bla

Der BauernLadenAnzeiger

15 März 2013

Freundschaftlich verbundene Linsen

Köstlichkeiten aus der Provence

Weinprobe vom Weingut Schütte

Dehlwes Milchprodukte

Wein von VivoLoVin

Alpe Veglia zu Besuch

Nudeln mit Geschichte

Bremer Stadtkaffee geht an den Start

Vorgestellt:
Johannes Schettler

Lecker Linsen!

Blubb...
Ausgerechnet Tomaten!

Freundschaftlich verbundene Linsen

Direkter geht's nicht

„Da sah ich die grünen Linsen im Regal - aus Kanada!! Das ist ja verrückt – zuhause bin ich umringt von Leuten, die Bio-Linsen anbauen“. Und so brachte uns Juliane im Juli bei ihrem Bremenbesuch zehn Kilogramm Linsen mit, die besonders leckere Sorte "lentille verte du puy".

Juliane Schappler und Antoine Guidot (Foto oben) leben in Peyramont, 40 Kilometer von der Ardeche entfernt. Antoine hat dort 1997 einen Hof übernommen, Juliane ist zu ihm gezogen und beide haben inzwischen eine Tochter Augustine. Auf den sehr hoch gelegenen armen Böden herrscht ein rauhes Klima, von Oktober bis April gibt es Schnee und Frost, Obst und Gemüse gedeihen nicht so recht.

Unsere Linsen sind von Jean und Marie Brunel, Kollegen und Freunde von Juliane und Antoine auf dem Markt. Sie sind seit 15 Jahren Bio-Gemüsebauern, die Gemüse, Weizen, Linsen und Heilkräuter auf dem Wochenmarkt in Le Puy-en-Velay verkaufen. Dort ist die Erde sehr reich und bietet gute Anbaubedingungen.

Juliane und Antoine berichten, dass in Frankreich aufgrund der Lobbyarbeit von Saatgutfirmen gerade neue Gesetze beschlossen werden, die alle Bauern verpflichten, Saatgutabgaben zu bezahlen, egal ob sie welches kaufen oder selber herstellen. Deshalb sind Juliane und Antoine aktiv in der Semences Paysannes, der Bewegung Freies Saatgut. Sie sind stolz darauf, aus alten Weizensorten selber durch Vermehrung herausgefunden zu haben, welche auch in ihrem Klima gedeihen. Dabei haben anfangs alle Alteingesessenen den Kopf geschüttelt und gesagt: Weizen geht doch hier nicht! Inzwischen bauen sie 60 Prozent Weizen selber an zum Verkauf und für die eigene Produktion von Brot, das sie vom Hof aus und auf dem Wochenmarkt verkaufen. Die restlichen 40 Prozent ihres Saatgutes bauen Freunde im Süden für sie an.

Juliane und Antoine freuen sich immer sehr, bei uns im Laden einzukaufen. 2009 - 2010 haben sie acht Monate lang in Bremen gelebt und waren bei uns Mitglied. „Viele unserer Freunde träumen von so einem schönen Laden, wie ihr ihn hier habt“, erzählt Juliane. „Aber es ist schwierig, preiswerte Räume dafür zu finden. Einmal haben wir es versucht, mussten aber hochverschuldet wieder aufgeben“.

Unsere neue Handelsbeziehung mit Biobauern aus dem Hochland der Ardeche, noch dazu mit persönlicher Direktvermarktung, ist eine tolle Sache für unseren kleinen Bremer Laden.

RR

Juliane Schappler hat uns aus Frankreich folgendes Rezept geschickt

Linsentapenade/Linsenaufstrich

Zutaten:
200 gr Linsen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 Porreestange (das Weisse)
1 l Wasse
Salz, Pfeffer

In einem Topf im Öl die Zwiebeln, das Weiße des Porrees und den Knoblauch anbraten, Wasser und Linsen zufügen und weichkochen. Durch ein Sieb gießen, das Kochwasser aufbewahren. Die Linsen pürieren und so viel Kochwasser zufügen, dass eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für die, die es mögen, noch frischen Knoblauch zufügen.

Je nach Kreativität kann man wahlweise frische Tomaten und Ziegenkäse, Karotten, geröstete Nüsse wie Haselnüsse oder Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Sesam o. ä. zufügen. Ist mal eine andere Art, Linsen zu essen.

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 *(KD)*

Titelbild
Johannes Schettler am Futtertrog mit seinen Galloways wird auf Seite 10 vorgestellt

Jean Brunel auf dem Wochenmarkt in Le-Puy-en-Valey

Linsen

gibt es in einer großen Vielfalt. Die Sorten werden vor allem nach Größe, Qualtität, Farbe und Herkunft unterschieden. Die kleinsten mit einem Durchmesser von vier bis fünf Millimeter werden Zuckerlinsen genannt. Mittellinsen sind fünf bis sechs Millimeter groß und Tellerlinsen sechs bis sieben.

Es gibt rote, grüne, gelbe, braune und sogar lilafarbene Sorten. Alle sind flach und rund.

Einige Sorten werden mit Schale angeboten, andere sind bereits geschält. Beide Varianten haben ihre Vorteile. Die meisten der wertvollen Nährstoffe und auch ein Großteil des Aromas sitzen in der Schale, jedoch sind die bereits geschälten Exemplare durch einen geringeren Ballaststoffanteil leichter bekömmlich.

