

Editorial



Immer wieder stoßen wir bei unserer Arbeit in den Dörfern auf Schicksale, die uns berühren und die sofortige Hilfe benötigen. Die Satzung der Ofenmacher schreibt vor, uns auf die Beseitigung der offenen Feuer zu konzentrieren, eine Einschränkung, die manchmal sehr hart erscheint, uns aber davor schützt, uns zu verzetteln. Niemals wären wir in der Lage, in allen Notfällen, die uns begegnen, zu helfen.

An einigen dieser Fälle können wir aber nicht tatenlos vorbei gehen. Dann suchen wir Hilfe außerhalb der regulären Vereinstätigkeit und glücklicherweise ist es uns bisher immer gelungen, jemanden zu finden, der sich kümmerte oder Geld gab. Vielen Dank an diejenigen, die sich spontan bereitfanden. Einen dieser Fälle möchten wir Ihnen in diesem Newsletter vorstellen.

Einen entscheidenden Schritt haben wir in diesem Frühjahr im Norden Äthiopiens gemacht. In den Simien Mountains haben wir die ersten 14 Ofenbauer ausgebildet, die inzwischen auch schon sehr fleißig waren. In der Betreuungsphase der Ausbildung hatten wir viele Gelegenheiten, mit den Bewohnern der Dörfer zu sprechen und uns intensiv über ihre Kochgewohnheiten auszutauschen. Hier können Sie lesen, was wir dabei gelernt haben.

Vom Bau unseres Demonstrationsofens auf Pellworm haben wir im Newsletter 15, im Juni letzten Jahres, berichtet. Heute erfahren Sie, was sich dort alles tut.

Neben unseren Berichten aus drei Kontinenten möchte ich Sie aus Anlass des Inkrafttretens der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) besonders darauf hinweisen, dass Sie diesen Newsletter jederzeit über [dieses Link](#) abbestellen können. Wenn Sie das nicht tun, gehen wir davon aus, dass Sie ihn weiterhin beziehen möchten und freuen uns, Ihnen auch in Zukunft von unserer Arbeit berichten zu dürfen.

Die Ofenmacher wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Dr. Frank Dengler, Erster Vorsitzender

Ofenbau-Zähler Mai 2018

65656 rauchfreie Öfen in Nepal*

628 in Kenia

2163 in Äthiopien

*darunter 7141 Rocket Stoves für Behelfsunterkünfte

Neues Ofenmacher-Video auf Youtube

[Kochen mit Sewagegnehu: Eine zufriedene Ofenbesitzerin zeigt uns, wie es geht](#)

Neben dem Ofenbau

Nepal: Hilfe für eine Familie in Not

Im vergangenen Jahr lernten unsere nepalesischen Ofenbauerinnen Sita Rupakheti und Sus-hila Bhatta beim Ofen-bauen eine Familie im Dorf Jaisithok im Distrikt Gulmi kennen. Das Ehepaar Gita und Janak Kunwar sind Bauern in einem unserer Ofenbaugebiete und seit einem Jahr verheiratet.



Gita mit den Vierlingen

Sie freuten sich auf ihr erstes Baby, das dann unerwartet eine Mehrlingsgeburt wurde. Im Krankenhaus Tanzen in Palpa wurde Gita von vier Babys, zwei Mädchen und zwei Jungen entbunden. Die Kinder waren sehr klein und untergewichtig aber lebensfähig. Freude und Sorge mischten sich miteinander. Kindersegen ist in Nepal, besonders auf dem Lande immer noch sehr willkommen, aber wie sollte man vier kleine Babys auf einmal versorgen ernähren und finanzieren?

Sita Rupakheti berichtete uns diese Geschichte eindrucksvoll und erzählte, dass die Familie in die Nähe von Kathmandu gezogen ist, um eine bessere medizinische Versorgung der Kinder zu sichern. Anita und ich besuchten die Familie in ihrer gemieteten Ein-Zimmer Wohnung in der Nähe von Thankot. Inzwischen war leider einer der kleinen Jungen am plötzlichen Kindstod verstorben.



