bla

Der BauernLadenAnzeiger

17 September 2013

Eißeler Äppel- und Beern-Kollektiv

Jubiläum bei rhizom

Lieder über Kühe, Kunst und Kartoffeln

Bessere Qualitätskontrolle und weniger Transport

Mitgliederentwicklung weiter erfreulich

Spaziergang mit Fisch an der Leine

Drei Jahre schlemmen

Bremer Aktionstage Ökolandbau

Vorgestellt: Sonja Heinrich

Aktionen und Projekte 2013/2014

Zucchini-Hirsepuffer

Die Mosterei Finkenburg liegt idyllisch hinter alten Bäumen versteckt. Im Nebengebäude rechts wird der Saft gepresst.

Mosterei Finkenburg

Eißeler Äppel- und Beern-Kollektiv

„Äpfel! Äpfel!!!“ ruft Silvia Flamisch energisch und laut an der Saftpresse und setzt sich schon mal erwartungsfroh den Gehörschutz auf, denn gleich wird’s laut, wenn Christian Drescher oder die Kunden selber nebenan im Vorraum die mitgebrachten Äpfel in den Waschtrog geschüttet haben. Dann werden sie nämlich mit lautem Getöse zerkleinert.

Nach wenigen Minuten werden sie über eine Schnecke nach oben durch ein Rohr transportiert und landen als Apfelbrei auf 80 x 80 cm großen Rahmen mit Nylontüchern. Silvia betätigt einen Hebel und unter ihrer Aufsicht beginnt das Pressen. Silvia hat Gummihandschuhe bis über die Ellbogen an, eine dicke lange Gummischürze und Gummistiefel, denn es spritzt und ab und zu platscht Schaum aus der Presse.

Der Saft wird in einem Plattenerhitzer auf 72 - 75 Grad pasteurisiert, das dauert nur Sekunden. Dann muss sich Alfred Schaub total beeilen und konzentrieren, um den heißen Saft aus dem Plastikschlauch in die vorbereiteten Literflaschen zu kriegen und schnell die Deckel draufzudrehen – sofort nimmt der daneben schon wartende Kunde die 6er Kiste weg, taucht sie in heißes Wasser zum Abspülen der übergelaufenen Saftreste und trägt sie ins Auto. Der ganze Vorgang dauert für einen Zentner Obst ungefähr 30 Minuten.

Christian Drescher schüttet die nächste Ladung Äpfel in den Waschtrog

Von September bis Mitte November ist Hochbetrieb. Viele Kunden kommen seit Jahren regelmäßig mit ihren ungespritzten Äpfeln oder Birnen. Sie bekommen den Originalsaft ihrer eigenen Früchte. Gerade war ein Ehepaar aus Bremen da. In ihrem Schrebergarten Auf dem Peterswerder haben sie nur zwei Apfelbäume – konnten jetzt aber über drei Zentner ernten. Das dürfte über 100 Flaschen Saft ergeben – dabei war das in diesem Jahr noch wenig.

Wer Zweidrittel der Ernte der Mosterei zum Weiterverkauf überlässt, kann das übrige Drittel umsonst mitnehmen. Das geschieht häufiger in den besonders ertragreichen Jahren. Aus Thedinghausen oder wenn nötig aus dem Alten Land, also ganz regional, wird Bio-Obst zum eigenen Verkauf zugekauft und an uns, an die Ökokiste, den Bio-Laden in Lesum geliefert und auf Herbstmärkten angeboten. Den Abfalltrester holen sich Bauern aus der Umgebung ab als Tierfutter.

