

bla

Der BauernLadenAnzeiger

38 Februar 2019

Kühe, Hühner, Hähne und Ulrike

Besuch auf dem Biohof Ehlers

Plastikmüll reduzieren

Orangen direkt aus Sizilien

30 Jahre Bremer EVG

Nachruf für Henning Mentzel

VSÖ jetzt im Lagerhaus

GenossInnen für neuen Vorstand gesucht

Mehr Bio in Bremer KiTas

Modellprojekt ausgezeichnet

Vorgestellt: Sonja Gansbergen

Grünlandwirtschaft in Bremen im Jahr 2030

Frisches Sauerkraut von Bielenberg

Neu im Regal

Vegetarische Köttbullar





Kühe, Hühner, Hähne und Ulrike Besuch bei Volker Ehlers und Birgit Sanow

Nach acht Jahren besuchten wir zum zweiten Mal Volker Ehlers und Birgit Sanow auf ihrem Biohof im idyllischen Meyenburg bei Schwanewede. Der denkmalgeschützte Hof von 1722 wurde an

dieser Stelle 1886 wieder aufgebaut. Das Reetdach ist 25 bis 28 Jahre alt, es müsste mal erneuert werden – aber das kostet über 60 000 Euro! kommt, dass das Reet heutzutage nicht mehr so stabil und haltbar ist wie früher, weil die Pflanzen mehr Nährstoffe bekommen, schneller wachsen, sich dann

aber auch schneller zersetzen. Damals hatte uns Volker erzählt, dass die Kinder den Kühen immer so schöne Namen geben wie Gesine oder Ulrike. Jetzt konnten wir wirklich Ulrike wiedersehen – groß und stattlich wie ein Bulle wirkte sie mit schön gemaserten Hörnern, die wie poliertes Holz schimmerten. „Das ist die absolute Chefin hier“, kommentierte Volker,

„verwöhnt, bedächtig, hat vor nix Angst, sie ist unangefochten die Erste bei unseren anderen Mutterkühen Hella, Wilma und Ella.“ Sie werden gehalten, weil man sie mag und ihren Mist zum Düngen braucht.

Nach ausführlichem Streicheln und vorsichtigem Füttern mit Möhren und Kartoffeln ging es zu den Hühnern. Birgit sah sofort an den vielen weißen Federn auf der Wiese, dass wohl wieder mal der Bussard ein Huhn getötet hatte. Volker und Birgit halten 600 braune Hühner mit sechs schneeweißen Hähnen. Sie bewachen die Herde, so bald sie Gefahr sehen, rennen alle

ganz schnell in den Stall. Im Sommer bieten belaubte Büsche und Bäume Schutz, aber jetzt finden Füchse, Marder, Bussarde, Habichte oder Dachse schnell ihre Opfer – bis zu 200 Hühner sind das im Jahr! Mehrere Fallen sind aufgestellt, die Füchse erschießt dann ein Jäger. „Das geht nicht anders“, weiß Birgit aus Erfahrung. „Füchse beißen gleich ganz viele Tiere tot im Blutausch. Sie kommen wieder, wenn man sie weiter weg aussetzt, das nützt nichts.“



Im Bauernladen sind die Eier gerade recht klein. Das liegt daran, dass vor einigen Wochen die jährliche Grundreinigung des Stalles erfolgte. Alle Hühner wurden zum Schlachten gegeben. „Unglaublich, wieviel Kot sich ansammelt. Der Stall ist so gebaut, dass wir alles auseinander nehmen können zum gründ-

lichen Reinigen mit Wasser. Ganz schön viel Arbeit!“ berichtet Birgit. Gut, dass einer der Söhne mit Freunden dabei hilft. Die neuen jungen Hühner legen dann erst mal kleinere Eier. Was bekommen die Hühner zu fressen, wollten wir wissen. Volker: „Gerste, Weizen, Hafer, Mais, Erbsen, Bohnen, alles gemahlen oder gequetscht, dazu Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke und -eweiß. 60 Prozent ist von uns, der Rest von Bioland Meyer zu Bakum. Mit dem arbeiten wir schon seit 27 Jahren zusammen. Das Futter muss leicht verdaulich sein, denn die zum Eierlegen



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



gezüchteten Tiere haben nur noch einen ganz kleinen Magen wegen der viel größeren Eierstöcke, sie fressen deshalb ganz oft.“

An der Seite im Stall gibt es einen mit Planen abgegrenzten, verdunkelten Bereich, wo die Hühner ihre Eier legen. Auf einem Fließband werden sie in einen Vorraum gebracht und jeden Abend von Hand auf die Eierpappen gelegt. Jonas und Martin durften es auch machen – und nachdem ein Huhn laut und deutlich gekräht hatte, war kurz darauf ein Ei noch richtig warm in der Hand! Martin dachte erst, die Eier kämen aus einer Maschine – dass sie aber aus dem Popo der Hühner kommen, fand er toll!

