

bla

Der BauernLadenAnzeiger

1 Februar 2010



**Auf Kohlfahrt
Zukunftstag
Im Naturkostkontor
Funghi Marinati
Neue Öffnungszeiten
Vorgestellt
Ökokiste lädt ein**

Kohlfahrt zum ältesten Bauernhof der EVG

"Zuerst entdeckte Kolumbus Amerika und dann wurde der Toms-Hof in Schwarme gegründet". So begrüßte Hermann Meyer-Toms die acht wackeren Kohlfahrer/innen aus der EVG auf seinem Traditionshof in Schwarme zur Hofführung. Und tatsächlich, der im Schafstall bei Umbauarbeiten gefundene älteste Balken datiert von 1530, soeben ist das Speichergebäude von 1810 wieder hergerichtet worden. "Hier ist praktisch alles noch so wie seit Jahrhunderten, lediglich einige Eichenbalken wurden ausgetauscht und die Ausfachung immer wieder erneuert. Draußen an der Wand kann man noch sehen, wo Napoleon sein Fahrrad angelehnt hat..."

Hermann, langjähriger EVG-Erzeuger, betreibt seit mehr als 15 Jahren den Gemüse-Hof als Öko-Betrieb, gemeinsam mit seiner Frau Jutta Grabowski und mehreren Angestellten sowie seiner Auszubildenden für den Hofladen. Dass wir seinen Kohl und seine Kartoffeln auf unserer Kohlfahrt genießen durften, ist etwas ganz Besonderes, denn üblicherweise werden auf dem Hof keine Kohlfahrten bewirtet. Wir hatten

uns schon darauf eingestellt, den Kohl vom Feld zu holen, doch als wir kamen, war der Kohl bereits am köcheln. Nach der ausführlichen Führung über den Hof und einem Blick in die Folienhäuser, wo Postelein und Feldsalat trotz minus fünf Grad Außentemperatur ihre Blätter der wärmenden Sonne entgegenstreckten, waren wir dann doch dankbar für einen warmen Platz in der guten tomschen Stube bei einem dampfenden Teller Gemüsesuppe. Der Kohl war vorzüglich, sogar für unsere Vegetarierin Jutta war vorgesorgt, statt Pinkel und Kohlwurst aus Emtinghausen

gab's Sojawurstchen aus Bioanbau.

Der große Hofladen mit seiner reichhaltigen Produktpalette hat jeden Tag geöffnet und ist im Sommer auf jeden Fall ein lohnender Ausflug. Ein Hofcafe ist bereits in Planung.

Für die tolle Gastfreundschaft konnten wir uns am Ende mit einem kleinen Botendienst bedanken, der Fahrer hatte nämlich zwei Packungen der leckeren Hofkartoffeln "Laura" liegen lassen und die brachten Peter und Katharina auf dem Rückweg noch rasch beim Naturkostkontor vorbei. (Foto Titelseite)

Kontakt

Biolandhof Meyer-Toms

Kiebitzheideweg 6
27237 Schwarme
Telefon 04258 241
hm-toms@web.de

Guntram Schwotzer

Ökokiste kohlfährt ins Niederblockland

Da sich die Temperaturen im Blockland mit unter 5°C bei der Kohlfahrt der Ökokiste, Partner der Bremer EVG, eher im Wohlfühlbereich der Kühe auf dem

Milchhof Kaemena als dem der fast 60 Teilnehmer/innen bewegten, waren die eifrigen Kohlfahrer/innen froh, nach 1 1/2 Stunden Wanderschaft mit ei-

bla ist eine Veröffentlichung der Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G. Beim Paulskloster 28 28203 Bremen
Redaktion
Renate Richter
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann



nem heißen Schluck Glühwein von der Familie Kaemena freundlich empfangen zu werden. Milch gab's dann später auch noch zu kosten, in fester Form als Eis, versteht sich. Denn das beste Bio-Eis Bremens lockt im Sommerhalbjahr die großen und kleinen Bremer Sommerausflügler in Scharen auf den Bio-Hof Kaemena im Niederblockland. Im Winter gibt es das Eis nur bei einigen Gastronomie-Betrieben in Bremen, zu denen auch die Mensa der Hochschule Bremen in der Neustadt zählt - und natürlich bei der bestens organisierten Kohlverkostung der Ökokiste. Nach der Hofführung konnten sich die Teilnehmer/innen selbst ein Bild von den Kochkünsten

