bla

Der BauernLadenAnzeiger

39 Mai 2019

Wo Erdbeeren und Heidelbeeren herkommen

Murceti - Schafskäse direkt aus der Toscana

Petra geht in Rente

Generalversammlung - Wir kandidieren für den Vorstand

Müllsammeln auf den Salzwiesen von Ada Fischer

Bauernladen Kaffee-Express

Vorgestellt: Jan

Kampagne sizilianische Orangen war erfolgreich

Leas Bienenstich

Wo Erdbeeren und Heidelbeeren herkommen

Hofbesuch bei Michael Scharein

Seit letztem Jahr bekommen wir keine Erdbeeren mehr von Rennig Söffker aus Martfeld wie viele Jahre zuvor. Deshalb erkundigte ich mich beim Naturkostkontor, woher demnächst Erdbeeren bezogen werden: vom Hof Schütte, wo auch köstlicher Spargel herkommt (s. Bla 36) und von Michael Scharein in Otersen südlich von Verden. Da die Saison noch nicht angefangen hat, konnten wir kurzfristig einen Besuch machen.

Nach der Abfahrt Verden-Ost ging es nur über sehr kleine Straßen und durch sehr kleine Dörfer bis zum Bioland-Hof von Michael Scharein. Zur Begrüßung zeigte uns Michael Scharein gleich den besonders stabilen hohen Zaun und ein extra gesichertes Tor als Schutz gegen Wölfe. Einige seiner Schafe wurden schon von Wölfen getötet.

Michael Scharein lebt mit seiner Lebensgefährtin in einem sehr alten Bauernhaus mit schönem Wohnraum mit alter Feuerstelle und dicken Deckenbalken. Mir gefiel auch die alte Blechmilchkanne, aus der es die Milch zum Kaffee gab.

Die Großeltern haben nach dem Krieg Demeter Heidelbeeren angebaut – aber das ging nur mit einem regelmäßigen Einkommen durch einen Job beim Wasserwirtschaftsamt. Es gab enge Verbindungen mit anderen Demeter-Vorreitern wie Lütjen und Bauck.

Michael Schareins Eltern betrieben dann in den 60iger Jahren eine normale Demeter-Landwirtschaft mit Heidelbeeren, Porree, Rhabarber, Schweinen – aber Bio war damals noch gar nicht in, es gab nicht genug Nachfrage, so dass man an konventionelle Läden verkaufte. Michael, Jahrgang 1969, erinnert sich, dass damals Tengelmann als erstes sieben Bio-Produkte ins Sortiment nahm.

2006 übernahm Michael Scharein den Hof und stellte alles auf Bioland um. Er baut Heidelbeeren, Erdbeeren und Kürbisse an und ist froh, dass er 50 ha eigenes Land hat. 20 ha sind gepachtet.

Die Heidelbeerbüsche waren beeindruckend – teils über zwei Meter hoch. Jetzt hingen sie voller kleiner, weißer Blütenglöckchen, die hätte ich am liebsten für die Blumenvase mitgenommen. Heidelbeeranbau bedeutet eine langfristige hohe Investition für die Pflanzen von bis zu 50 000 Euro – und dann dauert es fünf bis sechs Jahre bis zur ersten Ernte! Geerntet wird über 6 Wochen im Juni und Juli. Was macht man gegen Schädlinge, Krankheiten o.ä.? „Heidelbeeren werden gerne vom Frostspanner befallen“. Was macht man dagegen? „200 Vogelkästen aufhängen, das hilft!“.

Auf dem Weg zu den Erdbeerfeldern fuhren wir durch Wald – und überall wuchsen zwischen den Bäumen hohe Heidelbeerbüsche in schönstem Frühlingsgrün, das sah zauberhaft aus!