Dann muss gestempelt werden – alle durften mal probieren. 600 Eier müssen so täglich besorgt werden – das macht Volkers 83 Jahre alter Vater Heinz Johann Ehlers in 35 Minuten! Er füttert auch die Kühe und macht regelmäßig seine Kontrollgänge über die beiden nah beieinander liegenden Betriebsstätten.

Uns fiel auf, dass jetzt weniger Hühner da sind als damals. Birgit und Volker haben reduziert, damit sie nicht wegen neuer Vorschriften einen neuen Stall brauchen. In dieser Größenordnung können sie weiter arbeiten wie bisher. Und auch sonst hat sich einiges verändert. Früher gab es jedes Jahr Kälbchen – aber nachdem sie letztes Jahr wegen der Trockenheit immer 100 Stunden in der Woche gearbeitet haben - z. B. musste jede Nacht ausgiebig gewässert werden - haben sie auf Kälber verzichtet.

Neues Gemüse wird zusätzlich angebaut: gelbe und rote Bete, Sellerie, Porree. Verkauft wird im Hofladen und über 9 kleinere, direkt belieferte Läden. Das sind in den Jahren weniger geworden. Eine



Schule ist dazu gekommen, sonst wird über NKK vermarktet.

Wir bekommen Volkers Hühnereier über die Ökokiste, wohin sie direkt vom Hof gebracht werden. Volker bedauert es, dass wir auf diesem Weg seit der Übernahme der Ökokiste durch Ökonet ihr Gemüse und ihre Kartoffeln nicht mehr bekommen.

RR

Siehe auch Bla 9 von Sept. 2011

Plastikmüll reduzieren

Im November trafen sich einige Ladner*innen sowie Interessierte zum Thema Plastik und dessen Vermeidung. Wir hatten ein paar Stunden Zeit, um zu überlegen, wie wir die Verpackungen im Laden reduzieren können.

Das Thema ist sehr komplex und es gibt keine einfachen Lösungen. Am Beispiel des Fruchtjoghurts kann man das gut sehen. Zur Zeit gibt es nur die Alternative: Joghurt aus Süddeutschland in Mehrweggläsern oder regionalen Joghurt von Dehlwes im Plastikbecher. Transport bedeutet höheren CO2-Ausstoß plus Feinstaub-Abrieb der LKW-Reifen.

Das Problem ist: es gibt in ganz Norddeutschland keine Molkerei, die Bio-Frucht-Joghurt in Mehrweggläsern anbietet. Die nächste Molkerei, die das tut, ist Söbbeke südlich von Hannover; deren Milch kommt aber aus einem

sehr großen Einzugsgebiet.

Die gute Nachricht: Dehlwes plant die Umstellung auf Papp-Becher mit weniger Plastik und ohne Aludeckel.

Ein Ergebnis des Workshops ist, dass wir statt California-Frischkäse nun losen Frischkäse anbieten, ebenso Sultans Freude von Butendiek aus der Wesermarsch und zeitweise Kräuterfrischkäse von Eilte. Viele haben sich schon daran gewöhnt und bringen ein Gefäß zum Abfüllen mit. Ansonsten haben wir im Laden gebrauchte saubere Gläser und Behälter, falls jemand nichts dabei hat.

Für die Oliven sind z. Z. noch Plastikschälchen vorrätig, in Zukunft liefert die Firma Bioverde die Schälchen aber nicht mehr automatisch mit. D. h. auch für die Oliven bringt gerne euer Gefäß mit. Der Schinken von Schumacher wird in größeren Verpackungen geliefert und lose verkauft. Mettwurst in Scheiben gibt es nicht mehr. Das bisherige Käsepapier, das mit einem Wachs auf Erdölbasis beschichtet ist,

wird durch Bio-Käsepapier ersetzt bzw. direkt in euer Gefäß gewogen.

Hier noch mal der Hinweis, dass ihr alles, was in braunen Papier- oder Zellophan-tüten im Regal steht, selbst direkt aus dem Sack in euer mitgebrachtes Gefäß abfüllen könnt. Einfach den Ladendienst fragen. Wir haben uns aber gegen die Anschaffung von Abfüllsystemen, wie sie in Unverpackt-Läden stehen, entschieden.

Und natürlich könnt ihr auch in anderen Läden, auf dem Markt und beim Bäcker eure eigenen Tüten verwenden. Ihr sollt also nicht für uns möglichst viele Tüten sammeln!

