bla

Der BauernLadenAnzeiger

13 September 2012

Hofbesuch bei Johann Lütjen
Kühe mit Hörnern und Hühner mit Hahn

Auf zum Keramikmarkt

Wie kommen eigentlich unsere Preise zustande?

Generalversammlung 2012

Neu im Regal

Kratzt und stinkt kein bisschen!

Zwei Jahre Bauernladen-Café

Vorgestellt: Helga Blome

Bauernladen auf der Breminale
Infos und leckere Stullen und köstliches Bankett

Tomaten-Galette

Kühe mit Hörnern und Hühner mit Hahn

Hofbesuch bei Johann Lütjen

Sie sehen wirklich stattlicher, eindrucksvoller, einfach schöner aus: Kühe mit Hörnern! Verschieden geschwungen – dazwischen mehr oder weniger Pony und Löckchen, auch bei den Bullen. Zwar verletzen sich die Tiere manchmal gegenseitig, aber die Entfernung der Hörner sei schmerzhaft und seine Tiere sollen so natürlich wie irgend möglich bleiben, erklärte uns Johann Lütjen, als wir mit acht Genoss/innen zu Besuch waren.

Unterwegs trafen wir auch Friedrich Lütjen, Johanns Vater, der doch tatsächlich schon 1955 (!) seinen vom Vater übernommenen Hof auf Bio umstellte nach Demeter. Damals gab es in der Gegend einen einzigen Bauern mit Demeterhof, der Friedrich überzeugte. Jetzt bewirtschaftet Johann mit seinem ältesten Sohn Raimund den Hof, ein jüngerer Sohn ist noch in der landwirtschaftlichen Ausbildung.

Johanns Vater Friedrich Lütjen hat den Hof bereits 1955 auf Bio umgestellt

Unseren köstlichen losen Sahnequark, Joghurt und Milch bekommen wir von Johanns 70 Milchkühen, die auf großen Flächen auf Moorboden weiden. Alle Kälber behält man, die Bullen werden ca zwei Jahre gemästet, dann in eine kleine Schlachterei in Hambergen gebracht und ihr Fleisch verkauft. Johann baut selber Mais und Getreide für Futter an, zugekauft wird beim Biolandhof Meyer zu Bakum. Die kleinen Kälber müssen in den ersten zwei Wochen isoliert werden. Sie bekommen dann zuerst in der richtigen Menge die Biestmilch ihrer Mutter, sie müssen trinken lernen und geimpft werden. Das alles könnte man in einer großen Herde nicht sicherstellen. Danach sind sie mit den anderen Kälbern zusammen auf der Weide. Die älteste Kuh war 17 Jahre alt, normalerweise werden sie sechs bis sieben Jahre gehalten.

Beeindruckt hat uns der Milchroboter (eine teure Anschaffung für 130 000 Euro). Die Kühe gehen nacheinander in eine kleine Box, der Roboter setzt automatisch die gereinigten Sauger an die Zitzen an und leitet die Milch gleich in Kannen. Die Tiere haben sogen. Transponder um den Hals – damit der Roboter weiss, ob sie überhaupt eine „Melkberechtigung“ haben. Er registriert auch Unregelmäßigkeiten, damit Johann,

Titelseite:
Am Ausgang vom Melkhaus ist eine automatische Rotationsbürste installiert, an der sich die Kühe nach dem Melken hingebungsvoll den Rücken bürsten lassen

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

der alles am Computer programmiert, einschreiten kann. Die Kühe geben 15 bis 20 Liter Milch pro Tag. Sie wird in großen Tanks gekühlt, eine halbe Stunde auf 65 Grad erhitzt, wieder abgekühlt und automatisch in die Tetrapackungen gefüllt. „Früher mit den Flaschen war das Reinigen eine langwierige, mühsame Arbeit in Hitze und Feuchtigkeit und in schlechter Luft von den Desinfektionsmitteln“, erinnert sich Johann. Joghurt und Quark werden ebenfalls direkt in den Milchverarbeitungsräumen hergestellt und verpackt.

Dreimal in der Woche holt das Naturkostkontor die Milchprodukte ab. Damit alles besonders frisch ankommt, wird zusätzlich noch zweimal vom Hof aus hingebracht. Ein Teil der Milch geht zu Söbbeke.

