bla

Der BauernLadenAnzeiger

11 März 2012

Wildbirne vorm Bauernladen

Backstube am Mühlenberg
Kartoffeln von Hand geschält

The same procedure...
Diner for Inventur

Bauernhöfe statt Agrarfabriken

Buchweizen doch aus Deutschland

Endlich kohlgeprüft!

Wie früher - Heiligabend gibt's Kartoffelsalat mit Würstchen

Buchtipp
Einfach ein gutes Leben

Vorgestellt: Ragna

Winterschmaus mit Ziegenlammfleisch

Kulturpicknick im Mai

Rotkohl-Tartes mit Bergkäse

bla
Der BauernLadenAnzeiger
11 März 2012

So blüht die Wildbirne, die Gntram (Titelbild) und Jan vor dem Bauernladen gepflanzt haben

Wildbirne vorm Bauernladen gepflanzt

Nachdem die von Stadtgrün gepflanzte Mehlbeere an einem Pilz zugrunde gegangen und ein Ersatz nicht in Sicht war, schritten Jan Saffe und Guntram Schwotzer zur Selbsthilfe. Am fünften Dezember pflanzten sie eine Wildbirne, auch Holz-Birne genannt, als Ersatz in die verwaiste Baumscheibe. Der von Jan und Guntram gespendete Baum stammt von der Bioland-Gärtnerei Josef Schumacher aus Bremen, Alter Kuhweideweg 90. Josef hat uns zu dieser Sorte geraten. Sie ist – so hoffen wir auf jeden Fall – widerstandsfähiger als ihr Vorgänger. Im Frühjahr wird sie schön blühen und im Herbst eine leuchtend gelb-rote Färbung haben. Die kleinen, birnenförmigen Früchte sind die Urform unserer Birnen, sehr holzig und herb. „Ein Obstbaum sollte es schon sein, außerdem“, so Guntram und Jan, „passt ein Öko-Baum doch auch besser zur atomstromfreien Zone Beim Paulskloster, als ihre Vorgängerin, die Maulbeere.“

Peter Bargfrede

Backstube Am Mühlenberg

Kartoffeln von Hand geschält

Um zwei Uhr nachts geht’s los in der Backstube. Als Klaus und ich um 8.30 Uhr ankamen, um Fotos zu machen, war Ulrike, die Kuchenfee, gerade noch mit Donauwellen und herzhaften Blätterteigstangen beschäftigt, Detlef schnitt die Nussecken zu, Schulpraktikant Tobias schälte Kartoffeln fürs Kartoffelbrot für den nächsten Tag, Ralf räumte schon mal auf – dann war Feierabend. Die Backnacht für den Freitag beginnt schon am Donnerstag um 23 Uhr. Die Bäcker passen ihren Schlaf den Arbeitszeiten an, geschlafen wird in zwei Etappen – vor und nach der Arbeit.

Gaby Holthausen, Bäckerin, und Robert Haverkamp, Bäckermeister, führen die Bäckerei seit 23 Jahren, d.h. öfters mal eine 6 Tagewoche und gerade mal 2 Wochen Betriebsferien im Jahr. Das muss man schon gemeinsam aus Liebe zum traditionellen Handwerk und zur Biobäkkerei machen. Angefangen haben sie im Parzivalhof in Quelkhorn innerhalb der Stiftung Leben und Arbeiten, in der Menschen mit und ohne geistige Behinderung zusammen arbeiten und wohnen.

Als die Stiftung vor drei Jahren das Niels-Stensen Haus kaufte, konnte die Backstube die doppelt so großen Räume mieten. Leider folgte nur eine der mitarbeitenden Betreuten ihrer Firma an den neuen Lebensort.

Praktikant Tobias schält Kartoffeln fürs Kartoffelbrot

Gaby ist eher für Verwaltung und Vertrieb zuständig, Robert für die Produktion von 2300 Broten pro Woche plus Kuchen plus Kleingebäck. Vorteige, eingeweichte

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

Bremer EVG regional kooperativ ökologisch
Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft eG

Gaby Holthausen vor der Osttiroler Steinmühle

Körner und Brotteige müssen angesetzt werden, Hefeteig wird selber zu Blätterteig gezogen und der große neue Thermo-Roll-Backofen muss bedient werden. Er hält optimal die Wärme, weil Öl statt Wasser in den Rohren ist, und die Brote werden praktischerweise auf einem Rollwagen hineingeschoben. Die Mitarbeiter/innen werden nach Bäckertarif bezahlt. Für Robert ist die Arbeit trotz Dauerstress befriedigend, weil es gelingt, dass alle Backwaren bestmögliche Qualität haben. Es wird nach alter Handwerkskunst, mit Sorgfalt und der nötigen Zeit gearbeitet.