der Martfelder Kastanienwirtin Barbara Stadler machen, die für den Höhepunkt dieser Kohlfahrt sorgte: regionalen Bio-Kohl satt. Zwischendurch und hinterher sorgte - frisch aus dem Trockendock - Jonny Glut mit seinen Shantys und Seemannsliedern für die richtige Stimmung. Zufriedene Gesichter nicht nur bei den Teilnehmer/innen, Slowfood-Mitgliedern, Öko-Kunden oder Freund/innen der EVG, sondern auch bei den Veranstaltern und Mitarbeiter/innen der Ökokiste. Herzlichen Dank an Lothar, Gernot und ihre Helfer für die passgenaue Organisation bis hin zum Bus-Shuttel zurück zur Straßen-



bahn! Herzlichen Dank auch für die Gastfreundschaft der Familie Kaemena, die für uns mitten im Winter Eis gemacht und den Hof geöffnet hat! "Wir kommen gerne im Sommer wieder!", war überall zu hören.

Guntram Schwotzer

Kontakt

Heike u. Bernhard Kaemena
Niederblockland 6
28357 Bremen
Tel.: +49 (0)421 273368
info@kaemena-blockland.de

Zukunftstag von EVG und Verein Sozialökologie am 10. Januar 2010

22 Genoss/innen trafen sich an dem verschneiten Januarsonntag in unserem Raum im Lagerhaus. Wie schön, dass Guntram und Jan früh aus dem Laden einen Imbiss besorgt hatten. Es war gut, sich einmal in Ruhe und mit genug Zeit Gedanken zu machen und Pläne zu schmieden. Und nicht nur zu schmieden - diese erste Ausgabe des Bauernladenanzeigers wurde beschlossen und erblickt inzwischen das Licht der Welt. Weitere Pläne: Nachdem der Bauernladen im letzten Jahr umfassend renoviert worden ist und der Nebenraum einen schönen neuen Boden hat, soll er Freitag nachmittags als Cafe zum Probieren unserer leckeren Produkte und für Kultur- und Infoveranstaltungen genutzt werden. Margarethe und Peter

machen sich Gedanken, wie es dort gemütlicher werden kann. Die Öffnungszeiten werden aufgrund der Ergebnisse einer Umfrage erweitert. Um die höheren Kosten aufzufangen, wollen wir bis zu den Sommerferien 20 neue Mitglieder gewinnen. Dafür machen Petra und Moni ein neues Mitgliederwerbeformular. Mit einem Brief an unsere passiven Mitglieder im näheren Einzugsbereich des Ladens versuchen wir, sie als aktive Käufer/innen zurückzugewinnen. Ulla und Renate schreiben einen Brief, der über den Verein versandt wird. Unser Kontakt zu den Erzeugern/innen ist eine wichtige Stärke unseres Ladenkonzeptes. Er hat aber nachgelassen in den letzten Jahren. Einige Erzeuger/innen sind nicht mehr bereit, wegen ei-

ner geringen Warenmenge unseren Laden extra anzufahren. Jüngstes Beispiel ist Hermann Meyer-Toms, der uns nicht mehr direkt, sondern über den Großhändler Naturkostkontor beliefert. Wir wollen daher unsere Besuche bei den Erzeugern/innen intensivieren. So ging die EVG-Kohlfahrt in diesem Jahr auf den Hof Meyer-Toms - siehe unseren Bericht dazu.

Nächster Zukunftstag im Frühsommer

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.

Woher kommen unsere Waren?

Besuch beim Naturkostkontor Bremen

lichst täglich frisch geliefert. In dieser Spezialisierung sieht Wilfried die Zukunftschancen. Im Sortiment sind aber auch Getränke, Feinkost wie Oliven u. ä. oder Kaffee, selbstverständlich in Bremen geröstet
Von unseren Mitgliedern sind



Bei Eiseskälte trafen wir uns am Mittwoch morgen um 9 Uhr vor Halle 14 des Bremer Großmarktes beim Europahafen, neu-deutsch ausgezeichnet mit „Frischezentrum“.

Wir, das waren einige aus dem Bauernladen und dem Verein Sozialökologie (VSÖ). Der Verein hatte Schulvertreter/innen eingeladen, um die Schulen aktiv dabei zu unterstützen, auf Bio-Kost umzustellen. So waren mehrere interessierte Eltern, Erzieherinnen und Lehrerinnen bei unserer Führung dabei, um sich für das Angebot in Schulkantinen und Kitas zu informieren.

