

Der BauernLaden Anzeiger **1** Dezember 2012

"Gänse sind die schönsten Tiere auf der Welt!" Besuch beim Hof Mühlenberg

Der Hof Mühlenberg liegt Richtung Bremerhaven in Hagen im Bremischen auf dem Mühlenberge. Hagen Hasselbring und Kerstin Kobbenbring haben den Hof 1998 neu gegründet und bewirtschaften in ab 2002 als Bioland-Betrieb. Kerstin hat ihren Namen bei der Heirat behalten, "weil die beiden Nachnamen so dem Hof der Großeltern aufgewachsen. toll zusammen klingen". Mit ihren beiden elf und acht Jahre alten Söhnen Thies und Leif, einem gut sortierten Hofladen, zwei Pferden, Angus-Mutterkühen, Bentheimer Schweinen und Katzen neben den Hühnern, Enten, Puten und Gänsen sind Hagen und Kerstin mehr als ausgelastet, wobei Kerstin noch halbtags bei einer Krankenkasse arbeitet.

"Die ersten zehn Jahre waren hammerhart", stellt Hagen fest. Aber es habe sich gelohnt, seit drei bis vier Jahren geht es aufwärts. Es bleibt Geld übrig z. B. für ein Kühlfahrzeug oder wie im letzten Jahr für 10,5 ha Landzukauf.

Hagen ist Landwirtschaftsmeister, auf Als selbständiger Betriebshelfer ist er viel rumgekommen. "Ich hab in der Umgebung schon an jedem zweiten Küchentisch gefrühstückt!" Diese vielen Kontakte sind jetzt äußerst nützlich, um zu kooperieren, Land zuzukaufen oder zu wissen, zu wem man Vertrauen haben kann. Im Laufe unseres Besuches hörten wir merhmals vertraute Namen: von Dezem-

ber bis Januar werden Suppenhühner von Lüttjen geschlachtet und verarbeitet, mit Volker Ehlers fuhr man gemeinsam zum Getreidereinigen (jetzt gibt es zur großen Erleichterung eine eigene Getreidereinigungsmaschine), und auch Ada Fischer ist gut bekannt.

Bei unserem Rundgang konnten wir weit in die Weiden hineinblicken - überall leuchteten die weißen Federn der 1500 Hühner, 1900 Enten, 700 Gänse, 80 Puten waren näher beim Hof untergebracht zusammen mit zwei Putern, die sich gerade mächtig aufblähten und kollerten.

Der BauernLadenAnzeiger **1** Dezember 2012

Gegen Fuchs und Marderhunde helfen Elektrozäune, gegen den Habicht erst mal gar nichts - er tötet jeden Tag ein Huhn, manchmal auch eine Ente.

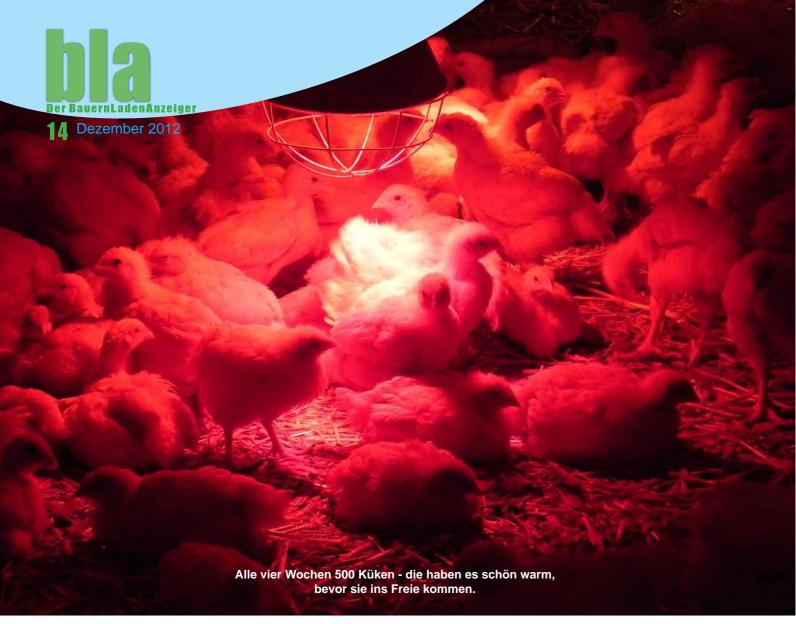
Alle vier Wochen bekommt Hagen ca. 500 Küken von der Rasse Hubbard/757 vom Bioland-Betrieb Overmeyer in Osnabrück. "Das ist auch ein Erfolg der Biobewegung: alte Rassen wie die Hubbard-Hühner wurden in den 80iger Jahren von der Biobranche wieder aktiviert".