Tellerlinsen *sind eine typisch deutsche Eintopfzutat. Sie eignen sich mit ihrer relativ dicken Schale, die beim Kochen leicht aufplatzt, aber auch für Pürees.*

Belugalinsen *oder Kaviarlinsen bezeichnet man eine kleine schwarze Linsenart, die einen besonders feinen Geschmack und eine feste Konsistenz hat. Sie werden gern in der gehobenen Küche eingesetzt.*

Puy-Linsen *sind eine nussige Sorte aus Frankreich mit knackigem Biss. Sie werden gerne für Salate benutzt und gelten neben den Belugalinsen als eine der edelsten Linsenarten.*

Rote Linsen *stammen aus Indien und sind besonders aus dem Nationalgericht Dal bekannt. Sie sind bereits geschält und daher schnell gar. Das gleiche gilt auch für gelbe Linsen.*

Die Zubereitung ist recht unkompliziert, jedoch bei einigen Sorten etwas zeitaufwendig. Sorten mit Schale müssen über Nacht eingelegt werden. Ihre Kochzeit beträgt je nach Sorte etwa 30 - 60 Minuten. Bereits geschälte oder sehr kleine Linsenarten können sofort in den Kochtopf. Sie müssen zwischen 20 und 30 Minuten garen. Je länger sie gelagert werden, desto länger brauchen sie, um gar zu werden.

Es gibt fest und mehlig kochende Linsensorten, ähnlich wie bei Kartoffeln. Die mehlig kochenden eignen sich gut für Pürees, Eintöpfe oder Aufstriche. Wer eine Beilage mit Biss möchte, der sollte zu den festeren Sorten greifen. Die schalenlosen Linsen zerfallen insgesamt leichter als solche, die noch ihre Hülle haben.

Die Kombination aus viel Eiweiß und Kohlehydraten sowie wenig Fett macht diese Hülsenfrüchte zu einer wertvollen Zutat für einen ausgewogenen Speiseplan. Mit reichlich Ballaststoffen sind Linsen außerdem richtig sättigend. Vegetarier können sie als Eiweißquelle nutzen und in der richtigen Kombination mit anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln Fleischmahlzeiten gleichwertig ersetzen.

Die enthaltenen B-Vitamine sollen sich positiv auf unsere Hirn- und Nervenzellen auswirken.

Durch den geringen Natriumgehalt eignen sich alle Linsensorten für eine kochsalzarme Ernährung bei Bluthochdruck.

Nicht besonders geeignet sind die sonst so gesunden Körner allerdings für Menschen, die einen erhöhten Harnsäurespiegel oder Gicht haben. Wegen eines hohen Puringehaltes sollten sie von regelmäßigem Linsenverzehr absehen.

(Von Klaus aus Wikipedia geklaut)

Köstlichkeiten aus der Provence

Exklusiv im Bauernladen

40 Kilometer nordöstlich von Avignon liegt in der nördlichen Provence die „Domaine de Roustillan“. Die Domaine entdeckten wir während einer Urlaubsfahrt 2010. Chantal und Frédéric Alaimo bewirtschaften hier seit 2001 mehr als 100 ha landwirtschaftlicher Fläche, ausschließlich nach ökologischen Kriterien. Auf ihrem Hof verfügen sie über Weinreben, Aprikosen-, Feigen-, Pflaumenbäume und 1500 Olivenbäume. Sie produzieren außerdem Lavendel und Honig. Ihre hinter der landwirtschaftlichen Produktion stehende Philosophie ist so simpel wie einleuchtend: kein Einsatz von Pestiziden, Erhaltung der Biovielfalt, Erreichen einer hohen Produktqualität auch durch den richtigen Zeitpunkt der Ernte. Die Produkte werden handgeernet und frisch verarbeitet, wenn sie reif sind. Dies gilt gleichermaßen für die Trauben, für die Aprikosen, für die Oliven.

Seit Anfang Februar wird exklusiv! im Bauernladen die erste Produktpalette der Domaine angeboten:

Ein Rotwein (aus Syrah & Merlot), ein Rosé (aus Grenache), ein Rotwein im 5-l-Kanister (aus Syrah & Merlot) zu einem tollen Preis, Aprikosennektar, schwarze Oliven und außerdem Honigsorten. Die Honigbienen von Chantal und Frédéric Alaimo werden auch außerhalb der Blütezeit mit Honig versorgt und nicht mit Zucker. Die Bienenstöcke stehen übrigens in einer Höhe von 600 m. Mit Pestizidrückständen ist in dieser Höhe nicht mehr zu rechnen, denn Landwirtschaft wird hier kaum betrieben.

Chantal und Frédéric Alaimo mit ihren Kindern

Foto Familie Alaimo

Für den Bauernladen können zukünftig neben weiteren Honigsorten auch andere Produkte auf Wunsch bestellt werden z. B. ein Weißwein (war leider bei der ersten Bestellung vergriffen) und ein zertifiziertes Olivenöl (Region Nyon!). Wer mehr erfahren möchte: es gibt eine DVD über die „Domaine de Roustillan“, die man sich im Laden ausleihen kann.

Valeska Jander

Winzer Albrecht Schütte im Bauernladen

Besuch von Winzer Albrecht Schütte

Weinprobe im Bauernladen

Am Samstag, den 2. Februar, gab es zum Wochenendeinkauf verschiedene Weine vom Weingut Theo Schütte zu kosten, u.a. den sehr vielfältig schmeckenden Spätburgunder mild, auch den trockenen Spätburgunder und die Silvaner (feinherb und trocken) – alles beliebte Sorten mit vielfältigen Geschmacksnuancen, die wir schon lange im Weinregal vorrätig haben.

Albrecht erzählte aus seiner langjährigen Erfahrung: dass sich der Silvaner Weisswein von 2004 hervorragend hält wegen des Schraubverschlusses, der

Bio-Winzer-Familie Schütte

Foto Weingut Schütte

keinen Sauerstoff ranläßt - das wäre bei einem Korken nicht möglich. Oder dass es kein Produkt gibt, das so häufig verkostet wird wie Wein – fordert man Schüler/innen auf, ein zusammengesetztes Wort mit „Probe“ zu bilden, fällt ihnen sofort als erstes „Weinprobe“ ein! Der Umstieg auf Ökoweine sei voll im Trend – wegen der eindeutig besseren Qualität, die z.B. bei Blindverkostungen immer wieder festgestellt wird.

