



QUER / gebürstet

Redeckers kleines
Bürsten-Magazin

Ausgabe Nr. 27 · Januar 2023



DER NEUE REDECKER-KATALOG IST DA!

Trends und Neuheiten für 2023!

Nachhaltig leben – das ist für viele im Alltag immer noch eine Herausforderung. Wir finden: Mit den richtigen Werkzeugen ergibt sich vieles von selbst! An unseren Neuheiten für 2023 lässt sich das super ablesen. Fast alles ist komplett kunststofffrei und erfüllt seinen Zweck viel besser als die Alternativen aus Plastik – ein Beispiel dafür sind die kosmetischen Ohren-Reiniger aus Holz und medizinischem Edelstahl.

607072
Ohren-Reiniger
naturfarben



607075
moosgrün



607073
hellrosa

607074
altrosa



Nicht nur bei den Produkten haben wir in diesem Jahr Neues zu bieten: Wunderbare neue Fotos und Videos von unseren Produktwelten sind entstanden und können auf redecker.de und YouTube bewundert werden.

Sie übermitteln mehr als Material und Produkt-Idee und zeigen das „Redecker-Gefühl“ von einer ganz anderen Seite.

Sie dürfen gespannt sein – wir werden demnächst nach und nach neue Filme und Fotos online und in den sozialen Medien zeigen. Folgen Sie uns um nichts zu verpassen! Das Material stellen wir Ihnen danach natürlich auch gerne zur Weiterverwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihr Feedback!



LIEBE KUNDEN UND FREUNDE,

der neue Redecker-Katalog zeigt sich in neuer, frischer Optik und Farbe – wir sind ganz verliebt in die Pastelltöne! Beim Inhalt sind wir aber allen Redecker-Traditionen treu geblieben: Neue nachhaltige, praktische und schöne Produkte, soweit das Auge reicht. Viele vor allem kunststofffreie Highlights finden Sie schon hier in Quergebürstet beschrieben. Außerdem setzen wir unsere DIY-Reihe fort und erkunden ein bisschen die Milchsäure-Fermentation – natürlich mit nachhaltigen Redecker-Produkten! In eigener Sache: Jutta und Gernot sagen in dieser Ausgabe nach 35 Jahren Danke und verabschieden sich aus dem operativen Geschäft ... natürlich mit einem kleinen Augenzwinkern – denn ganz wird sie das Bürstenhaus nie loslassen! Wir wünschen Ihnen und Euch allen viel Spaß beim Lesen und Schmökern.

Ihre Redeckers
quergebuerstet@redecker.de

IN DER KÜCHE:

Absolut nachhaltig ist unser neuer Kokos-Pfannenschaber 325520 – er ist ohne weiteres Material direkt aus der Kokoschale geschnitten und hat ein praktisches Juteband, an dem er aufgehängt schnell trocknet. Der Schaber entfernt nicht nur sehr schonend Eingebanntes von Backblechen und Pfannen, sondern eignet sich auch als Grillrost-Reiniger. Wenn er im Laufe der Zeit aus-

franst, kann er einfach mit einem scharfen Messer nachgeschnitten werden. Er hängt in unserer Küche direkt neben der Spüle, zusammen mit den neuen farbigen Spültüchern 252123 und dem Luffa-Spülpad 253585. Als Trio erfüllen sie jede Reinigungs-Aufgabe vom harten Kratzen bis zum sanften Wischen. Mehr braucht man nicht! ... außer vielleicht den Kupfer-Microfasertüchern, die sich speziell für die schonende Grundreinigung von Metall und Glas eignen ...

(immer anfeuchten!). Mehr Neuheiten-Highlights für die Küche gibt's in unserem DIY-Beitrag ... aber nicht vergessen dürfen wir den neuen Salat-Frischebeutel aus reinem Baumwollmusselin.

AB IN DEN GARTEN!

