die EAM und nicht zuletzt den Ortsrat Roringen. Dazu kommen verschiedene Sponsorenverträge, z.B. mit der Sparkasse Göttingen, den Stadtwerken und der VGH, sowie beträchtliche Eigenleistungen durch unsere Ladenmitglieder und durch heimische Unternehmen. Unser Laden verfügt über eine solide finanzielle Grundlage.

Am wichtigsten für den Erfolg unseres Ladens und unseres Cafés sind nun jedoch **Sie** – unsere Kunden. Wenn Sie dem Laden die Treue halten und demnächst auch noch die Möglichkeiten des Cafébetriebes und der Sonnenterrasse nutzen, und wenn der Verein weiterhin auf die Unterstützung seiner Mitglieder zählen kann und neue Mitglieder gewinnt, kann unser Ladenprojekt langfristig gesichert werden. Solange die Roringer stolz hinter ihrem Ladenprojekt stehen, kann nichts schief gehen.



## Der Ortsrat informiert:

Die nächste Ortsratssitzung ist am  
Donnerstag, 24. September 2015 um 20 Uhr  
im Dorfgemeinschaftshaus.



## Was passiert in Roringen? Die kommenden Termine auf einen Blick:

Termine Schießen/Pfeilewerfen:

04. September      Gemeindepokal: ab 18 Uhr  
06. September      11-17 Uhr

12. und 13.  
September 2015      **Hopfenfest** – Kimes aller Roringer Vereine  
(Eintrittskarten sind im Vorverkauf im Laden erhältlich)

Die Altpapier-Sammlung der Feuerwehr findet immer samstags an folgenden Terminen statt:    05. September – 10. Oktober – 14. November – 12. Dezember