Die ersten vier Wochen wachsen sie in einem geschützten Stall mit Wärmelampen auf und werden nach 80 bis 120 Tagen zu einem Schlachter bei Bremervörde gebracht, der sich regelmäßig kontrollieren lässt. Sie werden kopfüber in einem Wasserbad mit Strom ruhig









gestellt und dann getötet. Hagen erzählt, dass dort wie früher die Frauen aus dem Dorf arbeiten.

Im Stall waren Puten, die als nächstes geschlachtet werden. Hagen konnte fast zu jeder sagen, wieviel sie wiegt und für wen sie gedacht ist. Restaurants oder bestimmte Kunden haben genaue Wünsche zur Größe, die Hagen handverlesen berücksichtigt! Eine Krankenstation gibt's auch für Tiere, die einfach mal Schutz und Ruhe zur Erholung brauchen, weil sie humpeln oder leicht verletzt sind.

Eine ganze Tonne Futter fressen die Tiere jeden Tag, das sind 1000 kg! Hagen freut sich über den eigenen Futtermischapparat, da weiß er genau, was drin ist. Nur für die Küken bezieht er Fertigfutter vom Biolandhof Meyer zu Bakum, damit sie ganz besonders ausgewogen ernährt werden. Weizen und Hafer zum Füttern baut Hagen selbst an. Die Tiere fressen viel frisches Grün auf den Weiden. Neuerdings gibt es 'Stoppelgänse', wenn aus den liegengebliebenen Haferkörnern auf dem Feld neue Pflänzchen wachsen.

Das mögen die Gänse besonders gerne. Nur in geringem Umfang wird Futter zugekauft – aber auf keinen Fall Soja aus China. Gänse werden nach 180 Tagen geschlachtet. Sie werden nur von Juli bis Dezember gehalten.

Auf dem Hof arbeiten Kerstin und Hagen, sein Schwiegervater, zwei 400-EUR-Kräfte und neuerdings auch eine studierte Landwirtschafterin. Stolz bewertet Hagen die personelle Erweiterung des Hofes: "Bio schafft Arbeitsplätze!"

Die Tiere werden selber zerlegt und in Vakuum verpackt mit einer achttägigen Frischegarantie. Ein Teil kommt zu Camann nach Schwanewede zum Wurstmachen. Es gibt Bratwurst, Salami, Leberwurst und Sülze. Die Putensalami war so lecker, dass ich gleich ein Stück kaufte.

Ausgeliefert wird wöchentlich nach Bremerhaven, in zehn Bremer Läden und an Privatkunden, denen der Weg zum Hof zu weit ist. Hagen freut sich: "Alle drei Wochen kommt eine neue Adresse dazu"! Zum Schluss gerät Hagen noch mal richtig ins Schwärmen: "Gänse sind die schönsten Tiere auf der Welt: Ehrliche Vegetarier, nicht so egoistisch wie Enten, viel liebenswerter als Hühner!"

Eine Ente landete am Wochenende danach in unserem Suppentopf – es gab eine köstliche Brühe, zartes Fleisch und sogar selbstgemachtes Entensauerfleisch! Sehr zu empfehlen!