Margot Jordan



**Bauernladen Kaffeestand
auf dem Bremer
Keramikmarkt**
am 22. und 23. Juni 2019
in den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle



Direkt aus Sizilien Orangen-Kampagne

Im Oktober stellte unsere Genossin Astrid von Colectivo (siehe Bla 32) in der Ladengruppe die geplante Bremer Orangen-Kampagne vor.

Colectivo organisiert über www.colectivo.org ehrenamtlich den Verkauf von Orangen, Clementinen, Zitronen und Mandeln einer sizilianischen Kooperative von Bio-KleinbäuerInnen, die ihre Erzeugnisse seit einigen Jahren direkt vermarkten. Diese direkten Vertriebswege und Netzwerke sind auch Teil des lokalen Kampfes gegen mafiose Strukturen.

Es wurde beschlossen, für den Laden je fünf Kisten Orangen und Clementinen zu bestellen. Zusätzlich haben Genossinnen ganze Kisten für sich bestellt.

Alles hat besser geklappt als erwartet, so dass wir uns auch an der zweiten Orangen-Kampagne in Bremen mit einer Bestellung von Orangen beteiligten.

RR

30 Jahre Bremer EVG

Am 12. Oktober 1988 wurde im Kulturzentrum Lagerhaus die Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG) gegründet. Aus diesem Anlass gab es am 5. Dezember 2018 genau dort eine Gesprächsrunde mit unseren ErzeugerInnen Ada Fischer, Karl-Heinz Hanken und Jürgen Bartels vom Biohof Schumacher in Emtinghausen.

Ada Fischer freute sich über den kleinen Foto-Rückblick zu Beginn: „Wie einfach das mal war – wir haben einfach angefangen, drauf los gemacht, weil wir eine andere Ernährung wollten!“ Sie fand den Austausch mit den anderen Landwirten spannend, aber auch, dass über all die Jahre Kontakte zu den Verbrauchern da waren, sie Rückmeldungen und deren Wertschätzung für sich und ihre Tiere erhielt. Die Direktvermarktung sei dabei ganz wichtig.

Der Anbau von Gemüse und Obst geht nicht ohne SaisonarbeiterInnen, die meist über viele Jahre immer wieder kommen und eher mehr als den Mindestlohn erhalten.

Schumacher beliefert Ökotop, denn kleine Läden gibt es immer weniger. Und alle spüren die ständig wachsende Konkurrenz durch große Ketten, mit Preisdruck und dem Zwang, nur mit größeren Mengen und Umsätzen über die Runden zu kommen.

Hein Hanken regte an, dass sich EVG und VSÖ stark machen für angepasste Strukturen bei der Vermarktung der Erzeugnisse kleiner bäuerlicher Bio-Betriebe. Neue Anforderungen der Versorgung für Gemeinschaftsverpflegung wie Kitas oder Krankenhäuser sind eine große Herausforderung, damit dieser Kreislauf in der Region bleibt und den kleinen Betrieben zugute kommt. Beispielsweise bei der Vorverarbeitung von Gemüse. Sonst bestehe die Gefahr, dass das Großverarbeiter übernehmen, evt. mit weiten Transportwegen.

Peter Bargfrede



Foto Peter Bargfrede

Henning Mentzel gestorben

Henning Mentzel, Mitgründer des Ökomarkts und der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft, ist am 7. Februar im Alter von fast 80 Jahren nach schwerer Krankheit gestorben. Wir verlieren mit ihm einen engagierten Förderer des ökologischen Landbaus und genossenschaftlichen Aktivist, der insbesondere in den ersten Jahren regelmäßig im Bauernladen ehrenamtlich Ladendienst verrichtete und viele Menschen motivierte, sich mit Bio-Lebensmitteln von Ökobauern aus der Region zu ernähren.

Wie viele andere ältere Mitglieder der EVG engagierte sich Henning in den siebziger Jahre in der Anti-AKW-Bewegung. Er trat aus Protest gegen die Atompolitik der SPD aus der Partei aus und fand in der damals aufblühenden Umwelt- und Alternativbewegung ein Betätigungsfeld, das ihm mehr zusagte. Sein neues Aktionsfeld wurde die 1977 entstandene Selbstversorgungs-Cooperative, die Kontakte zu Bio-Bauern in der Elbe-Weser-Region aufbaute und diese beim Absatz ihrer Produkte unterstützte. Henning und andere Mitglieder der SV-Coop beteiligten sich an Arbeitseinsätzen auf dem Hof an der Aue in Zeven und führten dort Seminare zum Thema „Alternativ leben“ durch.

