

Der Störche-Schoko-Laden

KUNST Mal-, Koch-, und Bilderbuch

Ein regionales Mehrgenerationenbuch

für Kinder und junggebliebene Erwachsene





STORK BOOK

Impressum:

1. Auflage: 100 Exemplare © 2019

Herausgeber: Eigenverlag Schülerfirma
AJANTHA
Realschule Donaueschingen
Lehenstr. 15
78166 Donaueschingen
www.rs-ds.de

Idee und Konzept: Monika Wenger

Text: Monika Wenger, Amelie Wurdig,
Gerhard Rometsch

Illustration: K.L.D. Nelumi Udani, P.D. Himansa Hansaja, Children and teachers of High Pre School in Sri Lanka, Mohammed al Shaikh, Hans Müller, Gabriel Feist, Tim Kittner, Thomas Doz, Antonio Bovier, Emily Hofmann, Victoria Kerber, Emilie Baisch, Leonie Baisch, Afra Kuttler, Clara Reith, Josef Reith, Moritz Kramer, Sarah Gut, Sarah Schick, Lara Benhadda, Leonie Erndle, Pia Roshardt, Lisa-Marie Pittorf, Hanna Gasser, Emily Hofmann, Amelie Wurdig, Salome Hasenfratz, Ronja Schulz, Emilie Tuschen, Oxana Amandonico, Alwina Gaus, Abinaya Kandiah, David Rombach, Anna Rist, Benito Calderone, Jan-Luca Schmitt, Richard Szabo, Timucin Lescout

Fotografie: Marie Pfeifer, Nargez Jafari, Heidi Wenger, Dominique Winter,
Schülerinnen und Schüler des Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums
Karl-Wacker-Schule Donaueschingen

Gestaltung/ Grafische Umsetzung: Mohammed al Shaikh, Friede Metzner

Projektleitung: Monika Wenger

Lektorat: Gerhard Liehner

Mitwirkung: Martin Hoyer, Rainer Beha, Johanna Jehle, Harindi Shakya and mother,
Schülerinnen und Schüler der Realschule Donaueschingen, Susanne Müller,
Schülerinnen und Schüler des Sonderpädagogischen Bildungs- und
Beratungszentrums Hannah-Arendt-Schule Außenstelle Kinderbauernhof in Böhringen-Rickelshausen





Dieses Buch gehört.....

5

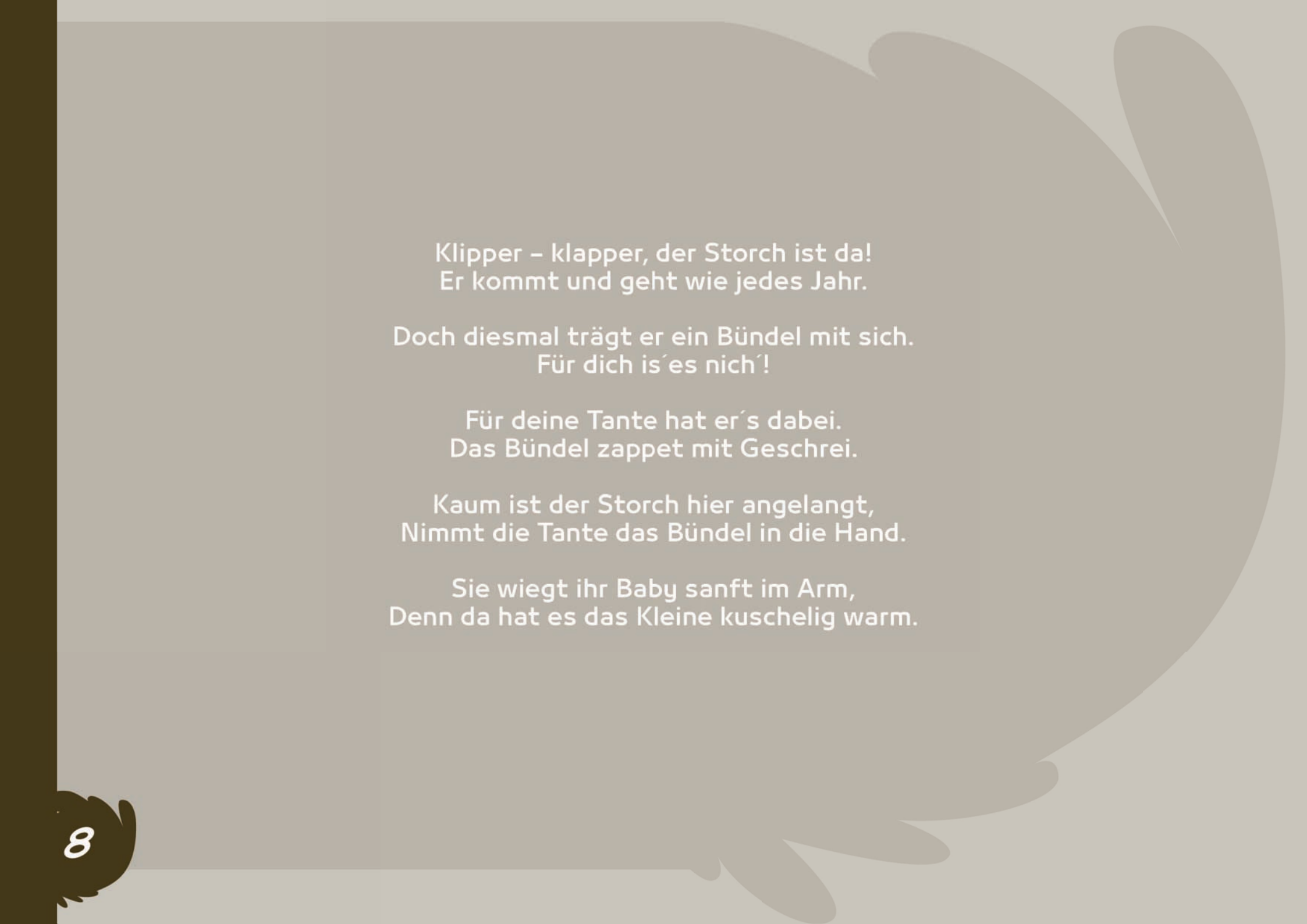


Vorwort

Storchenparadies Baar

Jeder, der dieses Fabel-Buch in die Hand nimmt, wird fortgetragen von den Erlebnissen der Baaremer Weißstörche. Diese wunderbaren Tiere, deren früheste Vorfahren bereits vor ca. 25 Millionen Jahren lebten, gehören zu den am meisten beachteten und faszinierendsten Vogelarten der Landschaft Baar. Auch hier waren vor einigen Jahren die Weißstörche vom Aussterben bedroht, doch mittlerweile sind sie auf der Baar wieder heimisch geworden und verbringen in diesem Landstrich einen Teil ihres spannenden Storchenlebens.





Klipper – klapper, der Storch ist da!
Er kommt und geht wie jedes Jahr.

Doch diesmal trägt er ein Bündel mit sich.
Für dich is´es nich´!

Für deine Tante hat er´s dabei.
Das Bündel zappet mit Geschrei.

Kaum ist der Storch hier angelangt,
Nimmt die Tante das Bündel in die Hand.

Sie wiegt ihr Baby sanft im Arm,
Denn da hat es das Kleine kuschelig warm.

Es war Morgen und die aufgehende Sonne schimmerte golden hinter dem Geisinger Kirchturm hervor. Ein neuer Tag voller Geschäftigkeit hatte in dem kleinen Baaremer Städtchen begonnen. „Du kannst dir nicht vorstellen, was sich die Menschen so alles ausdenken, wenn sie uns sehen“, sprach Adebar, einer der beiden Geisinger Weißstörche und begann mit seiner Gefiederpflege. Feder um Feder zog er durch seinen roten Schnabel, glättete die schwarzen Schwungfedern und legte sie danach ordentlich zurecht. „Für viele gelten wir als Glücksbringer und Kinderboten“, erklärte Adeline, das Weibchen, welches vor einigen Wochen zu Adebar gezogen war.



„Störche auf dem Dach, so glauben die Menschen, verheißen Glück und Wohlstand für diejenigen, die in dem Haus leben. Manche glauben gar, dass eine baldige Heirat ansteht, wenn ein junges Mädchen einen Storch fliegen sieht.