Wilfried Schaffer (links im Bild), Geschäftsführer des 1993 von 6

Biobauern gegründeten Großhandels, zeigte uns die Hallen, 1800 qm, davon 700 qm Kühlräume. In 4 Schichten wird rund um die Uhr mit 31 Mitarbeiter/innen, darunter vier Auszubildende, Anlieferung, Zusammenstellung der Waren, Warenpflege und Auslieferung gemanagt. Die Bezahlung sei „fair“, war die Antwort auf die Frage nach der tariflichen Grundlage der Löhne.

Weil alle schön früh am morgen frische Waren haben wollen, beginnt die erste Lieferfahrt der 3 LKW um zwei Uhr.

Der Schwerpunkt liegt ganz klar auf regionalen Frischeprodukten, weshalb die Lagermengen eher gering aussahen: Es wird mög-

Hermann Meyer-Toms und Martin Clausen Teilhaber des Naturkostkontors. Da es sich nicht lohnt, uns kleine Mengen direkt anzuliefern, bestellen wir unsere Waren zwar noch gezielt von diesen Erzeugerhöfen, geliefert wird aber, zusammen mit allen anderen Bestellungen, vom Naturkostkontor. Das ist sinnvoll. Ein Nachteil für uns ist, dass der direkte Kontakt zum Erzeuger geringer wird. Und gerade das ist bisher eine besondere Stärke unseres Ladens. Beim Rundgang waren wir froh, dass die Bananen bei mindestens 13 Grad gelagert werden müssen. Das kam uns bei diesen winterlichen Außentemperaturen schon ganz schön warm vor.

Renate Richter

Vorgestellt: Margarethe Paskos

bla

Margarethe, bist du schon lange in unserer Genossenschaft?

Margarethe

...muss ich mal überlegen - ungefähr seit 2003, also schon sieben Jahre.

Wie kam das?

Bekannte schwärmten immer so begeistert von dem Laden und ich musste erst mal nachfragen, was denn "Ladendienst" bedeutet. Dann hab ich mir das angeguckt, erst mal einige Produkte ausprobiert - und dann war ich schnell überzeugt z.B. von dem leckeren Joghurt - das war der Renner bei mir!

Was gefällt dir besonders gut im Bauernladen?

Der Laden erinnert mich an meine Kindheit. Ich bin in Polen aufgewachsen und hab als Schulkind immer Gemüse eingekauft in so einem Tante-Emma-Laden, da roch es so ähnlich wie im Bauernladen. Und als Jugendliche hab ich für den Unterricht an der Kunstschule oft Knollen u. a. Gemüse geholt zum Zeichnen. Das hat was mit sinnlichem Genießen und Anfasenkönnen zu tun. Und dass wir auf so kleinem Raum so viele Waren, besonders regionale, haben, das ist toll!

Was könntest du dir besser oder anders vorstellen?

Wir könnten den Laden noch mehr als Begegnungsort nutzen, z. B. mit einem Café im Nebenraum. Es finden ja auch so ständig nette Gespräche statt, wenn ich einkaufe. Das ist wie eine Minifamilie - für Singles eine tolle Möglichkeit. Aber wir müssen das noch mehr fördern. Wegen meiner beruflichen Beanspruchung mache ich keine Ladendienste, helfe aber gerne beim Renovieren aus und überleg mir

mal konkrete Vorschläge, wie man das erreichen kann.

Am 1. Februar war ein langer Artikel über dich und deine Arbeit im WeserKurier - was machst du beruflich?

Ich bin bildende Künstlerin und Kostümbildnerin. Seit Jahren bin ich die "Hauskostümbildnerin" und Beraterin des "Kinder- und Jugendchor im Viertel e. V." Für die Aufführung von "Gloria Dance" im Januar hab ich die Kostüme entworfen. Und davor hab ich 38 Kostüme für "Walking Shadows - der Shakespeare in dir" entworfen. Ende Mai wird das Stück in Leeste wiederaufgeführt. Spannende Frage: Passen die Kostüme jetzt noch? Seit 1994 gebe ich vhs-Kurse in Malerei und Vorbereitungskurse für die Hochschule für Kunst und Design. *Kunstmachen stellt man sich oft als einen einsamen Beruf vor.* Da hab ich Glück, ich arbeite intensiv in einem künstlerischen



Team zusammen mit Stephan Reiß, übrigens auch Mitglied in der EVG.

Zum Schluss die Frage: Was hältst du von dem Winterwetter? (lacht) Jedes zu seiner Zeit! Regen und Wind wären viel schlimmer. Aber dass viele Menschen darüber die Klimaerwärmung vergessen, verstehe ich nicht - das eine hat mit dem anderen gar nichts zu tun!