Bei unserer Ankunft begrüßten uns als erstes drei Bunte Bentheimer Schweine mit lautem Gequieke, weil sie dachten, wir brächten ihnen Futter. Als nächstes sahen wir 2000 Hühner, die ständig Auslauf in sehr weite Wiesen haben. Zu unserem Erstaunen entdeckten wir auch Hähne darunter. 40 sind es, berichtete Johann, sie haben jeweils ihre Hühner in kleinen Gruppen, passen gut auf und dadurch wird erreicht, dass sich die Hühner gut auf der großen Fläche verteilen zum besseren Erhalt des Bodens. Füchse und

40 Hähne gliedern die S´char von 2000 Hühnern in überschaubare Kleingruppen

Bussarde sind die Hauptfeinde, zuletzt tötete ein Fuchs 40 Hühner!

Johann hat elf ha Wald und baut auch Möhren, Kartoffeln und Rhabarber an sowie ein paar Heidelbeersträucher und verschiedene Apfelsorten für den eigenen Gebrauch. Einen anderen Beruf kann sich Johann nicht vorstellen: „Jeder Tag ist eine neue Herausforderung. Es wird nie langweilig. Und wir kommen gut zurecht so. Viel größer wollen wir nicht werden“.

Wer mal einen Ausflug machen will: ganz in der Nähe sind sehr schöne Moore und im Oktober bis zu 8000 Kraniche zu beobachten. Der geräumige Hofladen ist verpachtet.

RR

Kontakt
Hof Lütjen
Verlüssmoorerstr. 24
27729 Vollersode

Gleich neben dem Melkroboter ist der Computerraum, wo Johann jede Kuh für den Melkroboter programmiert und alle Melkdaten erfasst werden

„Auf zum Keramikmarkt...“

Foto Henning Höpken

Zum dritten Mal sollen wir, die Bauernladengenoss/Innen, den Keramikmarkt mit Kaffee und Kuchen versorgen. Ich bin wieder dabei! Die Keramikerinnen aus Bremen mit Regine Jansen an der Spitze haben ihn für Mitte Juni in den Wallanlagen organisiert.

Seit Tagen regnet es. Wetterfestigkeit (gut, dass wir ein Zelt über dem Kopf haben) ist angesagt. Am Samstag kurz nach acht eile ich zum Aufladen von diversen Utensilien wie Bierbänke, Klapptische, große Kaffeemaschinen, Becher, Saftkisten und Abwaschschüsseln. Aber auch Kleinigkeiten wie Milchkännchen und Tortenheber dürfen nicht fehlen. Erleichtert stelle ich fest, dass Jan Saffe am Vorabend an alles gedacht hat. Sogar an Sojamilch für Veganer. Wir fahren erstmal beim Ökomarkt vorbei, wo wir fünf große Bleche Kuchen bei der Bäckerei Hollen abholen. Der soll für die zwei Markttage reichen. Der duftet so verlockend, dass ich mir was vom abgefallenen Rand schnappe und während der Weiterfahrt verspeise. Auf der Marktwiese herrscht eine gute Stimmung. Die Ausstellerinnen begrüßen uns freudig und würden am liebsten sofort eine Tasse heißen Kaffee haben. Einige haben weite Wege bis Bremen zurückgelegt.

Der Wasseranschluss funktioniert. Aber Strom lässt auf sich warten. Nicht gut, da unsere Riesenkannen einen langen Anlauf brauchen, bis sie warm werden. Jetzt muss ich leider weg. Zum Glück ist schon Verstärkung da. Ulla Ludewig, Michael Rüppel und Peter Bargfrede bauen mit Jan den Stand auf. Mittags komme ich wie versprochen wieder. Petra Schröder und Marina Günther haben alle Hände voll zu tun. Auch Jan und Peter kümmern sich weiterhin um die wachsende Gästeschar. Es sind also genügend Hände da. „Bis später dann, ich komme wieder gegen fünf“, rufe ich ihnen zum Abschied zu.

Zu meinem Erstaunen ist bei meiner Rückkehr um fünf der Kuchen schon alle. Nur noch ein einsames Blech ruht für morgen im Bauernladen. Wir brauchen dringend eine Kuchenspende. Was tun? Das Wetter war heute nicht so schlecht wie die Vorhersage, was in Bremen manchmal vorkommt. Da darf doch morgen der Sonntagskuchen nicht fehlen! Wir suchen also händeringend nach flinken BäckerInnen und haben Erfolg. Petra, Margot Müller und Kerstin Bielenberg melden sich. Sie kriegen die gewünschten Zutaten aus dem Laden und werden gleich bei sich zu Hause loslegen. Wahnsinn! Danke! Wir sind gerettet.