Als ich kritisierte, dass sich die Etiketten alle so ähnlich sehen, dass man beim Sortieren und Suchen Probleme hat, klärte mich Albrecht über die unterschiedlichen kleinen Tangram-Figürchen auf, die immer oben links auf dem Etikett sind wegen der überraschenden Gemeinsamkeiten das alten chinesischen Tangramspiels mit dem Kulturgut Wein. Spiel und Wein stimmen heiter, regen die Entfaltung der schöpferischen Phantasie an, haben über Jahrtausende die Menschen fasziniert, erfreuen den Einzelnen und auch die Gemeinschaft. Das Spiel visualisiert sozusagen den Geist des Weines: beide offenbaren eine nachhaltige, kreative menschliche Energie.

Über viele Generationen bewirtschafteten die Vorfahren der Familie Schütte einen kleinen, typisch rheinhessischen Gemischtbetrieb (Weinbau und Landwirtschaft). Der Name (Lott, Fuchs und Schütte) änderte sich immer wieder, da die Frauen den Betrieb weitergaben. So war der Urgroßvater Matthias Lott ein frohsinniger, fideler Winzer. Der prickelnde Perlwein, der Flotte Lott, wurde nach ihm benannt. Die beiden Sorten Spätburgunder (Blanc de Noir) und Spätburgunder (Pinot Noir) stehen in unserem Regal - was ganz besonders Gutes!

RR

Weingut Schütte
Interessante und informative homepage unter
www.oekowein-schuette.de

ECOVIN

Lebendig Sinnlich Echt

Ökologische Weinkultur

Weingut
Theo Schütte
67577 Alsheim
www.ökowein-schütte.de

DE-ÖKO-039

Dehlwes Milchprodukte

Regionaler geht nicht

Gerhard Dehlwes

Jetzt können wir eine große Palette an Milchprodukten ganz regional von der Hofmolkerei Dehlwes aus Lilienthal beziehen: außer Milch, Schlagsahne und Butter ihren leckeren Fruchtjoghurt, Magerquark, saure Sahne, Creme Fraiche und demnächst wohl auch Buttermilch und Naturjoghurt in großen Bechern. Die Produkte sind alle sehr lecker und hochwertiger (z. B. der Magerquark auf Grund der mehr handwerklichen Produktion und dass er nicht wie üblich um der größeren Ausbeute willen ein zweites Mal auf 70 - 80 Grad erhitzt wird).

Gerhard und Elke Dehlwes melken auf ihrem Hof 220 Milchkühe, die übrige Milch kommt aus einem Umkreis von sieben bis zehn Kilometern (z. B. auch von unserem Mitglied Kaemena aus dem Blockland), ist also die regionalste überhaupt. Es werden täglich 10 – 12.000 l Milch verarbeitet und die Produkte werden nur regional in Bremen vertrieben, zum großen Teil auch über Supermärkte wie Rewe. Dem und dem Platzproblem in der Molkerei ist geschuldet, dass sie ihre Mehrweg-Anlage vor Jahren abgebaut haben und nur noch in Einweg Polypropylen-Becher abfüllen. Wir würden sicher die Mehrweg-Gläser bevorzugen, aber Polypropylen (PP) ist von allen Kunststoff-Verpackungen das am wenigsten energieaufwändige (z.B. im Vergleich zu PET oder PU) und die Reinigung von Milchprodukt-Mehrweggläsern relativ aufwändig (im Vergleich zu Getränken). So ist die Gesamt-Energiebilanz durch die Regionalität, also das Vermeiden von langen Transportwegen, doch günstiger als die des Söbbecke-Joghurts, die aus Münster kommen und deren Milch von Hessen bis zur dänischen Grenze eingesammelt wird. Im Übrigen arbeiten Dehlwes gerade daran, die Verpackung auf Pappbecher mit nur dünner Plastikumhüllung umzustellen, d.h. sie suchen einen Lieferanten, der diese nach ihren Vorstellungen herstellt

Petra Schröder

Wein von VivoLoVin

...jetzt über Renate Richter

Seit Januar habe ich die Weinbestellungen bei VivoLoVin übernommen. Während Valeska Jander nach wie vor die deutschen Erzeugerweine bestellt, beziehen wir über VivoLoVin vor allem italienische, spanische und französische Weine, Sekt und Prosecco.

VivoLoVin füllt selber in der Duckwitzstraße in der Bremer Neustadt viele Weine ab. Dort stehen riesige Stahltanks, deren Inhalt nach gründlicher Reinigung in Pfandflaschen abgefüllt wird. Der Bio-Weingroßhändler hat über 420 Weine im Angebot, auch Grappa u. ä.. Nachmittags ist für auch Endabnehmer geöffnet. Über viele Jahre wurde ich dort sehr gut beraten.

