bla

Der BauernLadenAnzeiger

12 Juni 2012

Spargel und Erbeeren vom Feinsten

Buchweizen -
Zweiter Frühling für alte Nutzpflanze?

Kulturpicknick -
Im Bauernladen da ist viel Musik drin!

Neu im Regal

Zehn Jahre Kaffee-Partnerschaft
mit Honduras

Kornkraft gewinnt Klimawettbewerb

Vorgestellt: Radek Krolczyk

Rezept Šaltibarščiai

Spargel und Erdbeeren vom Feinsten

Renning Söffker liebt seine kleinen Spargelplänzchen

Da wurden Klaus und ich so richtig belohnt, als wir für den Bla am 24. April nach Martfeld zu Rennig Söffker fuhren, unserem Hauptlieferanten für Spargel und köstliche Erdbeeren: Wir konnten schon eine große Portion Spargel im Hofladen kaufen. Im Bauernladen gab's den ersten Spargel erst eine Woche später. Rennig nahm sich viel Zeit für uns, zeigte uns alle Arbeitsabläufe beim Spargelanbau und -ernten und fuhr mit uns auf die Felder.

Rennig hat 175 ha Land, davon sind je 20 ha für Spargel und Erdbeeren. Ca 900 Tonnen Kartoffeln (Laura und Belana) und 1000 Tonnen Möhren erntet Rennig. Er liefert Futtergetreide an einen Bio-Hühnerbetrieb und erhält dafür den Mist zum Champignonanbau, daraus wird Champignonsubstrat zum Düngen gewonnen. Wir haben den in der Hand und unter der Nase gehabt – er riecht angenehm würzig und frisch und eignet sich offensichtlich bestens zum Düngen.

Als Städterin hatte ich mir nie klar gemacht, dass die frisch gestochenen Spargelstangen erst mal gewaschen und dann unbedingt gekühlt werden müssen (auf 2 Grad C), um frisch und knackig bei uns anzukommen. Über Nacht werden sie mit einem Grad kaltem Wasser berieselt. Im Hofladen lagen kleine Eisstückchen auf dem Spargel. Zum ersten Mal in meinem Leben bekam ich eine gerade aus der Erde gestochene Spargelstange in die Hand gedrückt – „probier mal!“ - also reingebissen ins rohe Gemüse: lecker!!

Interessant auch die computergesteuerte Spargelsortiermaschine (kostet 60 000 EUR!) – per Hand wird jeder einzelne Spargel eingelegt und dann automatisch nach Länge und Dicke sortiert für die entsprechenden Handelsklassen. Wenn früher 6 Leute eine Tonne am Tag schafften, macht die Maschine das jetzt in einer Stunde.

Rennig baut alles in Dammkultur an. Das sei sehr gut für den Boden, er werde besser durchwurzelt. Für die Frühjahrsernte gibt es doppelten Fliessschutz, um die Wärme zu halten und das Wachstum zu fördern. Aber das bedeutet bei den Erdbeeren auch: ständig Regenradarnachrichten gucken. Bei 25 Grad C müssen alle Folien schnellstens runter, sonst ist es zu heiß darunter, und bei Starkregen sofort wieder rauf – manchmal 2mal am Tag! 80 Leute schaffen es so in einer Stunde, die Erdbeeren zu retten.

Die Folien halten bis zu 10 Jahren, bevor sie entsorgt werden müssen. Mit unterirdischen Schläuchen wird bewässert, da steht Rennig drauf, denn so wird genau und sparsam dosiert und es gibt weniger Schädlinge. Alle 2 Jahre müssen neue Erdbeerpflanzen gesetzt werden. „Die beste Sorte ist die Mieze Schindler“, schwärmt Rennig. Teure Pflanzen und viel Handarbeit – da trifft es hart, wenn letztes Jahr ein Riesenfeld kaputt ging wegen Thripse. Und jetzt eine Mäuseplage! 10% der Pflanzen haben sie aufgefressen – also wurden 2000 (!) Mausefallen mit Rosinen bestückt. Jeden Tag sammeln 4 Leute Mäuse ein – über 1000 waren es schon!