Sonntag früh stehen großartige, sehr individuelle Kuchensorten auf unseren Tischen neben dem Blech von Hollen. Einige BesucherInnen zeigen uns stolz frisch erworbene Keramikgefäße und wollen sie gleich mit unserem Kaffee einweihen. Das macht Eindruck! Ich muss unbedingt auch eine Runde drehen, um das Keramikangebot zu begutachten. Bis jetzt hatte ich noch keine Ruhe dafür. Wunderbar vielfältig gestaltete Becher, Schalen und Schüssel für die geschmackvoll dekorierten Tische, häufen sich in Körben, strotzen vor Farbe und Oberflächenstrukturen.

Plötzlich fesselt meine Aufmerksamkeit eine sonderbare Skulptur. Ihre ausdrucksstarke zackige Form wirkt grazil, irgendwie skelettartig. Sie ermahnt uns wegen der neuesten Nuklearkatastrophe. Der „Fukushimafisch“ von Jörn Meißner aus Rohrbach macht mich eine Weile sehr nachdenklich. Ich laufe zu unserem Café-Stand, um zu fragen „Habt Ihr das schon gesehen?“ und werde ganz profan aufgefordert, Wasser zu holen. Es ist viel zu tun. Der Kuchen ist schon wieder ausverkauft. Das Leben geht weiter. Und unser Wasser ist zum Glück nicht verseucht.

Improvisation ist angesagt. Jan holt Brot, Butter und Käse aus dem Laden. Ich empfinde tiefe Dankbarkeit, dass wir so gutes Essen haben. Insbesondere nach Tschernobyl ist das nicht mehr selbstverständlich. Inzwischen gesellt sich Miranda, eine ehemalige Kostümassistentin zu uns, fleißig in allen Dingen. Schon hat sie leckere Butterbrote gezaubert, die wir gemeinsam mit Petersilie dekorieren. Das mit den Stullen war eine prima Idee. Am Spätnachmittag essen viele gern was Herzhaftes.

Inzwischen gehört unser Stand zum festen Bestandteil des Keramikmarktes. Unser Team hat beste Laune und trockene Füße behalten. Der EVG bringt das einen schönen Zusatzverdienst und festigt den guten Ruf.

Um 18 Uhr wird alles wieder abgebaut und eingepackt. Der Cambio-Kastenwagen fährt proppenvoll zurück zum Bauernladen. Und im nächsten Jahr heißt es bestimmt wieder „Auf zum Keramikmarkt“ in den Wallanlagen.

Margarethe Paskos

Wie kommen eigentlich unsere Preise zustande?

Manchmal wundert man sich im Laden, wie sehr zum Beispiel bei Tomaten, Paprika oder anderen Gemüse- und Obstsorten die Preise schwanken. Und warum manche Sachen bei Alnatura zeitweise billiger sind als bei uns. Ich versuche mal, das ein bisschen zu erklären:

Wir bekommen unser Obst/Gemüse soweit wie möglich von unseren Erzeuger/innen, d.h. sie sind Mitglieder in unserer Genossenschaft. Die Preise, die sie uns berechnen, orientieren sich am Markt, d.h. grob gesagt daran, was wir auch im Großhandel für gleichwertige Produkte zahlen müssten. Im Detail sind sie aber von Erzeuger zu Erzeuger unterschiedlich, je nach dem, was der Einzelne für Entstehungskosten hat. Wir haben den Anspruch, den Erzeuger/innen faire Preise zu zahlen, d.h. solche, von denen sie leben können, bei denen sich der Anbau für sie (zumindest halbwegs) lohnt. Unsere Erzeuger/innen sind „kleine“, die überwiegend auf eher kleinen Flächen ein relativ großes Angebot verschiedenster Sorten anbauen. Dagegen gibt es aber auch Bio-Erzeuger mit großen Flächen, die sich auf wenige Produkte konzentrieren und damit z.B (Bio-) Supermärkte beliefern, die nur niedrigere Preise bezahlen.

Wir unterstützen aus ökologischen Gründen den Anbau von heimischem Gemüse, auch wenn es in Südeuropa wegen des Klimas und der dortigen Anbau- und Arbeitsbedingungen viel billiger produziert werden kann und trotz der weiten Wege auch im Sommer günstiger als hiesiges ist. Wir unterstützen unsere Erzeuger/innen, indem wir ihre höheren Gestehungskosten bei der Preisgestaltung berücksichtigen und erhalten damit langfristig eine vielfältige regionale Bio-Landwirtschaft. Und wir möchten nicht wie so manche Großhändler oder große Ketten die Preise drücken, um Gewinne zu machen.