Fünf bezahlen, sechs genießen

Je mehr Wein wir bestellen, desto niedriger ist der Preis pro Flasche. Mindestbestellmenge sind 60 Flaschen, am günstigsten sind 240 Flaschen. Leider ist der Platz bei uns im Keller sehr begrenzt. Deshalb wäre es gut, wenn man den Lieblingswein gleich kartonweise bestellt und sofort nach Lieferung abholt, dann ist er deutlich billiger, mit Ausnahme der 1-l-Mehrwegflaschen. Während beim Verkauf im Laden für Weine aus dem Großhandel 30 Prozent aufgeschlagen werden, sind es bei Abnahme ganzer Kartons nur 10 Prozent, weil wir damit weniger Arbeit haben. Zum Beispiel kostet eine Flasche Pech-Latt Rotwein z. Z. im Laden 7,55 Euro, ab nächster Lieferung 7,95 EUR wegen Preiserhöhung in 2013. Bei Abnahme eines 6er Kartons kostet er nur zwischen 6,70 und 7,55 Euro (je nach Flaschenanzahl der Gesamtbestellung). Wenn wir eine große Bestellung von 240 Flaschen haben, spart man pro Karton 7,50 Euro, hat also eine Flasche mehr. Ab sofort nimmt Renate solche Vorbestellungen auf entweder telefonisch unter 0421 551615 oder per mail an renaterichter-bremen@t-online.de.

Ausnahmsweise sind auch kurzfristige Bestellungen von größeren Mengen (mindestens 60 Flaschen) zum selber Abholen möglich über Renate, dann gibt es einen Selbstabholerrabatt. Im Weinfach hinterm Tresen liegt ein Katalog.

RR

VivoLoVin
Duckwitzstr. 54
28199 Bremen in der Neustadt
www.vivolovin.de
Einzelhandel
di - fr 15 - 19 Uhr
sa 10 - 14 Uhr
Tel. 0421 5180210

Weinprobe mit Mathias Bohlen von VivoLoVin
Freitag, 19. April
von 18 bis 19.30 Uhr
im Caferaum

Wir wollen einige neue Weine verkosten, um unser Sortiment evt. zu ergänzen.Dazu gibt es Käsehäppchen aus unserer Theke.
Kostenbeitrag:
Umlage der Verkostungsware

Alpe Veglia zu Besuch

Dieses Foto hat uns Silke geschickt.
Kann man sich eine schönere Kindheit für ihren Sohn Danio vorstellen?

Mit nur einmal Umsteigen in einem Tag kamen Silke Derlien und Danio, ihr jetzt sieben Monate alter Sohn, im Zug mit Rucksack und Kinderwagen zu Besuch nach Bremen.

Im Cafe Körnerwall zeigte uns Silke wieder schöne Fotos, erzählte vom abwechlungsreichen Almleben in den italienischen Alpen und wir lernten Danio kennen. Danio liebt Tiere, die Hunde im Haus....und war schon mit beim Melken, als er nur wenige Wochen alt war. Die drei Tage zur Geburt im Krankenhaus zusammen mit Giuseppe kamen Silke vor wie Urlaub. Und zum Wiegen gab's die Käsewaage.

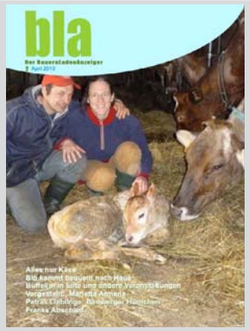
Wieviel Alpe Veglia Käse bekommen wir eigentlich? Immerhin für 500 Euro im Jahr, das sind rund 30 kg! 26 Milchkühe gibt es derzeit und natürlich eigene Kälber. Das Fleisch von Stieren wird selber gegessen und an Freunde verkauft. Geeignetes Personal zu finden ist schwierig. Bei der vielen Arbeit muss alles Hand in Hand gehen mit hoher Eigenverantwortlichkeit und einem Blick für die Abläufe. Gerne gesehen sind Praktikant/innen der Uni Kassel, die in Witzenhausen Ökologische Landwirtschaft studieren. Mehrere Genoss/innen waren schon zu Besuch bei Silke im Sommer und haben nach Lust und Laune mitgearbeitet.

Das Geschäftsjahr 2012 war erfolgreich – ganz viel Joghurt und Ricotta wurde verkauft, im Sommer sind die zahlreichen Wanderer beste Kunden. Und immer wieder fasziniert uns das traditionelle Almleben auf drei Höhen – mit Viehauf- und abtrieb über eine beängstigend schmale Straße an steilem Abgrund...Hütten oder Wohncontainer auf den beiden Almen, einem Stadthaus im Tal...d. h. alle paar Wochen oder Monate umziehen. Bei alledem sah Silke sehr glücklich und zufrieden aus. Nur dass dort vieles per Auto erledigt werden muss statt mit dem Fahrrad, sei schade.

RR

Danke für den schönen bla, ich freu mich immer so, wenn wieder eine Ausgabe eintrudelt! Hach, der Bauernladen mit all seinen so vielen Facetten... Schön, dass ich noch immer irgendwie dabei bin!!!

Heute hatte ich übrigens schon mehrmals an bla gedacht, ich glaube an die zweite Ausgabe, allerdings aus traurigem Grund: Heute morgen hat Giuseppe unsere Isa tot im Stall gefunden, die, die auf der bla-Titelseite war. Ach, wir sind echt traurig. Sie ist im Stall über eine andere Kuh rübergefallen und hat sich das Genick gebrochen. Sowas hat Giuseppe in 30 Jahren nicht gesehen. Echt so, so schade. Vor zwei Wochen hatte sie das erste Mal gekalbt, gab super Milch und hat auch nicht mal beim ersten Mal Melken getreten, wie es die Jungkühe meistens tun, weil es ungewohnt ist, gemolken zu werden. Ja, nun hatten wir sie fast drei Jahre großgezogen und nun sowas. Und dann ist es ja auch wirtschaftlich so, dass wir uns nicht immer Neuzukäufe leisten können, Naja, so ist es eben...