Und dann erst die unzähligen Geschichten, dass Störche die Babies zu den Menschen bringen! Diesen Unsinn glauben heutzutage nicht einmal mehr die Kinder.“

Adebar richtete sich auf: „Nun, aber recht haben sie damit, dass wir durch unser Wander- und Flugverhalten als Boten des Frühlings gelten, da wir im Frühjahr aus Afrika zurückkehren, um in Europa zu brüten.“

„Schon gut“, erwiderte Adeline, „aber meist sind die Menschen eben doch sehr abergläubisch: Wenn wir mit einem weißen Gefieder zurückkehren, soll es ein trockenes Jahr werden, wenn wir allerdings mit schmutzigem Gefieder zurückkehren, soll ein regnerisches Jahr bevorstehen.“



„Lass sie denken, was sie wollen, Adeline. Mich ärgert es eher, dass sie wie immer zu dieser Jahreszeit Schokoladen-Osterhasen produzieren. Dabei sind wir Störche diejenigen, die ihnen Freude bereiten. Oder hast du je einen echten Osterhasen gesehen, der Freude bringt? Aber keiner der Menschen dort unten kommt auf die Idee, Schokoladen-Weißstörche zu produzieren. Dabei hätte ich so gerne welche für unseren künftigen Nachwuchs!“

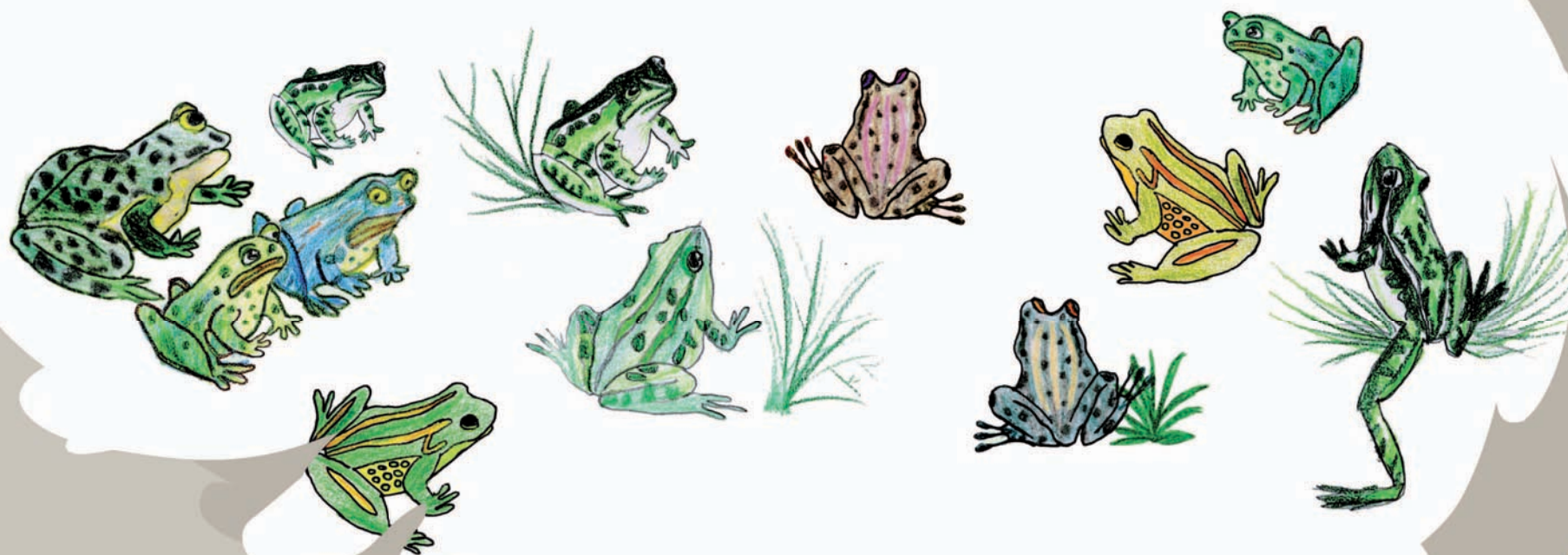
„Oh, Adebar, wie immer hast du völlig recht“, klapperte Adeline. „Vermutlich müssen wir die Sache vor unserem Winterflug selbst in die Hand nehmen und ich habe da auch schon eine Idee. Zur rechten Zeit werden wir die Baaremer Störche zusammenrufen und diese Idee mit ihnen beraten, doch fürs Erste gilt es, den Hunger zu stillen, Eier zu legen und Junge auszubrüten“, erklärte sie und erhob sich in die Lüfte.



Elegant schwebte Adeline über den nahen Espen und zog dort ganz allein ihre Kreise. Mit kräftigem Gegenschlag der Flügel und durch das Vorstrecken ihrer Beine setzte sie schließlich zur Landung an und stolzierte danach anmutig mit ihren schlanken Beinen umher. Am Ufer der Donau entdeckte sie ein paar kleine Frösche. Lautlos stelzte sie näher, streckte ihren langen Hals weit aus und schnappte blitzschnell zu. Die Beute war schneller als gedacht in ihrem roten Schnabel verschwunden.



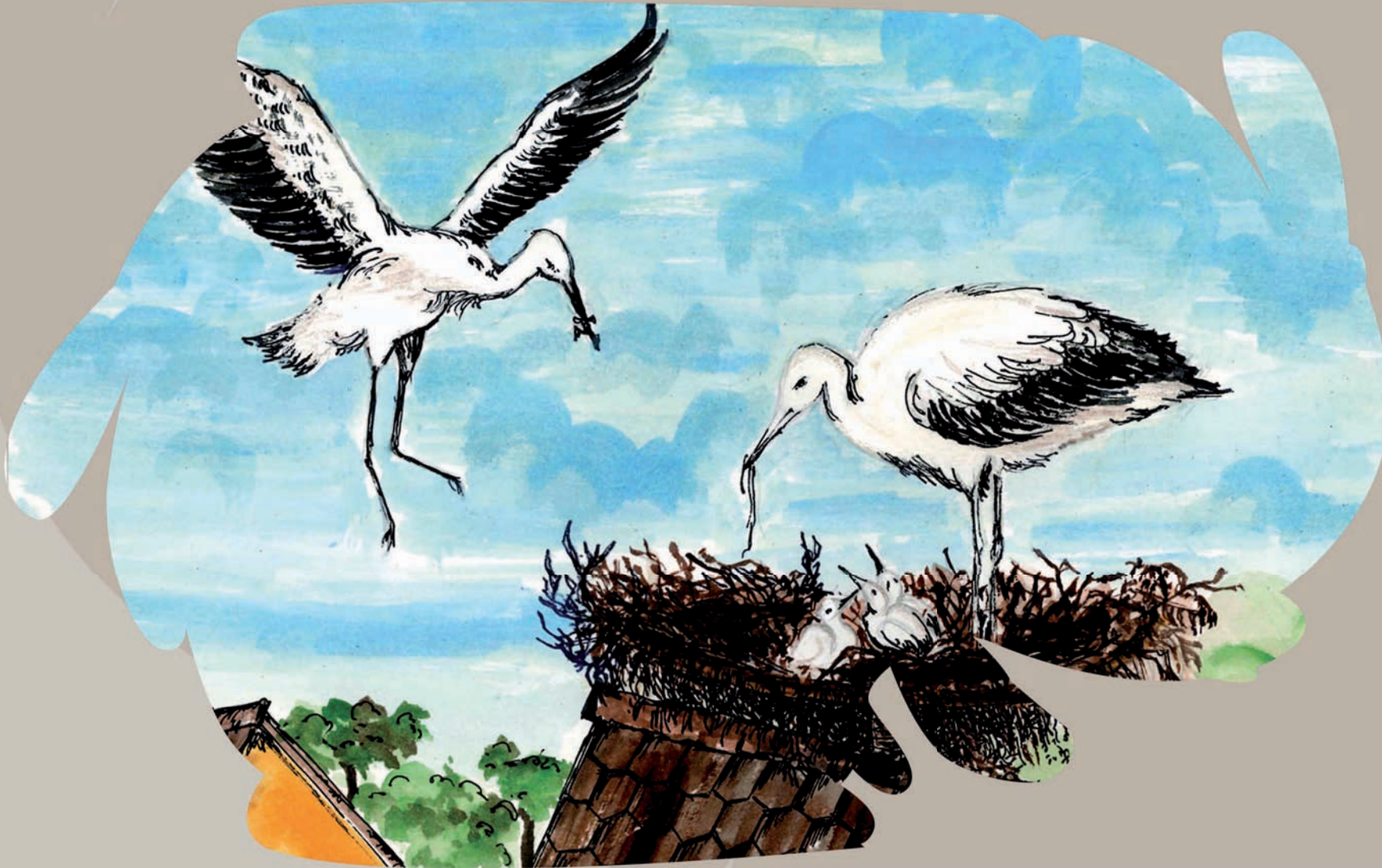
Adebar besserte in der Zwischenzeit das Nest mit Ästen und Reisig aus. Deshalb nahm Adeline auf ihrem Rückflug nur noch Grasbüschel, Laub und altes Stroh mit, welches sie am Donauufer gefunden hatte. Schließlich stand sie kurz vor dem Eierlegen und mit diesem weichen Baumaterial wollte sie die Nestmulde etwas auspolstern.



Im April war es dann so weit. Adeline hatte drei weiße Storcheneier gelegt. „Prima, Adeline, und wer fängt nun mit dem Brüten an?“, klapperte Adebar aufgeregt. „Ich natürlich, aber in den kommenden Wochen wechseln wir uns beim Wärmen der Eier und nach dem Schlüpfen bei der Versorgung des Nachwuchses mit Nahrung ab“, antwortete Adeline emanzipiert und legte voll Stolz ihren Kopf auf den Rücken.



Gesagt, getan! Im Mai saßen die schönsten Storchenjungen im Nest,
reckten ihre Hälse nach oben und sperrten die schwärzlichen Schnäbel weit auf.
Wie Adeline vorhergesagt hatte, wurden die Kleinen nie allein gelassen.
Fürsorglich waren die Storcheneltern, das muss man schon sagen.
Zog Vater Adebar aus, hütete Mutter Adeline die Jungen, zog Adeline auf Mäusefang, saß Adebar im Nest.



