# bla

**Der BauernLadenAnzeiger**

35 März 2018

Die Neuen von der Ziegerei

Billigfleischbremse endlich beschlossen

Kunst für Bodenfruchtbarkeit in Namibia

Neu im Regal - Curry und Haarseife

Vorgestellt: Guido Gallmann

Bla macht glücklich

Münchhausen Deli eröffnet

Sauerkraut-Birnen-Quiche

# Die Neuen von der Ziegerei

## *Sophia Traut und Hiob Schmitt haben Imkes Hof übernommen*

Im vergangenen Jahr haben Sophia Traut und Hiob Schmitt von Imke Dirks Die Ziegerei übernommen und beliefern uns weiterhin mit den gleichen gut schmeckenden Käsesorten.

Die Ziegenherde und die Käserei sind offensichtlich in guten Händen. Sophia, 29, ist Agrarwissenschaftlerin und hat in verschiedenen Milchziegenbetrieben gearbeitet. Hiob, 33, war in seinem kaufmännischen Beruf nicht so glücklich.

Nach einem Praktikum in einer kleinen Hofkäserei schulte er um zum Fachagrarwirt für handwerkliche Milchverarbeitung.

Vor ungefähr drei Jahren wurde beiden klar, dass sie einen Betrieb übernehmen wollten. Sie guckten sich einige an, führten Gespräche – und dann stießen sie auf Imkes Inserat: Ziegenherde zu verkaufen. Im letzten Sommer lernten sie alles kennen und wurden sich im November mit Imke einig. Glücklicherweise können sie auch auf dem Hof wohnen.

Nach kurzer Zeit tätigten sie die erste größere Investition: eine Rohrmelkanlage, die die Milch nach dem Melken direkt in Tanks weiterleitet. So geht alles etwas schneller und es ist ein geschlossenes System. Die Milch kommt nicht mit der Außenluft in Berührung. „Gerade für den Rohmilchkäse ist das wichtig und ermöglicht eine gleichbleibende Produktqualität“, erklärt uns Hiob. „Und wir müssen nicht mehr die Milch in Eimern rüberschleppen“, freut sich Sophia. „Das genieße ich jeden Tag!“

„Die Rohrmelkanlage hier in den alten Gebäuden einzubauen war viel schwieriger als gedacht und hat sehr lange gedauert“, erinnert sich Hiob.

Im Ziegenstall erleben wir, wie verschmust mancheTiere sind. Sie lassen sich genüsslich von Sophia kraulen und sehen aus, als würden sie gleich wie eine Katze schnurren vor Wohlbehagen. Andere sind schüchterner, aber Sophia und Hiob haben alle Tiere sofort als offen und zugänglich erlebt. „Die mit den weißen Streifen ist „Funny“ - sie heißt so, weil sie so viel Quatsch macht“, erzählt Sophia. „Sie turnt dauernd rum und versucht sogar Salto zu schlagen!“ „Pippi“ schläft an den komischsten Stellen, mal fanden wir sie im Futtersack eingegraben, sie kletter auch gerne über die Absperrungen“. Dann bewundern wir den Bock „Osborn“ - sehr eindrucksvoll sieht er aus mit seinen spitzen langen Hörnen und einem kräftigen Bart. Bei Frost bleiben alle drinnen, weil die Kälte zu viel Energie kosten würde, aber jetzt bei milderen Temperaturen sind sie gerne nachmittags ein paar Stunden draußen, da haben sie richtig „Hummeln im Hintern“.

„Warum habt ihr euch für Ziegen entschieden“, fragten wir die beiden. „Die sind viel cooler, aufgeweckter und kecker als andere Tiere. Es sind ausgeprägte Individuen, es macht Spaß, ihre Eigenarten kennenzulernen. Und umgekehrt beobachten sie uns auch sehr genau, wie wir reagieren“. Hinzu kommt, dass Ziegenkäse sehr bekömmlich ist. Die Milch hat feinere Strukturen. Bei der Verarbeitung ist sie aber auch empfindlicher. Sophia und Hiob haben Imkes Rezepte übernommen. Täglich wird die Milch kontrolliert und auch der gesamte Herstellungsprozeß wird dokumentiert. Es ist spannend, wie sich Jahreszeiten, Futter u.a. Komponenten auf den Geschmack des Käses auswirken. Gefüttert wird keine Silage, sondern gehäckselte gelbe Bete von einem Biobetrieb in der Nähe und Heu, Kraftfutter und Möhren vom Gut Rosenkrantz, Neumünster.