Rennigs Vater hat den Hof in den 60iger Jahren aus der Familie übernommen. Schon der Ururgroßvater war Landwirt. Auch Rennig hat eine Landwirtschaftsausbildung gemacht und mit 18 Jahren den Hof übernommen, zunächst unterstützt von seinem Onkel. Früher wurden Rüben, Weizen und Gerste angebaut, es gab auch Kühe. „Die Kühe hab ich als Kind noch so gerade gesehen, die hat mein Vater schon abgeschafft“. Rennig stellte 2002 auf Bio und mehr Früchte um, um eine breite Fruchtfolge zu haben – eine kluge und erfolgreiche Entscheidung!

Rennig beschäftigt 3 feste Mitarbeiter/innen und rund 80 Saisonarbeiter/innen. Einige Polen sind schon seit vielen Jahren immer wieder dabei, neuerdings kommen die meisten Frauen aus Rumänien. Sie pflücken später Erdbeeren. Jetzt wurden die Möhrenfelder per Hand auf einer Liegemaschine gejätet, also Unkraut entfernt, um das dauernde Bücken zu vermeiden. In einer großen modernen Scheune stehen für sie viele beheizbare Leasing - Wohncontainer mit Kühlschränken und Kochmöglichkeit.

Und die Vermarktung? Wir bekommen Spargel und Erdbeeren über die Ökokiste. Wie praktisch: Lothar Klerings wohnt in Martfeld und nimmt alles jeden Tag frisch mit nach Bremen. Außerdem beliefert Rennig verschiedene Großhändler, das Naturkostkontor und Kornkraft.

Rennig ist Vorsitzender bei Naturland Niedersachsen. Aber das darf nicht zu viel Zeit wegnehmen. „Ich bin in erster Linie Bauer und nicht Funktionär“.

Um all die viele Arbeit gut zu schaffen, hält sich Rennig fit. Er ist früher 6mal Marathon gelaufen. Jetzt ist Surfen auf Norderney dran „Das gibt die richtigen Adrenalinschübe!“ Ein anderes Hobby: die Bühne. Zusammen mit Thomas Denker bringt er Gedichte von Christian Morgenstern auf die Bühne mit Witz, Charme, Gesang, Musik, Tanz - wunderbar anzuschauen bei YouTube unter Tertius Gaudens.

Nicht zu vergessen die 12 Gästebetten auf dem schönen, 800 Jahre alten

Hof. Im Ort werden sie manchmal bei Familienfeiern genutzt. Aber bei Radtouren ist das auch eine prima Adresse!

Gibt es Zukunftspläne? Rennig hat nach seiner 10jährigen Bio-Erfahrung das Gefühl, dass alles ganz gut läuft. Demnächst werden zusätzlich Himbeeren angebaut. Da strahlten meine Augen: sicher wird meine Lieblingsbeere bei Rennig genauso köstlich wie die Erdbeeren!

Kontakt
www.muehlenspargel.de
Hofladen
15. April bis 20. Juni
Mo bis Fr 9 -12 Uhr
und 15.30 -18 Uhr
Sa und So 9 -12 Uhr

Renate Richter

Richtig lecker, den Spargel ganz frisch gestochen und roh zu knabbern

Buchweizen
Zweiter Frühling für alte Nutzpflanze?

Der Buchweizen steht möglicherweise vor einer kleinen Renaissance. Als Lebensmittel war er im Mittelalter hierzulande weit verbreitet. Mit der Ausdehnung von Kartoffeln und Getreide verlor er jedoch immer mehr an Bedeutung. Heute wird Buchweizen nur noch sehr selten angebaut. Doch das könnte sich nach Information der Landwirtschaftskammer Niedersachsen bald ändern, denn dessen hohe Eiweißqualität macht den Buchweizen wieder interessant als mögliche Komponente in Biofutter.