Alle Zutaten sind nach Möglichkeit demeter-Qualität von Kornkraft und der Bauck-Mühle. Dort wird das Mehl besonders langsam und schonend mit einer Steinmühle gemahlen. Dinkel und Roggen bezieht man bauerntreu seit 15 Jahre von Gerdo Garbes aus Kuhlrade in Mecklenburg-Vorpommern. Man kennt sich und besucht sich ab und zu. Gerdo lässt den Dinkel reinigen und entspelzen. Vermahlen wird er auf der Osttiroler Steinmühle der Backstube.

Mit zwei eigenen Lieferwagen wird alles zu 34 Naturkostläden und zu den Lebensorten der Stiftung gebracht. Auch für die Seminare im Niels-Stensen-Haus wird geliefert.

Mit direktem Blick in die Backstube und dem köstlichen Duft in der Nase kann von 7.30 bis 12.30 Uhr vor Ort eingekauft werden. Wir durften von den ganz frischen Franzbrötchen kosten – ganz fluffig mit feinstem Zimt-Butteraroma - ein Gedicht!!!

RR

Bäckermeister Robert Haverkamp

„Kuchenfee“ Ulrike formt routiniert herzhafte Blätterteigstangen

Detlef schneidet Nussecken

Frische Backwaren von der Backstube am Mühlenberg gibt es im Bauernladen jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag.

Kontakt
Backstube am Mühlenberg
Worphauser Landstraße 55
28865 Lilienthal
Tel. 04208 915595

www.backstubeammuehlenberg.de
backstube.muehlenberg@t-online.de

Michael Rüppel (hinten) Margot Jordan und Claudia Schulde beim gewissenhaften Erfassen des Warenbestandes

The Same Procedure.....

Diner for Inventur

Höchst ungewöhnlich, wenn sich gerade am Neujahrstag viele Leute im Bauernladen tummeln – aber jedes Jahr zum 31. Dezember muss Inventur gemacht werden. Es tut gar nicht weh und ist überhaupt nicht schlimm, denn erstens geht's erst am frühen Nachmittag los, also genug Zeit, um die Silvesternacht zu verdauen, zweitens gibt es Kaffee und Kuchen und drittens ist alles so gut vorbereitet, dass wir inzwischen nach langjähriger Übung mit sechs bis acht Freiwilligen in zwei Stunden fertig sind. Dabei ist man mit netten GenossInnen zusammen, lernt intensiv unsere Produktpalette kennen und frischt ein bisschen Grundrechenarten auf.

Guntram bereitet jedes Jahr die aktuellen Warenlisten vor, in dem er die Regale im Dezember fotografiert und anhand der Rechnungen die Nettopreise heraussucht.

Die Listen sind praktischerweise nach Regalen geordnet. Alle schnappten sich eine Liste, vielleicht fürs Lieblingsregal (ich hab mir also gleich die Weinliste genommen, nicht ahnend, dass man dazu auch im Keller die Kartons und Kisten zählen muss.... und nicht überall sind gleich viele Flaschen drin!) und zählt ganz genau, wie viele Gläser/Pakete/Stück da sind, nicht zu vergessen Vorräte auf dem obersten Regal oder nebenan. Unsere selbst abgefüllten Tüten werden im Korb zusammen gewogen - es ist also auch ne Menge Hin- und Hergetrage dabei, die Leiter wird dauernd gesucht, die Waage ist besetzt...aber kleine Verschnaufpausen sind gut, um was zu trinken und selbst gebackenen Kuchen zu essen.

An die 690 Produkte haben wir – zum 1. Januar im Wert von 13500 EUR. Die Summe ist über die Jahre immer ähnlich gewesen, denn mehr passt in unseren kleinen Laden nicht rein. Das entspricht in etwa der Menge an Waren, die wir im Durchschnitt in einem Monat an die Mitglieder verkaufen. Ganz stimmt das natürlich nicht, denn Wein, Kaffee aus Honduras oder die Nudeln von der norditalienischen Kooperative Campo, die wir direkt ohne Zwischenhändler beziehen, kaufen wir in größeren Mengen, die dann auch länger halten müssen.