Auch die Storch-Bude wurde von der Storchenfamilie liebevoll gepflegt und sauber gehalten. Das Wetter allerdings war sehr wechselhaft zu dieser Zeit. Kräftiger Regen und ab und an sogar Schnee waren keine Seltenheit in diesem Jahr. Erst sanken große, nasse Schneeflocken ins Nest, dann wirbelte es dichter, wie mitten im Winter. Um ihren Nachwuchs zu schützen, breiteten die Eltern ihre Flügel über die noch kleinen Störche aus und schüttelten, breitbeinig auf dem Nestrand stehend, die weiße Last vom Gefieder. Dann brannte wieder die Sonne vom Himmel und schmolz den ganzen Schnee in wenigen Stunden weg.



Trotz des wechselnden Wetters - bis in den Juni hinein - wuchsen die Nestlinge prächtig heran. Bald waren sie groß genug, dass sie alleine im Nest bleiben konnten. Unermüdlich kümmerten sich nun Adebar und Adeline gemeinsam um die Nahrungsbeschaffung.

Mittlerweile wurden die Tage lang und warm. Die Natur schmückte sich mit Blüten in unendlicher Vielfalt und Farbenpracht. Pausenlos summt, zirpt und flatterte es in den Juli-Wiesen. Die Storchenjungen konnten im Nest nun aufrecht stehen und weit umher sehen.

Bis August würden sie noch Zeit haben, groß und stark zu werden und das Fliegen zu lernen. Nach und nach testeten die Kleinen immer häufiger ihre Flügel und führten erste Flugübungen durch. Sie trainierten mit Flattersprüngen ihre Flugmuskulatur und zusehends wurden daraus erste Kurzflüge.



Nachdem die Jungstörche sich zu flugsicheren Zugvögeln entwickelt hatten, dachte Adeline immer öfter an ihre Idee, Schokoladen-Weißstörche zu produzieren.

„Adebar“, schlug Adeline vor, „der Winter wird bald kommen. Treffen wir uns mit den Baaremer Störchen auf den Donau-Wiesen, um unser Anliegen vorzubringen. Wenn wir alle zusammen helfen und die Zutaten für köstliche Schokoladen von unserem Zug in den Süden mitbringen, könnten wir gleich nach unserer Rückkehr im nächsten Jahr mit der Produktion beginnen und vielleicht einen Störche-Schoko-Laden eröffnen. Dann gäbe es auf der Baar künftig Schokoladen-Weißstörche, und die nicht nur zu Ostern!“

Um die Donauschlaufen befinden sich die saftigsten Wiesen, wo sich alljährlich eine große Schar Störche vor dem Winterflug sammelt, so auch in diesem Jahr. Überzeugt brachte Adeline ihre Schokoladen-Idee vor. „Eine prima Sache“, fanden die jungen Baaremer Störche.

„Von wegen Osterhase“, rief der älteste Baaremer Storch.

„In manchen Orten in Thüringen füllt der Storch die Osternester mit leckeren Sachen.“

„Was die können, können wir auch“, warf Adebar ein und klapperte entschlossen mit seinem Schnabel.

„Von unseren Winterquartieren bringen wir alle Zutaten mit, die wir zur Schokoladenherstellung brauchen. Diese verarbeiten wir mit Zeit und Liebe zu Schoko-Köstlichkeiten, für Ostern und alle Tage unter dem Jahr. Wetten - darüber freut sich jeder!“, schlug Adeline vor.



Und so entstand langsam aber sicher bei **ZEHN** Baaremer Störchen ein guter Plan.

„Wir Weißstörche sind Langstreckenflieger. Um unsere Überwinterungsgebiete in Afrika zu erreichen, legen wir gewaltige Entfernungen von vielen tausend Kilometern zurück“, sprach Adebar.

„Dies wird für dich, Storch Anton von Pfahren, wohl nicht mehr in Frage kommen“, ergänzte er.

Du, als ältester Storch der Baar, bleibst in **DEUTSCHLAND** und verhandelst mit den Kühen auf den saftigen Baaremer Wiesen. Denn von ihnen brauchen wir die frische Milch für unsere Schokoladen-Produkte, wenn wir wieder zurück sind.“

„Und wie kommt die Milch dann in die Schokolade?“, überlegte Anton.

„Wir trocknen sie und entziehen somit der Milch den Wasseranteil. Dann entsteht ein Milchpulver, welches wir für die Milkschokoladen-Herstellung verwenden können“, belehrte ihn Adebar.

„Mit der Baaremer Milch können wir auch herrlich duftende Trinkschokoladen mit Milchschaum herstellen“, schlugen die Jungstörche vor und klapperten wild durcheinander.



Heiße Trinkschokolade mit echter Schokolade

...Kunst zum Trinken!

Zutaten für eine Tasse

250ml	Milch
25 g	fein gehackte Zartbitter- oder Vollmilkschokolade
50 ml	Schlagsahne oder Milchschaum

Zubereitung

Milch und Schokolade mit dem Schneebesen unter Rühren erhitzen.
Inzwischen Milchschaum herstellen oder Schlagsahne halb steif schlagen.
Heiße Schokolade in einen vorgewärmte Tasse füllen.

Serviertvorschläge

Mit halb steifer Schlagsahne und einigen Schokoladenstückchen bestreut servieren
oder
Milch aufschäumen und den Schaum als Haube auf die Tasse setzten.
Diese Haube kann mit Schokoladen-Sirup freihändig bemalt werden.

Störche-Tipp

Verfeinern lassen sich Trinkschokoladen nach Belieben mit Schokoladen-Gewürzen:

- ½ TL Ingwerpulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Vanilleschote (aufgeschlitzt)
- Karamell-Sirup





So traten fünf Jungstörche in Begleitung von vier erfahrenen Altvögeln ihre Reise Richtung Süden an. Die **NEUN** Baaremer Störche entschieden sich für die Westroute, da sie dort alle Schokoladen-Zutaten finden würden. Das Wetter war warm und trocken. Durch die guten Aufwinde kamen sie mit wenigen Flügelschlägen schnell voran. So flogen sie über die Wiesen der Baar, dann über die Hüfinger Insel und hoch über die Baumwipfel des Schwarzwalds.



Die erste Etappe führte die Gruppe nach **Frankreich** ins Elsass. Dort machten sie ihre erste nächtliche Rast fernab der Heimat. In dieser Region im Osten Frankreichs ist der Storch allgegenwärtig. Storchennester befinden sich auf vielen Dächern der gemütlichen Fachwerkhäuser und Kirchtürme. Da der Storch das Symboltier für das Elsass ist, ziert er dort viele Ortsschilder und Wappen, Tassen und Teller, Tischtücher und sogar Babylätzchen. Aber für ihr Schokoladen-Vorhaben konnten die neun Störche keine geeigneten Zutaten finden. „Ins Blaue hinein suchen wir hier nichts und blaumachen kommt schon gar nicht infrage. Wir fliegen gleich morgen früh weiter“, entschied Adebar und suchte mit schwerfällig rudernden Flügelschlägen nach einem sicheren Schlafplatz.

In den folgenden Tagen fanden sie in der Nähe von Bordeaux ganze Haselnüsse in hervorragender Qualität. „Haselnüsse müssen unbedingt mit“, quengelte eine junge Störchin, „denn daraus können wir meine Lieblingsköstlichkeiten ‚Schoko-Haselnuss-Pralinen‘ herstellen“. „Bilde dir bloß nicht ein, dass wir einen mit Haselnüssen gefüllten Sack auf unserem Flug nach Afrika mitschleppen, Störchin Adele von Donaueschingen, denn Haselnüsse sind mächtig schwer. Ich schlage vor: Du bleibst hübsch hier beim Haselnuss-Sack, bis der Winter vorbei ist.“ Adebar schüttelte den Kopf über so wenig Einsicht und sammelte die restlichen Störche zum Weiterflug um sich.



Schoko-Haselnuss-Pralinen

...göttlich kann so einfach sein!

Zutaten

150 g	dunkle Schokolade
60 g	gehackte Haselnüsse oder ganze Haselnüsse
25 g	Zucker

Zubereitung

Schokolade in möglichst gleichgroße Teile zerkleinern, dann im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Die gehackten Haselnüsse mit dem Zucker mischen.

Die Mischung aus Haselnüssen mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.

Das Gemisch in eine gut getrocknete Silikon-Pralinenform mithilfe eines Löffels umfüllen und darauf achten, dass keine Schokolade daneben läuft.

Die Form auf dem Tisch leicht hin und her schütteln, um evtl. kleine Luftblasen zu entfernen.

Die Form für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun die Pralinen aus der Form nehmen. Hierzu die Form umdrehen und einen leichten Druck auf jeden Teil der Form ausüben.

Pralinen nach Belieben verzieren.



Variation mit ganzen Haselnüssen

Geschmolzene Schokolade mit Zucker mischen.

Gemisch in Silikon-Pralinenform gießen und mit je einer ganzen Haselnuss garnieren.



Zum
Aus-
malen

Pralinen

ACHT Baaremer Störche nahmen ein paar Schritte Anlauf und hoben dann kraftvoll vom Boden ab. Mit vorgestreckten, leicht abwärts geneigten Hälsen flogen sie vorwärts. Die hohen Pyrenäen vor ihnen konnten sie dank der vorhandenen Aufwinde gut überqueren. Ihr Ziel waren die riesigen Müllhalden in **Spanien**, denn dort würden sie reichlich Nahrung finden: Ratten, Mäuse, kleine Schnecken, Käfer und alte Speisereste. Unterwegs sammelten sie süße Mandeln auf, die locker verstreut vom letzten Frühling noch unter den Mandelbäumen lagen. Mandeln sind die Steinfrüchte der Mandelbäume. Sie sind kleine Kraftpakete, die dem Körper durch ihren hohen Fettgehalt hochwertige Energie liefern.