Außer von unseren Erzeuger/innen werden wir von zwei Großhändlern beliefert, Kornkraft Hosüne in der Nähe von Oldenburg und dem Naturkostkontor in Bremen. Da beides eher kleine Großhändler sind, die stark mit regionalen Erzeugern zusammenarbeiten und da die Mengen, die wir als klitzekleiner Laden abnehmen, nicht besonders groß sind, zahlen wir auch im Großhandel etwas höhere Preise als z.B. ein Supermarkt.

Im Großhandel schwanken die Preise sehr stark, je nach dem, wo die Produkte herkommen, aber auch je nach dem, welche Sorte (bei Obst) gerade zu erhalten ist und manchmal auch abhängig von der Witterung im Produktionsgebiet. Paprika oder Tomaten sind aus Südeuropa schon im Frühling günstig. Sobald sie aus Holland erhältlich sind, werden sie teurer, die deutschen sind dann meist noch teurer. Der Preis ist hier für uns nicht allein entscheidend. Sobald wir ein Produkt von unseren Erzeuger/innen saisonal und regional bekommen können, endet die Großhandelsbestellung. Wir versuchen, die Preisunterschiede ein wenig auszugleichen, indem wir auf hiesige deutsche Erzeugerprodukte nur etwas für Verluste aufschlagen, auf ausländische Handelsware dagegen etwas mehr. Und wenn wir ehrlich sind, sind Lebensmittel bei uns verglichen mit anderen Ländern doch ohnehin viel zu billig.

Wie berechnen wir nun konkret unsere Preise? Die Produkte unserer Erzeuger werden möglichst ohne Aufschlag verkauft. Fertig Verpacktes, bei dem kein Verlust entsteht wie z.B. Honig, Marmeladen, Saft, Wein werden ohne Aufschlag verkauft. Wo durch Verschnitt, Verderbnis o.ä. Verluste entstehen (Gemüse, Käse, Brot etc.) wird ein Aufschlag von 10% berechnet. Bei ausländischem Obst/Gemüse 20%, bei Handelswaren, also Trockenprodukten, Saft, Wein etc. aus dem Großhandel 30%. (gut zu wissen: Wenn ihr euch über Margot ganze Gebinde (also z.B. 6 Stück oder einen Karton) aus dem Großhandel bestellt, zahlt ihr nur 10% Aufschlag). Bei Milchprodukten schwanken die Aufschläge zwischen 0% für Milch, Butter und Eier, 10-20% für Sahne, Joghurt etc und 30% auf Großhandels-Käse. Mit diesen Aufschlägen liegen unsere Preise im Durchschnitt auf einem ähnlichen Niveau wie in anderen Mitgliederläden. Manchmal spielen auch noch andere Kriterien eine Rolle. Zum Beispiel bieten wir die losen Oliven zum selber Abfüllen bewusst etwas billiger an als Oliven in kleinen Gläsern, weil weniger Verpackungsmaterial anfällt und das ist gut für die Umwelt.

Petra Schröder

Bohlsener MÜHLE
LebensWert
Verantwortung

Wir von der Bohlsener Mühle arbeiten fast ausschließlich mit Bioland Bauern aus der Region zusammen. So übernehmen wir mit unseren leckeren Produkten Verantwortung für die Umwelt, das Bestehen ländlicher Strukturen und unser aller Zukunft.

LebensWert!
www.bohlsener-muehle.de
www.bioland-prinzipien.de

Generalversammlung

am 28. Juni 2012

Lag es am Fußballspiel oder daran, dass alles gut läuft? Jedenfalls war diese Generalversammlung kurz und knapp. Die anwesenden Mitglieder konnten sich über einen leichten Gewinn freuen. Verantwortlich dafür sind die gestiegenen Umsätze als Folge von mehr einkaufenden Mitgliedern. 2011 erhöhte sich die Zahl um 23 auf jetzt 585 Mitglieder. Wir haben aktuell ca 150 einkaufende Mitglieder (80 Einzelpersonen, 70 Familien). Die übrigen Mitglieder sind, obwohl sie teilweise schon lange nicht mehr in Bremen leben, treue Unterstützer der EVG.

Beschlossen hat die Versammlung, dass der Gewinn mit in Vorjahren aufgelaufenen Verlusten verrechnet wird. Der positive Umsatztrend wirkte sich besonders auf die Umsätze unserer Erzeuger aus, von denen entsprechend mehr Ware im Laden landete.