Unsere Gartenwerkzeuge haben Zuwachs bekommen – Handgrubber, Unkrautstecher und Sauzahn nehmen ihre

325520
Kokos-Pfannenschaber



253585
Luffa-Spülpad



252123
Spültuch



802142
Salat-Frischebeutel



DO-IT-YOURSELF MIT REDECKER

Gemüse in der Redecker-Küche: Rohkost mit dem Bekömmlichkeits-Plus

Ofengemüse? Gibt's bei uns ständig. Kürbissuppe? In allen Varianten ausprobiert. Was geht noch mit frischem Gemüse, möglicherweise sogar aus dem eigenen Garten? Wir sind auf dem Fermentierungstrip!



FERMENTIERUNG: GESUNDER VITAMIN-KICK SEIT JAHRTAUSENDEN

Fermentierte Lebensmittel gehören seit Jahrtausenden zu unserem täglichen Speiseplan. Wein, Bier, Sauerteig-Brot und Käse sind wohl ihre prominentesten Vertreter. Doch auch „eingemachtes“ Gemüse wie z.B. Sauerkraut gehört zu den fermentierten Köstlichkeiten und wird noch

viel zu selten selbst hergestellt – dabei ist es so einfach! Das im Supermarkt gekaufte Sauerkraut ist meist mit Branntweinessig versetzt und dazu pasteurisiert (hoherhitzt) – damit gehen die positiven Effekte der probiotischen Bakterien, die beim Fermentieren entstehen, leider verloren. Die

„guten“ lebenden Milchsäure-Bakterien helfen uns, unsere Darmflora gesund zu erhalten. Gemüse kann durch milchsäures Vergären ganz einfach zu köstlicher, bekömmlicher Rohkost verarbeitet werden – und ist durch die Fermentierung sogar sehr lange haltbar.

305636
Gartenmöbel-Bürste



792701
Anzündwolle



753806
Juteschnur mit Klammer
und Schneidmesser



Aufgabe ernst und sind robuste und plastikfreie Gartenarbeiter für den Tag im Beet. Neben der neuen Pflanzleine finden wir die Juteschnur mit „Schneideklammer“ praktisch: Die Klammer kann überall angesteckt werden, mit der integrierten Klinge wird die gespannte Schnur sauber abgeschnitten. Ein echtes Highlight ist aber die neue Gartenmöbel-Bürste, die neben der perfekten „Schrubber“-Form vor allem durch ihren Besatz punktet: Die Mischung aus Kokos und Fibre hat die richtige Härte und Sanftheit zugleich, um Erdreste und (Blüten-)Staub vollständig zu entfernen – sie nimmt auch feuchten Schmutz nicht krumm und kann sogar komplett nass eingesetzt werden.

Einen kleinen Exoten mussten wir aus Begeisterung einfach noch mit aufnehmen: Die neue feine Anzündwolle 792701 ist genau das Richtige für Outdoor-Fans, Camper und Abenteurer (oder auch Ofenliebhaber). Ein winziger Funke genügt und sie fängt Feuer!

... UND WIEDER REIN!

Unser persönliches Highlight: Die kleine Kleiderbürste in Igelform ist uns gut gelungen und liegt perfekt in der Hand! Ihre kräftigen schwarzen Borsten entfernen Schmutz und frischen Textilien schnell wieder auf. Endlich gibt es

außerdem unsere geniale Naturkautschuk-Fusselbürste auch als richtigen Besen – mit Gewinde, um einen Stiel anzuschrauben. Handeingezogene Redecker-Spitzenqualität, die z.B. die Entfernung von Hunde- oder Katzenhaaren auf ein neues Niveau hebt. Apropos Gewinde: Der wunderschöne Straußenwedel 468810 hat dieses Extra jetzt auch bekommen und kann mit unseren Teleskop- oder Besenstielen seinen Dienst ab sofort auch in den höchsten Höhen leisten.