„Das ist das reinste Schlaraffenland für mich“, murmelte Storch Lothar von Baldingen, der gemächlichste der Baaremer Störche, als sie die erste Müllhalde erreichten. „Ich fliege keinen Flügelschlag mehr weiter - Auaaaa!“

„Was ist denn, Lothar?“, klapperte Adeline aufgeregt und schaute ihn fragend an.

„Ich habe mir eine Glasscherbe in eine Zehe getreten. Und das tut entsetzlich weh“, jammerte Lothar und wickelte sich bereits einen Streifen Stoff um die Wunde, nachdem er die Glasscherbe herausgezogen hatte.

„Immer mir muss so etwas passieren“, jammerte er. „Meine Flügel sind zwar noch heil, aber weiterfliegen will ich trotzdem nicht mehr“, seufzte Lothar und sah Adeline mit traurigen Augen an.

„Dann passt du in dem Fall auf den Sack Mandeln auf, Storch Lothar, denn das Mandelsammeln war mühsam. Aus den spanischen Mandeln machen wir später ‚Gebrannte Mandeln‘ für unseren Störche-Schoko-Laden“, klärte ihn Adeline auf und streichelte im tröstend über die Flügel.

„Und wann wollt ihr weiterfliegen?“, stammelte Lothar.

„Am besten ist es, den Abschied nicht so lange hinauszuschieben, wenn es schon einmal sein muss“, entgegnete Adeline. „Ich denke, wir fliegen gleich morgen früh.“



Gebrannte Mandeln

...Exquisites in zehn Minuten!

Zutaten

200 g	Zucker
1 P	Vanillezucker
1/8 l	Wasser
200 g	ungeschälte Mandeln

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen lassen.

Mandeln dazugeben und solange kochen, bis die Masse karamellisiert ist und die Mandeln anfangen zu glänzen.

Die gebrannten Mandeln zum Abkühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten.

Variation mit Zimt

Zum Zucker-Vanillezucker-Wassergemisch noch 1 TL Zimt hinzufügen.





Zum
Aus-
malen

Mandeln

SIEBEN Baaremer Störche segelten mit Hilfe von warmen Aufwinden über die Straße von Gibraltar, eine Meerenge, die Europa von Afrika trennt. Große und kleine Wellen rauschten unter ihnen und manchmal war das Meer auch still und glatt, so dass sich die Sonne darin spiegeln konnte. Schließlich erreichten sie **Marokko**

Unter ihnen in der teils gebirgigen Landschaft wohnten zurückgezogen in Häusern aus Lehm die Ureinwohner von Marokko, die Berber. Teppiche gehören zu ihrer Kultur genauso wie Minztee, Schmuck und Musik. Die kleine Storchengruppe staunte nicht schlecht über das bunte Treiben in den kleinen Döfern. Sie konnten sich kaum satt sehen. Da gab es Esel, schwer beladen mit Gras, unzählige spielende Kinder, Frauen mit bunten Kopftüchern, die geschwind durch die Gassen eilten und dann und wann Märkte mit duftenden Köstlichkeiten.



„Das also ist Nordafrika“, dachten die Störche erfreut und entdeckten in der Ferne die roten Stadtmauern von Marrakesch.

„Da fliegen wir hin. In Marrakesch mit seinen orientalischen Souks, Geschichtenerzählern, Schlangenbeschwörern und Gauklern sieht es aus wie in alten Zeiten, wo das Wünschen noch geholfen hat“, waren sie sich einig.





In tiefem Gleitflug und immer langsamer werdend landeten sie schließlich kurz vor einem Regenguss auf der Palastmauer innerhalb der roten Stadt. Nach kurzer Zeit tropfte das Wasser unaufhörlich von den Dächern und der Wind blies scharf von Norden her.

„Mir reicht's hier!“, brummte der dickste Storch der Gruppe. Er war so müde!

Da, wo er aufgesetzt hatte, war er im Stehen eingeschlafen.

„Wach auf, Storch Emre von Biesingen“, schnauzte Adebar ihn an.

„Eigentlich wolltest du die kurze Ostroute in die Türkei zu deinen Verwandten fliegen und dort überwintern.

Beim Gedanken an die Schokolade ist dir aber so das Wasser im Schnabel zusammengelaufen, dass du mit uns die Westroute gewählt hast. Nun brauchst du dich auch nicht zu beklagen. Aber wenn du schon unbedingt hier bleiben willst, dann besorge wenigstens die marokkanische Minze und Pfefferminzöl auf dem Markt und feilsche um einen guten Preis“, wies Adebar ihn an.

„Die milde Minze können wir dann später für leckere Minz-Tees verwenden. Mit den feinen weichen Blättern können wir in unserem Störche-Schoko-Laden zusätzlich das Vanille-Eis dekorieren.

Übrigens, das Pfefferminzöl nehmen wir für unsere Pfefferminz-Schokolade.“

Da Storch Emre freudig zustimmte, machten sich nach einigen Tagen Aufenthalt **SECHS** Baaremer Störche auf ihren weiteren Weg.



Vanilleeis mit Schokosplitter und Minze

...einen kühlen Kopf bewahren!

Zutaten

½ l	hochwertiges Vanilleeis
2 EL	fein gehackte Schokolade
1 Bund	frische Minze

Zubereitung

Eis cremig aufschlagen, Schokolade einrühren und wieder erkalten lassen.
Mit Minzeblättern dekorieren.

Variation mit Zitrone und Minze

Sehr fein gehackte Minzeblätter mit etwas Zucker oder Ahornsirup mischen.
Die sehr fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone zugeben und gut verrühren. Die Mischung über das Vanilleeis geben.





Zum
Aus-
malen

Pefferminzblätter



Ihr Ziel war die Nordküste von **Algerien** und bald schon sahen die sechs brillanten Segler unter sich viele Artgenossen. Im Norden von Algerien leben und brüten schon immer viele Störche. Auf dem schmalen, hügeligen Küstenstreifen am Mittelmeer liegt nämlich Algeriens bestes Ackerland. Und dort gibt es auch die begehrten Zuckerrüben-Felder.

Zur Zuckerherstellung werden die Rüben nach der Ernte gewaschen und zu Schnitzeln zerkleinert.

In heißem Wasser wird der Zucker aus den Rübenzellen gelöst - es entsteht der Rohsaft.

Der Saft wird gekocht und eingedickt, bis sich durch Verdampfung Kristalle bilden.

„Seht einmal“, vermeldete Störchin Siglinde aus Aasen, die ein Süßschnabel war,

„ohne Zucker können wir nun mal keine Schokolade herstellen, geschweige denn den hausgemachten Karamell-Sirup, den viele Kinder so sehr mögen.“

Trotz weit ausgespannter Flügel verringerte sie bereits ihre Fluggeschwindigkeit.

„Zieht nur weiter Richtung Süden. Uns fehlen ja noch ein paar Schokoladen-Zutaten.

Ich werde in der Zwischenzeit einen großen Sack Zucker besorgen“, versprach sie und verringerte durch eine Wendung erneut die Fluggeschwindigkeit.

Immer langsamer wurde sie, bis sie aus dem Blick der **FÜNF** Baaremer Störche verschwand.

„Na, das ging aber schnell und ohne Absprache“, ärgerte sich Adeline und schüttelte empört ihren Schnabel hin und her. „Aber was soll's, wir haben tatsächlich noch einen langen Flug vor uns, bis wir das nächste Land erreichen.“

Algerien ist nicht nur siebenmal so groß wie Deutschland, es ist sogar das größte Land in ganz Afrika.

Wenn wir den fruchtbaren Norden verlassen, müssen wir die große Wüste Sahara überqueren - und das dauert!“



Hausgemachter Karamell-Sirup

... Lust, die Winterzeit zu versüßen?

Zutaten

200 ml	Wasser
350 g	Zucker
2	Zimtstangen
½ TL	Gewürznelken, ganz
3 g	Ingwer, gerieben
½	Zitrone unbehandelt

Zubereitung

Die Zitrone waschen und etwas Schale abreiben, danach halbieren und eine Hälfte auspressen.

Den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen und so karamellisieren.

Dann die Gewürze, die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben.

Anschließend das Wasser vorsichtig aufgießen und ca. 15 Min. köcheln lassen.

Der abgekühlte Sirup wird noch dickflüssiger. Daher den Sirup nicht länger als 15 Min. kochen.

Den abgekühlten Sirup durch ein Sieb in eine Flasche gießen.