Mail von Silke Derlien

Direktimport aus Italien

Campo-Nudeln mit Geschichte

Die „Cooperative Agricola Montana“ (hört sich das nicht schön an?) - das ist der genossenschaftliche Zusammenschluß von Bauern und ihren Technikern in Montefelcino in der Region Marken. Seit 1978 wird dort biologischer Anbau betrieben – und so entstand die erste italienische Vollkornnudel in Isola del Piano, einem Dorf mit 650 Einwohner/innen. Gianni Nobili wagte es als einer der ersten Bauern, Hartweizen ohne Kunstdünger und Unkrautbekämpfungsmittel anzubauen.

Hergestellt werden weiße Nuden aus Hartweizengriess und Vollkornnudeln aus Hartweizenvollkornmehl. Mit viel professioneller Handarbeit des Müllers und den besser geeigneten Steinmühlen wird erreicht, dass die Vollkornnudeln komplett aus Hartweizen gemacht sind.

Die ersten biologisch angebauten Tomatenkonserven kamen von Campo. Mit der Konservenindustrie wurden dafür besondere Abläufe zur Qualitätserhaltung erarbeitet. Auch die ersten Bio – Weine und Essig kamen wahrscheinlich hierher. Alle Produkte werden ständig auf der Grundlage der EU-Richtlinien zertifiziert. Es wird nur mit kompostiertem Mist gedüngt, vegetarische Extrakte zum Insektenschutz und Propolis gegen Pilzbefall eingesetzt. Unkraut wird per Hand entfernt.

Die Tomaten werden von Hand geerntet und sortiert. Eine hervorragende Verarbeitungs- und Transportkette sorgt dafür, dass die Tomaten sehr schnell und entsprechend frisch in die Konserven und deshalb sehr aromatisch beim Kunden im Kochtopf landen.

Direktvermarktung

Weil unser Umsatz eher klein und unsere Lagermöglichkeiten sehr begrenzt sind, müssen wir bei direktvermarkteten Waren, erst recht, wenn sie aus dem Ausland kommen und in der Regel palettenweise geliefert werden, Kooperationspartner finden. Bei Campo bestellen wir deshalb gemeinsam mit der Tagwerk-Genossenschaft (siehe unten). Das klappt schon seit vielen Jahren sehr gut!! Und so kann es bei uns des öfteren leckre Nudeln mit Tomatensoße geben, auch im Winter!

RR

TAGWERK Genossenschaft

Die TAGWERK-Genossenschaft wurde 1984 mit dem Ziel gegründet, die Produkte der damals noch wenigen Biobauern zu vermarkten und immer mehr Landwirte zu motivieren, auf ‚Bio' umzustellen. Heute gehören rund 100 Bauern, Gärtner und Imker zu TAGWERK sowie eine Mühle und mehrere Bäckereien, Metzgereien und Käsereien. Die Genossenschaft fungiert als Großhandel zwischen Erzeugern und Läden. Es gibt ein dichtes Netz an Verkaufsstellen: TAGWERK-Läden, Wochenmärkte, Hofläden, die TAGWERK-Ökokiste und andere Naturkost-Fachgeschäfte. Besonderen Wert legt man auf solidarisches und demokratisches Wirtschaften.

TAGWERK Genossenschaft e.G.
Siemensstraße 2
84405 Dorfen
Telefon: 08081 9379 20
www.tagwerk.net

Neu im Regal

Viele neue Öle!

Kokosöl von Bio Planete aus Südfrankreich ist gut erhitzbar und spritzt nicht so beim Braten

Distelöl von Bio Planete

Rapsöl von Byodo

Sesamöl von Davert

Von der Wesermühl:
Kürbiskernöl, Mohnöl, Walnussöl, Mandelöl Hanföl, Leinöl

Artischocken

Geviertelt in Essiglake von Rapunzel

Grappa

aus dem Piemont von VivoLoVin

Sirup

Erdbeer-, Himbeer-, Holunder- und Limettensirup von Voelkel

Foto Monika Baalmann

Global denken - lokal handeln

Bremer Stadtkaffee geht an den Start

Mit einer Verkostungsaktion wurde der milde und säurearme Bremer Stadtkaffee am 1. Februar im Bauernladen erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Initiiert wurde das Projekt von der Fair-Trade-Rösterei UTAMTSI und der Bremer EVG. Die Kaffeebohnen kommen von Kleinbauern-Zusammenschlüssen aus Kamerun und Honduras. UTAMTSI bezieht den biofairen Hochland-Kaffee der Sorte Blue Mountain aus der Region Bafoussam in Kamerun.

Die EVG bekommt ihren hochwertigen Arabica-Kaffee von der Frauen-Assoziation COMUCAP aus Marcala in Honduras über die Agraringenieurin Ulrike Eckhardt, die bereits 2002 den Kontakt zur EVG herstellte. Sie beriet als Entwicklungshelferin über fünf Jahre den biologischen Anbau in Marcala und baute gemeinsam mit der EVG die fairen Vermarktungsstrukturen in und nach Bremen auf.

Unterstützt wird das Vorhaben außerdem durch die VerbraucherAnStiftung und den Verein SozialÖkologie. Geplant ist, den Unterstützerkreis zukünftig noch zu vergrößern, damit der Bremer Stadtkaffee eine weite Verbreitung findet, vor allem dort, wo bisher kein bio-fairer Kaffee getrunken wird.

So wurden zwar im Jahr 2011 in Deutschland 8.807 Tonnen Fairtrade-zertifizierter Kaffee verkauft. Das entspricht einem Plus von 22 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Damit erreichte der Fairtrade-Kaffee aber erst einen Marktanteil von knapp zwei Prozent.

Das Projekt Bremer Stadtkaffee ist ein gemeinnützig-orientiertes Projekt, das über Bildungsarbeit und die Durchführung öffentlichkeitswirksamer Aktionen einen Beitrag zur Stärkung des Fairen Handels und zur Bewusstseinsbildung leisten will. So wollen die Initiatoren mit Kooperationspartnern regelmäßig Faire Frühstücke ausrichten, Seminare, Reisen zum Fairen Handel anbieten und bei großen Bremer Veranstaltungen dabei sein.