Auch in der Ökologischen Landwirtschaft steigt der Bedarf an hochwertigem Eiweiß im Futter durch steigende Tierzahlen kontinuierlich. Vor allem Schweine und Geflügel benötigen viele hochwertige Proteine, die mit Ackerbohnen und Erbsen allein nicht gedeckt werden können. Jüngste Untersuchungen aus der Schweiz belegen, dass sich Buchweizen hervorragend für die Fütterung von Legehennen eignet. ...Auch aus pflanzenbaulicher Sicht ist Buchweizen für den Öko-Landbau durchaus interessant. Seine Ansprüche an Boden und Nährstoffversorgung sind gering, so dass er auch auf den leichten Böden Niedersachsens und sogar in den sonst weniger fruchtbaren Heide- und Moorgegenden gedeiht.

Die Landwirtschaftskammer prüft derzeit auf einem Öko-Betrieb im Landkreis Gifhorn verschiedene Buchweizensorten. In einem mehrjährigen Anbauversuch werden unter anderem Ertrag, Rohprotein und Aminosäuren bewertet....

Der Echte oder Gemeine Buchweizen ist, anders als sein Name vermuten lässt, lediglich ein sogenanntes Pseudogetreide. Er wird der Familie der Knöterichgewächse zugeordnet und stammt ursprünglich aus Zentral- und Ostasien. Buchweizen ist recht kälteempfindlich und kann deshalb nicht vor Mitte Mai gesät werden. Dann reift er jedoch schnell heran, so dass seine Nüsschen bereits ab Ende August mit dem Mähdrescher geerntet werden können. (ad)

Aus: Top Agrar onlinevom 12.04.2012
http://www.topagrar.com/news/Acker-Wetter-News-Buchweizen-Zweiter-Fruehling-fuer-alte-Nutzpflanze-818370.html

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

Titelbild:: Henning Höpken mit Legal Matter auf dem Kulturpicknick

Kulturpicknick am 5. Mai

Im Bauernladen da ist viel Musik drin!

„An dem Tag spielt Werder, also bloß nicht mit dem Auto kommen!“ hatte Renate geschrieben, deshalb fahre ich mit dem Fahrrad am Weserstadion vorbei. Dort haben sich die Fans bereits versammelt und im Hall ihrer Gesänge denke ich, dass das ja auch Kultur ist irgendwie – und fahre weiter. Drei Minuten später bin ich am Ort unserer eigenen kulturellen Veranstaltung angelangt, dem Bootshaus der Bremer Kanu-Wanderer und nehme meinen Picknickkorb vom Rad: Kuchen, selbst gemachte Falaffel-Bratlinge mit Gurken-Minze-Yoghurtsauce, Frikadellen, Salsa-Sauce von Sanchon, rote Paprika und eine frische Ananas. Alle Zutaten aus dem Bauernladen natürlich!

Als ich die Außentreppe zur Veranda emporsteige, mischen sich die Resonanzen der Fußballfans und die Musik von ¼ Neun, der ersten Live-Band vom Kulturpicknick, zu einer perfekten Klangblende. Oben spielen die zehn Musiker wirklich guten Jazz für ungefähr einhundert Menschen, die sich langsam auf dem Rasen unten, im Bootshaus und eben hier auf der Veranda sammeln. Hinter der kleinen Freiluftbühne eröffnet sich nach hinten raus und rechter Hand eine lyrische Naturkulisse und im Anblick der voll erblühten großen Kastanie und der Weser bin ich wirklich angekommen. „Hey, Margarethe, wie viel kostet der Kaffee?“ „1 Euro.“ „Ja, prima, nehme ich.“ „Regine, kannst du mal ein Auge auf den kleinen Rauhaardackel hier haben? Der heißt Chico und ist mein Pflegehund für ein paar Tage. Er ist ein bisschen ängstlich unter all den Menschen hier ...“ „Na klar, muss‘ mir aber erst mal ein paar Notizen machen…“:

Klaus erklärt in seiner kurzen Begrüßungsrede, dass er die Idee für‘s Kultur-Picknick mit Klaus Gebhardt bereits vor zwei Jahren hatte. Ein nettes Miteinander für Groß und Klein sollte es werden, mit guter Musik aus den eigenen Reihen.