Kräftige Erdbeerpflanzen leuchteten uns entgegen mit weißen Blüten und den ersten roten Beeren. Wir durften einige Früchte probieren - schön saftig waren sie, aber sie brauchen noch Sonne. Geerntet wird im Mai-Juni, denn Michael Scharein baut die frühe Sorte Elianny an. Sie habe sich gut bewährt, habe zwar nur einen mittleren Ertrag, dafür aber einen super Geschmack und das sei das Wichtigste. Sie ist weniger anfällig gegen Schimmel, denn ihre grünen Blättchen um die Beere herum stellen sich hoch, so dass die Beere gut gelüftet wird.

Die Erdbeeren wachsen auf Erddämmen wie Spargel mit Gewebeabdeckung. Je nach Wetter werden Folientunnel drüber gezogen. Die frühe Hitze im letzten Jahr haben sie gut überstanden dank der Kühlung durch Beregnungsschläuche.

Wir wußten von Rennig Söffker, dass Mäuse eine große Plage sind – also fragten wir Michael Scharein danach. „Dieses Jahr haben wir schon 600 Mäuse gefangen – die kriegen die Störche!“ hörten wir zu unserer Verblüffung. Ins Storchennest mit Jungen kann man reingucken: https://www.ipcamlive.com/5cace1658d041

Michael Scharein gelingt es, seine Erdbeeren zu 100 % zu verkaufen. Er muss nicht Überschüsse mit finanziellen Verlusten an die verarbeitende Industrie abgeben. In der Regel werden alle Bestellungen in kleinen Pappschalen am Erntetag mit zwei eigenen Lieferwagen geliefert – an Terra, dem Berliner Großhändler, Naturkost Nord Hamburg und NKK Bremen. Manchmal fährt er gerne selber nach Bremen – vor Ort bekommt man gute Informationen über andere Erzeugnisse, kann sich vergleichen und besser einschätzen. Drei Abokisten für Syke, Dörverden und Hannover werden beliefert und ein Verteillager bei Wunstorf, von wo seine Früchte an andere weiterverkauft werden.

Michael Scharein hat Landwirtschaft studiert. „Als junger Mensch hat man so seine Ideale – später ist die Realität ganz anders“, gibt er zu bedenken. „Es ist toll, im Naturrhythmus zu leben, aber in der Hauptsaison vom 1. Mai bis 30. August gibt es nur 7-Tage-Wochen von sechs Uhr früh bis oft zwei Uhr nachts“. Dabei ist ganz viel Büroarbeit, Organisation und schließlich ist er dann Chef von ca 80 polnischen MitarbeiterInnen, da gibt es ständig was zu regeln und zu klären. Es ist gelungen, die SaisonarbeiterInnen in eigenen Häusern unterzubringen. Es wird der Mindestlohn und teils auch darüber gezahlt. Ein großer Vorteil: Michael Scharein spricht selber polnisch.

Wie wird es mal weitergehen mit dem alten Familienbetrieb? Die 10jährige Tochter hilft bisher begeistert mit – das wäre natürlich eine schöne Perspektive, wenn sie auch später dafür Interesse hätte. Die Direktvermarktung ist eine gute Sache, findet

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

Heidelbeeren in voller Blütenpracht.

Michael Scharein, dann wird der Bio-Grundgedanke von Menschen praktisch gelebt. Deshalb gibt es inzwischen 60 bis 80 Hühner, die Eier werden auf der „Eiertour“ zu den NachbarInnen in der Umgebung gebracht.

Gar nicht dazu passt für Michael Scharein, dass Bioland jetzt bei Lidl verkauft. Er hat mit allen Supermärkten seine Erfahrungen gemacht – da wird meistens knallhart nach dem billigsten Preis entschieden ohne Rüchsicht auf die jeweilige Situation der regionalen Landwirte. Empörend z.B., dass eine Supermarktkette erst nach 56 (!!) Tagen die Rechnungen begleicht – womit soll man denn bis dahin die MitarbeiterInnen bezahlen??

Das war ein sehr informativer Besuch für uns, vielen Dank an Michael Scharein!