Wie das geht? Einen frischen Bio-Weißkohl oder -Spitzkohl vierteln und mit einem Gemüsehobel in nicht zu dünne Streifen hobeln, dabei den Strunk vorher keilförmig und großzügig ausschneiden. In eine große Schüssel geben und mit natürlichem Meersalz (möglichst kein industriell hergestelltes Siedesalz oder Salz mit Rieselhilfe!) (1 Teelöffel Salz auf ein Kilo Gemüse) mischen. Das Salz wird nun kräftig per Hand eingearbeitet, bis der Kohl Wasser gezogen hat und keine Salzkörner mehr fühlbar sind. Jetzt kommt der Redecker Kartoffelstampfer zum Einsatz: In ein vorher sterilisiertes Einmachglas (perfekt geeignet ist unser Glas 857061) wird nun Schicht um Schicht aus der Schüssel gefüllt und jeweils kräftig mit dem Kartoffelstampfer verdichtet. Alternativ können auch unsere Glasaufsätze 857038 oder 857044 verwendet werden, um Gemüse mit ein wenig Salz direkt ins Glas zu hobeln und zu stampfen.

Wenn das Gemüse frisch war, entsteht soviel Flüssigkeit, dass es im Glas mit einer Lake-Schicht bedeckt ist und

nichts mehr herausguckt. Das ist wichtig – sonst gewinnen die falschen Bakterien und alles verdirbt. Innerhalb von 2-3 Tagen beginnt dann der spannende Prozess, der aus Kohl & Co. köstliches Sauerkraut macht: Freundliche Bakterien kommen aus dem Nichts und verwandeln die Flüssigkeit in eine köstliche Beizlake, die das Gemüse haltbar und schon roh bekömmlich macht; dabei entsteht Kohlendioxid. Je nach Gäraktivität sollte der aufgeschraubte Deckel deshalb ab und zu geöffnet werden, damit es entweichen kann. Nach ca. 2 Wochen ist das Sauerkraut fertig und kann mit Lorbeer, einer Nelke, einem Löffel Honig und einem Schuss Weißwein oder Sekt gekocht werden. Bei uns kommt es dazu allerdings leider nicht, weil wir den gesunden Snack vorher schon roh aufgegessen haben. Das Beste: Das geht nicht nur mit diversen Kohlsorten, sondern auch mit fast allen Wurzelgemüsen, sogar Zucchini oder Möhren lassen sich so veredeln und roh oder gekocht genießen. Haltbar sind sie für Wochen!

857061
Glas, 500 ml



752732
Kartoffelstampfer



857044
Gemüseraspel



857038
Hobel

772115
Sport-/Saunatuch



AB INS BAD!

Unsere neuen Massagehandschuhe und -Bürsten wurden allesamt plastikfrei und nur aus Naturmaterialien hergestellt – die neuen bunten Sport-/Saunatücher sind sogar nur aus Restgarn gewebt. Besonders gefällt uns der neue Massagehandschuh 615025: Mit seiner perfekten Mischung aus Rosshaar und Baumwolle ist er „rubbelig“ und weich zugleich; Rosshaar ist für die Hautmassage eine echte Entdeckung! Für die Kleinsten und richtige „Matschfüße“ haben wir uns die Kinderfußbürste ausgedacht, die mit ihrer witzigen Form zum „Selber-Bürsten“ einlädt und schön weich ist. So kitzelt's nicht ganz so schlimm! Noch viel mehr Massage-Neuheiten gibt es im neuen Redecker-Katalog. Auch die funktionalen neuen Rasierständer machen eine gute Figur im Badezimmer. Der Rasierhobel und der geniale Klingenschutz aus Leder ergänzen sie perfekt – vor allem auf Reisen!

615025
Massagehandschuh



071011
Kinder-Fußbürste



Nachdem wir unseren neuen Kartoffelstampfer dafür zweckentfremdet haben, wollen wir aber noch auf seinen ursprünglichen Zweck hinweisen: Er stampft gekochte Kartoffeln mit Butter und Milch im Topf zu seidigen Pürees, kann aber auch für rohe Klöße genutzt werden: Die roh geriebenen Kartoffeln kommen in unseren Kloßsack, der Stampfer wird eingesetzt, um Feuchtigkeit und Stärke „auszutreiben“. Die Kartoffelraspeln können dann zu rohen Klößen oder Kartoffelpuffern weiterverarbeitet werden. Die sich unten in der Flüssigkeit absetzende Stärke kommt zurück in den Kloßteig. Alternativ kann man über das „Beutel-Stampfen“ übrigens auch Beeren entsaften ... Alles in allem recht vielseitig, unser neuer Stampfer, oder?