50 Cent pro verkauftem Pfund Bremer Stadtkaffee kommt der Tobias-Schule in Bremen zugute, um die vorbildliche Arbeit mit behinderten Kindern zu unterstützen.

Erhältlich ist der Bremer Stadtkaffee zunächst im Bauernladen, andere Wiederverkäufer werden demnächst auf der Homepage von Utamtsi (www.utamtsi.com) und der EVG (www.bremer-evg.de) veröffentlicht.

Peter Bargfrede

Generalversammlung der EVG

Mittwoch, 19. Juni
19 Uhr
im Kulturzentrum Lagerhaus
3. Etage
Schildstraße 12-19
28303 Bremen

Vorgestellt
Johannes Schettler
Erzeuger und Verbraucher

Johannes und Pflegesohn Can blättern im Bestandsbuch

Johannes, du bist auch ein EVG-Urgestein, oder?
Allerdings!! Noch vor der Gründung der SV-Koop war ich bei den Öko-Seminaren im Parzivalhof in Quelkhorn mit Jutta Draub und Ulla Ludewig - das war so 1975 -77

Hatten deine Eltern schon Landwirtschaft?
Nein, ich bin in Münster aufgewachsen. Aber seit ich sechs Jahre alt war, hatte ich einen Freund, der auf einem Bauernhof lebte, und da war ich ganz oft. Ich wollte Landwirtschaft studieren – oder Archäologie, aber meine Mutter meinte, das seien brotlose Künste. Also hab ich erst mal die Hochschule für Nautik in Bremen besucht, dazu gehörte ein eineinhalbjähriges Parktikum auf See als Kapitänsanwärter und Offiziersassistent. Danach hab ich Biologie studiert mit Diplomabschluss, war wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Uni und weil ich zwei Jahre lang eine feste Stelle hatte, bekam ich danach lange Zeit ein gutes Arbeitslosengeld und später Arbeitslosenhilfe.

Wie ging es weiter?
Ende der 70iger Jahre sollte das Hollerland bebaut werden. In der Bürgerinitiative Hollerland haben wir richtig tolle Aktionen gemacht, z. B. haben wir uns eine Nacht lang in den Bäumen angekettet. Wir haben erreicht, dass bis heute der größte Teil unter Naturschutz steht! Die Landwirte zogen sich deshalb zurück. Da haben wir die Rindergilde e .V. gegründet, Gerold Jansen war damals im Deichverband. Wir hatten unsere Tiere auf gepachteten Flächen, z. B. eine direkt am Kuhgraben. Als erste Kuh hatte ich Kitty* und zwei weitere tragende Färsen. Netterweise haben sie meist Kuhkälber gekriegt, so dass ich schnell fünf Tiere hatte.

Was ist eigentlich eine Färse?
Nach ungefähr einem Jahr nennt man weibliche Rinder Färsen. Wenn sie tragen, tragende Färsen, und nach dem ersten Kalben Kuh.

Aha! Hattest du denn einen Hof?
Nein, nein, ich wohnte in einer Doppelhaushälfte in Horn-Lehe und hieß deshalb „Johann-ohne-Land“. Aber einen Betrieb hatte ich angemeldet. Habe weitere Galloways zugekauft, irgendwann hatte ich 30 Tiere im Hollerland. Damals kostete eine Gallowaykuh 4000 DM.

* Abenteuer mit Kitty

Anfang der 90iger Jahre trat in England BSE auf. Deshalb sollten in Deutschland alle englischen Rinder getötet werden, speziell Tiere, die draußen gehalten werden, also Extensivrinder wie die Galloways. Kitty hatte die Rindergilde direkt aus England importiert mit Attest, dass sie nie Kraftfutter bekommen hatte. Ich weiß noch genau: Donnerstag stand das in der Zeitung – Freitag sollte der Tierarzt kommen – also brachten wir Kitty ins Ausland – nämlich vom Bremer Hollerland ins niedersächsische Jürgensland (in den Bremer landwirtschaftlichen Gesetzen und Verordnungen gilt Niedersachsen als Ausland!) und zwar bei der EVG-Kohlfahrt, da ist Kitty mitmarschiert!

Am Montag war die Gerichtsverhandlung, wir hatten eine einstweilige Verfügung gegen die Tötung beantragt, da hat Thomas Warnken eine Kuh (die „Schöne“ mit Hörnern!!) in den Gerichtssaal mit genommen. Es gibt Fotos, wie die „Schöne“ die Verfügung auffrisst! Es gab ne tolle Presse, RTL, die ZEIT und später berichtete ein englisches Fernsehteam über unsere Aktion.

Letztes Jahr, also 2012, gab es bei Radio Bremen in Buten un Binnen und auch bei RTL noch mal Sendungen, „15 Jahre danach“ und eine über alleinerziehende Pflegeväter, wo ich interviewt wurde und diese Geschichte wieder vorkam!

1977 hab ich geheiratet und Ulrich wurde geboren. Wir haben die Freie Kinderschule mit gegründet, die zum Körnerwall umzog. Nach der Trennung zehn Jahre später blieb Uli bei mir. Er hat Architektur studiert, gleich eine gute Stelle bekommen und lebt mit seiner Frau und meinen beiden Enkelkindern in Offenburg.