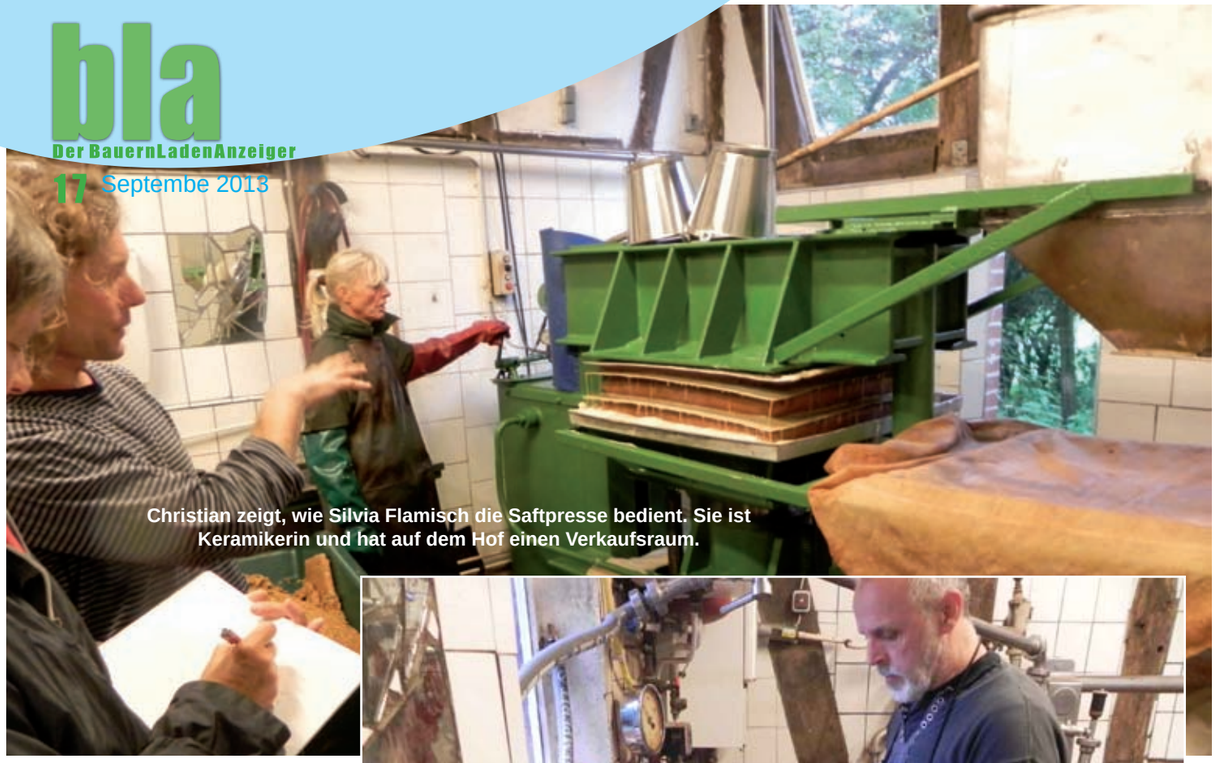
Beim Apfeltag am 3. Oktober kann man alles selber anschauen und einkaufen, auch besondere Saftmischungen wie den köstlich-erfrischenden Apfel-Cassis oder Holundersirup.

RR

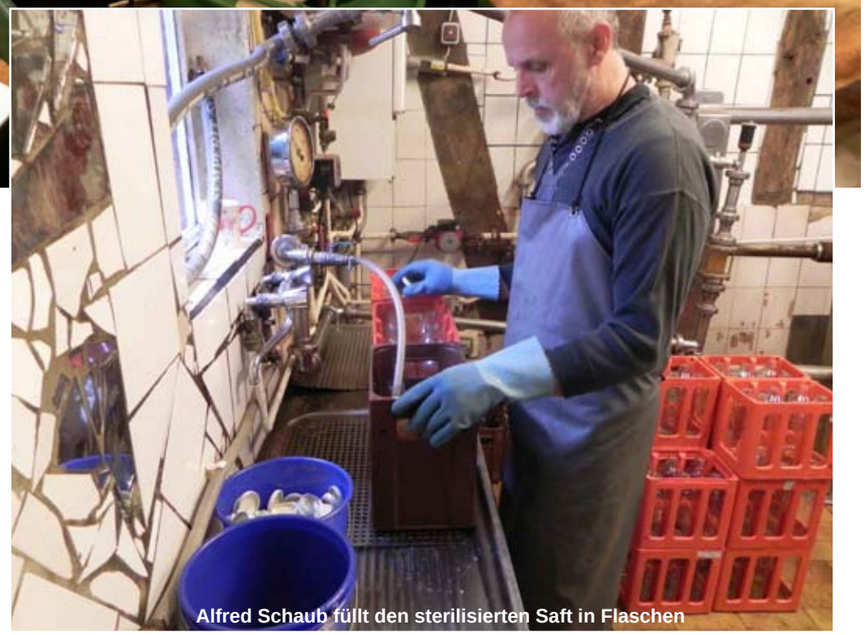
Mosterei Finkenburg
27321 Thedinghausen-Eißel
Telefon 042041499
Telefonzeiten
während der Saison:
Montag bis Freitag
18 – 20 Uhr
www.finkenburg.info

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

Titel: Silvia Flamisch füllt in der Mosterei Finkenburg die zerkleinerte Apfelmasse in den Pressrahmen



Christian zeigt, wie Silvia Flamisch die Saftpresse bedient. Sie ist Keramikerin und hat auf dem Hof einen Verkaufsraum.



