MILA NEWSLETTER

November 2025

ADVENT, ADVENT!

In Rostock wird der Weihnachtsmarkt schon aufgebaut und auch die letzten Weihnachtsmuffel – ich eingeschlossen – müssen zugeben, dass das Jahr wieder so schnell vorbeigegangen ist und wir das Beste aus der Weihnachtszeit machen dürfen. Dazu gehört der MiLa-Adventsmarkt.

Am 12. Dezember ab 14 Uhr wird es sich extra lohnen, vorbeizukommen und die Stimmung zu geniessen, Freunde zu treffen und eine Menge

Ideen zu Weihnachten und zur Winterzeit auszutauschen. Wir freuen uns auf alle, Groß und Klein, Jung und Alt, Neugierige und Hungrige!

KLIMA-AKTIONSTAG

Der Klima Aktionstag fand am 27.9. in der Rostocker Innenstadt statt und wir waren dabei. An dieser Stelle möchten wir an alle helfenden Hände ein Dankeschön aussprechen. Die wenigen Mitglieder, die vor Ort waren, waren tatkräftig dabei und haben Flyer verteilt, Menschen angesprochen und informiert. Obwohl unsere zugewiesene Stelle nicht inmitten des Hauptgeschehens war, gab es Gelegenheit, unseren MiLa bekannt zu machen. Jedoch müssen wir fürs nächste Jahr überlegen ob der relativ große Aufwand im Verhältnis zur Mitgliedsgewinnung steht. Wir habe beschlossen, eine Teilnahme im nächsten Jahr davon abhängig machen, ob wir tatkräftige Unterstützung von interessierten Mitgliedern bekommen. Solltet ihr Interesse haben, uns unter die Arme zu greifen und MiLa auf diese Art und Weise zu fördern, sagt uns Bescheid.

„Schenken heißt, einem anderen das geben, was man selber behalten möchte. “
Selma Lagerlöf (schwedische Schriftstellerin)

ORANGEN GEHÖREN DAZU

Frische Orangen direkt vom Familienbetrieb aus Griechenland!

Gemeinsam mit MiLa könnt ihr jetzt sonnengereifte Zitrusfrüchte vom Hof Diamantopoulos direkt vom Erzeuger bestellen – ganz ohne Zwischenhandel.

Zur Auswahl stehen zwei Varianten:

– 10 kg Orangen oder

– eine Mix-Kiste mit 6 kg Orangen, 3 kg Clementinen & Zitronen. 🍊🍋

Eure Kiste könnt ihr ganz bequem bei uns im MiLa abholen – nachhaltig, fair und mit Geschmack, wie er sonst nur unter der Mittelmeersonne zu finden ist.

👉 Hier geht’s zur Aktion auf Startnext:

https://www.startnext.com/orangen-frisch-gepflueckt

Mehr Eindrücke vom Hof & der Ernte findet ihr auf Instagram:

https://www.instagram.com/hof_diamantopoulos/

Viele Grüße

Angelos & Kristin, Hof Diamantopoulos

FÜR DAS FEST

Das Weihnachtssortiment ist eingetroffen und wartet schon in den Regalen. Nehmt euch gerne ein bisschen mehr Zeit, um zu sehen, welche Köstlichkeiten wir für euch eingekauft haben!

BESSER SPÄT ALS NIE UND LECKER ALLEMAL

Stollen gehört seit dem 14. Jahrhundert zu Weihnachten in Deutschland. Hier ein Rezept von zwei unserer Mitglieder:
Teig:
3 kg Mehl (Dinkel 630 oder Weizen 405)
450 g Zucker
300 g Hefe
ca. 3/4 l Milch

1. Vorteig ansetzen:
Mehl sieben, in eine Schüssel geben
Zucker dazu, mit dem Mehl vermengen und der Mitte eine Mulde formen
ca. 1/2 l Milch erwärmen
Hefe darin auflösen und das Gemisch in die Mulde geben, mit dem Mehl etwas verrühren,dann mit einem Tuch abdecken und gehen lassen