Hof Mühlenberg

Kerstin Kobbenbring und Hagen Hasselbring Bramstedter Straße 10 27628 Hagen-Kassebruch Telefon 04746725335 Fax 04746725336 hof-muehlenberg@ewetel.net www.hof-mühlenberg.de Der Bauern Laden Anzeiger

1 Dezember 2012

Vorgestellt Lisa Söder

Hallo Lisa – du bist noch nicht so lange dabei, hast aber schon einige Male Ladendienst gemacht, oder?

Ja, drei oder vier Mal. Das macht Spaß, wie Kaufladen spielen! Für mich als Studentin ist das super, weil ich zeitlich flexibel bin und so günstig und gut einkaufen kann.

Was studierst du?

"Integrative Gesundheitsförderung" an der Fachhochschule Coburg in Oberfranken im fünften Semester.

Das hört man ja gar nicht – wo bist du denn aufgewachsen?

In Amberg in der Oberpfalz, aber ich sprech halt hochdeutsch. Nach dem Abi war ich erst mal ein dreiviertel Jahr in Neuseeland - mit work&travel geht das prima. Die bieten ganz verschiedene Arbeitsmöglichkeiten für Kost und Logis an, um die du dich dann selber kümmern musst. Ich hab auf einer Alpaca-Farm gearbeitet - ach, wenn ich jetzt die wuscheligen Alpacas im Bürgerpark sehe!! Dann war ich in einem Irish Pub und in Hostels, wo ich in der Küche und bei der Reinigung gearbeitet habe. Erst hatte ich mit einer Freundin dort ein Auto gekauft, einen Van, aber später war ich alleine unterwegs. Viele junge Deutsche trifft man dort. Mit den Ureinwohnern, den Maoris, ist es wie sonst auch so oft in der Welt: Sie sind arm, machen schlecht bezahlte Jobs - und dann diese Doppelmoral, wenn sie Inszenierungen für die Touris machen. Aber es war sehr spannend. Würde ich jederzeit noch mal machen, auch in anderen Ländern.

Wie kamst du zu uns?

Ich mache seit September ein sechsmonatiges Praktikum bei ÖkoStadt Bremen e.V. im Kulturzentrum Lagerhaus. Auf unserer homepage gibt es den lifeguide Bremen und bei Ernährung fand ich unter den Adressen von Läden den Bauernladen. Da ich in der Humboldtstr. wohne, bin ich hergekommen – und dann sah ich als erstes meinen Lieblings-Schokoriegel fairtrade mit Quinoa! Der war immer meine beste Grundlage zum Hausaufgaben machen! Ich hab mich gleich für Ladendienste interessiert, um die EVG genauer kennenzulernen. Das paßt ja auch zu meinem Studium mit seinen drei Themenblöcken Stressbewältigung, Bewegung und Ernährung.



Ich hab mich natürlich ein bisschen vorbereitet auf unser Gespräch und im Internet unter www.oekostadt-bremen. de sehr interessante Sachen gelesen. Ökostadt macht ja ähnliches wie unser Verein SozialÖkologie. Was machst du konkret dort?

Ich bin überall dabei. Z.B. sind gerade jetzt die Umwelt Tage Bremen 2012 zum Thema "Alles im grünen Bereich - Nachhaltig Wirtschaften". Ich hab bei unserer Proiektschulwoche mitgemacht, da hat Niko Paech einen Vortrag gehalten über sein Buch "Befreiung vom Überfluss - Auf dem Weg in die Postwachstumsökonomie". Aber seine Ideen (alle arbeiten nur 20 Stunden in der Woche, haben mehr Zeit, müssen deshalb weniger konsumieren) haben unter den Jugendlichen ganz schöne Diskussionen entfacht, die machen sich noch nicht so viele Gedanken über solche grundsätzlichen Fragen. Jetzt planen wir schon die Umwelttage 2013 zum Thema "Umwelt und Gesundheit". Um Ideen und passende Themen für die Veranstaltungen zu sammeln. fahre ich vom 1. bis 4. November nach Hannover zu einem Kongress zum Thema Welternährung. Wir haben die Bremer Klimawerkstätten durchgeführt und ich war bei der Abschlussveranstaltung am 13. Oktober mit dabei.