Dann hab ich etliche Jahre versucht, auch mit anderen zusammen, einen Hof und Land zu kriegen. Ich brauchte ja immer finanzielle Unterstützung bei einem Hofkauf. Dann kam der Kampf um den Hof Kapelle an der Kleinen Wümme.... der wurde monatelang von einer Gruppe junger Leute besetzt – das wäre toll gewesen – aber der Hof stand nicht unter Denkmalschutz, obwohl es eines der ältesten Bremer Häuser war, um 1300 urkundlich erwähnt, also schon im zwölften Jahrhundert gebaut! Der Besitzer hat es dann abgerissen, um seine Ruhe zu haben.

Ich war weiter ständig auf der Suche nach einem Hof und Land, denn im Winter ist das Hollerland zu nass. Ich konnte Land im Jürgensland zupachten für den Winter. Mit anderen, die ich vom Biologiestudium kannte, haben wir einen Hof gesucht. Als Genossenschaft konnten wir den Hof in Hagen-Grinden kaufen, wo jetzt die Wesermühle drin ist. Da haben wir eineinhalb Jahre gewohnt, aber es gab heftige Auseinandersetzungen innerhalb der Gruppe, die mit viel Geld im Rücken haben sich durchgesetzt. Ein Jahr lang hab ich gegenüber in einem Zirkuswagen gelebt und mit einigen aus der Gruppe weitergesucht. Dann hab ich ungefähr sieben Jahre in einer WG auf einem kleinen Hof in Schwarme am Erlenweg gelebt. In der Zeit hab ich meinen Nebenerwerbsbetrieb zum Haupterwerb gemacht. 2008 hab ich zusammen mit

Im Winter bekommen seine Rinder auch rohe Kartoffeln

meiner damaligen Freundin diesen Hof hier gekauft.

Wer lebt jetzt auf deinem Hof?
Ich lebe zusammen mit Susa, gelernte Hotelfachkraft, und meinem Pflegesohn Can. Er ist 17 Jahre alt, macht demnächst seinen Realschulabschluss nach und packt hier richtig gut mit an. Und mit den Tieren: 55 – 60 Rinder, z. Z. 14 Kälber (Can: Das letzte wurde vor zwei Tagen geboren, dem müssen wir noch einen Namen geben!), Hühner, Flugenten, zwei Kater (Can: Und zwei wilde Katzen).

Mensch, Johannes, das ist ja alles höchst spannend, was du erlebt hast!! Heute bekommen wir regelmäßig von dir leckren rohen Schinken und Cabanossi und du kaufst bei uns ein. Wie läuft das so?
Seit Ende der 90iger Jahre beliefere ich den Bauernladen und komme zwei- bis dreimal pro Woche nach Bremen. Montags bin ich bei Erhard Heimsath im Körnerwall mit meinem Bauchladen voller Wurst und Eiern. Im Winter, also von September bis Mai, wird jeden Monat ein drei Jahre alter Bulle in einer kleinen Schlachterei in Kirchweye geschlachtet. Am Wochenende danach machen wir im Körnerwall mit den Innereien ein schönes Schlachtfest, schon seit acht oder zehn Jahren.
Das Fleisch hängt zehn Tage ab und wird zerlegt. Ich bring das dann zu den Kunden, es gibt immer viele Bestellungen. Salami, Schinken und demnächst Bratwurst machen Sven Helms und Stefan Sulingen, Fleischerei Barning.

Wie alt werden denn deine Kühe?
Oh, Anja ist die absolute Chefin (Can: Hier in unserem Bestandsbuch steht es: sie wurde im Februar 1996 geboren), auch die mit Hörnern haben Respekt vor der Urgroßmutter. Sie hat noch keine grauen Haare! Ein Bulle ist immer bei den Kühen, Wotan, vier Jahre alt. Davor hatten wir einen, der ist 13 Jahre alt und wird demnächst geschlachtet. In diesem Winter hatten wir Glück, dass die meisten Kälber zwischen Dezember und Februar geboren wurden, das ist viel besser als im Sommer. Sie sind den Winter über geschützt hier beim Hof und kommen im Frühling auf die Weide im Hollerland, so dass sie maximal Milch und Futter abkriegen.

Welches Futter bekommen deine Galloways?
Im Winter jeden Tag zwei bis drei Schubkarren Kartoffeln von einem Biobauern aus Sulingen und Heu und Heulage von meinen eigenen Flächen, das sind im Jahr so 200 bis 300 Rundballen. Im Hollerland mach ich das in Kooperatioon mit einem neuen Biobauern. Ich habe insgesamt 25 Hektar im Hollerland, in Hagen-Grinden, in Felde und Schwarme.

Was machst du sonst noch?
Ich beschäftige mich viel mit Philosophie, Politik, Kulturkritik....1989 lernte ich Ivan Illich kennen. Er hielt an der Uni Bremen bis 2002 Vorlesungen. 1990 haben wir eine Lesegruppe gebildet, die sich bis 2012 gehalten hat. Erhard Heimsath und Kristen Müller waren zwischendurch auch dabei.

Was wünschst du dir für die Zukunft?
Dass wir nette Leute finden, die hierherziehen und den Hof mit übernehmen. Dann können wir noch mehr leckre Sachen für den Bauernladen machen. Diesen Herbst will ich entlang meines Grundstücks eine Hecke pflanzen. Da wäre es toll, wenn mir aus der EVG Leute helfen!