Die Fragen stellte Renate Richter

Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft und Verein SozialÖkologie laden ein:

Besuch der "Ökokiste" in Borgfeld Donnerstag, 4. März um 10 Uhr

Der Besuch steht unter dem Thema "Essen in der Schule - Bio kann jeder", da der Verein SozialÖkologie den Schulen anbietet, Kontakte für Bioverpflegung aus der Region zu vermitteln. Alle Interessierten und der Vorstand der EVG sind herzlich eingeladen zu der sicher sehr interessanten Führung.

Anmeldungen bis Dienstag, 2. März, bei Katharina Jerke unter 0421 3499077

Sollte jemand eine Mitfahrgelegenheit bieten oder suchen, bitte melden, dann organisiert Katharina ein Cambio oder die Abholung an der Endstation der Linie 4.

Kontakt Ökokiste

Gernot Riedl und Lothar Klerings
Am kleinen Moordamm 1
28357 Bremen/Borgfeld

Anfahrt :

Direkt bis zur Ökokiste kommen Sie nur per PKW. Die Ökokiste teilt sich das Gelände mit der Gärtnerei „Rhizom - Modell Soziale Ökologie e.V.“, s. Plan über folgenden Link:

<http://www.bremen.de/stadtplan?strasse=Am%20Kleinen%20Moordamm&hsnr=1>

Durchqueren Sie Borgfeld und fahren Richtung Hexenberg, folgen Sie „Am großen Moordamm“ dem Schild Rhizom, Ihre persönliche Fahrtstrecke können Sie über: <http://www.de.map24.com/> eingeben.

Köstliche Vorspeise zu jeder Jahreszeit

Funghi Marinati

(Marinierte Champignons)

Champignons haben wir das ganze Jahr über in bester Qualität. Sie schmecken frisch am besten, halten sich aber auch ein paar Tage trocken und kühl lose oder in einer lockeren Papiertüte im Gemüsefach des Kühlschranks (nicht in Plastik!).

Zutaten für etwa 2 Tassen

2/3 Tasse Olivenöl

1/2 Tasse Wasser

Saft von 2 Zitronen

2 Lorbeerblätter

2 zerdrückte Knoblauchzehen

6 Pfefferkörner

1 getrocknete kleine Chilischote

1/2 TL Salz

500 g Champignons

Alle Zutaten bis auf die Champignons in einer emaillierten oder rostfreien Pfanne bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren, mit geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten schwach köcheln. Diese Marinade durch ein feines Sieb gießen und zurück in die Pfanne geben.

In der Zwischenzeit die Pilze vorbereiten: Nicht waschen, wenn nötig Schmutz mit einem Küchenmesser oder besser mit einem Pilzbürstchen entfernen. Kleine Pilze ganz lassen, größere dritteln oder vierteln, in die Marinade geben, einmal aufkochen, Hitze abschalten, ab und zu wenden und 5 Min. ziehen lassen.

Pilze in der Marinade abkühlen lassen, Lorbeerblätter auflegen. Halten sich im Kühlschrank einige Tage. Mit ganz dünnen Zitronenscheiben verzieren. Brot dazu reichen. Nach Belieben auch Tomatenscheiben und/oder Oliven.



Neue Öffnungszeiten

Eine Befragung unserer ca 120 aktiven Käufer/innen im Bauernladen im letzten Jahr mit 64 ausgefüllten Fragebögen ergab den Wunsch nach erweiterten Ladenöffnungszeiten. Außerdem wünschen sich 27 einen Cafebetrieb im Nebenraum des Ladens, 20 schlagen vor, dort Infoveranstaltungen zu machen. Das versuchen wir, möglichst bald umzusetzen.

Ab 1. März 2010 gelten folgende Öffnungszeiten:

Montags	10 bis 12 Uhr und 16 bis 19 Uhr
Dienstags	16 bis 19 Uhr
Mittwochs	16 bis 19 Uhr
Donnerstags	9 bis 12 Uhr und 16 bis 19 Uhr
Freitags	10 bis 12 Uhr und 14.30 bis 19 Uhr
Samstags	10 bis 13 Uhr

Die längeren Öffnungszeiten sind attraktiver, besonders für Berufstätige. Damit wollen wir neue Käufer/innen ansprechen, denn längere Öffnungszeiten bedeuten auch höhere Kosten.

**Und wer jetzt ein neues Mitglied wirbt,
bekommt ein**

Überraschungsgeschenk!