Alfred Schaub füllt den sterilisierten Saft in Flaschen

Apfeltag

Mittwoch, 3. Oktober 2013
11 bis 18 Uhr
Thedinghausen-Eißel: Finkenburg

Der "Promi-Obstbauer" Eckhart Brandt wird seine Bücher vorstellen und Produkte aus seinen Obstgärten verkaufen. Eigene Äpfel kann man gegen Gebühr von den Apfelexperten Michael Ruhnau und Andreas Kallwitz bestimmen lassen (dazu bitte jeweils fünf bis zehn Exemplare pro Sorte mitbringen). Außerdem gibt es wieder eine Apfelausstellung mit rund 50 regionalen Sorten und Führungen durch die Mosterei. Jüngere Besucher können beim Saftmachen mit der Handpresse helfen oder ihr „Apfeldiplom“ beim Sortenraten erwerben. Imker Gerhard Grätsch erklärt, wie wichtig die Bienen für die Apfelernte sind und es gibt Leckereien und Kunsthandwerk aus der Region.

Die Mosterei Finkenburg gibt es seit 1991. Sie ist der praktische Arm des „Verein für naturgemäßen Obstbau e.V.“, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, Apfelbäume und Streuobstwiesen zu erhalten. Im Kollektiv arbeiten neben den oben genannten noch Claudia Wöstheinrich und Uwe Ciesla mit. Teilweise werden zusätzliche Helfer/innen beschäftigt. Die Pfandflaschen werden übrigens bei VivoLoVin gewaschen.
Silvia Flamisch ist Töpferin und verkauft in einem schönen Laden direkt neben den Mostereiräumen ihre Becher, Schalen und Kannen in erdigen Farbtönen.

Jubiläumsfest bei rhizom

Guntram Schwotzer überreicht Gernot Riedl als Jubiläumsgeschenk einen Präsentkorb mit einem Ökokistenlieferwagen-Modell-Auto.

Am 23. Juni 2013 war es so weit: 25 Jahre Bioland-Gärtnerei rhizom und 20 Jahre Ökokiste - wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Mit geschätzten 600 zufriedenen Besucher/innen, einem restlos ausverkauften Kuchenstand, einem nur noch aus kläglichen Resten bestehenden Buffet und toller Stimmung durften wir unsere Jubiläen feiern. Der Wettergott war uns diesmal gnädig, denn trotz bedrohlicher Wolken regnete es nicht und zwischendurch lachte uns sogar die Sonne ins Gesicht. Der herzliche Empfang der Gäste bei einem erfrischenden Willkommenstrunk durch unseren Butler Mister Pont tat sein übriges.

Begeistert waren die Besucher/innen vor allem von unserem kulinarischen Angebot. Unter der Devise „Hausmannskost für Feinschmecker“ hatten wir eine frische Sommerküche aufgelegt. Neben Kartoffelsalat mit vielen frischen Kräutern, einem Salat aus dreierlei Bohnen mit Birnendressing, um nur zwei Beispiele aus dem reichhaltigen Angebot zu nennen, hatte es den Kund/innen besonders das Rhabarberchutney angetan.

Selbst auf dem Jubiläumsfest geht`s bei Lothar Klerings nicht ohne Handy am Ohr.

Auf dem kleinen Markt mit würziger Bratwurst, frischen Fischbrötchen, leckerem Käse, wohlschmeckenden Kuchen, regionalem Honig, Eisspezialitäten von Kaemena und passenden Getränken, bei Live-Musik und beim bunten Kinder- und Kulturprogramm war für jede/n etwas dabei. Und natürlich bekam der Esel vom NABU ganz viele Streicheleinheiten.

Vor 25 Jahren haben wir von rhizom als erste Bioland-Gärtnerei in Europa ein Ausbildungsprojekt für Bio-Gemüsegärtner gestartet. Das war entgegen allen Unkenrufen ein sehr erfolgreiches Projekt. Viele im biologischen Anbau damals nicht selbstverständliche Kulturmaßnahmen sind heute Standard, z. B. der Einsatz von Nützlingen.

Aus der Gärtnerei heraus und in Zusammenarbeit mit der Bremer Erzeuger-Verbraucher- Genossenschaft hat sich die Ökokiste entwickelt mit dem Ziel, die hiesigen Bio - Landwirte und - Gärtner mit dem Verkauf ihrer Produkte zu unterstützen. Seitdem betreiben wir unseren Kistenservice und beschicken zusätzlich Märkte in Bremen.

Auch wenn der ökologische Landbau internationaler geworden ist, glauben wir immer noch daran, dass besonders das regionale Prinzip im Vordergrund stehen muss!