2. 4x Vanillezucker,
35 g Salz
1,2 kg Butterschmalz dazu geben und den Teig gut verkneten
wieder gehen lassen (Wir lassen ihn immer über Nacht gehen)

3. geriebene Schale von 2 Zitronen
300 g Zitronat
80 g gemahlene bittere Mandeln (am besten geht die Schale ab, wenn man sie 2 Mal mit kochendem Wasser überbrüht)
400 g süße Mandeln (ca. 100 g nach dem Brühen klein hacken, den Rest mahlen)
1kg Sultaninen (mit den Korinthen am Vortag in Rum einlegen)
500 g Korinthen
alles in den Teig, wieder gut durchkneten.

4. Stollen formen und bei 160 Grad ca. 45 Minuten backen; Zeit ist je nach
Stollengröße unterschiedlich, ein Blick in den Herd und ein spitzes Messer helfen,
zu erkennen, ob der Stollen fertig ist.

5. Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, mit flüssiger Butter bestreichen und
abkühlen lassen, dann ein zweites Mal mit flüssiger Butter bestreichen und mit
Zucker und Puderzucker bestäuben, gut verpacken (z.B. Alufolie und Gefriertüte)
und kühl lagern. Der Stollen braucht Zeit zum Reifen, deshalb backen wir Anfang
Ende Oktober/Anfang November).

So machen wir das und damit es sich auch wirklich lohnt, backen wir Dinkel- und Weizenstollen.
Liebe Grüße, Katja und Xenia

WEIHNACHTSFLEISCH VOM FEINSTEN

Eine Weihnachtsfleisch-Bestell-Liste liegt vor für die, die gerne das Weihnachtsessen traditionelle feiern möchten. Bestellschluss ist 1.12.2025, Abholtermin dieses Jahr 18.12.2025 festgelegt, da die Geflügelware tiefgefroren kommt (aufgrund von Vogelgrippe-Vorschriften) und wir dafür keine Lagerkapazität haben. Eine Bestellliste wird als PDF angehängt.

SALON A REBOURS

Wir wurden vom Salon a Rebours eingeladen, in diesem „Internationalen Jahr der Genossenschaften“ uns vorzustellen. Und genau das haben Vera, Anna und Rike vom Vorstand und Steffi als Mitglied sowie Reinhard als Lieferant getan. Nach dem Motto „MiLa bietet den Geschmack einer Zukunft, in der es um Menschen geht und nicht um Gewinn“ konnten das aufgeschlossene und interessierte Publikum ein Eindruck gewinnen, was, wie, wer und warum es MiLa gibt sowie was, wie und wer wir sind. Es gab einen netten Austausch innerhalb eines ausgelesenen Kreises kommunikativer Menschen. Mit dem Thema der Leitprinzipien von MiLa, kehrten die Freundinnen und Freunde des Salons zu ihren Anfängen vor 8 Jahren zurück: der demokratische und solidarische Ökonomie. Das passt!

UNSEREN FLYER GIBT ES DEMNÄCHST DIGITAL

Sicherlich gibt es Menschen, die gerne Mitglied beim MiLa werden möchten, aber noch nicht wissen, dass es uns gibt. Manchmal sind diese Menschen eher „digital“ zu erreichen. Dafür haben wir eine digitale Version unseres Flyers geschaffen, die ihr gerne weiterleiten dürft. Wer Interesse hat, unser neuen Flyer als PDF an alle digitalen/urbanen Nomaden, könnt ihr dann versenden.
Bis zum nächsten Newsletter hoffen wir, den Flyer sowie die Newsletter und andere wichtige und interessante Dokumente für euch zum herunterladen bereitstellen zu können. Wir informieren, sobald es soweit ist.

AUCH MILA MACHT MAL PAUSE

Bitte notieren:
Ladenschließung in der Weihnachtszeit:
27.12.2025 geschlossen.
2./3.1.2026 geschlossen.