In den am Computer fein säuberlich aufbereiteten Inventurlisten taucht der Wein dann genauso wie Kaffee und Nudeln mit Menge und Wert wieder auf. Denn der Wert der Inventur ist schließlich Teil unseres Genossenschaftsvermögens und wird später in der wirtschaftlichen Bilanz aufgeführt.

Kaum waren wir fertig mit der ganzen Zählerei, kam trotz Neujahrstag auch schon die erste Einkäuferin des neuen Jahres. Sie hatte Licht gesehen und sie hat natürlich die Zitrone gegen Erkältung bekommen – das neue Verkaufsjahr startete mit einer zufriedenen Genossin.

Guntram Schwotzer und Renate Richter

Gudrun Tolle zählt den Honig

bla
Der BauernLadenAnzeiger
11 März 2012

Bauernhöfe statt Agrarfabriken

Jan Saffe mit Eckehard Niemann

Es gibt inzwischen überall heftigen Widerstand gegen geplante Mastbetriebe, vor allem in den neuen Bundesländern, berichtete Eckehard Niemann, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) und Koordinator des Bündnisses "Bauernhöfe statt Agrarfabriken" am 8. Februar im KUBO. Jan Saffe hatte für BÜNDNIS 90/Die GRÜNEN zu dieser interessanten Veranstaltung eingeladen und moderierte.

Nach den bedrückenden Bildern des Films „Das System Wiesehof“, der im August 2011 im Fernsehen gezeigt wurde (www.ardmediathek.de/ard/servlet/content/3517136?documentId=8068044), ergänzte Eckehard anschaulich und äußerst kenntnisreich die dort angestoßenen Themen wie Hähnchen – Mastanlagen, Macht der wenigen Schlachthofbesitzer, Einsatz von Antibiotika, Tierarztproblematik, gesetzliche Grundlagen und ihre zahlreichen Ausnahmen.

Danach entwickelte sich eine lebhafte Diskussion. Eine Teilnehmerin erzählte vom eigenen Erfolg im Blockland. Eckehard berichtete, dass Hähnchenmäster, die für die vier Großkonzerne arbeiten, heute kaum etwas verdienen, früher höchstens fünf bis sechs Cent pro Hähnchen, jetzt buttern sie oft jahrelang nur rein. Die Frage tauchte auf, warum sich Mäster nicht unabhängig davon machen mit artgerechter Tierhaltung. Aber: es gibt nur noch Schlachthöfe, die diesen vier Konzernen gehören – sie haben die Mäster dadurch in der Hand. Noch viele andere sehr aufschlussreiche Zusammenhänge zeigte Eckehard auf.

Eckehard entwarf aber auch positive Perspektiven für die nächste Zeit. Durch die zahlreichen Skandale, Protestaktionen wie z. B. die Demonstration von 12 000 Teilnehmer/innen in Berlin am 21. Januar, überaus erfolgreiche Massenmailaktionen und die kritische Berichterstattung in den Medien sind wichtige politische Entscheidungen angeschoben worden:

1. Der Einsatz von Antibiotika soll verboten werden – dann sind solch große und enge Ställe kaum noch möglich.
2. Die Einhaltung der Tierschutzgesetze wird von der EU dringend angemahnt - die Ausnahme für Masthähnchenbetriebe steht vorm Aus.
3. Ein Referentenentwurf für das Bundesbaugesetz sieht vor, dass Gemeinden neue Ställe ablehnen können.

Was können wir tun, wurde immer wieder gefragt. Da sind wir EVGenossInnen auf der guten Seite. Eckehard betonte immer wieder, dass man die Leute vor allem als politische Bürger ansprechen muss, um gesetzliche Änderungen zu erreichen. Aber auch der Rat einer Teilnehmerin kam gut an: Man kann sich auch ein paar Hühner und einen Hahn halten!