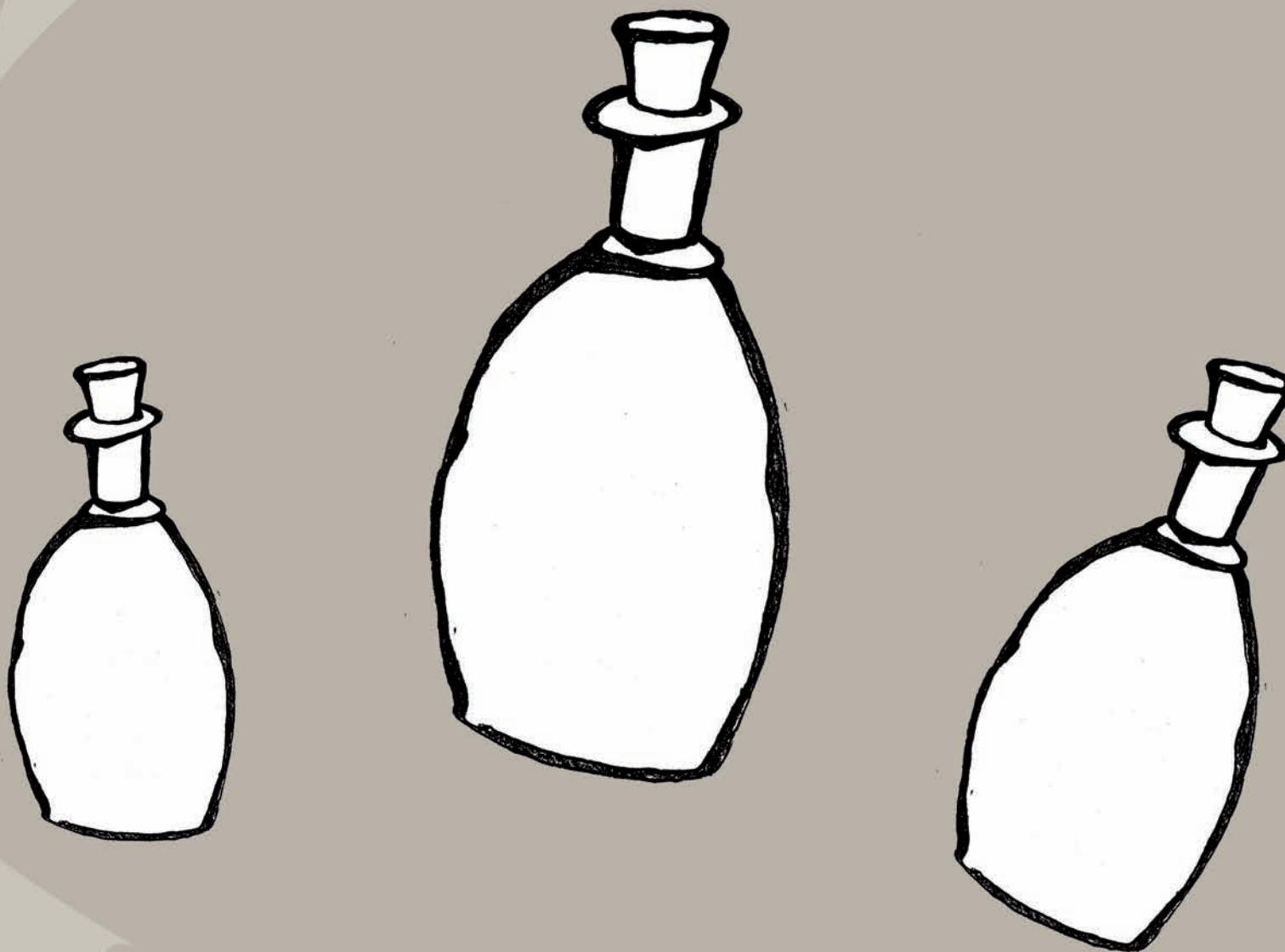
Anschließend alle Arbeitsgeräte sofort heiß spülen und abtrocknen.

Störche-Tipp

Sirups lassen sich ca. 2 Monate im Kühlschrank aufbewahren.

Sie passen prima zum Süßen von Trinkschokoladen, Natur-Joghurt, Milchreis, Milchkaffee, Vanille-Eis usw.





Zum
Aus-
malen

Sirupflaschen

So flogen die fünf Störche Tag um Tag über riesige Sanddünen,
steinige Stufenlandschaften und über kleine grüne Inseln,
die im riesigen Sandmeer der Wüste lagen.
Solche Inseln nennen die Menschen Oasen.
Nur durch kurze nächtliche Rastzeiten unterbrachen sie ihre kräftezehrenden Flüge.



Müde und erschöpft landeten sie schließlich am Fluss Senegal in **Mauretanien**.

Dieser Fluss führt das ganze Jahr über Wasser. Nur hier können die Bauern Reis, Hirse, Mais, Kartoffeln, Erdnüsse und Gemüse anbauen. Eigentlich wäre dies ein reiches Futtergebiet für die kleine Gruppe der Baaremer Störche gewesen.

Doch dieses Jahr, wie so oft in Mauretanien, herrschte eine große Heuschreckenplage.

Nach langen Dürreperioden war vor einigen Tagen der Regen gekommen. Weil es viel geregnet hatte und das Gras wuchs, überzogen riesige Heuschreckenscharen die Felder.

Mittlerweile waren die Pflanzen nahezu kahl gefressen.

„Hier steht ja kaum ein Baum, der noch Blätter trägt!“, klapperten die Störche entsetzt.

„Und hier finde ich keine Wiese, die noch halbwegs gut aussieht“, rief nachdenklich Storch Theobald von Allmendshofen in die Runde. „Solche Wanderheuschrecken, die alle Jahre wieder die Region heimsuchen, können in Schwärmen bis zu drei Milliarden Exemplaren auftreten. Wo sie fliegen, wird der Himmel schwarz. Ein Schwarm kann täglich knapp vierhundert Lastwagen-Ladungen Gras vertilgen. Ich glaube, ich sollte den Bauern hier helfen. Die Heuschreckenschwärme sind zwar vor Tagen schon weitergezogen, aber vereinzelt sehe ich noch immer einige dieser fast fingergroßen Tiere. Die reichen mir als Futter und die Bauern werden dankbar sein, wenn die Plage schließlich ein Ende findet. Später

kann ich den Bauern wenigstens einen Sack Datteln aus den Oasen abkaufen. Das wird sie freuen, da ihre Ernte nahezu ganz vernichtet ist.“

Storch Theobald blickte nach einer solch langen Rede erschöpft in die Runde.

„Nun denn“, sprach Adeline bedächtig, „schließlich könnten wir auch Datteln in unserem Störche-Schoko-Laden

gebrauchen. Die tauchen wir dann in flüssige Schokolade und lassen sie an der Luft trocknen.

Schoko-Datteln

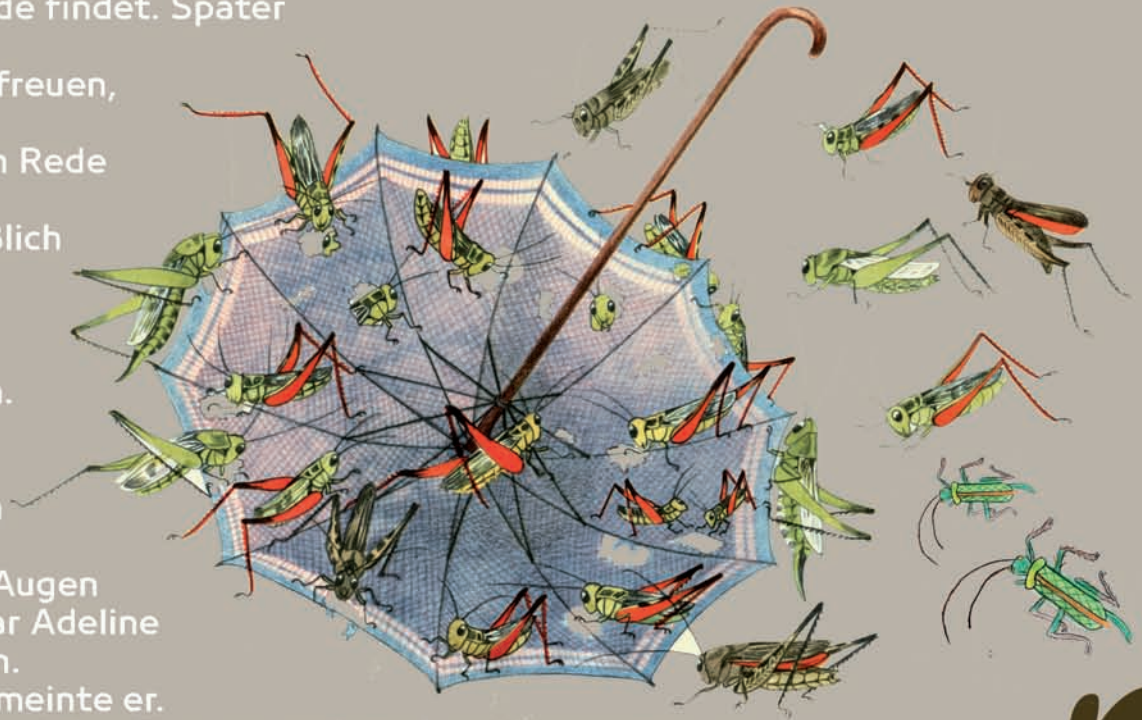
sind das ganze Jahr über gut.“ Gesagt – getan!

Und so blieb Storch Theobald bei den Bauern in Mauretanien.

„Traurig?“, fragte Adebar leise. Auch in seinen Augen blinkte es verdächtig, denn Storch Theobald war Adeline und ihm schon seit langem ans Herz gewachsen.

„Am besten, wir schauen nicht länger zurück“, meinte er.

„Wir **VIER** Baaremer Störche sollten uns lieber auf den Flug ins nächste Land konzentrieren.“



Schoko-Datteln mit Pistazien

... kleine Kraftpakete, große Wirkung!

Zutaten

10 Datteln
20 Pistazien
100 g Schokolade

Zubereitung

Datteln vorsichtig an einer Seite aufschneiden, so dass sie nachher wieder verschließbar sind.