Die Fragen stellte Renate Richter

Johannes Schettler
Kiebitzheideweg 2
27327 Schwarme
Lieferung von Rindfleisch oder Flugenten in den Bauernladen oder direkt nach Hause
Bestellungen nur telefonisch unter 04258 983043

Foto Petra Milhoffer
Liefert ganz zünftig in Metzgerjacke

Termine

Mühlentag auf dem Parzivalhof
Quelkhorn
Mühlenstrasse 24
Pfingstmontag
20. Mai von 11 bis 17 Uhr
Die Backstube am Mühlenberg bietet ein breites Sortiment leckerster Kuchen und Snacks und einige köstliche Neukreationen an. Außerdem: handwerklich hergestellte Kostbarkeiten, ein Flohmarkt, ein Imker und Musik

Hoffest bei Rennig Söffker
RENNIGsHOFF
Kirchstrasse 2-6
27327 Martfeld
www.muehlenspargel.de
Pfingstmontag
20. Mai

Ölmühlentag der Wesermühle
Hagenerstr. 4
27299 Langwedel OT Hagen-Grinden
www.wesermuehle.com
Sonntag
5. Mai
11 bis 18 Uhr

bla
Der BauernLadenAnzeiger
15 März 2013

Ein Linsengericht

Überlicherweise wird die Geschichte im Alten Testament von Esau und seinem Bruder Jakob als Tausch einer geringwertigen Sache für ein viel höherwertiges Gut gedeutet – dem Verzicht auf das Erstgeborenenrecht gegen ein Linsengericht. Okay, ich bin nicht sehr bibelfest und schon gar kein belesener Theologe. Aber könnte es nicht sein, dass Esau einfach ein Feinschmecker war, dem eine köstliche Mahlzeit mehr wert war, als mit der Last der „Thronfolge“ leben zu müssen? Wie auch immer, ich finde, dass Linsen was ganz Besonderes sind. Und wir haben im Laden ein tolles Sortiment. Die verschiedenen Linsenarten können auf vielfältige Weise verarbeitet werden - zu deftigen Suppen, feinen Salaten, edlen Beilagen, pikanten Aufstrichen (siehe Rezept auf Seite 2) und Vielem mehr. Hier ein paar Anregungen.

KD

Lauchgemüse mit Roten Linsen

2 Stangen Porree
250 ml Hühnerbrühe
100 g rote Linsen
1 EL Butter
5 EL Sahne
2 TL Senf
½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Etwas Zucker

Zubereitung

Lauch waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und in der Butter andünsten. Mit Hühnerbrühe ablöschen und zugedeckt fünf Minuten garen.
Linsen ca. einige Minuten in der Lauchbrühe erhitzen (sind schnell gar und werden schnell matschig), Sahne und Senf einrühren und kurz aufkochen. Mit Pfeffer, Salz, etwas Zitronensaft und einer Spur Zucker abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Linsen-Rucola-Salat

250 g Rote Linsen
250 ml Gemüsebrühe
250 g Rucola/Rauke
1 Bund Basilikum
3 EL Sonnenblumenöl
Balsamicoessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Linsen abspülen und in der Brühe 10 Minuten oder weniger kochen (Bisstest, Linsen dürfen nicht weich werden). Mit kaltem Wasser spülen und abtropfen lassen.
Aus Öl, reichlich Balsamico, Pfeffer und Salz eine Marinade rühren. Die Linsen mit Rucola und Basilikum mischen und die Marinade darunter rühren. Etwas durchziehen lassen.

Puy-Linsensuppe

Für vier Portionen
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
275 g Puy-Linsen
150 g durchwachsener Speck
3 El Öl
800 ml Geflügelbrühe
1 Dose Tomaten (400 g)
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
1 Chilischote
ein paar scharfe rote Peperoni
1 EL Salz
Etwas Kümmel und Koriander
2 Knoblauchzehen
Pfeffer

Zubereitung

Suppengrün und Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden. Puy-Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Durchwachsenen Speck fein würfeln.
Zwei El Öl in einem Topf erhitzen. Suppengrün, Zwiebeln und Speck darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 - 4 Minuten andünsten. Die Linsen dazugeben, kurz mitdünsten, Brühe und Tomaten dazugeben.
Zum Kochen bringen. Chilischote, Lorbeerblatt, Rosmarinzweig, Kümmel und Koriander dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 40 Minuten sanft kochen. Die kleingeschnitten Peperoni dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blubb...

Ausgerechnet Tomaten!

Ein beliebiger Einkauf an einem Wintertag in unserem Laden – da kriege ich prima saisonale und regionale Früchte und Gemüse: Kartoffeln, Rote Bete, Steckrüben, Möhren, Sellerie, Porree, Pastinaken, Grünkohl, Äpfel und so. Eben alles, was auch in der kalten Jahreszeit wächst oder lange lagerbar ist. Gut so. Ich freue mich aber auch über knackigen Salat, Paprika und Zucchini, Auberginen und Kiwi, Ananas, Bananen, Zitronen, Orangen und andere Südfrüchte oder Gemüse. Die kommen aus Gewächshäusern in Italien, Spanien, Israel, Honduras, Holland. Einmal im Herbst (!) waren sogar Äpfel aus Neuseeland im Regal und erst kürzlich Petersilie aus Italien. Ganz schön global, unser Sortiment, mal ganz abgesehen von Kaffee, Tee, Kakao, Wein. Immerhin kommt der Buchweizen inzwischen ja nicht mehr aus China. Aber was ist mit Tomaten? Für mich gehört eine geschmolzenen Tomate zu Spiegelei und Bacon einfach zu einem richtigen Wochendendfrühstück. Die Orangen für den frisch gepressten Saft dazu kaufe ich ebenfalls (übrigens sehr preiswert!) bei uns. Aber wieso ausgerechnet keine Tomaten? Die müssen irgendwie was Symbolisches haben und für fundamentalistische Ansprüche aus Gründertagen herhalten, als alles noch ganz streng regional und saisonal zuging. Okay, gehe ich halt zu Alnatura. Deren holländische Tomaten empfinde ich eigentlich als ziemlich regional, oder?

Klaus Deutschmann

Blubb... ist eine Idde von Gudrun Tolle. Die Redaktion freut sich, wenn weitere Leserinnen und Leser im bla auch mal blubbern wollen.