RR

Man könnte Eckehard Niemann stundenlang zuhören

Buchweizen doch aus Deutschland

Seit dem letzten bla ist Bewegung in die Sache Buchweizen gekommen. Es hat sich herausgestellt, dass in Deutschland große Mengen Buchweizen angebaut werden, sogar in Norddeutschland. Dieser Buchweizen war aber bisher kaum verkäuflich, da er teurer ist als der chinesische und die großen Händler (z. B. Kornkraft und Rapunzel) und Wiederverarbeiter (wie z.B. der Bauckhof) scheinbar mehr auf den Preis gucken als auf Aspekte wie Regionalität und Nachhaltigkeit.

Was ich auch nicht wusste: es gibt eine Firma, Artebio, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, Erzeuger und Händler/Läden in der Biobranche zusammen zu bringen. Die Leute von Artebio haben vom deutschen Buchweizen erfahren und mit Kornkraft und Bauckhof mit dem Ziel verhandelt, dass die den deutschen Buchweizen vermarkten. Mit Erfolg: ab Anfang März hat Kornkraft Hosüne deutschen geschälten Buchweizen im Sortiment und wir werden ihn in Kürze im Laden haben!

Es wäre toll, wenn auch andere Läden in Bremen und anderswo deutschen Buchweizen in ihr Sortiment nehmen würden, auch der Bauckhof als Hauptproduzent von Buchweizen-Erzeugnissen! Schließlich haben sie ja auch die Nachhaltigkeit in ihrem Selbstverständnis.

Margot Jordan

bla
Der BauernLadenAnzeiger
11 März 2012

Kohl und Pinkel satt im Hofrestaurant Voigt für die Bauernladengruppe

Endlich kohlgeprüft!

Es ist so weit. Nach 17 Jahren in Bremen habe ich es gewagt – ich habe mich zu einer Kohlfahrt am 29. Januar angemeldet! Vorher hatte ich mich vergewissert, dass ich keinen Bollerwagen ziehen und keine hochprozentigen Getränke auf Befehl zu mir nehmen muss.

Peter Bargfrede hatte alles gut organisiert. Wir trafen uns am Bahnhof. Alle GenossInnen in Winterkleidung warm eingepackt. Ich selber nach Bremer Art gestylt in einer dicken Steppjacke, dazu Mütze, Schal, Handschuhe und einen Rucksack (nichts im Zug liegen lassen, wäre gut!).

Die Stimmung ist irgendwie feierlich. Etwas aufgeregt sind alle wie auf einer Klassenfahrt. Wir erwerben einige Gruppenkarten (immerhin steht uns der günstige Tarif bei mehr als 30 Personen auch zu) und ab geht's mit dem Regionalzug in Richtung Kirchweyhe nach Barrien. Die Strecke ist kurz. Von dort laufen wir los. Die Mittagssonne unterstreicht die Konturen der Bäume. Die Luft ist frisch, die Erde leicht gefroren. Einige Schneeflocken fallen – also eine Bilderbuchkohlfahrt!

Bald müssen wir uns in zwei Mannschaften trennen und zwei bunte Kugeln vor uns werfen. Alle scheinen Bescheid zu wissen, und ich mache einfach alles mit. Boßeln heißt das, habe ich gelernt. Nach einer kleinen Wanderung kommen wir zum Hofrestaurant Voigt in Syke-Gessel. Ich bin von der Schönheit des alten Fachwerkhauses überwältigt und erfahre, dass es aus dem Jahre 1714 stammt. Ursprünglich stand es in Hoya an der Weser, wurde dann abgebaut, gelagert und komplett wieder aufgebaut – eine bewegte Geschichte.

Wir werden an bereits gedeckte Tische gebeten. Die Suppe wird serviert. Beim Hauptgang – dem eigentlichen Zweck unseres Unternehmens – zeigt sich deutlich, dass sich die Menschheit gern in Gruppen spaltet. Diesmal sind es die Vegetarier und die Fleischesser. Erstere bekommen bekommen vorerst keine Teller, während sich die anderen schon an der traditionellen Kohl-und-Pinkel-Speisenzusammenstellung erfreuen. Doch bald kommen auch wir, die Pflanzenspeisenden, auf unsere Kosten. Uns werden schön angerichtete Grünkohlplatten serviert, die vorzüglich schmecken. Als Dessert dann wieder für alle gleich Rote Grütze mit Vanillesoße und verlockend duftenden, frisch aufgetauten Waldfrüchten.