Dass wir einige Kunden aus den allerersten Tagen begrüßen konnten, die uns über all die Jahre treu geblieben sind, hat uns ganz besonders gefreut. Die Zeremonie zur Ehrung dieser Kunden war eine kurzweilige, zwerchfellerschütternde Angelegenheit dank der Regie unseres Zeremonienmeisters Mister Pont. Die Kunden wurden mit einem Präsent, dem Orden des goldenen Radieschens, geehrt. Wir als Betreiber der Ökokiste erhielten den Orden der wohlschmeckenden Erdbeere.

Lothar Klerings und Gernot Riedl

Kürbis, Kunst und Kohl

Hoffest am 6. Oktober 2013
11 bis 18 Uhr
Bioland-Hof Meyer-Toms
Kiebitzheideweg 6
27327 Schwarme
Tel. 04258 241
www.biohof-meyer-toms.de

Die Ziegerei Hoffest

am 3. Oktober von 12 bis 16 Uhr
Eschemhorst 7
27330 Asendorf-Hohenmoor
www.die-ziegerei.de

Lieder über Kühe, Kunst und Kartoffeln

Majanne Behrens sang beim Tag der Offenen Tür

Bei strahlend schönem Wetter gab es am 6. September Kaffee und Kuchen und leckre Biobratwürste vom Grill vorm Bauernladen. Zur musikalischen Unterhaltung sangen und spielten Pierre Chuchana französische Chansons zur Gitarre und Klaus Deutschmann und Renate Richter mit Ukulele und Blockflöte. Als Stargast war Majanne Behrens eingeladen. Zu wunderschönen Akkordeonklängen sang sie selbst gedichtete und komponierte Lieder über Kühe, Kunst und Kartoffeln – das passte sehr gut zu uns.

Majanne Behrens lebt mit Jürgen Stahmann (sie sind Eltern von vier gemeinsamen Kindern) auf einer alten Hofstelle in Klein Ringmar bei Bassum. Mit ihren vielseitigen Fähigkeiten u. a. als Theaterpädagogin, Autorin und Filmemacherin ist ihr die generationsübergreifende integrative ländliche Kulturabeit ein besonderes Anliegen.

Es lohnt sich, mal reinzuschauen:
www.kranichschreie-sinnstiftung.de

RR

Bauernladen-Mitglieder Pierre Chuchana (oben) und Renate Richter und Klaus Deutschmann (unten) unterhielten ebenfalls die Gäste am Tag der Offenen Tür.

Jede Flasche wird nach der Reinigung gründlich geprüft, ob sie wirklich sauber genug und heile ist.

Bessere Qualitätskontrolle und weniger Transportwege

VivoLoVin Weinwerke Bremen mit eigener Abfüllanlage

Nachdem wir neulich beim Weinabholen einen riesigen Tanklastwagen mit 25000 Liter Wein bei VivoLoVin gesehen hatten, wurden Klaus Deutschmann und ich neugierig auf die Abfüllanlage und ließen uns von Füllbetriebsleiter Wolfgang Kuhn alles zeigen und erklären. Wieder beeindruckten mich die 16 fünf Meter hohen Edelstahltanks in der 500 qm großen Halle mit den vollautomatischen Anlagen zum Flaschenwaschen und Abfüllen. Ungefähr 2mal pro Woche wird abgefüllt, bei unserem Besuch Estrella in 1-LiterFlaschen. Acht Mitarbeiter/innen sind nötig, damit alles reibungslos läuft. Wegen des sehr hohen Geräuschpegels tragen alle Gehörschutz.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
17 September 2013

Wolfgang Kuhn zeigt Renate Richter die risigen Weintanks auf der linken Seite und erläutert den Abfüllprozess. Rechts füllt er Korken nach.

Per Hand werden die Kisten mit je sechs Flaschen aufs Band gehoben, dann greift der von den Mitarbeiter/innen selbst gebaute Flaschenheber die leeren Flaschen heraus und los geht die Reise. Jeweils 1500 Flaschen reinigt die Waschmaschine in 20 Minuten mit verschiedenen Laugen- und Tauchbädern, zum Schluss mit mehreren Frischwasserspülungen. Ein Kollege macht Sichtkontrolle, ein Sensor noch mal, um Flaschen mit auch nur geringsten Rückständen auszusortieren. Dann wird mit kochendem Wasser sterilisiert, der Wein eingefüllt, dann geht's in die Maschine zum Verkorken. Zum Schluss kommen die Etikettierstation und bei den Einwegflaschen eine automatische Kartonfaltmaschine und die Verpackung.

Direkt nach der Lieferung und noch einmal vorm Einfüllen werden die Weine durch Zellstoffrahmen gefiltert, um evt. Schwebstoffe zu entfernen.