Mit viel Elan initiierte Henning gemeinsam mit Jutta Draub-Ketelaar, Angela Wilhelms und Bio-Betrieben aus der Region 1985 den ersten Ökomarkt auf dem jetzigen Ulrichsplatz, der ein Jahr später auf den Mecklenburger Platz im Steintor seine neue Heimat fand. Dort war er mehrere Jahre aktiv an der Organisation und Entwicklung des Marktes beteiligt. Über zehn Jahre war Henning Mitglied in der Backgruppe der SV-Coop, die ab 1979 in einer selbst eingerichteten Backstube im Kulturzentrum Lagerhaus das legendäre „Harte Brot“ produzierte. Aus der SV-Coop entstand 1988 mit seiner Hilfe die Bremer EVG.

Nach dem Ende seiner Berufstätigkeit entdeckte Henning seine verschüttete Leidenschaft für das Theaterspielen wieder. Er war in verschiedenen Rollen bei Bremer Amateur-Theatergruppen sehr überzeugend und spielte ein paar Mal in einer Nachmittagsfernsehserie mit.

Die Bremer EVG verdankt Henning viel. Wir werden ihn nicht vergessen.

Peter Bargfrede

Verein Sozialökologie jetzt im Lagerhaus

Im Dezember ist der VSÖ umgezogen in die vierte Etage im Lagerhaus. Damit hat sich auch die offizielle EVG-Adresse geändert, denn unser Büro befindet sich in den gleichen Räumen. Dafür zahlen wir weiterhin monatlich 157 Euro Miete an den VSÖ.

Während vorher Am Dobben das Büro im Souterrain lag, dunkel, fusskalt und leider auch etwas muffig, gibt es jetzt einen hellen, freundlichen Dachgeschossraum mit Blick über die Dächer und viel Himmel – sogar das Weserstadion ist zu sehen. „Das war alles viel Arbeit vorher – aber es war gut,



alles durchzusehen und endlich mal was zu entsorgen!“, berichten Monika Baalmann und Peter Bargfrede bei meinem ersten Besuch im neuen Büro.

RR

Neue Adresse der EVG und des VSÖ:
Schildstr. 12-19
28203 Brema

Generalversammlung der EVG
Donnerstag, den 20. Juni
um 19 Uhr
im Lagerhaus

GenossInnen für neuen Vorstand gesucht

Wie bereits im letzten BLA berichtet, werden die bisherigen Vorstandsmitglieder Ulla Ludewig, Guntram Schwotzer und Jan Saffe bei der nächsten Generalversammlung im Juni nicht mehr kandidieren. Im letzten Jahr gab es zwei

Termine, um interessierten Mitgliedern die Arbeit des Vorstandes vorzustellen. Jetzt bietet der gegenwärtige

Vorstand ein weiteres Informationstreffen für InteressentInnen an, auf dem wir die Arbeiten ausführlicher erläutern werden und alle Fragen dazu gerne beantworten.

Die Satzung schreibt mindestens zwei Vorstandsmitglieder vor. Wir suchen also weiterhin Personen, die sich vorstellen können, hier Verantwortung und Arbeit für die Genossenschaft zu übernehmen.

Keine Sorge, der neue Vorstand wird auf jeden Fall bei seiner Einarbeitung begleitet und die einzelnen Arbeiten werden erst nach und nach an den neuen Vorstand übergeben. Dazu gehören im Wesentlichen die Gremiensitzungen in

Verbindung mit der Laden-gruppe, Vorbereitung und Durchführung der Generalversammlung, Korrespondenz mit dem Prüfungsverband und staatlichen

Institutionen, Erstellung des Jahresabschlusses zusammen mit unserem zuverlässigen und versierten Unternehmensberater, der für uns die Buchhaltung und Jahresabschlussarbeiten durchführt. Ferner muss die Mitgliederliste geführt und müssen unsere Minijobber betreut werden.

Das klingt erstmal nach viel, aber es macht auch Spaß und bringt großen Lernzuwachs. Es muss nicht allein „gestemmt“ werden und die verschiedenen Aufgaben verteilen sich über das ganze Jahr.

Empfehlenswert dazu ist die Lektüre des ausführlichen Artikels im letzten BLA 37.

Was passiert eigentlich, wenn kein neuer Vorstand mangels KandidatInnen gewählt wird? Dann geht die Außenvertretung vorübergehend an den Aufsichtsrat über. Ohne Vorstand allerdings kann die Genossenschaft nicht weiter bestehen und die Generalversammlung müsste dann über den Fortbestand entscheiden. Aber so weit wird es ja hoffentlich nicht kommen!