Nach dem Jahresbericht wurden Vorstand und Aufsichtsrat entlastet. Neuwahlen stehen erst im nächsten Jahr wieder an.

Anschließend gab es den von vielen Bildern unterstützten Bericht über die Aktivitäten im vergangenen Jahr. Besonders gelobt wurde das stets gut besuchte Ladencafé und der viermal im Jahr erscheinende Bauernladen-Anzeiger unserer GenossInnen Renate Richter und Klaus Deutschmann. Im Zusammenhang mit unserer Beteiligung am Genossenschaftstag am 7. Juli auf dem Marktplatz und unserem Stand auf der Breminale sowie dem diesjährigen Programm der Aktionstage Ökolandbau mit dem Tag der Offenen Tür vorm Bauernladen am 21. September hat Monika Baalmann darauf hingewiesen, dass der Verein Sozialökologie, der maßgeblich diese Öffentlichkeitsarbeit organisiert, immer Bedarf an ehrenamtlicher Mitarbeit hat (Interesse? Tel.: 3499077).

Zum Schluss der Versammlung gabs zufriedene Gesichter bei den Fußballfans, die es noch rechtzeitig zum Deutschland-Spiel geschafft haben dürften....

Guntram Schwotzer

Kratzt und stinkt kein bisschen!

Foto Engel-Katalog

„Das kratzt!“ Als Kind habe ich das gehasst. Lange Wollstrümpfe, mehrfach gestopft. Mit Strapsen am Leibchen festgemacht. Und das bei einem Jungen! Oder die mit aufgeribbelter Wolle neu gestrickten Pullover. Irgendwo gab es trotz aller Vorsicht doch irgendwo Hautkontakt – am Bündchen oder am Hals. Noch schlimmer, Wollbadehosen. Auch von Mutter selbst gestrickt. Die schlabberten wie ein nasser Sack zwischen den Beinen, wenn man aus dem Wasser kam und wogen gefühlte zehn Pfund. Es hat lange gedauert, das Kindheitswolltrauma zu überwinden. Schicke Rollkragenpullis kamen in Mode. Die Zeit der kratzigen Nachkriegsstricksachen war lange vorbei. Mein Seemanns-Troyer ist inzwischen über 25 Jahre alt und noch immer ganz weich und kuschelig auch ohne was drunter. Aber Unterwäsche? Die habe ich erst Anfang der 1990er Jahre in Schwedisch-Lappland entdeckt in einem Outdoorladen in Jokkmokk. Da gab es wunderbar weiche Merinounterhemden mit langen Armen. Anprobiert und wohlgefühlt. War nicht billig. Drei Tage nicht mehr ausgezogen. So schön war das. Damit begann mein Faible für Wollwäsche. So was bei uns zu kriegen, war damals noch schwer. Allenfalls Angorasachen von Medima in Reformhäusern („Wie das Wetter auch wird in unserem Klima...“). Die sind aber nicht so haltbar wie die Wolle vom Merinoschaf. Fast jedes Jahr kam ein neues Teil auf den regelmäßigen Wandertouren in Lappland mit Renate dazu. Die ach so praktische Plastikfunktionswäsche oder Baumwoll-T-Shirts wurden nach und nach ausrangiert. Beides stinkt nach kurzer Zeit und wärmt nicht, wenn man schwitzt. Aber Wolle! Merinowolle! Egal, ob es kalt ist oder die Sonne scheint, darin fühle ich mich immer total wohl – inzwischen auch bis auf die paar ganz heißen Tage im Sommer rund ums Jahr im Alltag. Und das beste: man muss das nie waschen. Wirklich nie! Auf unseren Treckingtouren mit Zelt und Rucksack nehme ich zwei Hemden und eine lange Unterhose mit. Das reicht für drei Wochen. Das am Tag getragene Hemd wird abends zum Lüften ins Vorzelt gehängt und ist am nächsten Morgen frisch und munter für neue Abendteuer. Mehrfach habe ich Renate den Schnuppertest machen lassen. Sie hat wirklich eine feine Nase und nie Schweißgeruch festgestellt. Mittlerweile führen auch die Outdoorläden in Deutschland eine gute Auswahl von Merinowollsachen. Besonders gefallen mir die von Icebreaker. Sind aber ziemlich teuer. Aber in unserem wunderbaren Bauernladen kann man sogar Wollsachen kriegen. Im Regal hinter dem Tresen liegt ein Katalog der Firma Engel. Die haben eine breites Angebot für Kinder und Erwachsene in toller Qualität und echt preiswert. Neben reiner Wolle wird auch viel in einem Woll-Seiden-Gemisch hergestellt oder aus Bio-Baumwolle. Und wer es doch ein bisschen mehr mit der Reinlichkeit hat, kann die Sachen natürlich auch waschen. Man kann sich auch im Internet über das Sortiment informieren unter www.engel-natur.de.