Janak als Kleiderhändler

Janak versuchte, mit dem Verkauf von einfachen, in Nepal hergestellten Kleidungsstücken, das Geld für den täglichen Unterhalt zu verdienen, aber für Miete, Verpflegung und Arztkosten hatten sie schon einen ordentlichen Berg Schulden angehäuft. Mit seinem fahrbaren Verkaufswagen schob Janak von früh bis spät durch die Dörfer der Umgebung, bot seine Waren an und hatte mal mehr, meist aber weniger Einkommen als nötig um die Familie zu versorgen. Gita versorgte mit einer Nichte die drei quicklebendigen Kinder. Sie sind noch immer sehr anfällig gegen Infektionen und weiterhin unterernährt und zu klein. Die Ärzte haben einen guten Ernährungsplan erstellt, aber das alles kostet mehr Geld als Janak nach Hause bringt.

Nachdem Anita die Geschichte per Skype geschildert hatte, konnte ich viele Freunde motivieren, Unterstützung für die Familie Kunwar bereit zu stellen. Die Ofenmacher als Verein können in diesem Fall nicht helfen, da entsprechend unserer Satzung die Spenden an den Ofenbau gebunden sind.

Aber einige Ofenmacher-Freunde sprangen unkompliziert mit privaten Mitteln ein und halfen direkt.

Mit den Spenden konnten wir in Nepal die Situation entschärfen, indem wir sofort ein zweites Zimmer mieteten. Somit mussten die sechs Personen nicht mehr in einem Raum kochen, essen wohnen und schlafen. Dann ließen wir uns den Ernährungsplan zeigen und beschlossen, dass die zusätzliche Nahrung, die empfohlen wurde, regelmäßig von uns finanziert wird. Damit entspannte sich die finanzielle Situation der ganzen Familie und den Kindern war am meisten geholfen. Mutter Gita richtete ein eigenes Konto bei einer örtlichen Bank ein und Anita überweist ihr monatlich einen Betrag.



Farmland mit Hütte



Tomatenanbau



Zucchini-Anbau

Inzwischen ist schon wieder fast ein Jahr vergangen und die Lage der Familie hat sich weiter verbessert. Vater Janak, der nicht wirklich ein Händler ist, konnte ein Stück Land pachten, auf dem eine Hütte steht. Dorthin zog er mit seiner Familie. Die Lage am Stadtrand, etwas erhöht, ist ideal für Gemüseanbau und die Kinder leben hier im Grünen und haben etwas mehr Platz.

Janak und Gita sind beide aus der Landwirtschaft und pflanzen Kürbisse, Kartoffeln, Rettiche, Salat, Tomaten und Kräuter an. Sie erzielen gute Erträge und können frisches Gemüse an die umliegenden Haushalte verkaufen. Man sieht Janak die Entspannung auch körperlich an. Er arbeitet gerne und viel und ist bei seinen Kindern, die in ländlicher Umgebung aufwachsen und sich gut entwickeln.



Zweiter Geburtstag

Ein gutes Beispiel für Hilfe zur Selbsthilfe, finde ich. Wir werden der Familie weiterhin unterstützend beistehen, denn auch wenn die Kinder inzwischen 2 Jahre alt geworden sind, haben sie doch weiterhin Nachholbedarf an Gewicht und Größe.

Wir Ofenmacher freuen uns sehr, dass unsere Leute in Nepal, die durch die Spendengelder des Vereins Arbeit bekommen, sich selbst wiederum um andere kümmern. Allen Helfern und spontanen Unterstützern ein herzliches Dankeschön mit einem fröhlichen Kinderlachen aus Nepal.

Christa Drigalla

Ofenbauer im äthiopischen Hochland Dritte Phase des Projekts in den Simien Moutains

Im Chulo-Boten 15 vom Juni 2017 haben wir über die Pilotphase des Projekts in den Simien Mountains berichtet, das von [African Wildlife Foundation](#) finanziert wird. Ende 2017 lagen alle Ergebnisse der Pilotphase vor. Sie waren durchgehend positiv, so dass alle Voraussetzungen gegeben waren, im März dieses Jahres die nächste Phase anzugehen.

In dieser sogenannten Startup-Phase haben wir die ersten 14 Männer und Frauen aus den Dörfern Milligebsa und Adisge zu Ofenbauern ausgebildet. Dieses erste Training ist der Auftakt für weitere noch folgende und markiert den Beginn des produktiven Teils des Projekts.

Wie schon in der Pilotphase wurden Katharina und ich wieder von Abebaw Birhanu, unserem Koordinator in Alem Ketema, und den beiden erfahrenen Ofenbauerinnen Genet Mekeberiaw und Yeshewatsehay Delelegn (Yeshwa) begleitet. Die drei haben in Alem Ketema schon mehrere Trainings bestritten und stellten ihr Wissen jetzt für die Ausbildung im Norden Äthiopiens zur Verfügung.