Dann geht es weiter in den Stall mit den niedlichen kleinen Zicklein – ca 100 wurden in den letzten sechs Wochen geboren. Es werden sicher noch 20 bis 40 Lämmer dazukommen in nächster Zeit. Die Böcke und ein Teil der weiblichen Lämmer werden geschlachtet, denn die Herde soll nicht noch größer werden.

Die Zicklein hüpfen munter und verspielt in ihren Buchten herum. Sie bekommen Milch aus Eimern, an denen sechs Nuckel zum Trinken sind, und Kraftfutter.

Zur Zeit arbeiten zwei PraktikantInnen auf dem Hof. Es gibt immer wieder Interessierte für eine solche Mitarbeit.

Wie wird vermarktet? Sophia und Hiob machen gute Erfahrungen mit dem Versand durch ups. Die gekühlte Ware ist immer am nächsten Tag vor Ort im Raum Hannover/Hamburg in ca 25 Hofläden, kleinen Bioläden und bei Wochenmarktbeschickern.

In zwei bis drei Monaten werden wir wieder Schnittkäse bekommen. Zu Ostern geht die Fleisch- und Wurstvermarktung los. Wir bekommen demnächst per Fax Preislisten für Bestellungen.

Der Bauernladen wünscht beiden ein weiterhin gutes Gelingen!

*RR*

**Stolzer Vater von 100 Zicklein in diesem Jahr: Ziegenbock Osborn**

### Liebe Genossin Imke,

danke für die wunderbaren Ziegenkäse, die wir all die Jahre von dir bekommen haben! Der Ziegenkäse natur, die Frischkäsedöschen, der Ziegenbrie – das war bisher dein Handwerk.

Jetzt hast du die Ziegenherde und deine Käserei weitergegeben an sachkundige, engagierte Nachfolger: Sophia Traut und Hiob Schmitt, von denen wir inzwischen die gleichen Sorten und in ebenso guter Qualität verkaufen.

Da du weiter auf deinem Hof wohnst, wirst du auch weiterhin Freude an den Ziegen haben – wir wünschen dir alles Gute und freuen uns, dass du Mitglied in der EVG bleibst!

**bla**
ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
www.bremer-evg.de
Redaktion
Renate Richter (*RR*)
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann

*Wir gratulieren*

# Billigfleischbremse endlich beschlossen!

## *100 Prozent Bio für Bremer Kitas und Schulen*

Nach jahrelangem Hin und Her ist jetzt ein verbindlicher Aktionsplan beschlossen worden. Das Agrarpolitische Bündnis Bremen, in dem unsere GenossInnen vom Verein SozialÖkologie sehr aktiv sind, hat dazu eine Pressemitteilung veröffentlicht:

„Das Agrarpolitische Bündnis Bremen (ABB) begrüßt, dass der Bremer Senat heute endlich den Aktionsplan 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ beschlossen hat und damit eine Ernährungswende in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung eingeleitet wird. Bremen ist damit die erste Großstadt in Deutschland, die sich das Ziel gesetzt hat, zukünftig - mittels eines fünfjährigen Aktionsplans - in Kitas und Schulen kein Billigfleisch mehr einzusetzen und schrittweise die Verpflegung bis 2022 auf 100 Prozent Bio-Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung und der ökologischen Landwirtschaft umzustellen.

In kommunalen Krankenhäuser sollen bis 2024 zwanzig Prozent der Lebensmittel „Bio“ sein und in Kantinen soll es ein Bio-Modellprojekt geben“.

„Wenn mit dem heute beschlossenen Aktionsplan auch nicht alle unsere Wünsche in Erfüllung gegangen sind, so freuen wir uns, dass sich der rot-grüne Senat dazu durchgerungen hat, eine Billigfleischbremse zu beschließen und in öffentlichen Kitas und Schulen bis 2022 nur noch Lebensmittel aus der klimafreundlichen ökologischen Landwirtschaft einzusetzen“, so Peter Bargfrede, Sprecher vom Agrarpolitischen Bündnis Bremen und Vertrauensperson des Bürgerantrags „Kein Billigfleisch in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“, der 2015 auf den Weg gebracht wurde.