Für mich ist der Zusammenhang zwischen der eigenen Gesundheit und der Gesundheit unserer Umwelt total spannend und die Arbeit im Verein macht wirklich Spaß. Wir sind ein kleines Team, das gefällt mir besser als in einem großen

Unternehmen, in dem der Einzelne untergeht und man sich gar nicht kennt. Und ich lerne total viel darüber, wie Projektarbeit funktioniert! Und wie bist du zu Bio gekommen -gabs das schon in deiner Familie? Eigentlich hab ich das für mich entdeckt. Man fühlt sich besser, wenn man gute Lebensmittel kauft. Ich koche gerne, habe angefangen Brot zu backen. Hier in Bremen gibt es so viele schöne Läden und auch günstige Bio - Angebote. Da muss man halt Prioritäten setzen, ich gehe nicht so oft essen, habe keine Handy-Flatrate und gehe nicht andauernd shoppen, das geht dann auch finanziell. Was machst du sonst noch gerne?

Na ja, reisen – und tanzen, lesen, Poetry Slam, in Coburg hab ich im Hochschulchor gesungen. Aber jetzt komme ich dazu kaum, mein Freund studiert in Würzburg, da wird oft hin- und hergereist am Wochenende. Ich gehe auch gerne ins Kino und habe hier im Viertel schon das Cinema für mich entdeckt, da war ich neulich und war ganz begeistert! Und Flohmärkte mag ich total gerne, wie gut, dass es davon hier so viele gibt! Ich war außerdem auf meiner ersten Kleidertauschparty, sowas muss ich unbedingt auch in Coburg veranstalten!

Bis Ende Februar werde ich noch öfter Ladendienst machen. Überall lerne ich für mich ganz viel. Über das Praktikum muss ich einen Bericht schreiben, damit sollte ich wohl bald mal anfangen. Ich hab noch zwei Semester bis zum Bachelor – dann geht's noch mal ins Ausland, vielleicht Südafrika (Lisa strahlt sichtlich bei dem Gedanken ans Reisen!) Und dann werde ich wohl ein Masterstudium draufsetzen mit Schwerpunkt Umwelt und Gesundheit.

Am liebsten würde ich zuhause auch so einen tollen Laden wie den Bauernladen aufmachen! Da stecken so gute Ideen drin, wie man den Alltag anders gestalten kann: selber Abfüllen, braune Papiertüten benutzen, Tüten sogar wieder verwenden, die lokalen Bauern unterstützen, entspannt einkaufen, während man ein bisschen schnackt, das gefällt mir.

Die Fragen stellte Renate Richter

5

Der BauernLadenAnzeiger **1** Dezember 2012

Hoffest mit Kunstaktion von Margarethe

Jutta Grabowski, Biogärtnerin in Schwarme, wollte zum regionalen Projekt Bunte Wege auch etwas auf dem Hoffest bei Hermann Meyer-Toms machen. Zusammen mit Margarethe Paskos wurden Ideen entwickelt. Angeregt durch Paul Klees Bild 'Hauptweg und Nebenwege' entstand der Plan, ein lebendiges Bild aus Pflanzensamen zu machen.

Jutta sammelte wochenlang auf dem Hof und in der Umgebung ganz viele verschiedene Samen. Am Samstag vor dem Hoffest am 30. September zupften Margarethe und Jutta den ganzen Abend bis spät in die Nacht in Juttas romantischem Bauwagen die unterschiedlichsten Samen und sortierten sie in schöne alte Einmachgläser, die Jutta dafür bereitgestellt hatte.

"Irgendwann ging es nicht mehr", erinnert sich Margarethe, "wegen der Müdigkeit und Dunkelheit. Das Pflücken



beim Kerzenlicht gelingt nicht mehr so gut. In einem gemütlichen Dachzimmer hat mich das Rauschen des Regens in

Margarethe malte mit diesen "Mosaiksteinchen" das Ursprungsbild: "Unser Bild zum Keimen und Wachsen haben. Wir wollen damit die Botschaft ,Vielfalt statt

und Mädchen, waren schnell dabei, das Ursprungsbild kreativ zu verändern und auf einem zweiten großen Brett neue Bilder zu gestalten. Welche Vielfalt es gibt, überraschte die Besucher/innen sehr.

für atomstromfreien Strom von EWS Schönau.