Datteln entkernen, mit 2 Pistazien füllen und gut zusammen drücken.

Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Gefüllte Datteln mit zwei Schaschlikstäbchen in die heiße Schokolade tauchen und auf einem Backpapier fest werden lassen.

Datteln gut gekühlt aufbewahren.



Variation mit weiteren ZUTATEN

Datteln können auch mit Marzipan, Walnüssen, Mandeln, Haselnüssen und Nougat-Rohmasse gefüllt werden.



Zum
Aus-
malen

Dattelpflanze

43

Das Land, in das die Baaremer Störche nun flogen, heißt **Mali** und ist sehr groß, nämlich etwa viermal so groß wie Deutschland. Über die Hälfte des Landes ist allerdings von Wüste bedeckt, in der kaum Menschen leben. Mali ist ein Land, in dem der Storch als frommer Vogel gilt, der Glück bringt.

„Storch Hannibal von Tuningen, da ist ja zusätzlich eine Flagge von Deutschland zu sehen. Sind wir etwa im Kreis geflogen und schon wieder zu Hause?“, fragte Adeline entsetzt.

„Nööö, Adeline, das ist die deutsche Botschaft in der Hauptstadt Bamako.“

Übrigens unterstützen viele Deutsche

die Menschen in Mali, wusstest du das?“, fragte Hannibal wichtigtuerisch.

„Zum Beispiel hilft der Deutsche Volkshochschulverband bei der Bildung, das Deutsche Komitee der Welthungerhilfe bei Ernährung und Landwirtschaft und es waren auch schon deutsche Bundeswehrsoldaten

aus Immendingen und Donaueschingen dort. Die wollen seit langem in der Sahel-Region den Frieden

stabilisieren. Noch nie was davon gehört, Adeline?“

„Ehrlich gesagt, Hannibal, war ich den ganzen Frühling und Sommer über mit Eier ausbrüten und Frösche fangen beschäftigt.“

Da bin ich tatsächlich nicht so auf dem Laufenden.

Aber wie ich sehe, steuerst du ja zielsicher die deutsche Flagge an.



Du wirst doch wohl nicht zum hundertsten Mal die Weihnachtsgeschichte deines Ur-Ur-Ur-Großvaters Hannibal erzählen wollen, der vor über 2000 Jahren an der Krippe in Bethlehem war?“ „Adeline, ich weiß schon, dass wir hier in Mali Erdnüsse für unsere Schokoladenherstellung zu Hause suchen, aber den helfenden Deutschen hier möchte ich wenigstens meine Weihnachtsgeschichte aus unserer Heimat vorbei bringen. Manch einer kann nämlich zu Weihnachten nicht nach Hause fliegen und wird sich sicher über solch einen Gruß freuen“, sagte er und schoss mit rasender Geschwindigkeit nach unten.

„Haaaalt!“, polterte Adeline hinter ihm her. „Dann sammle wenigstens noch einen kleinen Sack Erdnüsse für unsere Schoko-Erdnuss-Plätzchen, die wir im Störche-Schoko-Laden verkaufen wollen, wenn wir wieder zu Hause sind. Wir drei Baaremer Störche ziehen in der Zwischenzeit weiter entlang des großen Flusses Niger, denn dort verbringen viele Vogelarten den Winter. Auch wir werden uns dort stärken und ausruhen, bevor wir den letzten Teil unserer Überwinterungsreise antreten. Mach's gut! Bis bald!“

Heißes Erdnuss-Kakao-Getränk

... ein Schlemmer-Hit!

Zutaten für eine Tasse

1 EL	Erdnussbutter
1 EL	Kakaopulver
n.B.	Zucker
250 ml	Milch

Zubereitung

Die Milch in einem Kochtopf erhitzen und aufkochen lassen.

Die Erdnussbutter mit einem Schneebesen unterrühren, bis sie ganz geschmolzen ist.

Dann den Kakao hinzufügen und gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Mit Zucker nach Belieben abschmecken.

Störche-Tipp

Dazu können karamellisierte Erdnüsse gereicht werden. Sie werden wie die gebrannten Mandeln hergestellt.





Zum
Aus-
malen

Kein Laut war zu hören beim Weiterflug der kleinen Storchengruppe. Nur das leise Rauschen der Flügel durchbrach die Stille. Eine zunehmend warme Brise erhöhte ihre Fluggeschwindigkeit. Doch das Klima der Wüste kostete sie viel Kraft. Am Tag stieg die Temperatur oft über 50°, nachts konnte sie unter den Nullpunkt fallen. Nach ein paar Tagen sahen die **DREI** Baaremer Störche endlich unter sich die Flagge von **Niger**.

Drei Farben hat die Flagge von Niger: Grün steht für die Savanne, Orange für die Wüste und Weiß für die Hoffnung. Abgesehen von einem schmalen Streifen entlang des Flusses Niger, wo die Bauern etwas Gemüse, Getreide und Pfeffer anbauen, besteht Niger zu zwei Dritteln aus Wüste, aber der Rest des Landes ist Savanne und staubtrocken.

Hier leben auch heute noch Menschen vom nomadischen Viehzüchtervolk der Tuareg, die blauen Ritter der Wüste, die wegen ihrer blauen Kleidung so genannt werden. Die umherziehenden Tuareg leben in Zelten, hüten Tiere und betreiben Handel. Für sie ist die Kamelmilch als Nahrungsmittel wichtig.

Ungekocht wird sie mit Wasser zur täglichen Mahlzeit getrunken.

Tuareg haben somit immer Kamele dabei, so auch am heutigen Tag ein kleines, sehr aufmerksames Kamel.

„Ihr lieben Störche, was habt ihr im Sinn, warum fliegt ihr alle zur Sonne hin?“, rief das kleine Kamel gutgelaunt in den Himmel. Es hatte die Störche zuerst entdeckt. Und da es für sein Leben gern dichtete, fügte es gleich einen weiteren Spruch hinzu: „Die Sonne scheint, der Himmel ist nah, nun sind auch die

Störche wieder da.“ Das kleine Kamel verneigte sich, nachdem die Störche knapp vor seinen Beinen gelandet waren, und plapperte sofort los:

„Wenn ich euch behilflich sein kann, dann gerne, ihr ehrenwerte Reisende. Mein Name ist Pakka, ich bin ein Tuareg-Kamel und stehe ganz zu euren Diensten.“

„Wir sind Adebar und Adeline von Geisingen.“ Sie verbeugten sich und auch Störchin Olga von Gutmadingen machte leicht errötend einen Knicks. „Was für eine hübsche Störchin!“, dachte Pakka.

„Sie sieht so edel aus. Ob ich sie wohl überreden kann, eine Weile bei mir zu bleiben? Da habe ich mich doch tatsächlich auf den ersten Blick in sie verliebt!“

„Nun“, sprach Adeline aus dem Hintergrund, „eigentlich suchen wir Zutaten für unseren Störche-Schoko-Laden“, und so erzählte sie ihm die ganze Geschichte.

„Ich befürchte“, seufzte das Kamel, „hier in Niger ist nicht viel zu holen. Niger gehört nämlich zu den ärmsten Ländern der Welt. Aber ein paar wenige Schokoladen-Gewürze, wie zum Beispiel köstlichen Pfeffer,

könnte ich von unserer Handelsware abgeben“, sprach es und zwinkerte Olga verliebt zu.

„Pfeffer sind die Beerenfrüchte des Pfefferstrauches. Die kugeligen Beeren wachsen an sogenannten Rispen, die Ähnlichkeit mit Johannisbeeren haben. Je nach Reifegrad verfärben sich die Beerenfrüchte grün, rot oder auch gelb. Eurer Schokolade könnten die Pfefferkörner eine feurig-scharfe Note geben“, führte Pakka aus und sah dabei unverwandt Olga an. Die nette Störchin gefiel dem kleinen Kamel mehr als gut! „Nun“, gab Adeline zu bedenken, „aber wir können nicht bleiben, wo der Pfeffer wächst. Im nächsten Land müssen wir noch Kakao holen. Dann haben wir alles beieinander und können rechtzeitig die Heimreise antreten.“

„Ich – ich, würde aber schon gerne noch ein Weilchen hier bleiben und auf die Pfefferkörner aufpassen“, flüsterte Olga mit einer Stimme, die so süß klang, wie das Gezwitscher eines kleinen Vogels.

Jedes Mal wenn sie Pakka ansah, durchlief sie ein heißer Schauer.

Adeline und Adebar waren sich einig: Gegen Verliebtsein war auch in Niger kein Kraut gewachsen.

„Nun, Störchin Olga, dann genieße die Zeit, bis wir dich wieder abholen“, riefen sie und Pakka fügte hinzu: „Fliegt fort ihr beiden mit leichtem Gefieder; doch Störche, das bitt' ich, kommt recht bald wieder!“



Bruch-Schokolade mit rosa Pfeffer

... Geschenkidee – liebevoll selbstgemacht!

Zutaten

1 Tafel

1 EL

Zartbitterschokolade

rosa Pfeffer

Zubereitung

Schokolade bei nicht mehr als 40 Grad in einem Wasserbad schmelzen lassen.

Die flüssige Schokolade 1 cm dick auf ein Backpapier streichen.

Auf der Schokomasse rosa Pfefferkörner verteilen.

Das Ganze über Nacht ruhen lassen.

Die Schokolade in große Stücke brechen und dekorativ in einem Folienbeutel verpacken.