„Insbesondere sind wir froh darüber, dass zukünftig auch in sozial benachteiligten Stadtteilen alle Kinder in öffentlichen Bremer Kitas und Schulen eine gesündere und ökologischere Verpflegung erhalten sollen – ohne dass die Eltern Mehrkosten zu tragen hätten“, so Monika Baalmann.

Im Bla 26 und Bla 29 haben wir über den Bürgerantrag berichtet.

Das Agrarpolitische Bündnis Bremen (ABB) ist ein Zusammenschluss lokaler Initiativen mit überregionalen Nichtregierungsorganisationen

- Agrarpolitischer Arbeitskreis im Landkreis Verden und Umzu
- Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft AbL
- Umweltverband BUND
- Brot für die Welt
- Bremer Erzeuger-Verbraucher- Genossenschaft EVG
- Ökomarkt Bremen
- Pro Vieh
- Verbraucher AnStiftung
- Verein SozialÖkologie

*RR*





# Kunst für Bodenfruchtbarkeit in Namibia

Der Verein PSI Praktische Solidarität International mit seiner Vorsitzenden Edith Schütt hat unter anderem ein Projekt in Namibia durchgeführt, wo durch EM (effektive Mikroorganismen) aus Wüstensand fruchtbare Böden wurden, die teilweise 2-3 Ernten im Jahr ermöglichen. Mittlerweile gibt es 57 Hofstellen mit 618 Bewohnern, die dabei sind, die landwirtschaftliche Arbeit umzustellen und sich selbst zu versorgen.

Um dieses Projekt zu unterstützen, verkauft Petra Schröder ca. 40 klein- und mittelformatige Acrylgemälde, deren Erlös für das noch fehlende EM verwendet werden soll. ***Der Bilderverkauf findet am 5. und 6. Mai vor unserem Laden statt.***

*Petra Schröder*

VERANSTALTUNGEN mit VivoLoVin!

OFFENES TASTING jetzt jeden 3. Donnerstag im Monat!

18.01. **Offenes Tasting: Grenache, Garnacha, Cannonau**
Duckwitzstraße 54-56 | 5 EUR | ab 18.30 Uhr

15.02. **Seminar: Käse&Wein-Parcours**
Duckwitzstraße 54-56 | 20 EUR | Beginn: 19.00 Uhr
(Anmeldung erforderlich)

15.03. **Offenes Tasting: Winzer Albet i Noya**
Duckwitzstraße 54-56 | 5 EUR | ab 18.30 Uhr

04.04. **Wein-Sensorik-Seminar**
Duckwitzstraße 54-56 | 20 EUR | Beginn: 19.00 Uhr
(Anmeldung erforderlich)

19.04. **Offenes Tasting: Deutsche Weiß- und Grauburgunder**
Duckwitzstraße 54-56 | 5 EUR | ab 18.30 Uhr

17.05. **Offenes Tasting: Rosé zum Frühlingsbeginn**
Duckwitzstraße 54-56 | 5 EUR | ab18.30 Uhr

21.06. **Offenes Tasting: Terassenweine**
Duckwitzstraße 54-56 | 5 EUR | ab 18.30 Uhr

31.08.-01.09. 30 Jahre VivoLoVin Hausmesse

VivoLoVin OHG Bioweine | Duckwitzstraße 54-56
28199 Bremen | 0421 -51 80210
www.vivolovin.de
www.facebook.de/vivolovin

VIVO LO VIN reine Weine

## Generalversammlung der EVG

**Donnerstag**
**14. Juni**
**19 Uhr**
**im Lagerhaus**

## Bauernladen Kaffeestand auf dem Bremer Keramikmarkt

**am 23. und 24. Juni 2018**
**in den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle**

# Neu im Regal

## Meenas und Renukas Currymischungen

Meena und Renuka sind zwei Hausfrauen aus Auroville in Südindien, die ihren Kindern ein Studium ermöglichen wollen.

Surya Ormeloh und Nils Lalleike aus Auroville haben die Sorgen der einheimischen Landbevölkerung hautnah miterlebt. Sie wollen Currymischungen indischer Hausfrauen nach deren Originalrezepten produzieren und verkaufen. Ein Teil des Erlöses (mindestens 10 EUR/kg Bestellung) finanziert die Hochschulkosten der Kinder dieser Hausfrauen.

Die Curries werden in einer deutschen Gewürzmühle produziert und in einer Berliner Werkstatt für Menschen mit Behinderung verpackt.