Henning Höpken übernimmt die Moderation - und lügt so charmant wie gedruckt: Dass die nächste Band Legal Matter, bei der er als Sänger mitmischt, das letzte Mal 1968 zusammengespielt haben soll, finde ich witzig. Peter, der Mann am Schlagzeug, ist viel zu jung dafür! Muss eine Notlüge sein, weil Henning etwas über die Band sagen sollte und darauf nicht vorbereitet war. Legal Matter bringt uns alle zum Blues-Rocken mit „Paint it Black“ von den Stones zum Beispiel und „I’m a King Bee“ von Muddy Waters (unter anderem). Ich fühle mich wieder wie 15, ehrlich!

Pierre Chuchana ist eigentlich Zauberer, singt aber auch zur Gitarre. Während unten die Kids mit ihren Vätern Frisbee spielen, trotz des kühlen Wetters ein paar Picknick-Decken auf dem Rasen ausgebreitet werden und sich die Tische im Bootshaus mit diversen Bio- Leckereien füllen, bietet Pierre ein musikalisches Kontrastprogramm: eigene Chansons auf Französisch, ein bisschen melancholisch, mit leisem Humor. Einen der Texte werde ich unbedingt auf seiner Webseite auf Deutsch nachlesen. Den hat er geschrieben, als er noch Jungfrau war und im Traum einer schönen Indianerin begegnete … Wieder ein Scherz?

Chico quietscht, er braucht Aufmerksamkeit. Ich kraule ihn beruhigend und mache mir dabei mentale Notizen: Beeindruckend die Spannbreite der Musik, die gut ausgesteuerte Anlage, die Professionalität der Musiker und dass sie alle umsonst für uns spielen! Wo man hinschaut, lauschende Gesichter, nette Gespräche und geselliges Miteinander. Und nicht nur Bauernladen-GenossInnen sind hier versammelt, nein, auch Gäste der Musiker und Freunde von Freunden. Ich fühle mich wohl, Chico jetzt auch.

Auf der Veranda geht es weiter mit Lerka und Björn, besser bekannt als Renate und Klaus. Der Klang von Renates Blockflöte erinnert mich an eigene Versuche als Zehnjährige, allerdings spielt sie im Vergleich zu mir auf Virtuosenniveau! Ich bin beeindruckt von ihr und entzückt von den kontrapunktisch eingesetzten Tönen, die Klaus auf seiner Tuba hervorzaubert. Hat er alles selbst arrangiert für ihr ungewöhnliches Duett.

Zum Abschluss gibt’s noch einmal zwei kontrastreiche Performances (so heißt das eben auf Neudeutsch): Oh, Schreck blas nach! ist in der Szene bereits bekannt und beliebt für seine schrägen Klänge. Die vitale Spielfreude der Jungs lässt sogar Chico mit dem Schwanz wedeln. Und die Tangos vom Bremer Gitarrenensemble konzerten schließen ein wunderschönes, sehr familiäres KulturPicknick ab. Mit der prägnanten Stimme von Nancy Yolanda Arias Casas und den Gitarrenklängen von Joaquín Enrique Buitrago Ram¡rez im Ohr, schwinge ich mich wieder auf mein Fahrrad und bin sicher, dass dieses KulturPicknick kein Einmalereignis war, sondern ein Anfang. Ich jedenfalls möchte unbedingt wieder dabei sein - mit Chico oder ohne.