802127
Kloßsack/Presssack



Jutta und Gernot: Ein kleines „Tschüß!“

Vor ziemlich genau 35 Jahren haben wir das Bürstenhaus Redecker von unserem Vater Friedel, dem „Boss“, übernommen. Damals wussten wir nicht, dass es zu unserer Lebensaufgabe werden würde, schöne, praktische und nachhaltige Bürsten, Besen und vieles mehr herzustellen und anzubieten. Und noch weniger konnten wir ahnen und darauf hoffen, dass unser Sohn Felix mit seiner Frau Jana einmal diesen Weg fortführen und das Unternehmen leiten würde.

In den letzten Jahren haben wir beide uns Stück für Stück aus der Unternehmensleitung und dem Tagesgeschäft zurückgezogen und den Jüngeren das Feld überlassen – sie machen das großartig!

Deshalb ist es für uns heute Zeit, einmal „Danke“ und auch ein bisschen „Tschüß“ zu sagen. Wir sind allen Mitarbeitern, Freunden und Kunden dankbar für tolle gemeinsame Jahre von den aufregenden ersten Jahren – als Nachhaltigkeit noch ein Fremdwort war und wir als „Ökos“ belächelt wurden – bis zum heutigen Tag.

Für uns und das ganze Unternehmen ist das kein tiefer Einschnitt, sondern ein vor langer Zeit begonnener und jetzt abgeschlossener Übergang. Und tränen-

reiche Abschiede gibt es auch nicht: Wir sind nicht aus der Welt und weiterhin erreichbar; sowohl in der Werkstatt als auch auf den Messen werden wir immer wieder mal auftauchen, weil wir

den Austausch mit unseren Kollegen und Kunden lieben. Aber wir genießen ab jetzt auch die Zeit für uns und unsere vielen Interessen – ohne das Bürstenhaus und viele tägliche Pflichten.



KOLUMNE

Vom Gartenbauer zum Bürstenmacher

Als mein Vater Friedel Redecker 1987 starb, war ich als selbstständiger Gartenbauer kein Bürsten- und Besenfan. Ich wusste zwar, wie man Bürsten herstellt und war zusammen mit meinem Vater auch schon von Tür zu Tür unterwegs gewesen, um seine Bürsten anzubieten (er war seit seiner Kindheit blind) – aber ich hatte anderes vor. Jutta und ich fuhren dann aber natürlich mit den Resten aus seiner Produktion auf einen der inzwischen in Mode gekommenen Bauernmärkte, um zu verkaufen, was wir hatten. Der Erfolg verblüffte uns – gutes Handwerk und Qualität waren plötzlich wieder heiß begehrt! Also beschlossen wir noch „ein bisschen“ weiterzumachen. Und daraus wurde eine zuvor nie erahnte

Liebe, die nun seit 35 Jahren andauert. Die ersten Bürsten wurden in unserem Keller hergestellt, Buchhaltung und Unternehmensorganisation brachten wir uns selbst bei. Was für eine Zeit! Die Friedensbewegung... erste Versuche, ökologisch zu wirtschaften ... es entstand so etwas wie ein Aufbruch, an dem viele teilnahmen. Wir waren plötzlich Teil einer Bewegung. Heute ist aus den Anfängen von damals globale Politik geworden, zumindest was den Klimaschutz angeht. Und wir sind stolz, unseren Teil beigetragen zu haben – und dass unsere Vision fortgeführt wird.

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Gernot Redecker".

Ihr Gernot Redecker



WER DARF FEIERN?