Eine kleine Gruppe seilt sich dann schon mal ab, weil sie den früheren Zug erreichen möchte. Es gibt so viele Dinge, die an einem Sonntag zu erleben sind und so komme ich schnell mit, will noch nach Bremenhaven ins Theater. Der Rückweg zum Bahnhof kommt mir viel kürzer vor als der Hinweg auf kleinen Feldwegen. Schade, dass es schon zu Ende geht.

Im Zug denke ich, wie gut, dass ich eine Visitenkarte vom Hofrestaurant mitgenommen habe. Es ist sehr zu empfehlen. Und dann bin ich noch ganz stolz, dass ich heute eine echte kohlgeprüfte Bremerin geworden bin.

Margarethe Paskos

Kontakt
Bioland-Hofrestaurant Voigt
Freitags ab 18 Uhr Vegetarisches Buffet,
Sonntags 10-13 Uhr Brunch, 14-17 Uhr Kuchenbuffet
www.biovoigt.de
Tel. 04242 8363

Generalversammlung der EVG

Donnerstag
28.Juni 2012
19 Uhr
im Kulturzentrum Lagerhaus
3. Stock
Schildstr. 12 - 19
28203 Bremen

Wie früher – Heiligabend gibt‘s Kartoffelsalat mit Würstchen

Einen solchen Andrang hatten wir nun wirklich nicht erwartet! Aber es hat für alle gereicht - um 13 Uhr am Heiligabend verputzten an die 35 fröhlich-entspannte Genossinnen und Genossen dicht gedrängt im Bauernladencafe und sogar noch im Stehen vorm Gefrierschrank eine Riesenschüssel von Klaus' leckrem Kartoffelsalat, 30 Ada Fischer-Würstchen und 1 ½ Gläser Senf! Dazu deftiges Bier aus der Flasche, Kaffee und Tee. Tja, Klaus: Da bist du wohl nächstes Jahr wieder dran!!

RR

Buchtipp

Einfach ein gutes Leben

Peter Plöger beschreibt in seinem Buch auf fünf Seiten die Bremer EVG anhand langer Interviews mit Petra Nagler, die mehrfach zitiert wird. „Unser Laden hat etwas von einem Tante-Emma-Laden. Wenn ich mit einem Kunden spreche, geht das von Kochrezepten bis zu Gesprächen über alle möglichen Lebensprobleme. Der Wohlfühlfaktor ist für viele ein Grund, hier einzukaufen. Gerade haben wir eine Art kleines Cafe eingerichtet..., so Petra auf Seite 147.

Die Menschen, über die Peter Plöger in seinem neuen Buch schreibt, packen an, gestalten ihr Leben selbst und tun viel für die Gesellschaft. Sie sind nicht fixiert auf ein dickes Gehalt und Karriere um jeden Preis, sondern sie schlagen der Marktwirtschaft, wie wir sie kennen, ein Schnippchen. Sie tun sich zusammen in Tauschringen und bieten ihre Fähigkeiten an - auch ohne Geld und organisieren Nachbarschaftsmärkte. Sie sind Vorboten einer neuen Wirtschaft jenseits von Kapitalismus und Sozialismus, in der es für alle viel weniger feste Jobs geben wird. Dieses Buch ist für alle, die sich danach sehnen, etwas Sinnvolles zu tun.

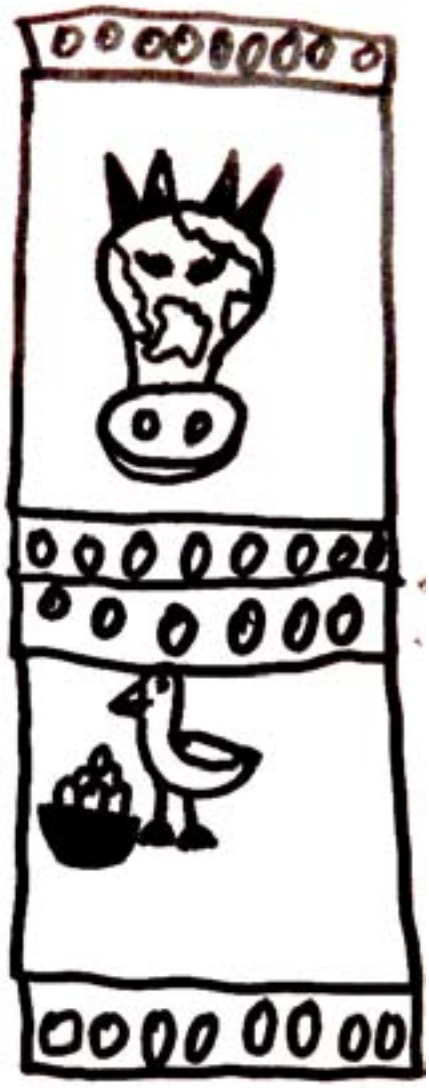
Peter Plöger
Einfach ein gutes Leben
Hanser Verlag
17,90 EUR
246 Seiten