Das Office des Nationalparks Simien Mountains überließ uns Gelände und Versammlungsraum und stellte Getahun Tassew (Master of Biology) als Koordinator, Dolmetscher und Begleiter für das Projekt ab. Bereits im Vorfeld hatte Getahun viele Vorbereitungen für das Training getroffen und vor allem 14 KandidatInnen ausgesucht. Die Zusammenarbeit mit Getahun war äußerst angenehm und erfolgreich. Er wird das Projekt mindestens bis zum Herbst begleiten und wir hoffen, dass wir ihn auch für die Zeit danach gewinnen können.



Praktisches Training ...

... und Theorie

Bei der Auswahl der Kandidaten bevorzugen wir normalerweise Frauen mittleren Alters in „schwierigen“ Verhältnissen, z.B. Geschiedene oder Alleinerziehende. Sie bekommen dadurch eine Möglichkeit, ihren Unterhalt zu verdienen und die Chance, ihr Ansehen im Dorf

zu steigern. Dieses Mal boten wir auch Aster und den drei Männern Muluaem, Alkadir und Tikabu an, dabei zu sein. Die vier hatten sich als Arbeiter in der Pilotphase bewährt und nahmen das Angebot freudig an.

Das Training besteht aus zwei Teilen: Auf eine 6-tägige Schulung folgt ein dreiwöchiges Supervising. Während der Schulung, die wir in der Bezirkshauptstadt Debarq auf dem Gelände des Park Office abhielten, werden praktische und theoretische Inhalte vermittelt. Dabei wird im ersten Schritt der Bau eines Ofens vorgeführt und erläutert, danach wird bereits der erste Ofen in einem ausgewählten Haushalt in der Gruppe unter Anleitung des Trainers gebaut. Dieser Ablauf wird durch theoretische Einheiten unterbrochen, in denen es zum Beispiel um Gesundheit, Sicherheit oder Ofenbau geht.

Es hat sich gezeigt, dass die Situation für den Ofenbauer in jedem Haushalt anders ist. Wo ist der beste Platz für den Ofen? Wie ist die vorherrschende Windrichtung? Aus welchem Material sind Wände und Dach? Diese und viele weitere Fragen muss der Ofenbauer zusammen mit dem Hausbesitzer und seiner Frau klären. Das kann nicht im Klassenzimmer simuliert werden und daher gehen wir gleich mit dem ersten Ofen zum Kunden.



Der erste Ofen ist fertig!



Und der Rauch zieht durch den Schornstein ab

Natürlich sind die Schüler nach der 6-tägigen Schulung noch nicht in der Lage, völlig alleine einen Ofen von guter Qualität zu bauen. Daher werden sie in der Supervising-Phase, während der sie bereits wie selbständige Ofenbauer beim Kunden auftreten, noch täglich von den Lehrern begleitet und korrigiert. Erst wenn sie in dieser Art mehrere Öfen gebaut und an den Kunden übergeben haben, reicht ihre Erfahrung aus, selbständig weiter zu machen.



14 erfolgreiche Absolventen, Trainer und Organisatoren

Alle 14 Kandidaten absolvierten den ersten Teil, die Schulung, erfolgreich und bekamen am Ende in einer Zeremonie, bei der Bürgermeister, Landrat und die Leiter von Park Office, Energy Office und Health Office vertreten waren, ihre Zertifikate für die

Teilnahme überreicht. Danach reisten sie in ihre Heimatdörfer Milligebsa und Adisge zurück und nahmen ihre Tätigkeit als Ofenbauer auf. Wir besuchten sie in den folgenden drei Wochen täglich.



Dorfversammlung



zukünftige Kundinnen

Vorbereitend hatten wir schon während der Schulung Dorfversammlungen abgehalten und die Bewohner auf die Öfen vorbereitet. In Milligebsa meldeten sich sofort Dutzende Haushalte an, in Adisge lief es etwas zögerlicher an. Hier müssen wir noch Überzeugungsarbeit leisten, damit die „Veränderungen und modernen Methoden“ akzeptiert werden. Ende März, zum Abschluss des Supervisings waren 14 Öfen fertiggestellt und an die Benutzer übergeben, 7 weitere waren im Bau. Ende Mai sind es bereits 42 Öfen und viele weitere sind in Planung oder im Bau. Wir machen Fortschritte!