Surya und Nils glauben, dass eine persönliche Gegenleistung besser geeignet ist als 'reiche' Menschen einfach für ein Studium spenden zu lassen: deshalb die Curries.

Eine Zertifizierung nach EG-Öko-Verordnung ist in Arbeit.

*Ortrud Staude*

COLLEGE CURRIES
Nils Lalleike
Holländer Weg 7
21483 Gülzow
collegecurries.de

## Citronella Haarseife aus Aleppo

Die FINigrana-Aleppo-Seife wird seit über tausend Jahren nach einem hochwertigen, natürlichen Verfahren in Aleppo hergestellt mit Oliven- und Lorbeeröl, ohne Tierversuche und Konservierungsstoffe.

Im Gegensatz zu den flüssigen Haarwaschmitteln wird kein Plastikgefäss benötigt und es entstehen viel geringere Transportkosten.

Haar – Seifen gibt es auch mit Rosmarin oder „Sensitiv“ mit Schwarzkümmelöl und kosten 5,40 EUR/Stück.

*RR*

http://finigrana.de/finigrana-haarseifen

# Aufschlag für Bestellungen wird erhöht

Bei der Sitzung von Ladengruppe/Aufsichtsrat/Vorstand am 6. März zur vorläufigen Bilanz für das Rechnungsjahr 2017 zeichnete sich ab, dass ein Minus zu erwarten ist.

Um das Defizit nicht weiter zu vergrößern, wurde beschlossen, ab sofort den Aufschlag auf vorbestellte Gebinde von 10 auf 20 Prozent (plus Mwst.) zu erhöhen. Damit bekommt man die Waren immer noch 10 Prozent billiger als beim Kauf von einzelnen Waren aus dem Ladenregal.

### Zu den Bestellungen:

Im Laden sind Kataloge unserer Lieferanten, z. B. Kornkraft. Bestellungen bitte in die Kladde (neben der Waage) eintragen, mit Bestellnummer, gern auch Seitenzahl im Katalog und unbedingt mit Namen und Telefonnummer für eventuelle Rückfragen.

Dabei muss man auf die Gebindegröße achten, manches gibt es einzeln, anderes mit sechs oder zehn Stück – wer etwas bestellt, muss ein ganzes Gebinde nehmen. Wenn man ein Gebinde von einem Produkt bestellt, das wir sowieso im Laden haben, ist es ebenfalls billiger, denn die Ladendienste haben dann weniger Arbeit damit.

*RR*





# Vorgestellt
# Guido Gallmann

***Hallo Guido – du kaufst gerade Basmatireis und Haferflocken – kochst du gerne oder lässt du dich lieber bekochen?***
Bekocht werden ist sehr schön, aber ich koche auch selber gerne. Ich schnippel jede Menge Gemüse, brate es in Öl an und dann kommt der Reis dazu, evt. Räuchertofu oder Erdnussbutter, manchmal was Scharfes mit Curry – da gibt es eine Unmenge Variationen.

***Gibt es ein Lieblingsgemüse?***
Hokkaido – und Tomaten – und Salat, am liebsten Feldsalat.

***Lebst du vegetarisch?***
Nicht völlig – ab und zu esse ich Fisch, sehr wenig Fleisch – aber einmal im Jahr eine richtig echte und gute Thüringer Bratwurst, die muss sein!

***Wie und wann bist du zu unserem Laden gekommen?***
Wir wohnen seit ungefähr 12 Jahren um die Ecke in der Bleicherstr.. Da haben wir den Laden entdeckt und sind gleich Mitglied geworden.

***Du bist Schauspieler am Bremer Theater – das ist dann sicher sehr praktisch.***
Ja, wirklich! Ich hab vorher mal zwei Jahre in der Neustadt gewohnt und bin dann zweimal morgens zur Probe und abends spät zu den Vorstellungen mit dem Rad gefahren, auch im Winter, manchmal musste ich sogar dreimal hin, das war nicht angenehm. In der Wohnung wohnte vorher ein ehemaliger Kollege vom Theater, von dem bekamen wir den Tipp und sind sehr froh darüber.

***Was heißt wir?***
Ich lebe mit meinem Freund Tomas Bünger zusammen. Er war 13 Jahre beim Bremer Tanztheater, arbeitet jetzt freischaffend, macht eigene Projekte auch als Choreograph mit Jugendlichen oder behinderten Menschen sowie als Gast-Dozent in Bangladesh. Mit unserer Genossin Magali Sander Fett hat Tom das TanzKollektivBremen gegründet.