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
11 März 2012

Vorgestellt: Ragna Kleinen

Hallo Ragna, wie alt bist du?
Ich bin jetzt neun Jahre alt geworden!
Wie findest du es, dass ihr seit einiger Zeit bei uns im Bauernladen einkauft?



Ganz gut – hier gibt es den allerbesten Nougat! Jetzt ist er gerade alle.
Sprecht ihr in der Schule über Bio und so was?
Über Bio eigentlich nicht, aber im Sachkundeunterricht hatten wir, dass ein Huhn nur ein DIN A 4-Blatt hat, um zu leben. Es kann sich gar nicht um sich selbst drehen. Jetzt nehmen wir das Thema Feuer durch. In der Kinderwildnis haben wir früher am Feuer Würstchen auf einen Stock gespiesst und ins Feuer gehalten, und Stockbrot gemacht, das war toll. Und jetzt ist da Feuer machen verboten! Mit dem Kindergarten sind wir immer mit der Fähre rübergefahren, schön lange.
In welche Klasse gehst du? Wie findest du Schule? Gab es nicht gerade Zeugnisse?
In der Grundschule gibt es doch noch keine Zeugnisse. Ich bin in der dritten Klasse. In den letzten Diktaten hatte ich null Fehler! Mathe mach ich nicht so gerne. Da verzier ich meine Arbeitsblätter immer mit Blumen und so, Melissa, die neben mir sitzt, verziert auch immer ihre Arbeitsblätter.
Was machst du sonst so?
Ich fahr gerne Fahrrad. Im Winter nicht so oft. Wenn es schon kalt ist, sollte auch Schnee sein. Aber wenn kein Regen, gibt's auch keinen Schnee! Sommer ist schön, wenn es nicht zu heiß ist, aber so, dass man schwimmen gehen kann. Letzten Sommer war ich jeden Tag im Freibad am Stadion. In der Schule hab ich das Seepferdchen gemacht, dann kommt Silber, aber da muss man vom 3m-Brett springen. Willst du mich nicht mal nach Haustieren fragen?
Hast du Haustiere?
Ja, eine Katze, die heißt Nelly. Ich bin mit einem Hund aufgewachsen, aber der ist tot. Und ich hatte drei Mäusedamen, drei Schwestern – schwarz-weiße – Blacky, Ginger und Freddy. Ginger war meine Lieblingsmaus. Sie sind aber gestorben. Freddy ist am ältesten geworden. Als sie tot war und wir sie vor der Tür abgelegt haben, um sie am nächsten Tag zu begraben, hat sie sich die Nachbarskatze geholt. Ich liebe Schweine – Hängebauchschweine sind süß! Mit meiner Patentante war ich mal auf einem Bauernhof, da gab es Shetlandponys. Meine Lieblingstiere sind Pferde. Ich war mal reiten auf einer Geburtstagsfeier. Beim Jürgenshof kann man reiten, aber erst ab zehn Jahre.
Welche Rasse sind die besten Rennpferde?
Hm – das weiss ich nicht.
Englisches Vollblut. Und Lippizaner nimmt man zur Dressur, auch Hannoveraner.
Hast du schon mal was gebacken oder gekocht?
Beim Backen helfe ich immer – der Teig schmeckt besser als der Kuchen selbst! Ich kann Spiegelei machen, das ist lecker mit gebratenem Brot und geschmolzenem Käse drauf, hmmmm!
Dein Lieblingskäse?
Grienkenschmied! Grienkenschmied auf Spiegelei – zaubert Ragna schnell herbei. In der Not schmeckt Nutella ohne Brot

Die Fragen stellte Renate Richter

bla
Der BauernLadenAnzeiger
11 März 2012

Imke Dierks (l.) führt durch ihre Käserei

Winterschmaus mit Ziegenlammfleisch

Am 18. Dezember gab es leckre Ziegenfleischgerichte – ein Stew mit Weisskohl, ein Chili mit Bohnen und eins mit orientalischer Note. Petra, Guntram, Klaus und ich haben alles durchprobiert.