Tadla vor dem nummerierten Outlet ihres ersten Ofens



Ofenbauerin und Kundin zugleich: Fatimas erster Ofen

Die gegenwärtige Planung sieht vor, die nächsten Trainings nach Ende der Regenzeit im Oktober abzuhalten. Dann steigern wir Schritt für Schritt die Zahl der aktiven Ofenbauer in den Simien Mountains und die Zahl der sauberen Haushalte wird immer schneller wachsen. Es ist geplant, in der Zusammenarbeit mit African Wildlife Foundation mindestens 10.000 Öfen in den Simien Mountains zu bauen.

Frank Dengler

Kochgewohnheiten in den Simien Mountains Und die Wirkung des Chigr Fechi

Bei mehreren Aufenthalten in den Simien Mountains hatten wir ausreichend Gelegenheit, die Kochgewohnheiten in den Haushalten zu beobachten. Wir haben eine Methode entwickelt, die Gewohnheiten in Hinsicht auf Rauchentwicklung und Energieverbrauch zu klassifizieren und den Einfluss des Chigr Fechi Ofens zu bewerten. Die folgende Analyse ist spezifisch für die Lebensumstände im untersuchten Gebiet und die Ergebnisse können nicht ohne Anpassung und erneute Erhebungen auf andere Gegenden – auch innerhalb Amhara – übertragen werden.

Die verschiedenen Kochabläufe wurden erfasst und durch Beobachtung und Diskussion mit den Hausfrauen relativ zu einem Referenz-Kochablauf (hier Rösten von Kaffeebohnen) bewertet. Die relative Bewertung hat den Vorteil, dass die Ergebnisse unabhängig von der Größe des Haushalts sind.

Die folgende Tabelle zeigt die Häufigkeit und die relativen Werte für Rauchentwicklung und Energieverbrauch der in den Bergen vorkommenden Kochabläufe. Der Wert 5 für den relativen Energieverbrauch beim Kaffee-Aufbrühen bedeutet beispielsweise, dass hierfür 5mal so viel Brennstoff benötigt wird wie für das Rösten der Bohnen. Die 3 in der Spalte Rauchentwicklung sagt aus, dass dreimal so viel Rauch entsteht wie beim Rösten. Der Grund ist in diesem Fall, dass Brühen auf kleinerem Feuer erfolgt, wodurch – auch über die Kochzeit summiert – weniger Rauch entsteht.

Aktivität	Häufigkeit (pro Woche)	Relativer Energiever- brauch	Relative Rauchent- wicklung	Energie- Relevanz		Rauch- Relevanz	
Kaffeebohnen rösten	7	1	1	7	1,2%	7	1,3%
Kaffee aufbrühen	11	5	3	55	9,1%	33	5,9%
Shiro kochen	7	10	6	70	11,6%	42	7,5%
Shiro aufwärmen	7	1	2	7	1,2%	14	2,5%
Injera/Dabbo backen	2	200	200	400	66,4%	400	71,4%
Kollo rösten	7	3	3	21	3,5%	21	3,8%
Gerste für Tella rösten	0,1	400	400	40	6,6%	40	7,1%
Bohnen/Erbsen rösten	0,05	40	60	2	0,3%	3	0,5%

Injera: Äthiopisches Fladenbrot

Shiro: Bohnenbrei, hier als Platzhalter für die verschiedenen Beilagen zum Injera

Dabbo: Brot, das auf der Injera-Platte zubereitet wird

Kollo: Geröstetes Getreide

Tella: Vergorenes lokales „Bier“

Durch die Multiplikation von Häufigkeit und Relativwert ergibt sich die Relevanz.

Anmerkungen: Kaffeebohnen werden meistens einmal am Tag geröstet, Gebrüht wird 1-2mal am Tag (wenn Gäste kommen, z.B. wir, auch öfter), wobei beim zweiten Mal die morgens gerösteten Bohnen verwendet werden.

Shiro wird für die erste Mahlzeit am Tag zubereitet, zur zweiten Mahlzeit wieder aufgewärmt.

Die Zubereitung von Injera und Dabbo verbraucht viel Energie und erzeugt viel Rauch. Normalerweise wird das 2mal pro Woche gemacht. Dabbo wird meist im Anschluss an die Zubereitung von Injera gemacht. Daher haben wir die beiden Aktivitäten zusammengefasst.