RR

Bioland Michael Scharein
Heerweg 17
27308 Kirchlinteln-Otersen
www.scharein-bio.de
mit Livecam Blick ins Storchennest:
https://www.ipcamlive.com/5cace1658d041

bla
Der BauernLadenAnzeiger
39 Mai 2019

Was der Ökolandbau so kann

Am Beispiel von Michael Scharein

Schädlingsbekämpfung mit viel Sachverstand, naturfreundlich ohne Chemie:

200 Vogelkästen laden viele Vögel in die Heidelbeerplantage ein. Sie sorgen dafür, dass die Frostspanner nicht über die Heidelbeeren herfallen

Michael Scharein baut Erdbeersorten an, die weniger anfällig gegen Schimmel sind und zudem noch super schmecken.

Und wenn dann noch die in der Erdbeerplantage gefangenen Mäuse den Störchen als Futter dienen, ist das ein guter Kreislauf.

Die Bremer EVG und der Verein SozialÖkologie setzen sich auf politischer Ebene und mit praktischen Projekten für eine ökologische Landwirtschaft ein und ist Partner im überregionalen Verbundprojekt „Mit Bio durch Stadt und Land“.

Murceti
- Schafskäse direkt aus der Toscana

von Luisa und Emiliano

Im April kam das erste Paket mit drei neuen Käsesorten: Lupetto, Crosta Lavata und Pecorino Stagionato mit feinem, besonderen Geschmack von der Caseificio Murceti in 58034 Castell'Azzaro in der südlichen Toscana, Provinz Grosseto.

Im November erreichte uns diese mail mit vielen Informationen zur Herkunft:

Liebe Bauernladenmitglieder,

wir, Luisa Gozzi und Emiliano Uffaldi mit den Kindern Emma und Paul, ehemalige FriedrichstrassennachbarInnen und überzeugte BauernladeneinkäuferInnen, würden uns sehr freuen, wenn ihr unseren Käse in euer Sortiment aufnehmen würdet.

Wir arbeiten überzeugt im Einklang mit der Natur - aus Respekt Ihr gegenüber und für ein qualitativ bestmögliches Produkt. Was bedeutet für uns "im Einklang mit der Natur"? Wir glauben und wissen, dass das Wohlbefinden unserer Tiere einher geht mit einer gesunden und ausgewogenen Natur - und umgekehrt.

2000 kauften Emiliano und sein Vater das erste Stückchen Land, welches sie mit viel Liebe und Geduld von Brombeersträuchern befreiten. Sie legten alte Trockenmauern, Steinhütten und Weideflächen frei, welche Jahrzehnte zuvor von den BewohnerInnen unseres Dorfes verlassen wurden. In einer Hütte fanden sie noch den Schlüssel im Schloss.

Abgesehen davon, dass es sich um die Entstehungsgeschichte unseres Hofes handelt, zeugt es auch davon, dass unsere Weiden nauturbelassen sind. Sie wurden noch nie gedüngt oder sonstwie chemisch behandelt. Dies gilt auch für unsere Heuwiesen.

Heute haben wir ca 20 ha Land mit viel Wald und Gestrüpp, welches wir gebietsweise unberührt lassen. So bieten wir einen perfekten Lebensraum für die heimische Fauna. Dafür haben wir eine Auszeichnung von der Vereinigung der italienischen Nationalparks bekommen: ca 2 ha sind jetzt "Riserva