Guntram Schwotzer

2019: Weg frei für neuen Vorstand

Wir laden alle interessierten GenossInnen zu einem gemütlichen Treffen ein, um in Ruhe alle Fragen zu besprechen
Montag, 11. März
um 17 Uhr
im Nebenraum des Ladens

KLIMA- UND NACHHALTIGKEITSZIELE KOMMUNAL VERANKERN



Foto: Monika Baalmann

Mehr BIO in Bremer KiTas VSÖ-Modellprojekt mit 25.000 Euro Preisgeld ausgezeichnet

Am 6. Dezember 2018 ist die Hansestadt Bremen für das VSÖ-Projekt "Mehr Bio in Bremer Kitas" in Berlin vom Umweltministerium und dem Deutschen Institut für Urbanistik (DIFU) mit einem Preisgeld von 25.000 Euro ausgezeichnet worden. Ein toller Erfolg für Monika Baalmann und Lea Unterholzner, die das Projekt geplant und durchgeführt haben!

Formal ausgezeichnet wurde die Stadt Bremen, da sie das Projekt beantragt hatte, was auch nicht anders ging, da nur Kommunen bei diesem Wettbewerb (Klimaaktive Kommune 2028) antragsberechtigt sind. Trotzdem wäre es fair gewesen, wenn der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr in seiner PM auch den Verein Sozialökologie als Initiatorin und Durchführerin des Projekts erwähnt hätte.

Ziel des Projekts war es zu prüfen, wie hoch die Mehrkosten für das KiTa-Essen bei einer Umstellung auf 100 Prozent BIO sind. Ergebnis: Die Mehrkosten be-

tragen höchstens 15 Prozent. Das erfolgreich mit drei Bremer KiTas durchgeführte Modellprojekt hat – in Verbindung mit einem Bürgerantrag des Agrarpolitischen Bündnis Bremen (ABB) - entscheidend mit dazu beigetragen, dass Bremen Anfang des Jahres einen Aktionsplan zur Ökologisierung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung beschlossen hat.

„Wir sind stolz auf die Auszeichnung und dass wir mit dem Modellprojekt einen Beitrag zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Bio-Ernährung in Bremer KiTas und für eine klimafreundliche Landwirtschaft leisten konnten“, so Monika Baalmann und Lea Unterholzner, die Projektverantwortlichen des VSÖ, die auch bei der Preisverleihung in Berlin dabei waren. „Wir danken nicht zuletzt den engagierten MitarbeiterInnen in den KiTa-Küchen, ohne deren Unterstützung wir das Projekt nicht erfolgreich hätten durchführen können“.

„Was passiert jetzt mit dem Preisgeld?“, fragte ich Lea Unterholzner. „Es muss projektbezogen eingesetzt werden, z.B. für die begleitende Beratung und Fortbildung der KiTa-MitarbeiterInnen. Im Februar gibt es dazu einen Termin mit der Behörde und KiTa-Bremen“. (Siehe auch Bla 26, 29, 34, 35, 37)

RR

Strandgut sammeln
auf den Salzwiesen von
Ada Fischer
Samstag, 2. März um 12 Uhr
Biolandhof Fischer
Arenscher Str. 56
27476 Cuxhaven-Arenschen
Allen hat das in den letzten Jahren
viel Spaß gemacht – an der frischen
Luft sein, den im Winter angesammelten
Müll einsammeln und anschließend
zusammen Kaffeetrinken. Im Bla 27 und 31
haben wir darüber berichtet.
Bitte in die Liste im Laden eintragen

Vorgestellt Sonja Gansbergen



Sonja, du machst jetzt auch 1. Ladendienst – wie gut, denn es war immer wieder schwierig, alle Dienste ausreichend abzudecken.

Inzwischen fühl ich mich ganz gut eingearbeitet. Vorher hab ich auch mal zweite Ladendienste übernommen, das war ganz schön, die monatliche Warenavanzahlung damit abzudecken.

Wo bist du aufgewachsen?

Im kleinen Dorf Groß-Heins, das liegt bei Kirchlinteln und Verden. Meine Eltern hatten einen Hof mit drei Schweinen, auch Kühen und Hühnern. Ich war die zweitjüngste von vier Mädchen – und es war eine teilweise tolle Kindheit auf dem Land. Wir konnten mit dem Trecker und Mähdrescher spielen, es gab Tiere.... Als ich neun Jahre alt war, zogen wir nach Bremen.

Wir fandet ihr Kinder das denn?

Gar nicht gut! Plötzlich in so'ner Großstadt, kam uns vor wie New York, riesig! Wir sind z.B. lange mit Gummistiefeln rumgelaufen, bis uns in der sechsten Klasse jemand sagte, dass die für den Alltag nicht gedacht seien.