Kollo zu rösten dauert nur 3 Minuten wenn es aus Weizenkörnern besteht. Andere Getreidearten brauchen länger. Der hier verwendete Wert ist ein Mittelwert.

Alle Frauen erzählten uns, dass das Rösten der Gerste für Tella bei weitem am meisten Energie verbraucht und Rauch erzeugt. Allerdings wird nur alle 2 oder 3 Monate geröstet, meistens im Freien.

Schlussfolgerungen:

Etwa zwei Drittel des Energieverbrauchs und der Rauchentwicklung sind auf die Zubereitung von Injera und Dabbo zurückzuführen. Hauptbestandteil des Chigr Fechi ist der Injera-Ofen. Wir können daher sagen, dass der Chigr Fechi das Hauptproblem attackiert.

Das Rösten der Gerste für Tella stellt aus unserer Sicht kein großes Problem dar da, weil es nur selten vorkommt und im Freien stattfindet, wo der Rauch gut abziehen kann und keine wesentliche

Gesundheitsbelastung verursacht. Der Chigr Fechi ist nicht für das Rösten von Gerste geeignet, da die Gerste-Platte einen viel größeren Durchmesser als eine Injera-Platte hat und nicht auf den Ofen passt, selbst wenn die Hausfrau bereit wäre, die Platten zu wechseln.

Rösten von Kollo, Erbsen und Bohnen macht in Summe weniger als 4% der jeweiligen Relevanz aus. Die Platte für diese Aktivitäten ist wesentlich kleiner als die Injera-Platte und meistens zu groß für eine der Topf-Öffnungen. Wegen der geringen Relevanz werden wir zunächst davon absehen, hierfür eine Lösung zu finden.

In der Praxis wird der Chgr Fechi heute hauptsächlich für die Zubereitung von Injera und Dabbo genutzt. Damit erreichen wir etwa 66,4% Relevanz beim Energieverbrauch und 71,4% bei der Rauchentwicklung. Bei einer Wirkungsgradverbesserung um den Faktor 2 bedeutet das eine Energieeinsparung in der Praxis um 33,2%. Wenn wir davon ausgehen, dass der Ofen annähernd 100% des Rauchs aus dem Raum leitet, verbessert sich die Gesundheitssituation um 71%.



Weitere 12,8% Energie-Relevanz und 10% Rauch-Relevanz wären als Potenzial bei der Shiro-Zubereitung zu holen, 10,3% und 7,2% bei Kaffee rösten und brühen.

Heute wird der Shiro-Ofen des Chigr Fechi nur von einem Teil der Hausfrauen zur Zubereitung von Shiro genutzt. Die meisten Frauen, die ihn nicht benutzen, geben an, es wäre zu unbequem, nur wegen des Shiro-kochens in das Kochhaus zu gehen, wo der Ofen normalerweise eingebaut ist.

Wenn es uns gelänge, die Hausfrauen dazu zu bringen, Shiro ausnahmslos am Chigr Fechi zuzubereiten, könnten wir die reale Energieeinsparung auf 39,6% und die Rauchreduzierung auf 81% steigern. Wir werden beim Monitoring die Nutzung des Shiro-Teils genauer quantifizieren und uns Maßnahmen zu Steigerung der Nutzung überlegen. Eine Möglichkeit wäre auch der Bau eines zusätzlichen reinen Shiro-Chigr Fechi (ohne Injera-Platte) im Haupthaus.

Kaffee wird ausschließlich im Haupthaus zubereitet. Zum Kaffee trinken kommen die Familie und gegebenenfalls Gäste zusammen und die Hausfrau will bei der Familie bleiben. In der kalten Jahreszeit ist außerdem die Wärme des Feuers angenehm. Es wird uns vermutlich nicht gelingen, das tägliche Kaffee-trinken ins Kochhaus zu verlegen. Auch hier könnte ein zusätzlicher Shiro-Chigr Fechi eventuell zur Lösung beitragen.

Alle Frauen, die uns von ihren Erfahrungen mit dem Chigr Fechi berichteten, betonten, dass sie für die Zubereitung von Injera und Dabbo kein Holz mehr verbrennen müssen, sondern mit trockenen Eukalyptusblättern auskommen. Diese sind im Überfluss vorhanden und müssen nur eingesammelt werden. Über die reine Einsparung von Energie hinaus ändert sich damit auch die Art des Brennstoffs: Wertvolles Holz muss zu diesem Zweck nicht mehr verwendet werden, die Wälder werden geschont. Im [Video, das wir mit Sewagegnehu im März gedreht haben](#), ist zu sehen, dass sie ihren Ofen ausschließlich mit Blättern betreibt.