Regine Beyers für Renate Richter und Klaus Deutschmann, deren Energie, gute Ideen und gute Laune den Bauernladen merklich bereichern

Zehn Jahre genossenschaftliche Kaffee-Partnerschaft mit Honduras

Fast pünktlich zum zehnjährigen Jubiläum kam im Februar eine dreiköpfige Delegation aus Honduras in den Bauernladen im Ostertor: Die Gründerin und Geschäftsführerin der Frauen-Kooperative Dulce Marlen Contreras, die Produktmanagerin Fhlor de Maria Zelaya aus Marcala und der Berater für den ökologischen Landbau Pedro Ordoez aus San Marcos de Colón. Die Gäste aus Mittelamerika tauschten sich mit Mitgliedern der Bremer EVG über die Entwicklung des ökologischen Kaffeeanbaus und der Situation der Bauern in Honduras und hier in Deutschland aus. Sie vereinbarten eine weitere enge Zusammenarbeit. Geplant ist auch der Bezug von anderen Erzeugnissen der Frauen-Kooperative wie z. B. von Naturkosmetik-Produkten aus Aloe Vera. Im Frühjahr 2013 will eine Gruppe der Bremer EVG die Partner-Kooperative in Honduras besuchen.

Peter Bargfrede

Unser Flyer „Bauernladen Kaffee“ ist aktualisiert und liegt im Laden aus. Besonders interessant darin ist die Übersicht „Wer verdient am Kaffee“?

Neu im Regal

Baola

Das Erfrischungsgetränk enthält Fruchtmark des afrikanischen Baobab-Baumes und Mangomark. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und ausschließlich aus fairem Handel. Die Frucht des Baobab-Baumes enthält Vitamin C, Calcium und Eisen und soll die Abwehrkräfte steigern. Der Vertrieb erfolgt durch Baobab Social Business gGmbH München, www.basobu.de

Grillsaucen

Passend zur Sommergrillsaison gibt es Grillsaucen von Naturate in verschiedenen Geschmacksvarianten: African Spirit Curry und Brazilian Fire Ananas,
250 ml für 2,60 €

Cidre

Cidre de Normandie Brut
75 cl für 3,90 €

Likör

Irish Cream Liqueur
50 cl für 9 €

Dinkelspelzen

für den guten Nachtschlaf

Man kann sich damit ein wunderbares Kopfkissen machen: Kissenbezug nehmen (den man sowieso hat oder nähen oder kaufen), Dinkelspelzen einfüllen, zweiten Bezug drüber zum Waschen und fertig. Bei Waschbär z.b. kostet sowas 20 – 33 €. Man braucht so ungefähr ein Kilo je nach Größe des Kissens.
„Dinkelspreu hat sich als Kissenfüllung vielfach bewährt. Leicht körnig in der Beschaffenheit wirkt sie entspannend auf Muskulatur und Gewebe. ihr angenehmer Duft und das leichte Rascheln erinnern an frisches Heu. Dinkelspreu passt sich jeder Körperlage an, stützt hervorragend, kann viel Feuchtigkeit aufnehmen und sorgt für ein ausgeglichenes Schlafklima.“
Dinkelspelzen kostet lose 3 € das Kilo.

Fit für den Klimawandel 2012

Kornkraft gewinnt Wettbewerb

Kornkraft, einer der Bio-Großhändler, von dem der Bauernladen viele Produkte bezieht, wurde am 8. Mai 2012 in der Handelskammer Bremen mit einem Preis für langfristiges, in die Zukunft gerichtetes Engagement ausgezeichnet. Kornkraft konnte die Jury von den bereits umgesetzten und in Planung befindlichen Projekten zur Klimaanpassung und Klimaschutz überzeugen. Bei allen Unternehmensentscheidungen von Kornkraft, egal ob es sich um Investitionen oder die Organisation von Arbeitsabläufen handelt, ist das Thema Energieeinsparung und Vermeidung von CO2 präsent. Besonders hervorgehoben wurde das langjährige vorbildliche Engagement von Kornkraft im Bereich Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit und die Umsetzung beim Bau des „Grünen Lagers“. Neben der Energieeinsparung steht dabei die eigene und damit dezentrale Energieerzeugung im Bereich Wärme, Kälte und Strom im Vordergrund. „Seit Bestehen wird bei Kornkraft nach pfiffigen und innovativen Lösungen gesucht, um die Abhängigkeit von der globalen Energieversorgung zu verringern“, sagte Kornkraftgeschäftsführer Jochen Schritt. „Deshalb freuen wir uns besonders, diesen Preis entgegen nehmen zu können.“ Das Preisgeld in Höhe von 5.000 € setzt Kornkraft für einen Ideenwettbewerb unter allen Kornkraftmitarbeitern im Rahmen des EMAS-Prozesses* mit dem Thema: „Die besten Ideen für Nachhaltigkeit“ ein.