Variation mit weiteren Toppings

Karamell, Pistazien, Haselnüsse, Gojibeeren und Schokosplitter können als Toppings aufgestreut werden.





Zum
Aus-
malen

Pefferschokolade

Jeder, der einmal über eine Wüste geflogen ist, weiß, dass die Sonnenuntergänge dort ganz besonders prachtvoll sind. Der Abendhimmel strahlt in allen Farben, vom feurigsten Orange bis zum zartesten Rosa, von Hellblau bis Violett. Die Hitze hatte etwas nachgelassen. Es war sogar ein leichter Wind aufgekommen, der die ZWEI Baaremer Störche Adebar und Adeline sanft wie eine Feder mit sich trug.

„Hast du die zahlreichen Wüstentiere dort unten gesehen, Adeline?“

„Ja, ich glaube, ich konnte einige Wüstenfüchse, Berberaffen und sogar einige Geparde erkennen“, erwiderte Adeline.

„Im Wüstensand leben noch Schlangen, Echsen und Spinnen. Die bekommen wir aus dieser Höhe natürlich nicht zu Gesicht. Aber das ganze Tierleben ist ungeheuer interessant, findest du nicht?“, Adebar war sichtlich begeistert.

Drei Tage brauchten sie zur Überquerung der Wüste, doch dann wurde die Umgebung nach und nach grüner und sie erreichten den Nordosten von NIGERIA.

„So, Adeline“, ließ sich Adebar vernehmen, „jetzt wollen wir doch mal feststellen, wo das Tschadbecken in Nigeria liegt. Es scheint eine riesige Ebene zu sein, welche von hohen Gebirgen umschlossen ist.“

In den Feuchtgebieten des Tschadsees fressen sich viele Störche satt und erholen sich von ihrem langen Flug, erzählten mir meine Verwandten“

Und tatsächlich erreichten sie mit letzter Kraft den Tschadsee – ein Schlaraffenland für Störche! Im flachen Gewässer durchschnäbelten sie mit hin- und herschwenkenden Köpfen das Wasser nach Beute.

„Nun fehlt mir nur noch der Kakao zu meinem Glück“, schwärmte Adebar

und schob sich einen Fisch nach dem anderen in den Schnabel.

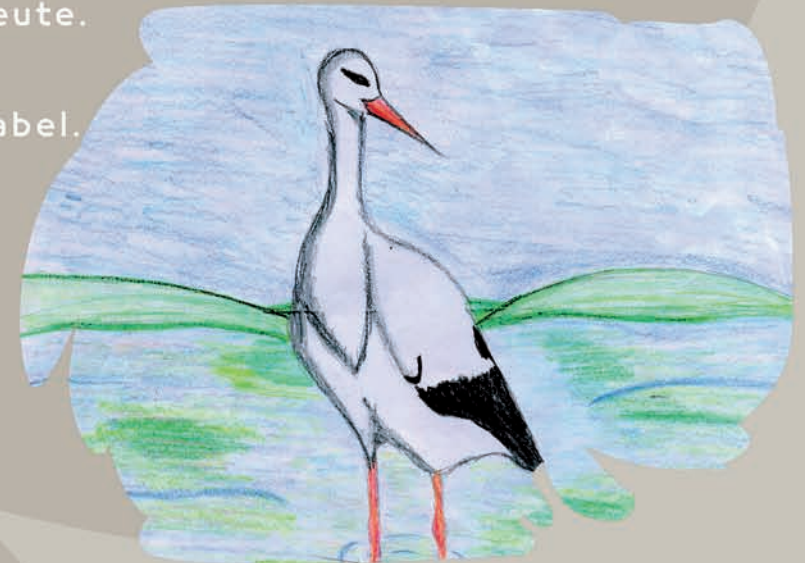
„Den werden wir auch noch finden, Adebar“, meinte Adele voller Zuversicht.

„Wenn wir ausgeruht und satt sind, fragen wir die beiden afrikanischen Elefanten dort drüben nach dem Weg“.

Einer von ihnen machte sich gerade an einem Affenbrotbaum zu schaffen.

Geschickt brach er mit seinen Stoßzähnen die Rinde des Affenbrotbaums auf,

entfernte mit dem Rüssel die feuchten Fasern im Innern des Baumes und kaute die Feuchtigkeit heraus.



„Ist was, ihr beiden?“, sprach der Elefant und trompetete, was das Zeug hielt.

„Nööö, wir haben nur...wir brauchen....Hilfe“, stammelte Adeline mutig und erzählte wie so häufig ihre Schokoladen-Geschichte.

„Das Vernünftigste wird sein“, meinte der afrikanische Elefant geduldig, „wenn ihr hinter mir herfliegt. Ich bin nämlich unterwegs zu einigen Kakaobäumen. Die stehen in einer kleinen Plantage, wo die reifen, knapp melonengroßen Früchte erst kürzlich von Kleinbauern mit Macheten von den Bäumen geschnitten wurden.“

Die Früchte werden geöffnet und die Kakaobohnen in sorgfältiger Handarbeit geerntet. Diese Kakaobohnen haben bereits einen Gärungs- und Trocknungsprozess hinter sich, so dass ihr gleich einen großen Sack Kakaobohnen mitnehmen könnt. Rösten müsst ihr sie aber noch zu Hause, denn erst dann bekommen sie ihren unverwechselbaren Kakaogeschmack und die kakaobraune Farbe. Aber eins müsst ihr mir noch verraten“, begann der afrikanische Elefant neugierig und räusperte sich.

„Was passiert nun mit den gerösteten Kakaobohnen in eurem Land?“

„Das will ich dir gerne möglichst einfach erklären“, erwiderte Adeline.

„Die gerösteten Kakaobohnen werden in kleine Stücke gebrochen, dann gemahlen und gepresst. Die Kakaobutter fließt ab. Der Rest wird fein zermahlen und zu Kakaopulver weiterverarbeitet.“

Stell dir vor, Kakaopulver wurde bei uns bis weit ins

19. Jahrhundert in Apotheken als

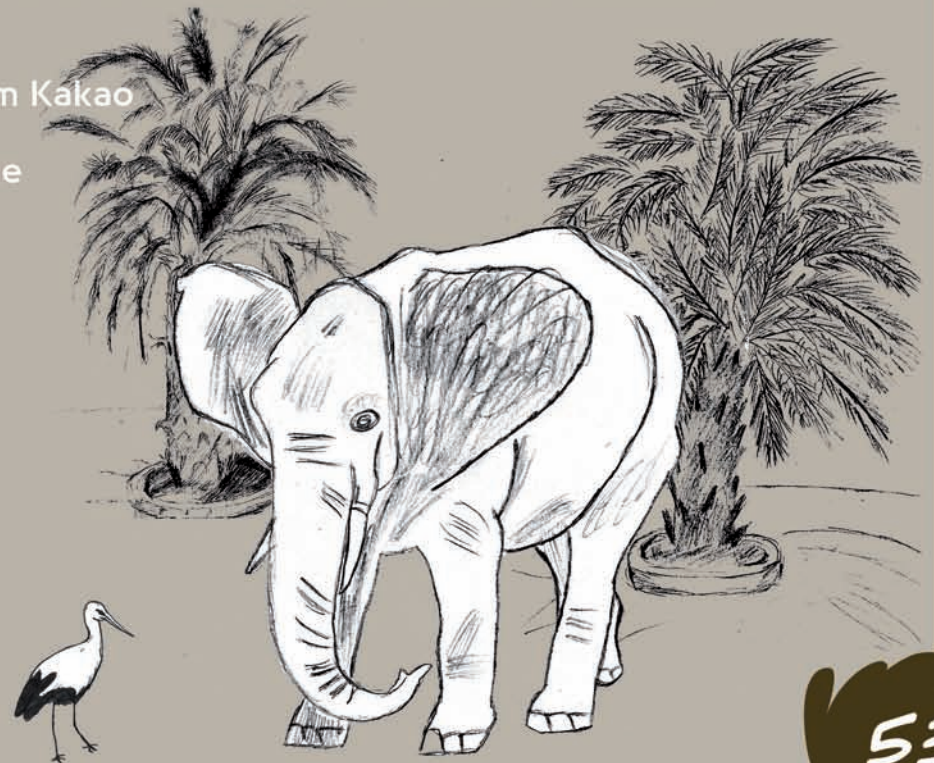
Kräftigungsmittel verkauft. Und auch heute noch sagt man dem Kakao

eine anregende und glücklich machende Wirkung nach.

Deshalb werden wir in unserem Störche-Schoko-Laden köstliche

Trink-Schokoladen anbieten

- Tassen mit purem Schokoladenglück.“



Kakao-Bällchen mit Schokostreuseln

... verführerisch-süßes Happy End!

Zutaten

100g	weiche Butter
50g	Zucker
2 geh. EL	Haferflocken
2 geh. EL	Kakao
4-6 EL	Milch
1 Pack	Schokostreusel

Zubereitung

Butter in feine Flöckchen schneiden.
Zucker zufügen und gut verrühren.
Haferflocken und Kakao unterrühren.
Mit den Händen die Masse zu einem dicken Teig verkneten.
Dabei nach und nach die Milch zugeben.
Den Teig zu Kugeln formen und in Schokostreuseln wälzen

Störche-Tipp

Sauber verpackt in einem Glas und mit einer bedruckten Serviette abgedeckt,
sind die Schoko-Bällchen ein verführerisch-süßes, selbstgemachtes Geschenk.