Hermann Meyer-Toms führte unsere Bauernladen-Gruppe über die direkt beim Hof gelegenen Kohlrabi-, Mangold- und Zucchinifelder. Zwischen ihnen sind immer ca. 80 cm breite Wildpflanzenstreifen für Insekten und andere Tiere, z.B. für Rehe, die fressen sonst vieles weg. Manchmal ist Hermann abends mit seinem Hund draußen, um sie zu verjagen. In drei großen Gewächsfolientunneln hing alles voller Tomaten, von denen die kleinen reifen ganz besonders süß

Hermann hat keine Tiere mehr, sondern den Schwerpunkt auf Führungen von Schulklassen, Bildungsarbeit, Seminare u. ä. gelegt.

Mehr Bilder vom Hoffest findet man

den Schlaf gewiegt. Am nächsten Tag war das Wetter dann sonnenklar!"

ist lebendig, weil alle Samen ein Potential Monokultur' weitertragen". Die Besucher/innen, vor allem Jungen

Jan Saffe warb mit einem Infostand

unter www.biohof-meyer-toms.de



Tag der Offenen Tür mit südamerikanischer Musik und englischem Humor

Der Tag der Offenen Tür im Rahmen der Aktionstage Bio-Landbau fand in diesem Jahr am 21. September statt. Neben Informationen über den Bauernladen gehörte auch ein attraktives Kulturangebot dazu. Nancy Yolanda Arias Casas trug südamerikanische Lieder vor. Begleitet wurde sie von Joaquin Buitrago auf der Gitarre. Andy Wallace und Piere Chuchana sorgten mit seinem clownesken Humor für





Nach vielen Jahren der Vorbereitung bezog die Zwergenwiese im Sommer 2012 erstmals die Bio-Erdbeeren für ihren FruchtGarten Fruchtaufstrich zu 100 % aus regionalem Anhau, Nach der erntefrischen Anlieferung wurden die sonnenverwöhnten Früchte handverlesen und für die Produktion vorbereitet. Kurze Wege, zuverlässige Vertragspartner, die Förderung des regionalen Bio-Landbaus und ein enger Kontakt zu den Lieferanten spielten bei der Auswahl der Bio-Bauern eine entscheidende Rolle.

Die Regionalität der fünf erfahrenen Bio-Erdbeerbauern ermöglicht außerdem einen regelmäßigen persönlichen Besuch der Felder. Der Aufbau von gegenseitigem Vertrauen und eine faire Preisgestaltung haben zu langfristigen Vertragspartnerschaften geführt, die Sicherheit und Zuverlässigkeit



Bio-Erdbeeren zu 100 Prozent aus der Region ·

www.zwergenwiese.de

Neu im Regal

Hautcreme

LaShea Pflegecreme mit Sheabutter Die Frauenkooperative Maison du Karité in Mali stellt in Handarbeit die hell-

gelbe, weiche Sheabutter erster Qualität her. Sie wird von der Schülerfirma kursivDESIGN vom Schulzentrum an der Alwin-Lonke-Straße importiert und zu einer Hautcreme weiterverarbeitet. LaShea aus Sheabutter unterstützt die Widerstandsfähigkeit der Haut, macht geschmeidig und erhält Feuchtigkeit. Natürliches Vitamin E schützt vor ne-

gativen Umwelteinflüssen. Durch den Kauf von LaShea wird eine Schule in Komanfara, Mali, unterstützt über das Kinderhilfswerk Dritte Welt e.V. www.kursiv-design.de

Instant Heißgetränke

Chai Latte Ingwer - Instant Milch-Teegetränk mit Ingwer Cappu - Instant Cappuccino mit Rohrzucker Beides von EL PUENTE aus fairem Welthandel:

Koffeinfreier Kaffee

Sereno Filterkaffee koffeinfrei von GEPA

Hering

Heringshappen in Kräutermarinade von Bioverde

Butter

Fassbutter, fein gesalzen, von der Hofmolkerei Dehlwes in Lilienthal. Damit haben wir eine sehr regionale gesalzene Butter im Angebot, wenn auch etwas teurer, und verzichten auf die dänische.