* EMAS-Prozess: Eco-Management and Audit Scheme - von den Europäischen Gemeinschaften 1993 entwickeltes Instrument für Unternehmen, die ihre Umweltleistung verbessern wollen

Kornkraft

Vorgestellt

Radek Krolczyk

Radek, wie lange kaufst du jetzt bei uns ein?

Seit ungefähr eineinhalb Jahren. Im Viertel wohne ich bereits seit zwölf Jahren, aber erst seit 2009 im Ostertor in der Weberstraße überm Wienerhof-Cafe. Da ist der Bauernladen quasi um die Ecke. Ich hab lange Zeit einen Bogen um die Ökoszene gemacht. Die war mir zu unpolitisch. Ich hatte den Eindruck, da würde eine Art Rückzug ins Private stattfinden. Den Bauernladen mag ich, da er aus einer klar erkennbaren politischen Tradition heraus kommt. Mir geht es um eine grundsätzlich andere Art der Produktion von Lebensmitteln, den Supermarktkram kann man eigentlich nicht essen.

Wie war das für dich als Kind?

Ich bin im Sauerland groß geworden. Aber ich war oft auf dem Bauernhof meiner Großeltern in den Gorce, einem Vorgebirge der polnischen Tatra. Sie haben fast alles selber hergestellt, was sie zum Leben brauchten, sie züchteten Tiere, bauten Gemüse und Getreide an. Man sollte den ganzen Subsistenzwirtschaftskram nicht idealisieren. Nach wirtschaftlichen Maßgaben fabrikmäßig hergestelltes Essen ist allerdings Mist. Es ist ja auch für den Handel und nicht für den Verzehr gemacht. Essen macht erst nach dem Kapitalismus Spaß!

Wie meinst du das?

Im Kapitalismus geht es nicht um die Befriedigung von Bedürfnissen, also auch nicht um die Entwicklung von wirklicher Esskultur. Klar, es geht um Profitmaximierung. Worum sollte es im Kapitalismus auch sonst gehen? Die Frage des Essens ist im Grunde nicht von der Systemfrage zu trennen.

Was machst du beruflich?

Studiert hab ich Kulturwissenschaften. Mein Geld verdiene ich mit Schreiben. Ich habe das Bremenbuch im Berliner Verbrecher Verlag gemacht und arbeite aktuell für den Ventil Verlag an einem Sammelband mit dem Titel „Ästhetik ohne Widerstand“, da geht es um reaktionäre Kunst. Außerdem schreibe ich für die TAZ, Konkret, Jungle World, Freitag und gebe das 'Extrablatt – Zeitschrift aus Gründen gegen fast alles' mit heraus.

Demnächst willst du eine Galerie übernehmen?

Ja, im September eröffne ich mit meinem Freund Eric Peters die 'Galerie K – Zentrum für aktuelle Kunst' im Atelierhof in der Alexanderstraße.

Und du bist sicher, dass das klappt?

Aber ja! Wir haben ein klares Programm. Uns interessiert vor allem die Schnittstelle zwischen bildender Kunst, Gesellschaftskritik und Punk. Wir haben viele hochkarätige Künstlerinnen und Künstler in unserem Programm. Ich bin gespannt, wie unsere Ausstellungen hier aufgenommen werden.

Deine Lieblingseinkäufe im Bauernladen?