Fotos Murcel

naturalistica". Unser Hof ist umgeben von der "Riserva naturale Monte Penna" und die nächste Intensivkultur, die mit chemischen Substanzen arbeitet, ist kilometerweit weg.
Hier weiden unsere Schafe das ganze Jahr über in Begleitung ihrer wichtigsten Verbündeten, unserer Herdenschutzhunde. So ermöglichen wir eine Milch von höchster Qualität. Denn nur ein Tier ohne Angst gibt gute Milch.
Nachts kommen die Schafe in den Stall oder in den Wolfsschutzzaun. So ermöglichen wir die Co-Existenz von heimischen Raubtieren wie Wolf und Fuchs und einer traditionsreichen Schafzucht in unserer Region. Die Schafe leben natürlich im Herdenverband und weiden täglich draußen. Die heimischen Kräuter und Gräser sind verantwortlich für das besondere Aroma unseres Käses.
Ergänzt wird die natürliche Nahrungsaufnahme mit Heu unserer Heuwiesen und zugekauftem Heu mit Biosiegel. Letzteres hat eine besondere Zusammensetzung von Gräsern mit einem hohen Proteingehalt. Dieses Heu erlaubt uns, die Zufütterung von Kraftfutter auf ein Minimum zu beschränken. Leider haben wir für das Kraftfutter noch keinen Lieferanten gefunden, der uns Biofutter in so geringen Mengen liefert, wie wir es brauchen. Aber es ist zertifiziert gentechnik frei. Wir bemühen uns um eine Lösung dieses Problems.
Unsere Schafe produzieren mit ausreichenden Produktionspausen. Auch so garantieren wir eine hohe Milchqualität. Außerdem sind wir ein lammfreundlicher Betrieb. Unsere Lämmer bleiben für mindestens 6 Wochen beim Muttertier. In dieser Zeit müssen wir uns die Milch teilen. Die Lämmer werden nicht mit Pulvermilch zugefüttert und wir melken nur das, was überbleibt. Nach 6 Wochen frisst das Lamm schon Heu. Die Trennung erfolgt schrittweise über mehrere Tage.
Wir haben ca 120 Mutterschafe mit einer Milchproduktion von ca 25.000 Litern im Jahr.
Diese verarbeiten wir in unserer hofeigenen Käserei. Die Milch wird überwiegend als Rohmilch und nach alter Tradition nur mit Milch, Lab und Salz mit modernen Hilfsmitteln verarbeitet. Die Rinde ist naturbelassen und wird regelmäßig mit klarem Wasser gewaschen.
Das alles bildet die Grundlage für den besonderen Geschmack unseres Käses. Die Weiden charakterisieren unseren Käse, so dass er nicht jedes Jahr gleich schmeckt und von Weide zu Weide variiert.

Viele Grüße
Luisa und Emiliano

* Luisas Mutter Andrea Barckhausen aus der Friedrichstraße ist schon ganz lange EVG-Mitglied.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
39 Mai 2019

Petra geht in Rente

Ab Ende Juli gehe ich nach 30 Jahren Bauernladen in den Ruhestand- offiziell und großenteils auch praktisch. Im Bauernladen bin ich von Anfang an dabei, habe die EVG (wie auch andere) mit meinem Engagement und Kreativität geprägt und viel Herzblut hineingesteckt. Geprägt auch mit so kuriosen Dingen wie der anachronistischen vormittäglichen Öffnungszeit von 10 - 12 Uhr, die der Öffnungszeit des Kindergartens meiner Tochter Hannah geschuldet war. Oder das Abholen der Milchkannen für unsere Zapfanlage mit Auto und den Kindern hinten drin bei Claus Suhr aus Morsum und der fairen Bananen von Kurt Richter aus Oberneuland. Den Biogroßhandel in Bremen, Naturkostkontor, gab es damals noch nicht. Auch diesen Kontakt habe später ich hergestellt.