Jubiläen bei Redecker

In diesem Jahr können wir einigen Jubilären gratulieren, allen voran natürlich den allerersten Redecker-„Mitarbeitern“: Jutta und Gernot sind seit 35 Jahren im Geschäft und sagen in dieser Ausgabe zumindest ein kleines „Tschüß!“. Aber auch Sabine Kraak war fast von Anfang an dabei und kann auf 25 Jahre Redecker zurückblicken. Als nächste folgt Anna Rautenberg, die – wie schnell vergeht die Zeit! – schon seit 15 Jahren dabei ist. Silke

Metje darf sich über 10 Jahre bei uns freuen – und wir mit ihr. Euch allen einen herzlichen Dank für Eure Treue, Eure gute Laune und die unermüdliche Arbeit!

Ein ganz besonderer Dank gilt natürlich unseren Gründern: Jutta und Gernot haben das Bürstenhaus Redecker nicht nur gegründet, sondern auch über Jahrzehnte mit Liebe geführt und mit Leben und Atmosphäre gefüllt.



„Einer Schildkröte unter Wasser zu begegnen ...“

... ist eine lebensbereichernde Erfahrung, die man nie wieder vergisst.“

Im Jahr 2020 fing es an: Die Redecker-Tradition, zu Weihnachten leckere Plätzchen als Geschenk zu versenden, wandelten wir zu einer Spenden-Aktion im Namen unserer Kunden um. So fanden wir mit der BUND-Streuobstwiesenaktion 2020 und der Aktion Baum 2021 tolle Möglichkeiten, andere zu beschenken – und damit etwas Gutes zu unterstützen. Diesmal reisen wir etwas weiter und unterstützen ein Projekt, das dringend Hilfe benötigt: Die Turtle Foundation setzt sich ganz konkret für die Rettung der unterschiedlichsten Meeres-Schildkrötenarten ein, von denen fast alle (!) vom Aussterben bedroht sind. Vor allem der Plastikmüll in den Weltmeeren gefährdet die Bestände. Aber auch Fischerei-Beifang, die Wilderei und der illegale Nestraub der als Delikatesse geschätzten Eier bringen die Turtles an den Rand der Ausrottung.

Die Turtle Foundation konnte mit ihren örtlichen Schutzprogrammen die Anzahl der im Schutzgebiet getöteten Schildkröten in den letzten Jahren drastisch reduzieren: Mit ehrenamtlichen Volontären und einheimischen Rangern überwacht sie viele betroffene Strände und reinigt sie regelmäßig von Plastikmüll. Darüber hinaus wird mit Informationsprogrammen und vielfältigen Aktionen vor Ort gegen die Wilderei gearbeitet. Wir finden das großartig und unterstützen die Turtle Foundation mit Spenden!



Messetermine 2023:

Wir freuen uns auf Sie!

Top Drawer

Top Drawer in London
15. bis 17. Jan. 2023 | H29

MAISON&OBJET

Maison & Objet in Paris
19. bis 23. Jan. 2023 | Halle 3 | A39

ambiente

Ambiente in Frankfurt
3. bis 7. Feb. 2023 | Halle 9.0 | D32

SPRINGFAIR

Spring Fair in Birmingham
5. bis 8. Feb. 2023 | Halle 4 | H70-J71

glee

Glee in Birmingham
27. bis 29. Jun. 2023

home & gift

Home & Gift in Harrogate
16. bis 19. Jul. 2023 | Dp1-A71



Bürstenmanufaktur seit 1935

Impressum

QUERgebüsstet –
Redeckers kleines Bürsten-Magazin
erscheint unregelmäßig mehrmals
jährlich und wird herausgegeben vom
Bürstenhaus Redecker GmbH
Bockhorster Landweg 19
DE-33775 Vermold
Tel. +49 (0) 54 23 - 94 64-0
quergebueestet@redecor.de
www.redecor.de

Chefredaktion:
Jana Redecker

Einzelpreis:
55 Cent zzgl. Versandkosten

Redaktion und Herstellung:
Weiß & Partner, Oldenburg,
www.weiss-partner.com