Habt ihr euch eingelebt?

Wir wohnten in der Vahr, damals war alles gut dort und wir hatten sehr guten Kontakt zu den anderen Kindern.

Was kam nach der Schule?

Ich bin Erzieherin geworden. Im Anerkennungs-jahr hab ich was mit geistig beeinträchtigten Erwachsenen gemacht, ich wollte nie mit Kindern arbeiten. Dann hab ich vier Jahre Heilpädagogik in Münster studiert. Ich bekam Bafög und hab gejobbt, in Kneipen, dann in einer Theaterkneipe und dadurch haben wir (ich wohnte mit einer Freundin zusammen) auch mal so alternatives Theater gespielt: wir mussten z. B. mit Taucheranzügen als Ratten verkleidet durch einen Kanal schwimmen!
(Sonja lacht bei der Erinnerung an diesen spaßigen Job.)
Ich hab während des Studiums 3 ½ Jahre in Recklinghausen Taubblinden-Assistenz gemacht, darüber hab

mal wieder in Bremen in der Lila Eule – und hab Marco kennengelernt.
Ach, das weiß ich schon – Marco Tiede, den hab ich in Bla 18 im Dezember 2013 vorgestellt.

In Bremen fühle ich mich jetzt sauwohl, das war eine gute Entscheidung. Ich habe zuerst bei der Inneren Mission gearbeitet beim Betreuten Wohnen und dann bei der Lebenshilfe in der Familienhilfe für gehörlose Eltern mit Kindern und für geistig beeinträchtigte Eltern und deren Kindern.

2009 wurde Jonas geboren, ich war 1 ½ Jahre zuhause und hab anfangs mit Tagesmutter weitergearbeitet.

Du warst doch aber eine Weile arbeitslos, als du bei uns mehr Ladendienste gemacht hast, oder?

Ja, letztes Jahr hab ich gekündigt, nach elf Jahren. Es war sehr belastend – Krisensituationen bei den Familien, das nimmt man abends mit nach Hause, ist nicht gut. Und bei den Arbeitsbedingungen gab es auch Dinge, die mich gestört haben.

Hast du inzwischen was Neues?

Ja, ich mache eine Schulbegleitung für einen 9jährigen

autistischen Jungen in Langwedel. Ich bin um 13.30 Uhr wieder zuhause, wenn Jonas aus der Schule kommt.

Was machst du sonst noch – Sport, Musik, Kino....?

Ich werde walcken lernen, hab mir schon Stöcke geliehen. So einen festen Termin zusammen mit anderen stell ich mir gut vor. Seit vier Jahren

Dringend weitere Ladendienste gesucht

Wenn wir wollen, dass der Bauernladen weiter besteht, brauchen wir nicht nur Genossinnen und Genossen, die die Vorstandsarbeit übernehmen.

Da Petra zum 1. August in Rente geht, suchen wir auch dringend Menschen, die Spaß am Ladendienst haben (ca. 2-3 Ladendienste/Woche) und Bestelldienste übernehmen (z.B. Gemüse, Käse, Brot, Milchprodukte..).

Vergütet werden kann das als Minijob oder evtl. auch als 452 €-Stelle. Ihr könnt euch beim Ladendienst melden oder kommt zu unserer Ladengruppe am 5. März um 19.30 Uhr.

ich auch meine Diplomarbeit geschrieben. Ich hatte vorher schon die Gebärdensprache gelernt. Jetzt lernten wir noch die taktile Gebärdensprache für Taub-Blinde

und das Lorm-Alphabet, bei dem die Buchstaben in die Hand getippt werden. In Bad Meinberg gab es Computerkurse für Taub-Blinde. Und wir sind viel verreist, in die Schweiz, nach Österreich, Italien.

Seid ihr in der Gruppe mit dem Bus gefahren?

Nein, meistens ganz normal mit dem Zug. Jede/r Taub-Blinde hatte eine eigene Begleitung, also 1:1 Betreuung, sonst ginge das nicht. Wir sind sogar in den Bergen gewandert – war eine tolle, spannende Zeit! Leider gibt es so was in Bremen nicht.

Wie kamst du nach Bremen?

Ich hatte mich in mehreren Städten beworben und wollte eigentlich Richtung Süden in die Berge. Dann war ich zufällig

bin ich beim Biodanza im wunderschönen Roten Salon im Speicher XI. Einmal im Monat ist Party - „Tanz im Glück Party“, da helfe ich beim Vorbereiten und am Tresen.

Habt ihr einen Garten?