Wer sich dafür interessiert: Bestellungen einfach beim Ladendienst abgeben oder direkt bei Petra Schröder.

Klaus Deutschmann

Neu im Regal

Butter

Sauerrahmbutter aus Meckpomm
(Gläserne Molkerei Münchehofe, www.glaeserne-meierei.de).
Aus Dänemark kommt jetzt nur noch gesalzene Butter.

Schnaps

Obstbrände, Grappa, demnächst auch mal Likör
(Eine Verkostung von Zwetschgenbrand im BauernladenCafe ergab: Lecker!)

Eis

Eis von Kaemena aus dem Blockland. Es gibt ganz viele tolle Sorten (alle unter www.Snutenlekker.de, da sieht man auch, dass manche Sorten nur zu manchen Jahreszeiten zu haben sind). Wir können aus Platzgründen immer nur einige im Wechsel vorrätig haben wie z. B. Vanille, Heidelbeer, Mohn, Stracciatella, Schokolade, Karamell, Haselnuss, Kaffee.

Geflügel

Immer donnerstags bekommen wir Bioland - Hähnchen, Hühner- und Putenfleisch vom Hof Mühlenberg (www.hof-mühlenberg.de, nicht zu verwechseln mit unserer Mühlenbäckerei) in Hagen-Kasselbruch.
Weiterhin sehr beliebt sind die Hühnertopf-Gläser vom Hof Schwarzes Moor. Das Fleisch ist von Hähnchen, die bei der Mast von Legehennen sonst nicht gebraucht werden.

Margots Bla-Tipp dazu:

Viele Genoss/innen wissen gar nicht, welche Produkte wir überhaupt haben. Sie kennen alle nur das, was sie halt immer kaufen und sind dann ganz überrascht, wenn sie was zum ersten Mal sehen, was wir schon immer haben. Es lohnt sich, sich mal in Ruhe im Laden umzugucken! Viele Produkte wechseln ja auch (Aufstriche, Kekse, Käse, vegetarische Fertiggerichte z. B.).

Zwei Jahre Bauernladen-Café

Am 25. Juni 2010 gab es zum ersten Mal das Cafetreffen in unserem Laden – jetzt sind es also schon zwei Jahre! Und es ist zu einer festen Institution geworden.

Regelmäßig treffen sich freitags von 16 bis 18 Uhr Genossen und Genossinnen bei Kaffee und Kuchen und Herzhaftem. Auch das eine oder andere Fläschchen Prosecco wird geleert. Neuigkeiten werden erzählt, aus dem Urlaub berichtet, Politisches diskutiert. Um die 30 GenossInnen kommen immer wieder und läuten so gemeinsam ihr Wochenende ein.

Regelmäßige Überschüsse aus dem Spendentopf kommen in die Bauernladenkasse. Das waren innerhalb der zwei Jahre tatsächlich 770,72 Euro. Dank an alle, die mit süßen oder pikanten Angeboten mitmachen und regelmäßig oder gelegentlich kommen.

RR

Firma Engel schreibt über ihre Wollprodukte:

Wolle fühlen heißt Wohlfühlen

Das Wollhaar ist eine Eiweißfaser und in der Zusammensetzung der menschlichen Haut ähnlich. Wolle besitzt ein ausgezeichnetes Wärmerückhaltevermögen, sie reguliert die Hautatmung und den Sauerstoffaustausch. Wolle wirkt Feuchtigkeit regulierend, das heißt sie kann bis zu einem Drittel ihres Eigengewichts an Feuchtigkeit aufnehmen und je nach Außenbedingungen wieder an die Umgebung abgeben. Die für unsere Engel-Wäsche verwendete Schurwolle stammt von Merinoschafen. Merinoschurwolle ist sehr fein gekräuselt, kratzt nicht und fühlt sich weich und flauschig an. Die Wolle stammt aus kontrolliert biologischer Tierhaltung (kbT), dabei werden die Merinoschafe artgerecht gehalten, damit sie gesund und stressfrei leben können. Der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln ist sowohl auf den Weiden als auch am Tier verboten. Wolle ist Schmutz abweisend und regeneriert sich durch Lüften. Wollwäsche sollten Sie sehr behutsam und von Hand in lauwarmem Wasser waschen, nicht wringen und nicht rubbeln, da sie sonst verfilzt.