Imke Dierks (siehe Artikel im Bla Nr. 10) führte die Besucher/innen in kleinen Gruppen, in die Käserei. Dazu mussten sich alle von den Haarspitzen bis zu den Fußsohlen in Plastik hüllen, denn Sauberkeit und Hygiene stehen ganz oben an. Alles muss penibel genau dokumentiert werden für die Lebensmittel- und Hygienekontrollen. Deshalb kann man auch nur während der Produktionspause im Winter die Käserei besichtigen. Dann sind die Ziegen trächtig und geben keine Milch. Imke erklärte anschaulich und sehr detailliert die einzelnen Arbeitsschritte anhand der jeweiligen Geräte. Dem Käse wird nur Biolab zugesetzt. Die Käsemasse wird nicht gepresst, sondern reift in den Formen und verdichtet sich von alleine. Die Käseleiber reifen auf Holzbrettern, die nur mit kochend heißem Wasser gereinigt werden. Untersuchungen haben ergeben, dass das hygienischer ist als Kunststoff, denn Holz besitzt eine gewisse Selbstreinigungskraft. Wir konnten an den viele Jahre alten Holzbrettern sehen, dass sie ohne irgendwelche Ablagerungen sind.

Alle Regale waren jetzt leer. Umso schöner, dass wir etwas von dem allerletzten Käse kaufen konnten. Erst im Frühjahr gibt es Nachschub!

RR

Bauernladen Kultur Picknick

Es gibt Musik und Zauberei von kreativen EVG-GenossInnen und Freunden:

1/4 Neun
Ben Faber
Legal Matter
Lerka und Björn
Oh, Schreck blas nach!
Pierre Chuchana

Und alle bringen ihren Picknickkorb und Geschirr mit. Kaffee, Tee, Säfte, Bier und Wein werden angeboten.

Eintritt ist frei
Um eine kleine Spende für den BKW (Bremer Kanuwanderer) und die Unkosten wird gebeten.

Samstag, 5. Mai
16 bis 20 Uhr
auf dem Gelände und bei Regen im Bootshaus des BKW
Richard-Jürgens-Weg 5
am Weser-Ufer
nahe Weser-Stadion in Bremen
(An dem Tag spielt Werder, also bloß nicht mit dem Auto kommen!)

Rotkohl-Tartes mit Bergkäse

Für vier Tartes (Ø je ca. 12 cm)

200 g Mehl (Type 405 oder 505)
1 Msp. Backpulver
½ TL Salz
1 Prise Zucker
100 g Butter
1 großes Eigelb
400 g Rotkohl
Salz, Pfeffer
1 Ei + 1 Eigelb
100 ml Sahne
150 g Crème fraîche
70 g Bergkäse, gerieben
60 g Sonnenblumenkerne
1 Beet Gartenkresse

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mit Butter und Eigelb mischen, zu Teig kneten und in Frischhaltefolie 30 Minuten kühl stellen.

Teig in vier Portionen teilen, je 4 mm dünn ausrollen und in gebutterte Förmchen setzen, mit einer Gabel Löcher einstechen. Bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) knapp 15 Minuten im Ofen vorbacken.

Außenblätter und Strunk des Kohls entfernen. Kohl in Streifen schneiden und 2 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Kohl auf die Tartes verteilen.

Ei, Eigelb, Sahne und Crème fraîche verrühren, salzen, pfeffern und auf den Kohl geben. Mit geriebenem Bergkäse und Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Tartes weitere 20 Minuten bei 200 bzw. 180 Grad im Ofen backen, anschließend 10 Minuten abkühlen lassen. Tartes mit Gartenkresse bestreut servieren.

Variationen: Statt Rotkohl kann man Weißkohl nehmen, andere Käsesorten sind möglich, z.B. Schimmelkäse, Brie oder Ziegenfrischkäse, und statt Sonnenblumenkerne gehackte Walnüsse. In die Eimischung kann die Schale von einer halben Zitrone fein gerieben werden.

RR