Als studierte Biologin gab es natürlich auch Zeiten, in denen ich damit gehadert habe, nur als Verkäuferin im Gemüseladen „hängen geblieben“ zu sein. Doch starke Motivation für die Arbeit war/ist zum einen das relativ flexible selbstbestimmte Arbeiten, zum anderen natürlich der ökologisch-politische Aspekt, etwas wirklich Sinnvolles, "Richtiges" zu tun. Und ganz konkret auch, Menschen ein kleines bisschen glücklich zu machen mit einem tollen Gemüseangebot, einem schönen Käsetresen, dem Bemühen, Extrawünsche zu erfüllen, Ratschlägen über Kochrezepte etc.. Das gibt immer viel positive Energie zurück. Bereichernd erlebe ich genau so die teilweise jahrzehntelangen persönlichen Kontakte zu den Erzeugern, wenn ich sehe und höre, mit wie viel Energie, Einsatz und ökologischer Verantwortung sie arbeiten, motiviert das nochmal mehr, ihre Produkte zu verkaufen. Und ich bin ihnen auch dankbar, dass sie trotz der Veränderungen auf dem Biomarkt unseren kuriosen Haufen unterstützen, obwohl wir ja nun nicht den riesigen Absatz bieten.

Da sich die ganze Naturkostbranche im Laufe der Jahrzehnte verändert hat, war auch mir immer Entwicklung und Veränderung wichtig, nicht immer zur Freude aller Aktiven, aber doch gemeinsam mit der Ladengruppe. Durch mein Betreiben haben wir irgendwann nicht mehr bei BioAntakya, sondern bei Kornkraft bestellt, weil deren Angebot und Service besser waren. Viele Kontakte zu Erzeugern konnte ich (teilweise durch meine Arbeit bei der Ökokiste) herstellen und sie für die EVG als Lieferanten gewinnen: Volker Ehlers (Eier), der verstorbene Hermann Hottendorf (Äpfel), Imke Dirks (die die Ziegerei inzwischen an Hiob und Sophia abgegeben hat), Wäschefirma Engel, Hagen Hasselbring (Geflügel Mühlenberg), Harje Kaemena (Eis) und vor allem Familie Schumacher. Ich denke, das waren alles, genau so wie die im Laufe der Jahre erweiterten Öffnungszeiten, die Erweiterung und das Umräumen des Ladens, die Belieferung der Gruppe aus der Wilhelm-Busch-Siedlung, gute Entwicklungen und ich bin auch stolz, an diesem tollen Projekt so maßgeblich beteiligt zu sein. Ich denke, der Spagat zwischen Bewahrung "alter" Werte und Entwicklung ist uns gut gelungen.

Ich möchte mich nicht komplett aus dem aktiven EVG Leben zurückziehen, aber zeitlich flexibler werden. Das heißt, weniger Ladendienste machen und die meisten (Bestell-)Verantwortlichkeiten abgeben. Keine Sorge, andere werden da genau so gut hineinwachsen, wie ich es damals bin. „Finanzministerin“ mit Kontoführung und Vorbereitung der Buchhaltung werde ich erstmal bleiben, das lässt sich gut mit anderen mir wichtigen Dingen wie Malen, Cellospielen, Yoga, Kurzreisen zu Kindern, Enkelkind und Insel verbinden.

Generalversammlung der EVG

Donnerstag, den 20. Juni um 19 Uhr im Lagerhaus

Vorstands- und Aufsichtsratswahlen

Wie schon mehrfach berichtet, möchte der bisherige Vorstand nicht wieder kandidieren, so dass andere GenossInnen zu wählen sind. Auch für den Aufsichtsrat werden noch weitere KandidatInnen gesucht, da nicht alle bisherigen Mitglieder wieder zur Wahl stehen. Wer dazu Fragen hat, melde sich bitte bei der bla-Redaktion.

Wir kandidieren für den Vorstand

Sylvette Heimsath

Weil ich Lust dazu habe und mir die EVG sehr wichtig ist.

Karen Knöppler

Wir wohnen gleich um die Ecke und der Laden ist in unserem Leben sehr zentral - für uns und für unsere Kinder.

Hanna Lässig

Ich bin von Anfang an in der EVG dabei und der Laden liegt mir sehr am Herzen

Wieder erfolgreich Müll gesammelt auf Ada Fischers Salzwiesen
(s. Bla 36,31,27,22,7)

Bauernladen Kaffee

Biologisch angebaut - fair gehandelt - regional geröstet

Unser Bauernladenkaffee kommt aus Honduras von der Frauenkooperative COMUCAP. Der Biokaffee wird auf einem Gelände in Kollektivbesitz angebaut, das die Frauen mit internationaler Unterstützung erwerben konnten. Die Gewinne aus dem Fairen Kaffee-Handel kommen allen Mitgliedern von COMUCAP zugute.