***Über Magali haben wir in Bla 22 berichtet. Wie ist das überhaupt bei euch am Theater mit Arbeitsverträgen, Arbeitszeit und Gage?***
Da hab ich großes Glück – ich bin seit 2001 im Ensemble des Bremer Theaters fest engagiert. Nach mehr als 15 Jahren ist man unkündbar! Die Genossenschaft Deutscher Bühnenangehöriger verhandelt mit den öffentlichen Theatern für TänzerInnen, OpernsängerInnen, SchauspielerInnen Mindestgagen, Erhöhungen und alles andere so ähnlich wie im öffentlichen Dienst. Aber die Mindestgage beträgt gerade mal 2000 € brutto – letztlich handelt jede/r eine höhere Gage individuell aus – und darüber wird untereinander nicht groß geredet. Wir haben eine 40 Std Woche und im Sommer 6 Wochen Urlaub, da ist ja immer Theaterpause.

***Und klappt das mit der Arbeitszeit?***
Doch, so einigermaßen. Wichtig ist, dass man mittags eine längere Pause vor den Vorstellungen hat und eine Nachtruhe von elf Stunden.

***Wo bist du aufgewachsen?***
In Düren an der Rur, das liegt 40 km von Köln entfernt. Ich hatte eine vier Jahre jüngere kleine Schwester, das fand ich toll.

***Du wolltest nach der Schule gleich Schauspieler werden?***
Ja – im ersten Jahr hab ich an vier staatlichen Schulen vorgesprochen – puh, das war ein Stress! Es hat nirgendwo geklappt, einmal sagte man mir, ich sei komplett unbegabt! Dann hab ich mir ne Alternative überlegt: Als Zivi war ich an einer Schule für geistig behinderte Menschen gewesen, das fand ich gut – und so begann ich in Oldenburg ein Studium Sonderpädagogik mit Deutsch und Sport. Dann hab ich noch mal nen Rappel gekriegt und mich an der Schauspielschule Hamburg beworben und es hat geklappt. Aber das ist eine private Schule, ich bekam Schülerbafög und hab gearbeitet. Mit der Abschlussprüfung nach vier Jahren war ich staatlich anerkannter Schauspieler. Die Prüfung war sehr anstrengend, aber später hab ich gemerkt, wie wichtig so ein offizieller Abschluss ist, für die Rente und vieles mehr.

***Zur Zeit spielt Guido in folgenden Inszenierungen***
Der gute Mensch von Sezuan
Der Messias
Die Ratten
Il Barbiere di Siviglia
I'm Your Man
Scherbenpark
Tom Sawyer

***Eine Schauspielausbildung ist vielseitig, oder? Hast du auch ein Musikinstrument gelernt?***
Man lernt auch Gesang, Tanz, Steptanz. In vielen Aufführungen mussten wir singen, z. B. in der West-Side-Story. In einem Stück – Tartuffe – musste ich Orgel spielen – das hatte ich als Kind gelernt, erst Klavier und dann hat mich mein Lehrer an die Orgel rangeführt. Später hab ich eine Ausbildung zum Organisten und Chorleiter an der Kirchenmusikschule in Aachen gemacht. Damit konnte ich mir während der Ausbildung gut etwas verdienen als Organist bei Messen, auch als Chorleiter im Nebenamt. Für Tartuffe hat man mir dann

ein leichtes Stück komponiert für die Orgel, das ging gut.

***Wenn man was machen muss, was man bisher nicht konnte – besucht man dann dazu Kurse?***

Da werden besondere Spezialisten für dich angeheuert – ich musste mal fechten auf der Bühne, für diese Choreographie kam der bundesweit bekannteste Spezialist dafür nach Bremen, Klaus Figge, und übte das mit mir ein!

***Was machst du in deiner Freizeit und im Urlaub?***

Ich hab immer einen Stapel Lesestoff da liegen, höre gerne klassische Musik, gehe auch sehr gerne in die Oper oder ins Kino – aber oft klappt das nicht, zeitlich oder weil man zu müde ist.
An freien Wochenenden fahren wir gerne auf die ostfriesischen Inseln. Im Dezember waren wir auf Norderney, da kommt man gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln hin. Aber wir kennen auch alle anderen. Im Sommer lieben wir die kanarischen Inseln, da waren wir auch schon auf allen sieben. Weil da immer frischer Wind weht und der Atlantik schön kühl ist, ist es uns nie zu heiß dort, die Luft ist viel angenehmer als im Mittelmeer.
Als Jugendlicher bin ich mit Fahrrad und Zelt unterwegs gewesen. So zwischen 10 und 18 bin ich viele Wochenenden Wildwasser Kanu-Slalom gefahren.