Frank Dengler

Kochen, Diskutieren, Lernen

Aktivitäten rund um den Nepal-Ofen auf Pellworm

Seit dem Frühsommer 2017 steht auf der Nordseeinsel Pellworm ein Nepal-Lehmofen. Frank Dengler und Katharina Dworschak waren zu Gast bei Christa Drigalla und bauten den 2-Loch-Ofen im Garten des Biohofes Zetl auf. Er soll Treffpunkt für gemütliche Tee- und Daal¹-Kochaktionen sein, Diskussionen anregen und als Demonstrationsobjekt für Schulklassen der In-selschule dienen, die mehrmals schon Die Ofenmacher e.V. unterstützt haben.

Die ersten Treffen fanden bereits im vergangenen Jahr statt. Dann wurde der Ofen für den Winter mit einer Wellblech Hütte umgeben – ganz im nepalesischen Stil. Anfang Mai sollte zum ersten Mal wieder angeheizt werden, aber oh Schreck, der Ofen funktionierte nicht mehr. Aller Qualm strömte statt durch den Schornstein zurück aus dem Feuerloch. Was war nur passiert? Der Ofen hatte den Winter ansonsten gut überstanden, hatte keine Risse und war nicht nass geworden. Also wurde beschlossen den Schornstein zu kehren, und was wurde

¹ Daal ist das landestypische Linsengericht in Nepal, das zusammen mit Reis (Bhat) gegessen wird

gefunden? Ein Starennest mit 5 Eiern, gut ausgepolstert, direkt im Schornstein. Kein Wunder, dass der blockiert war. Sogleich wurde das Nest entfernt und in einer nahen Hecke platziert, natürlich unter dem Protest der Stareneltern. Und der Ofen funktionierte wieder perfekt.



Starennest im Schornstein



Silke Zetl-Marcussen (rechts) mit Gast Elvira Schauwetter

Gut dass diese Vorbereitung stattfand, denn Mitte Mai kündigte sich eine elfköpfige Gästegruppe aus mehreren ostafrikanischen Ländern an, die im Rahmen eines freiwilligen ökologischen Jahres eine Exkursionswoche zum Thema „nachhaltige Energienutzung“ machte. Der holzsparende Ofen passte gut in ihr Programm und beim Nepali Tea ergab sich eine sehr fruchtbare Diskussion. Weiter besichtigten die Afrikaner aus Kenia, Rwanda, Uganda, Tansania und Äthiopien das Hybrid Kraftwerk der Insel und nahmen an einer Runde-Tisch Diskussion im Rahmen der Öko-Woche teil, die jährlich auf Pellworm stattfindet.



Runghold-Familie zu Gast

Anfang Juni meldeten sich eine Gruppe von 18 Besucher vom Festland an, die seit 25 Jahren die Insel besuchen und jeweils ein vielfältiges Programm absolvieren. Diese „Runghold Familie“ interessierte sich sehr für unseren Ofen und Christa Drigalla konnte am Ofen und mit Bildern den Bau und die Wirkungsweise erklären. Viele Fragen wurden beantwortet und das Interesse war sehr groß. Es gab wieder Nepali Tea und Daal, auf dem

Der Chulo-Bote

Ausgabe 17, Juni 2018



Ofen zubereitet. Diese Gruppe wird sicher noch lange über die Ofenrunde sprechen und uns weiterhin unterstützen.

Für den Sommer sind Besuche von mehreren Schulklassen geplant und auch die Senioren der Kirchengemeinde haben einen Nachmittag am Ofen eingeplant. Unser Dank geht an Silke Zetl-Marcussen, die alle diese Veranstaltungen so toll organisiert.

Christa Drigalla

Impressum

Redaktion Frank Dengler
Autoren Christa Drigalla, Frank Dengler
Herausgeber Die Ofenmacher e. V., Euckenstr. 1 b, 81369 München
Internet <http://www.ofenmacher.org>
Email info@ofenmacher.org
Facebook <http://www.facebook.com/ofenmacher>
Konto IBAN: DE88830654080004011740, BIC: GENODEF1SLR, Deutsche Skatbank