Geröstet wird er in der seit 75 Jahren bestehenden Kaffeerösterei Münchhausen in Bremen. Der Betrieb wird von Tochter und Enkelin des Firmengründers weitergeführt mit besonderem Langzeit-Röstverfahren und aromaschonender Trockenkühling (s. Bla 3, 7 und 21).

Von Münchhausen im Stephaniviertel holen Hanni und Gesa Meisen und Hardy Ludewig regelmäßig unseren Kaffee ab.

RR

Unser Kaffee-Express
Hanni Meisen und Hardy Ludewig

Aktionswochen Geflügelbratwurst bis zu den Sommerferien

Für eine richtig tolle Grillsaisaon machen wir jetzt mal einen gaaanz tollen Preis!!!

10er Packung Geflügelbratwurst zu 0,70 € / Stk.
4er Packung Geflügelbratwurst zu 0,75 € / Stck.

Gewicht mind. 60 g pro Stück
Die günstigen 10er Packungen bitte bei Michael Rüppel bestellen michael.rueppel@gmx.de

Es grüßt Euch herzlich das Team vom
Hof Mühlenberg
Hagen Hasselbring und Sandra Krimmel

Vorgestellt

Jan

Jan, ich hab dich schon mal mit Kind hier einkaufen gesehen, oder?
Ja, ich bin meistens mit einem Kind aus unserer WG hier.
Junge oder Mädchen?
Unser Ältester sagt immer, er sei Junge, Mädchen und Kind. Er zieht auch gerne Kleider an, geht damit in die Kita, die machen das dort sehr toll mit.Wir versuchen dieser immensen Rückkehr von starren Geschlechter- und Familienrollen eine andere Normalität entgegenzusetzen und so den Kindern Möglichkeiten zu eröffnen. Dazu gehört auch der Versuch, im Alltag bewußt mit Sprache umzugehen. Unsere Kinder nennen uns zum Beispiel beim Vornamen, auch die Großeltern. Wir sagen Feuerwehrleute statt Feuerwehrmänner. Für all das bekommen wir schon manchmal vorgeworfen, wir würden die Kinder „indoktrinieren“!
Mit wem lebst du zusammen?
In meiner WG war in den letzten Jahren Platz für vier bis fünf Erwachsene und drei bis vier kleine Kinder. Wir haben uns bewußt gegen Kleinfamilie entschieden.
Wo bist du aufgewachsen?
In Lilienthal. Meine Eltern wohnen da nach wie vor. Nach dem Abi hab ich Zivildienst in einem Pflegeheim gemacht, das war anstrengend, aber auch sehr bereichernd – da hab ich viel mitgekriegt von sozialen Abgründen in dieser Gesellschaft.
Und dann gleich studiert?
Ja, in Bremen von 2001 bis 2012 mit einem Auslandssemester in Thailand. Damals gab es viel mehr Freiräume, da waren noch die letzten alten Profs aus der Uni-Gründungsphase. Mitte der 2000er kamen zuerst (Langzeit)Studiengebühren, dann die große Umstellung auf Bachelor/Master und parallel immer mehr so neue, jung-dynamische Profs. Schrecklich!
Du hast so lange studiert?
Ich hab immer mehr politische Arbeit in organisierten linken Gruppen gemacht. Ich habe gestreikt, Sitzungen gesprengt, das Rektorat besetzt und war für solche Sachen lange im AStA. In gleichem Maße haben mich die Castortransporte ins Wendland geprägt. Jetzt stehen wieder Transporte aus Sellafield an. Ich hab übrigens auch bei colectivo mitgemacht, darüber hattest du ja im Bla 32 geschrieben, als Astrid vorgestellt wurde. Und seit etlichen Jahren bin ich beim Archiv der Sozialen Bewegungen Bremen, einem politischen Archiv, das sich als „Gedächtnis für die Linke“ versteht.
Was machst du beruflich?