Seit neun Jahren eine Parzelle Auf den Bleichen, zusammen mit einer anderen Familie und zwei Freunden. Unsere Beete haben jeweils einen Paten. Wir haben nette Nachbarn, ab und zu schlafen wir mal eine Nacht da – es ist schön, im Sommer dort draußen zu sein. Unser Vereinsheim hat jetzt einen Steinbackofen gebaut und wir GärtnerInnen können unser Brot dort selbst backen, das möchte ich in diesem Jahr mehr ausprobieren.

Was macht ihr im Urlaub?

**Frühjahrsputz
im Bauernladen
Samstag, 14. März
14 bis 17 Uhr**

Wir müssen mal wieder etwas gründlicher als sonst alles saubermachen. Wer macht mit? Bitte tragt euch in die Liste im Laden ein.

Wir bleiben oft hier. Im Juni fahren wir gerne zur Kulturellen Landpartie ins Wendland, fahren mit dem Zug nach Uelzen und schlafen im Zelt oder auch im Heuhotel, das ist immer sehr schön!
Wie häufig machst du Ladendienste? Montag Nachmittag ist mein fester Tag für den 1. Ladendienst und ab und an einen Vertretungstag. Was ich mir wünsche

ist, dass es immer einen zweiten Ladendienst gibt, damit die Arbeit auch weiterhin Freude bereitet und ich mich nicht in einen rotierenden Roboter verwandeln muss. Da wir um die Ecke wohnen, kann Jonas jederzeit zu mir kommen, wenn ich im Laden bin, das ist beruhigend. Und er hilft ab und zu gerne an der Kasse.

Ich freu mich immer auf den Laden nach der Arbeit und einer Pause zuhause. Ich genieße sehr die Gespräche, sofern dies denn möglich ist, und die kleinen Kinder, die mit einer Größe von ca. 90 cm alleine in den Laden kommen um eine Milch zu kaufen. Es ist schon ein ganz besonders wertvoller Ort.

Die Fragen stellte Renate Richter.



Foto Peter Bargfrede

**Blocklander Kamingsgespräch
Grünlandwirtschaft in Bremen im
Jahr 2030**

Auf Einladung unseres Vereins Sozialökologie VSÖ diskutierten am 15. November 2018 Bremer Landwirte aus Bio- und konventionellen Betrieben und Vertreter aus Politik und Verbänden über Zukunftsszenarien. Die Moderation übernahm Gunnar Oertel von der Stiftung Nord-West Natur.

Peter Bargfrede gab zu Beginn einen Überblick über die Entwicklung der Bremer Landwirtschaft anhand von statistischen Daten. Seit 1977 haben fast zwei Drittel der Bauern im Land Bremen ihre Betriebe aufgegeben. Heute gibt es nur noch ca. 150 Höfe. Aufgegeben haben größtenteils kleine und mittlere Betriebe mit weniger als 50 Hektar landwirtschaftlicher Fläche. Drei Viertel der Betriebe

betreiben Rinderhaltung, vorrangig Milchvieh.

Mehr als zwanzig Prozent der gesamten Landesfläche dienen der landwirtschaftlichen Nutzung. Die Bedeutung des ökologischen Landbaus hat dabei in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen. Inzwischen sind es 26 Betriebe, die 21,1 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaften. Damit liegt Bremen als Bundesland nach Berlin an zweiter Stelle.

Ronny Meyer, Staatsrat beim Umweltsenator, möchte die regionalen Wertschöpfungsketten fördern.

Bernhard Kaemena zeigte auf, was zu der positiven Entwicklung seines

Betriebs führte: Umstellung auf Ökolandbau, Milchviehhaltung, neue Standbeine wie Ferienwohnungen vermieten, das Hofcafé und Herstellung und Vertrieb von Bio-Eis.

Ganz wichtig sei aber eine konsequente Unterstützung durch die Politik wie das Projekt „Mehr Bio in Bremer KiTas“. Das schaffe neue Absatzmärkte.

Denn alle 30 - 40 anwesenden Landwirte schilderten ihre enormen Schwierigkeiten: eine immense Arbeitsbelastung, zu niedrige Erträge (der Milchpreis sei in 40 Jahren nicht gestiegen), die Abhängigkeit von staatlichen Prämien (die meisten Grünflächen sind Schutzgebiete mit zahlreichen Vorgaben z.B. zum Mähen), zu wenig Flächen, um eigenes Futter anzubauen und oft fehlt die Nachfolge, die den Hof übernimmt. Hinzu kommt am Rande einer Großstadt ein enormer Bebauungsdruck wie in Borgfeld.