Der BauernLadenAnzeiger 1 September 2012

Bremer Bio-Küchenkalender 2013



Bio find ich saugut!

Der elwas andere Küchenkalender. Mit vielen vegetarischen Rezepten und Hintergrundinformationen zum Bioangebot in Bremen und umzu.

7,80 €



Der Bremer Bio-Küchenkalender 2013 ist da

Bremische Bio-Landwirte, aber auch Verarbeiter und Händler aus der Region werden vorgestellt, die z. B. auf den allseits beliebten Wochenmärkten stehen oder deren Produkte im Bauernladen angeboten werden. Auf 28 abwechslungsreich bebilderten DIN A 4-Seiten wird Nützliches und Wissenswertes zu Ökolandbau und Konsum von Bioprodukten sowie Ökologie im Alltag für Bremen und umzu vermittelt. Leckere Rezepte und Tipps für Bildungs- und Umweltaktivitäten für Groß und Klein von ausgewählten Umweltorganisationen runden den Kalender ab.

Die Erstellung des Kalenders wurde vom Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europa sowie der VerbraucherAn-Stiftung gefördert. Er kostet 7,80 €



Inventur am 1. Januar 2013 ab 14 Uhr

Voelkel NATURKOSTSÄFTE Wir stehen für fachkundige und traditionelle Herstellung von Fruchtund Gemüsesäften in Bio- und Demeter-**Oualität** Unser Familienbetrieb setzt auf fairen Handel und langfristige, persönliche Beziehungen zu unseren Obst- und Gemüseanbauern Wir setzen uns für Heimat und Regionalität ein



Weitere Informationen unter

www.voelkeljuice.de

Weihnachtsgeschenke Einfälle statt

Abfälle Verkauf

am Samstag, 8. Dezember 10 bis 14 Uhr

Christiane Kaul stellt aus Weggeworfenem wunderschöne Sachen her: Spiele, Bilderrahmen, Schachteln – im Bla 6, Dezember 2010, haben wir über ihre liebevoll produzierten Artikel berichtet

Außerdem wird Gertrud Kraatz selbst hergestellte Filzpantoffel für Kinder anbieten. Von dem Erlös wird eine Patenschaft über Plan International finanziert.

R

Der BauernLadenAnzeiger

14 September 2012

Das ist Thekla

Monatelang war sie unsere Ladenspinne. Im Fenster des Nebenraums lauerte sie auf fette Fliegenbeute und gewann immer neue Fans unter den Café-BesucherInnen. Henning Höpken hat sie portraitiert, damit wir sie in bleibender Erinnerung behalten. Denn inszwischen ist sie jahreszeitbedingt verschwunden. Mal sehen, ob sie im nächsten Frühjahr wiederkommt.



Noch keine Idee für ein Weihnachtsgeschenk? Hier ein Tipp von Petra Milhoffer

Wir leben in einer Zeit, in der die Sehnsucht nach dem Leben im Grünen. dem Naturbelassenen, regionaler Küche, nach "Urban Gardening in Großstädten" Gartengestaltung und -pflege wächst und wächst. Besonders spannend im Sinne des kritischen Umgangs mit Illusionen ist es da, etwas über Menschen zu erfahren, für die das "einfache Leben" mit konsequenter Selbstversorgung und bewusster Distanz gegenüber kommerziellen Produkten seit über 40 Jahren Alltag ist. Und spannend vor allem: Die mit niemandem tauschen möchten. Genau richtig kommen da die TV-Reportagen und nun auch ein bebildertes Buch über "Anni und Alois", die in Hilgenrath in Bayern einen Einödhof bewirtschaften. Julia Seidel und Stefan Rosenboom haben das Bauernpaar über ein Jahr hinweg begleitet, um dieses Leben in allen Jahreszeiten dokumentieren zu können.