Ich promoviere zur „Freien Radio Bewegung“. Studiert hab ich Medienkultur, also Kommunikationswissenschaften. Seit drei Jahren bekomme ich ein Stipendium von der Rosa-Luxemburg-Stiftung und bin gerade viel unterwegs für mein Forschungsprojekt, wühle in Archiven und mache Interviews. Bis 1984 galt das öffentlich-rechtliche Rundfunkmonopol. Erst danach wurde alles geöffnet für privatwirtschaftliche und kommerzielle Sender. Aus den neuen sozialen Bewegungen sind aber um 1980 bereits 50 politische Piratensender entstanden, in Bremen z. B. „Radio Zebra“. Die meisten haben nicht lange existiert. Aber sie sind die Vorläufer der heute legalen „Freien Radios“.
Was kommt nach der Promotion?
Mal sehen. Ich mache das Thema, weil es mich interessiert. Meine Karrierechancen sind damit aber relativ gering. Und mit Kindern schaffe ich es wohl eh nicht, wie vorgesehen fertig zu werden.
Wie kamst du zu Bio? Gab es das bei euch zuhause?
Im Garten meiner Oma habe ich als Kind eine kleine Gartenecke gehabt und bin auf die Apfelbäume geklettert. Aber sonst – als ich auszog, hab ich erst mal meist von Nudeln mit roter Soße oder Toast mit Scheibenkäse gelebt. Da war anderes wichtiger. So um 2008 bin ich in eine WG gezogen, in der einer ganz aktiv im Bauernladen war und oft Ladendienst gemacht hat. Seitdem habe ich mich langsam biologischen Lebensmitteln angenähert – und dem alternativen Ansatz der Food-Coops.
Kochst du gerne?
Ja, ich koche oft, mehr am Wochenende. Am liebsten esse ich thailändisch. Abseits der Touristenströme wird das erst richtig scharf! Man beißt sich auf die Backe wie beim Zahnarzt nach der Betäubung! Die Kinder essen gerne Soja-Chunks, das ist so was ähnliches wie Soja-Geschnetzeltes. Und weil Gemüse lange nicht gut ankam, gibt es jetzt häufiger Gemüsekuchen – der Trick hat geklappt!
Was machst du sonst noch? Habt ihr einen Garten?
Ach, vieles ist auf der Strecke geblieben. Ich hab früher gerne Fußball gespielt, Gitarre, ging in Konzerte, habe gerne fotografiert. Einen Garten hatten wir mal. Jetzt suchen wir wieder einen, auf der Werderinsel zusammen mit anderen als Gruppe – aber beim letzten Termin gab es 40 (!) BewerberInnen!
Was denkst du über unseren Bauernladen?
Da bewege ich mich in Widersprüchen. Ich mag die Athmosphäre und die Gespräche beim Einkaufen. Außerdem finde ich es politisch total wichtig, dem Bio-Supermarkt-Boom solidarische Strukturen entgegenzustellen. Aber ich empfinde den Bauernladen auch als ein

überaltertes und häufig intransparentes Projekt, das sich sehr auf reine Ökologie-Themen beschränkt. Da ist mir der Maiskolben in der Neustadt näher. Dort sind jüngere Leute, im Fenster hängt nicht nur das Plakat zur nächsten Agrar-Demo und alle sind in Kleingruppen organisiert, die verschiedene Aufgaben im Laden übernehmen. Im Alltag hätte ich aber gar nicht die Kapazitäten, mich selbst kontinuierlich einzubringen, denn das tue ich schon in anderen politischen Projekten. Ich finde es also wieder gut, das andere den Bauernladen „schmeißen“ und ich ihn „konsumieren“ kann. Dafür nehme ich dann als Vegetarier halt Bio-Fleisch-Kampagnen in Kauf und ärgere mich, wenn unsere Kinder mal nicht die Waage anfassen dürfen. Aber wenn das Positive nicht überwiegen würde, wäre ich nicht hier. Und gegen einen obligatorischen Ladendienst im Jahr für alle Mitglieder hätte ich auch nichts einzuwenden.