ENGEL

Vorgestellt
Helga Blome

Helga, du hast deine Geige mitgebracht und spielst mir vorm Laden so schön was vor – du bist Musikerin?
Ja, ich habe Musik studiert mit Bratsche und Violine in Düsseldorf, München und Hannover und dann viele Jahre sehr gerne als Bratschistin an der Oper gearbeitet. Später schloss ich ein Musikpädagogik-Studium an und leitete die Musikschule Nienburg. Aber das war mir auf die Dauer zu viel Verwaltungsarbeit und man musste sich mit dem Landtag rumschlagen. Dann zog ich in den 80iger Jahren nach Bremen und habe hier an der Musikschule unterrichtet.
Wie kamst du zu uns?
Durch die Nachbarschaft. Als ich vor 13 Jahren erfuhr, dass das Haus gleich nebenan in der Köpkenstraße 3 verkauft wird, hab ich mich durchgerungen, es zu erwerben. Zum ersten Mal bin ich Hausbesitzerin. Und da ist es hinreißend, dass der Laden gleich nebenan ist.
Im ehemaligen Schaufenster deines Hauses stehen manchmal eine alte Zeigerwaage, Milchflaschen oder ähnliches. Was war da früher?
Ein Kolonialwarenladen, in dem abends die Milch aus dem Kuhstall vom heutigen KuBo an der Tür lose in Milchkannen verkauft wurde. Hier ist historisches Gelände, eine tolle Vorstellung, möglicherweise auf uralten Klostergewölben zu wohnen. Im Laden waren noch alle alten Geräte völlig erhalten, eine Senfmaschine, ein wunderschönes Kuchenregal, das benutze ich heute noch in der Küche, eine Käseschneidemaschine und ganz viele leere Verpackungskartons aus den Fünfziger Jahren. Vieles hab ich in ein Museum gegeben, aber es gibt immer noch die alten Waagen, Milchflaschen und Werbeplakate für Becks Bier.
Wohnst du alleine dort?
Nein, in einer Hausgemeinschaft mit Renate Riese, sie ist auch EVG-Mitglied. Der ehemalige Milchladen ist mein Musikzimmer, da steht mein Flügel und dort spiele ich auch Geige.
Was machst du jetzt musikalisch?
Ich bin mit Begeisterung zur Alten Musik (historische Aufführungspraxis) gekommen. Unter anderem auch, weil man auf Darmsaiten ohne Vibrato spielt, was für meine Hände aus gesundheitlichen Gründen viel besser war. Einmal im Monat bin ich bei den Kantaten im Gottesdienst von Unser Lieben Frauen dabei. Kirchen sind schöne Räume mit herrlicher Akustik.
Und die Musikschule?
Ich musiziere gerne mit Gruppen, aber ich mag keine ordentlich aufgereihten Kinder, die mühsam Stücke vortragen. Bei Konzerten ist dann oft eine schreckliche Anspannung zu spüren. Deshalb liebe ich es, mit den Kindern und Jugendlichen irische/englische/schottische und amerikanische Country-Musik einzustudieren. Alle spielen einstimmig. Das hört sich auch mit kleinen Melodien bei Anfängern gleich schön an, ist rhythmisch, sehr variabel, leicht auswendig zu lernen und macht total Spaß.
Einmal im Jahr gibt es ein großes Konzert „Spass mit Geigen“, zuweilen mit 50 Celli und 80 Geigen, und ich bin immer noch dabei. Vorher üben wir kleine Choreografien wie stampfen, drehen, marschieren während des Vortrags. Besonders machen alle begeistert mit, wenn es schneller und schneller wird und der Wettbewerb in einem großen Durcheinander und Beifall endet.
Du hast es gut, so nah am Laden zu wohnen!
Ja, das genieße ich, mal eben um die Ecke was zu holen. Bio hab ich schon immer wichtig gefunden, da lebt man gesünder. Und vor allem schmeckt alles besser. Auch dass wir eine Genossenschaft sind und mit den regionalen Bauern zusammenarbeiten, gefällt mir sehr. Ist doch großartig, dass über so viele Jahre bei uns alles so gut klappt, obwohl die Verantwortung auf so viele Schultern verteilt ist. Außerdem bin ich froh, dass besondere Wünsche erfüllt werden, wie Dinkelbrot und meine Schafsmilch.