Anni und Alois sind beide über 70, die vier Söhne sind lange aus dem Haus. Landwirtschaftliche Schwerpunkte ihres Hofes sind eine tierfreundliche Geflügelzucht und die Veredelung von Apfelbäumen - beides die Spezialität von Anni, in der sie ein beachtliches Expertentum ausgebildet hat.

Wie viele Dinge ein Mensch wirklich braucht, wenn er es von klein auf so gelernt hat, wird in diesem "Porträt eines einfachen Lebens" nachvollziehbar. "Keine Zentralheizung, kein Bad, kein Auto, kein Urlaub, so sieht der Alltag von Alois und Anni aus." Die Lektüre zeigt ein rundum zufriedenes, selbstbewusstes Ehepaar. Sie lässt immer wieder über die landwirtschaftlichen Fertigkeiten und das breite meteorologische und naturkundliche Wissen von Alois und Anni staunen.

Als gefragte Expertin in Sachen Apfelbaumveredelung hält Anni Kontakt mit den umgebenden Landkreisen. "So wie andere Teller oder Briefmarken sammeln, so sammel' ich vor allem Apfelsorten" sagt sie auf S. 60. Deren Gedeihen und Positionen kartiert sie gründlich mit dem Kugelschreiber auf einem riesigen, aus zusammengesetzten Blättern bestehenden Obstgartenplan.

Spannend auch ihr Wissen über Geflügelsorten und Heilkräuter und wie sie sich bei einem Unfall schon einmal die Wunde selbst genäht und kuriert hat. Passionierten Nichtrauchern wird wahrscheinlich nicht gefallen, dass Anni auch Tabak anbaut – im rauen Klima des Bayerischen Waldes eine Seltenheit -



damit die Zigaretten für ihren geliebten Alois erschwinglich werden.

Julia Seidel, Stefan Rosenboom Anni und Alois Arm sind wir nicht Ludwig Verlag München Gebunden €18,99

8



Schokokuchen mit Mascarponecreme und Beeren

Boden

600 g Zartbitter-Kuvertüre 500 g Butter dazu und auch schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.
360 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker,
1 TL Zimt und eine Prise Salz darin verrühren.
Dann 10 Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss 4 EL Mehl rein.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech streichen.

Backofen rechtzeitig vorher auf 190 Grad vorheizen. Auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten backen. Der Teig soll am Ende in der Mitte feucht bleiben.

500 g Mascarpone (ich habe den Frischkäse aus unserem Laden genommen), 700 g Magerquark und 200 g Zucker mit dem Saft von 1 oder 2 Zitronen oder 3 Limetten verrühren (ich habe auch die abgeriebene Schale verwendet und vorsichtshalber ein Päckchen Sahnesteif untergerührt).

Die Creme auf den erkalteten Teig streichen oder mit einem Spritzbeutel hübsch verzieren. Dann die abgezupften Johannisbeeren schön üppig darauf verteilen. Geht sicher auch mit (tiefgefrorenen) Blaubeeren, Himbeeren oder Erdbeeren. Als Deko machen sich grüne Pista-

(Für eine Springform die Hälfte aller Zutaten

Montag, 3. bis Freitag, 21. Dezember

samstags 11 - 18 Uhr dienstags und donnerstags15 - 18 Uhr im Lloydhof gegenüber der Leselust

Noch Termine frei: Nachmittags können backfreudige Kinder in Begleitung Erwachsener Weihnachtskekse aus biologischen Zutaten backen. Kosten: 1 Euro pro Kind. Die Vormittagstermine bis 14 Uhr sind mit Gruppen bereits ausgebucht.

Kaffee, alkoholfreier Glühpunsch und Kekse sind für die Erwachsenen im Angebot

> Weitere Informationen Verein SozialÖkologie Am Dobben 43a 28203 Bremen 04213499077 www.verein-sozialoekologie.de