Die Fragen stellte Renate Richter.

Kampagne Sizilianische Orangen war erfolgreich

Unsere Genossin Astrid von colectivo (s. Bla 32) freut sich: die Bauernladen - Beteiligung an den ersten beiden Durchgängen der Orangen-Kampagne in Bremen im Winter 2018/19 war großartig!

In der nächsten Saisaon im Herbst/Winter 2019/20 soll diese Art des solidarischen Handels mit sizilianischen Bio-Früchten in Bremen fortgesetzt werden.

Ein paar Zahlen zu den beiden Kampagnen in Bremen im vergangenen Winter:
361 Kisten Orangen (Navel, Tarocco, Moro)
95 Kisten Clementinen
18 Kisten Pampelmusen
10 Kisten Ess-Zitronen
35 Netze Avocado
62 kg Mandeln
20 Packungen Pistazien
18 Gläser grüne Oliven

Voraussichtlich Ende September oder im Oktober 2019 werden wieder die ersten Bestellungen möglich sein. Gerne würde colectivo diese Form des solidarischen Handels auch mit Olivenöl unterstützen. Die sizilianischen Partner*innen von der Kooperative Albero del Paradiso bieten gutes Olivenöl an.

Astrid würde sich über Rückmeldungen freuen, ob es Interesse am solidarischen Import von Olivenöl in der Form einer Kampagne bzw. einer größeren Sammelbestellung gibt.

RR

colectivo
Kollektivwarenhandel für Alltag, Utopie & Widerstand
colectivo OHG
Moorstraße 16
D-27628 Hagen im Bremischen, Uthlede
info@colectivo.org
www.colectivo.org

Bioland
12 Bioland-Höfe der Region stellen ihre Vielfalt vor!
Marktstände, Tiere, Speis & Trank, Führungen und viele Infos zu Natur und Landwirtschaft

v.i.S.d.P. Claudia Bullmann

Sonntag, 25.8.2019
11-17 Uhr
Biohof Eilte
BIOHOF EILTER BAUERNKÄSEREI
29693 Ahlden-Eilte
Tel. 05164-1441 und 2614
www.biohof-eilte.de

Ahldener Apfelkontor, Blaubeergarten, Hinnis Bio-Eis, Biohof Eilte, Biohof 2 Eichen, Biohof Wildung, Goji-Spiegel, Hof Asche, Lohmanns Hof, Hof Karusseit, Hof Wilkens, Oesenhof, Wesermühle

Leas Bienenstich

Teig

125 g Zucker und 3 Eier ca. 15 Min. schaumig rühren.
1 P. Vanillezucker,
150 g Mehl, 75 g zerlassene Butter 3 El. Sahne und ½ P Backpulver vorsichtig unterheben. Auf ein Backblech verstreichen und etwa 10 -12 Min auf 180 - 200 Grad backen.

Belag

80 g Honig, 80 g Zucker, 2 El Sahne kurz aufkochen und auf den Teig geben.
200 g Mandelblättchen oder Walnüsse darauf verteilen. Soll nicht einsinken
100 g Butter schmelzen, 1/2 Tl Zimt, Saft von ½ Zitrone einrühren und darüber gießen.
Weitere 15 Min backen

Füllung

1/2 l Sahne, 1 P. Sahnesteif, 1 P Vanillezucker steif schlagen
Den Kuchen abkühlen lassen und durchschneiden. Unteren Teil mit Sahne belegen. Deckel erst in Stücke schneiden, dann auf die Füllung legen.