Die Milch von Lütjen, die schmeckt deutlich besser als andere Milch! Kuchen und Brot kauf ich woanders. Ich mag kein Vollkorn. Es gibt einen kleinen türkischen Laden hier in der Gegend, in dem ich schon lange einkaufe, dort gibt es im Sommer Camone-Tomaten und im Herbst Muscattrauben, die kaufe ich dort. Auch manche Weine sind ohne Bio-Siegel sehr gut - wenn sie traditionell hergestellt sind.

Machst du auch Ladendienst?

Ja, ich hab eine Weile regelmäßig Mittwoch nachmittag Ladendienst gemacht, aber ich merke, dass ich fürs Schreiben zusammenhängende Zeiträume brauche, da sind Vormittage besser. Und für die Galerie ist natürlich auch viel vorzubereiten. Deshalb springe ich nur noch bei Bedarf ein, wenn jemand krank oder in Urlaub ist.

Die Fragen stellte Renate Richter

Natürlich
Regional & Saisonal
Naturland
DE-ÖKO-006
DE-Landwirtschaft
Gemüse der Saison aus eigenem Anbau
Wurst und Fleisch aus eigener Tierhaltung
Biohof Schumacher
Deichstraße 1
27321 Emtinghausen
Telefon 0 42 95 / 71 90 13
Fax 0 42 95 / 71 90 14
info@biohof-schumacher.de
www.biohof-schumacher.de
Biohof Schumacher

Šaltibarščiai

(sprich: Schaltibaschtschiai)

Im Urlaub habe ich in Litauen diese kalte Rote-Bete-Suppe kennengelernt und im Bauernladen-Café angeboten. Weil sie sehr gut ankam, hier das Rezept für vier Personen.

Zutaten
2 Rote Bete
2 kleine frische Gurken
2 hartgekochte Eier
100 g saure Sahne
1 l Sauermilch oder Kefir
1 Tasse Wasser
8 – 10 Zweige Dill
100 g Frühlingszwiebeln
Salz und Pfeffer

Rote Bete weichkochen oder in Alufolie gewickelt im Backofen garen. Abkühlen lassen und in grobe Streifen hobeln oder schnippeln.

Gurken in kleine Würfel, Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Dill von den Stielen zupfen und klein hacken.

Alles mit saurer Sahne, Sauermilch und Wasser verrühren und nach Geschmack salzen und pfeffern.Eier vierteln oder in Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

Dazu warme Salzkartoffeln reichen. Lecker ist es auch, wenn man die Kartoffeln im Backofen goldgelb backt oder in der Pfanne brät.

Klaus Deutschmann

Bremer Genossenschaftstag

Im „Internationalen Jahr der Genossenschaften“ wird die EVG – in Kooperation mit dem Verein SozialÖkologie, der Heinrich-Böll-Stiftung und dem Zentralverband deutscher Konsumgenossenschaften - eine Veranstaltungsreihe mit dem Titel „Genossenschaften – ein Gewinn für Alle“ durchführen. Am **7. Juli** präsentiert sich die EVG gemeinsam mit zehn Bremer Genossenschaften von **11 Uhr bis 18** Uhr auf dem Bremer Marktplatz der Öffentlichkeit. Das vollständige Programm kann unter www.bremer-evg.de eingesehen werden.

Tag der Offenen Tür

Im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau gibt es am Freitag, den **21. September**, wieder einen Tag der Offenen Tür ab **16 Uhr** vorm Laden mit flotter Musik und leckerem Essen.

EVG vom 11. bis 15. Juli wieder auf der Breminale

Monika Baalmann vom Verein SozialÖkologie und Eduard Huesers von ProZept e.V. aus Oldenburg organisieren das Öko-Dorf in Kooperation mit der Breminale GmbH.

Am Sonntag, den **15. Juli** wird es wieder ein Bio-Deichbankett auf dem gesperrten Osterdeich geben. Gutscheine dafür gibt es im Bauernladen (16 €, vegetarisch 14 €).