Zum
Aus-
malen

Kakaopflanze

„Das hört sich sehr verlockend an, Adeline, aber mein Elefantenrüssel würde wohl kaum in eine solche Tasse passen. Für mich wären da eher einige Tafeln Schokolade das Richtige“, schlug der Elefant vor und bekam dabei ein ganz wässriges Maul.

„Nun, eine weitere Frage hätte ich noch an euch: Wie kommt schließlich das Kakaopulver in die braunen Schokoladentafeln hinein?“, überlegte der afrikanische Elefant.

„Schokolade“, erklärte Adebar, „wächst nicht an Bäumen, sondern muss erst mühsam hergestellt werden. Dazu vermischt der Schokoladenmeister zumindest Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Vanillin und Lecithin und - bei Milkschokolade - auch Milchpulver. Und dann hat da jeder so sein Rezept mit verschiedenen weiteren Zutaten und Gewürzen, Knet-, Walz-, und Rührtechniken. Wie du dir vorstellen kannst, verraten die Schokoladenmeister die genaue Herstellung nicht. Das ist ihr großes Geheimnis.“

„Interessant, interessant! Als Dank für die Aufklärung schenke ich euch diesen Sack Kakaobohnen für die Reise. Wenn ihr dann nächstes Jahr wieder kommt, wünsche ich mir von euch einige Tafeln echte Schokolade aus eurem Störche-Schoko-Laden“, trompetete der afrikanische Elefant.

„Macht's gut und auf bald, ihr beiden Störche von Geisingen!“

Einige Tage später brachen sie morgens auf. Es war noch so dunkel, dass Bäume und Büsche wie schwarze Gestalten wirkten und nach allem, was sich in der Luft bewegte, zu greifen schienen. Doch dann wurde es langsam heller. Erst zaghaft, dann lauter werdend stimmten die Vögel ihr Tageskonzert an.

Die Thermik wurde günstig und so stiegen die beiden Baaremer Störche mit ihrem großen Sack Kakaobohnen auf und flogen mit ihrer Segelflugtechnik Richtung Heimat.

Eine Flugstrecke von rund 10 000 km lag vor ihnen.

Um rechtzeitig vor der Brutsaison in ihrem Nest in Geisingen zu sein, mussten sie aber etwa 200 km am Tag zurücklegen und durchschnittlich ca. 50 km/h schnell fliegen. Auch die anderen Baaremer Störche, so war abgemacht, würden sich rechtzeitig auf den Weg nach Deutschland machen.

Ob ihnen dies wohl gelungen war?





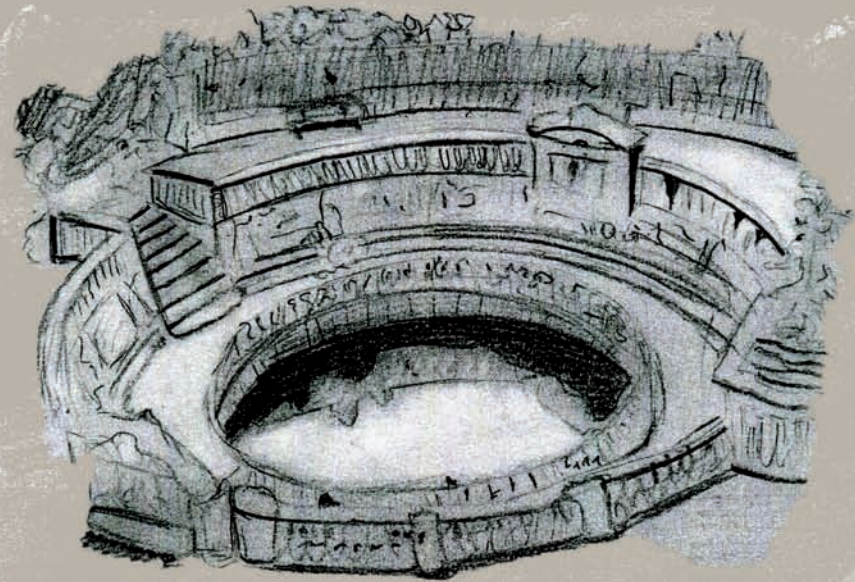


Viele Winternächte waren klirrend kalt gewesen, doch ein ungewöhnlich milder Februarabend lag nun über dem Städtchen Geisingen. Die Sonne versank hinter dem Wartenberg und warf den Geisinger Stadtfenstern lauter Gold in die Scheiben. Von weither schwebte ein weißer Punkt, kam näher, nahm die Gestalt eines Storchs an und kreiste in herrlichen Bögen über den Stadthäusern. Adebars Flügel schimmerten wie poliertes Silber. Jetzt ließ er sich auf der Kirche nieder, begutachtete sein Nest auf dem gegenüberliegenden Dach und bezog daraufhin seine alte Wohnung. Storch Adebar hielt klappernd Umschau. Wie schön war dieses Brutgebiet! Hier gab es freundliche Menschen auf den Straßen, die dünne Eisschicht über Donau und Kötach war bereits aufgetaut und erste Frösche und Molche waren aus ihrer Winterstarre erwacht. Freilich, das Nest sah nach dem Winter ziemlich zerzaust aus. Das würde in den nächsten Tagen Arbeit geben! Außerdem hoffte er, dass Adeline wieder zu ihm ziehen würde. Schließlich war er wegen der vielen Arbeiten seiner Partnerin einige Tage vorausgereist. Gemeinsam würden sie dann mit ihrer Balz den neuen Frühling einläuten!



Und dann war es so weit.

Adeline und die anderen Störche flogen an einem Morgen von Westen her auf der Baar ein. Die Störche, die sich zu Winteranfang gemeinsam auf den Weg gemacht hatten, bewegten sich mit langsamen Flügelschlägen über Donaueschingen.





100

Weiter flogen sie nach Neudingen zu den saftigen Wiesen der jungen Donau. Einige Störche kamen aus ihren Winterquartieren aus Frankreich oder Spanien, andere hatten in Afrika überwintert. Aber alle hatten wie vereinbart die Zutaten für leckere Schokoladen-Produkte und die dazugehörigen Rezepte dabei. Keine Frage, aus den erlesenen Rohstoffen konnten sie nun köstliche Leckereien herstellen: Tafelschokoladen mit Nüssen, Trinkschokoladen mit Gewürzen, Nougat-Riegel, Pralinen und natürlich die ersehnten Schokoladen-Weißstörche.

Seit Längerem gibt es auf der Baar ein Gasthaus ‚Zum Storchen‘ und irgendwo in der Nähe seit Kurzem einen Störche-Schoko-Laden. Hier kann man ganz entspannt die süßen Köstlichkeiten probieren. Man muss nur dem verlockenden Schokoladen-Duft nach, um diese zu finden....



Nachwort

Nun sind wir am Ende unserer Reise angekommen und somit möchte ich noch ein paar Worte zu dem Ergebnis unseres Buch-Schulprojekts sagen. Dies ist kein Erzähl- und Bilderbuch nur für kleine Kinder, sondern ein großartiges Gesamtkunstwerk für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Das Besondere an diesem Buch ist die Zusammenarbeit von Menschen verschiedenen Alters und verschiedener Kulturen. So haben wir in unserer deutschen Schule für das Buch recherchiert und die Texte dazu verfasst. Inspiriert wurden wir von der schweizer Künstlerin Pia Roshardt-Meinherz durch ihre wunderschönen Illustrationen. Rechtliche Auskunft erhielten wir von der Gemeindeverwaltung Uzwil in der Schweiz. Grafisch vorgedacht wurde das Buch in unserem Entwicklunghilfeprojekt im Jemen, grafisch ausgeführt und gedruckt wurde es in Deutschland. Die vielen schönen Illustrationen entstanden in Deutschland und in Sri Lanka. Die großen und kleinen Künstler stellen sich mit ihrem Ideenreichtum beim "International Book Illustration Contest 2019" dem internationalen Vergleich.

Bei diesem völkerverbindenden Schulprojekt haben wir von vielen Menschen Unterstützung erfahren. Dafür bedanken wir uns ganz herzlich. Besonders bedanken möchten wir uns beim Storch-Experten Friedrich Widmann, der die Störche auf der Baar seit vielen Jahren betreut und beobachtet.

Zum Schluss begrüßen wir noch die Störche in Hüfingen, die sich erst nach der Fertigstellung dieses Buches für die Landschaft Baar entschieden haben.

Geisingen, im Jahr 2019

Monika Wenger



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung



Quellen- und Literaturverzeichnis

- . Südkurier Nr. 215/ DNE, 17.9.2010
- . Südkurier Nr. 96/ MP, 26.4.2017
- . Kurz Schley, Svenja Stein, Hubert Braxmaier: „Der Storch“, Adebar Verlag 2008
- . Hedwig Kasser, Pia Roshardt: Familie Langbein, Verlag der BEA Bücher: Kurz Bosshard, Zürich, 1951
- . Der Weißstorch (www.natrudetektive.de/natdet_stoerche.html)
- . Gerhard Rometsch: Der Storch von Bethlehem, TST-Verlag Trossingen 2014
- . www.wikipedia.org, Seiten aufgerufen am 03.04.2018
- . www.creativecommons.org, Seiten aufgerufen am 03.04.2018
- . Von User:Mattes - Eigenes Werk, Gemeinfrei,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=406899>
Von I, Manfred Heyde, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2279721>





STORK BOOK



ajantha
Verantwortung, Qualität, Nachhaltigkeit.