Die Fragen stellte Renate Richter

Foto Henning Höpken

Bauernladen auf der Breminale

Infos und leckere Stullen und ein köstliches Bankett

Im Ökodorf auf der diesjährigen Breminale präsentierte sich am Donnerstag auch die EVG mit dem Bauernladen. Im Zelt auf den Osterdeichwiesen waren Renate Richter und Klaus Deutschmann ab 15 Uhr mit Informationen und frischen Kostproben aus dem Laden vertreten. Es gab köstliche Brotaufstriche: Vollkornbrot-Stullen mit Kräuterquark von Udo Weiterer, herzhafter Rotebetecreme und Kartoffelkäseaufstrich, dekoriert mit Gurke oder Radieschen. Oh Schreck: gleich anfangs kritisierte der Vertreter vom Gesundheitsamt die großzügig drapierte Auslage vorne auf dem Tresen, da fehle der „Spuckschutz“!. Klaus musste noch einmal umbauen, außerdem sorgten Regen und heftiger Wind für flatternde Zettel. Inmitten der zahlreichen Essensangebote rundherum im Ökodorf hat sich unser Aufwand für den Verkauf leider nicht gelohnt. Trotzdem machte es uns viel Spaß, die Passanten auf den Bauernladen hinzuweisen. Die Aufstriche wurden beim nächsten Freitags-Café alle vernascht.

Umso großartiger war dann das Deichbankett am Breminale-Sonntag, oben auf dem autogesperrten Osterdeich, mit herrlichem Sommer-Wetter und reger Beteiligung.

Margot Müller

Tomaten-Galette

Ein Rezept, das im Bauernladen-Café großen Anklang fand.

Zutaten für 12 Stücke

325 g Mehl
100 g Maismehl
Salz
1 Tl Zucker
125 g kalte Butter
70 g Joghurt
1 kg Tomaten
2 Stiele Rosmarin
125 g Parmesan am Stück
8 Sardellenfilets in Öl
100 g Brotbrösel
200 g Ziegenfrischkäse
20 g schwarze Oliven
2 Tl Fenchelsaat
etwas Rucola und Basilikum

Zubereitung

1. Das Mehl, Maismehl, 1/2 Tl Salz und Zucker mischen. Butter würfeln und von Hand krümelig unterreiben, nicht kneten. Joghurt und 100 ml eiskaltes Wasser verquirlen, untermischen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Folie wickeln und etwa 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Tomaten in Scheiben schneiden. Rosmarin von den Stielen zupfen. Parmesan raffeln. Sardellen klein schneiden. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Oval von ca. 48 x 35 cm ausrollen. Teig auf ein Blech mit Backpapier legen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Teig mit Brotbröseln bestreuen, dann Sardellen, Parmesan und Ziegenkäse darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 8 cm frei lassen. Tomaten und Oliven dazugeben, salzen und pfeffern. Den Rand lässig darüberschlagen. Rosmarin und Fenchel darüberstreuen. Galettes auf der untersten Schiene ca. 40 Min. goldbraun backen.

SODASAN
Für Dich und Deine Welt.

Immer einen Schritt voraus:

SODASAN COLOR-FLASCHEN
JETZT AUS GREEN-PE.

Sodasan verwendet grundsätzlich keine Waschsubstanzen, die aus oder mit Erdölchemie hergestellt werden. Da ist es nur konsequent, dass wir die Polyethylen-Flasche beim Nr. 1 Waschmittel 1,5 l Color auf Green-PE umstellen. Green-PE ist ein Kunststoff, der die gleichen Eigenschaften wie herkömmliches Polyethylen aus Erdöl-Chemie hat – aber komplett aus Zuckerrohr hergestellt wird. Dazu wird in Brasilien aus gentechnikfrei angebautem Zuckerrohr Alkohol gewonnen. Aus dem Ertrag von 1 ha Land werden so weit über 50.000 Green-PE Flaschen. Für den Zuckerrohr-Anbau unseres Green-PE wird kein Baum gefällt, keine Fläche gerodet und die CO_2 Bilanz deutlich verbessert.

Alle Infos über unseren neuen Schritt zu noch mehr Ökologie bei Wasch- und Reinigungsmitteln finden Sie unter
www.sodasan.com/green-pe

ECOCERT ECO GARANTIE Vegan

SODASAN • Wasch- und Reinigungsmittel GmbH
Rudolf-Diesel-Str. 19 • 26670 Uplengen
info@sodasan.com • 0800-7 63 27 26 • www.sodasan.com