***Du bist jetzt 51 – dein Beruf ist sicher besonders abwechslungsreich mit jedem neuen Stück und anderen Rollen – oder zieht es dich noch mal ganz woanders hin?***

Mal sehen, wie es mit Tom weitergeht – ob er in Bremen bleiben kann. Tom ist Bremer, seine Eltern leben hier, seine Schwester mit Mann und ihren Kindern – wir sind eine große Familie. Das hat man in meinem Beruf oft nicht so und macht mich sehr glücklich.

*Die Fragen stellte Renate Richter*

# Bla macht glücklich

Am 30. Dezember war es soweit: Renate und Klaus haben die Gewinner unseres Radio bla Preisrätsels zum Anlass des 7-jährigen Jubiläums vom Bauernladenanzeiger gezogen. Margot und ich durften die Laudatio halten und hatten uns dafür schick gemacht: so mit Radio bla Logo auf der Brust und aussagekräftigen Mikrofonen in der Hand.

Zwei Gewinnerin waren da, Monika Frenking (unten) und Jessica Buch (rechts), die eine Wunder-Tüte aussuchen konnten. Nach einem Schlückchen Sekt sollte ich umgehend die GewinnerInnen der Hauptpreise anrufen, was wirklich Spaß gemacht hat. Wenn sich z.B. Simon Sleegers so jugendlich über seine Gutscheine für einen Besuch im Eiscafe Kamena freut, geht einem doch das Herz

auf! Und als Henning Höpken leise schein-jammerte, dass er „nur“ eine Wundertüte gewonnen habe, während Partnerin Margot Müller in echt-Freude über ihren Hauptpreis jubelte – da fühlten wir Radiofrauen uns lächelnd selbst belohnt.

*Regine Beyer*





# Münchhausen Deli eröffnet

Unser Bauernladenkaffee von einer Frauenkooperative in Honduras wird bei Münchhausen geröstet. Vor kurzem erhielt die Münchhausen Kaffeerösterei die in der Gastronomie höchst begehrte Auszeichnung vom Magazin „Der Feinschmecker“ als eine der besten Röstereien in Deutschland. Wir gratulieren!

Die Räumlichkeiten der Rösterei in Geeren 24 sind zu klein für einen Kaffeeausschank. Jetzt eröffnete Sonja Viethen, eine Freundin der Familie, das Münchhausen Deli. ein kleiner, aber feiner Einzelhandel mit Café-Atmosphäre. Es gibt viele Münchhausen Kaffee-Spezialitäten und hausgemachte Delikatessen.

*RR*

***Münchhausen Deli***
Lahnstraße 16
in der Bremer Neustadt
Montag bis Samstag 9 bis 18 Uhr
T 48447731

# Sauerkraut-Birnen-Quiche

Zutaten für eine Tarte- oder Springform 26/28 cm oder 9 kleine Tarteförmchen

**Mürbeteig**
200 g (Dinkel)Mehl
100 g Butter
1 Ei
Salz
eventuell etwas Wasser

**Füllung**
100 g Zwiebeln
200 g Birnen
1 El Butter
1 El Olivenöl
500 g Sauerkraut
2 Lorbeerblätter
1 El getrockneter oder 2 kleine Zweige frischer Thymian
125 ml Birnensaft
Salz und Pfeffer

100 g Bergkäse fein gerieben
3 Eier
100 g Sahne
150 g Crème Fraiche
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat

Mürbeteig kneten, in Folie gewickelt kühlen.

Das Sauerkraut gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebel würfeln, Birnen in 1 cm große Würfel schneiden.
Butter und Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Sauerkraut bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Birnensaft, Sauerkraut, Lorbeer und Thymian aufkochen und ca 15 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Lorbeer entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in die Form drücken mit kleinem Rand und 10 Min. vorbacken.

Bergkäse, Eier, Sahne, Creme Fraiche und Gewürze verquirlen, mit dem Sauerkraut mischen und auf den vorgebackenen Teig geben.

45 Min. backen