RR



Frisches Sauerkraut von Bielenberg

Karen Knöppler hatte die gute Idee, beim Sauerkrautfest auf dem Hof Bielenberg, schon sehr lange Genosse von uns, für unseren Laden ein Fass zu füllen, ganz frisch selbstgemacht. Das Fass hat sie für uns aufgrund unserer alten Beziehung zu Bielenbergs vom Hof geliehen und mitgebracht. Dann mußte es erst zwei Wochen warm stehen bei ca. 22 Grad, danach etwas kühler. Darum hat sich Karen bei sich zuhause gekümmert, bevor es im Laden recht schnell in mitgebrachten Gefäßen verkauft wurde.

RR



Neu im Regal

Zahnseide ohne Plastik

Die Zahnseide selbst besteht aus Seide, sie ist in einem Glasgefäß. Weitere Rollen gibt es zum Nachfüllen.

Zahn-Tabs zum Zähneputzen statt Zahnpasta

Ihr könnt es einfach mal ausprobieren. Es gibt die Tabs lose ohne Plastikverpackung. Bitte ein Gefäß mitbringen.

Waschnüsse zum Wäschewaschen

Auch ohne Plastik.

Haarfarbe kann bestellt werden

von der Firma Ayluna, am Kosmetikregal hängt eine Farbtonkarte.

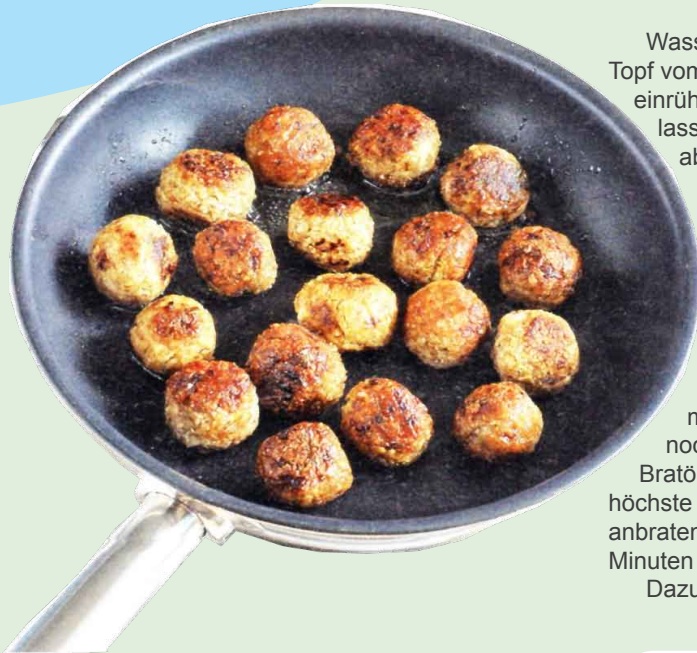
Veränderungen im Kosmetikbereich

Vielleicht habt ihr gehört, dass die Firma Logocos mit L'Oréal zusammen ist, und L'Oréal mit Nestlé. Daher haben wir die betroffenen Produkte aufgelistet (alles von Logona, Fitne und Sante). Neu gibt es Körperlotionen, Rasiercreme und Aftershave von benecos.



Vegetarische Köttbullar

für 4 Personen
200 ml Wasser
1 Löffel gekörnte Gemüse-
brühe
225 g grobe Haferflocken
100 g Zwiebeln
125 g Topinambur oder
Petersilienwurzel
1 Ei
Salz und Pfeffer



Wasser mit Gemüsebrühe aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Haferflocken einrühren. 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Dann ohne Deckel lauwarm abkühlen lassen.

Zwiebeln klein hacken. Topinambur schälen und grob raspeln. In die Haferflockenmasse geben. Ein Ei dazu und mit Salz und Pfeffer würzen (etwa je 1 TL). Alles gut verkneten.

Mit angefeuchteten Händen 32 kleine Bullar (Bällchen) formen. Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Haferflocken einarbeiten. Bratöl in einer beschichteten Pfanne auf höchste Stufe erhitzen. Die Bällchen darin anbraten. Hitze reduzieren und 10 - 20 Minuten rundum goldbraun fertig braten. Dazu passt gut eine Champignonsoße.



Snuten lekker
BioEis bey Kaemena

Kuh-kuck!



SAISONSTART

>> 24. März 2019 <<

**BIO-EIS, KAFFEE, FRISCHE
MILCH ZUM SELBERZAPFEN,
BIO-KÄSE, KUNST & KULTUR
IM BREMER BLOCKLAND**

www.snuten-lekker.de

Blocklander Eisdiele · Niederblockland 6 · 28357 Bremen

DE-ÖKO-006



**Sie macht unseren
Alpe Veglia Käse**

Silke Derlien besucht uns wieder
Donnerstag 7. März
um 20 Uhr
bei Erhard und Silvette
Körnerwall 6