Die Anlage gibt es erst seit 2006. Vorher ließ man in Süddeutschland abfüllen. Als der dortige Betrieb aufhörte, konnte Vivo die gesamte Anlage übernehmen. Vor dieser großen Investition gab es lange Diskussionen unter den vier Gesellschafter/innen, aber es hat sich gelohnt. Man hat erheblich weniger Transportwege. Die Hälfte aller verkauften Weine sind selbstabgefüllt, davon die Hälfte in Mehrwegflaschen, die ca. 30 bis 40mal wieder gefüllt werden. Fünf Weine der Eigenmarken der WeinWerke Bremen und der gesamte Arbeitsablauf sind Demeter zertifiziert.

VivoLoVin als Unternehmung besteht seit Ende der 1980er Jahre, Inzwischen werden 32 Voll- und Teilzeitkräfte beschäftigt und drei junge KollegInnen zum Lagerfacharbeiter und zur Großhandelskauffrau ausgebildet. Es gibt einen aus drei Mitgliedern bestehenden Betriebsrat. Vor einigen Jahren wurde der Einheitslohn in einen Haustarifvertrag mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten umgewandelt mit regelmäßigen Lohnrunden. Strom wird vom zertifizierten Öko-Stromanbieter Naturstrom AG bezogen.

RR

www.vivolovin.de

Weinprobe VivoLoVin
mit Mathias Bohlen
Freitag, den 22. November
um 18 Uhr im Bauernladen

Generalversammlung vom 19. Juni 2013

Mitgliederentwicklung weiter erfreulich

Hallo, Jan, was gab es dieses Jahr auf der Generalversammlung?
Es ist schon eine kleine Tradition, dass wir statt langer Berichte viele schöne Fotos von den Aktivitäten des Bauernladens und des Vereins SozialÖkologie in 2012 zeigen. Themen waren u. a. Klimawerkstatt, Tag der Genossenschaften, Breminale mit Stand im Ökodorf und Deichbankett, Bio Brotbox für Bremer Schulanfänger, Küchenkalender 2013, Hofbesuche bei Erzeugern, Cafe im Laden, Bio-Backstube vor Weihnachten, Catering beim Keramikmarkt, Tag der offenen Tür vorm Laden und unser erstes Kulturpicknick mit viel Musik.

Spannend ist ja immer der Überblick über die Finanzen und die Mitgliederentwicklung!
Stimmt. Leider hatten wir 2012 ein Minus von 1571,44 Euro. Aber die Mitgliederentwicklung ist weiterhin erfreulich. Im Geschäftsjahr gab es zwölf neue Mitglieder und nur fünf Kündigungen, überwiegend von Altmitgliedern, die eh nicht mehr eingekauft haben. Wir haben beschlossen, dass Mitglieder bei Kündigungen in dem Bestätigungsschreiben darauf hingewiesen werden, dass sie auch Fördermitglieder bleiben und ihre Anteile in der Genossenschaft lassern können.

Gewählt wurde auch?
Ja, Vorstand und Aufsichtsrat wurden neu gewählt – alle haben erneut kandidiert. Im Vorstand sind also wieder Guntram Schwotzer, Ulla Ludewig und ich, im Aufsichtsrat Lothar Klerings, Hans-Wilken Löhmann, Jutta Draub-Ketelaar, Peter Bargfrede, Monika Baalmann und Petra Schröder.

Gab es ein besonderes Schwerpunktthema?
Ja, das war die Diskussion über den Zusammenhalt von Laden, Verein und unseren Erzeuger/innen. Es wurde beschlossen, dass es wie eh und je bei der Kostenbeteiligung von zwei Prozent vom Umsatz plus Mehrwertsteuer bleibt. Aber Petra berichtete, dass die Erzeuger/innen, die noch nicht lange Mitglied sind, die Umlage ungern zahlen bzw. sie extra auf den Preis aufschlagen.

Was sagen denn unsere Erzeuger/innen dazu?
Seit es die EVG und den Bauernladen gibt, hat sich sehr viel verändert, was Absatzmöglichkeiten, Lieferbedingungen und den persönlichen Kontakt zwischen den Genossen Kunden und den Genossen Erzeugern betrifft. Leider nehmen nur sehr wenige Erzeuger/innen an unserer Generalversammlung teil. Wir werden deshalb im Januar 2014 zu einem Informationsaustausch mit unseren Erzeuger/innen einladen.

Die Fragen stellte Renate Richter

Das Bild hat Martha für bla gemalt.
Sie wurde mit ihrer Mutter Bettina in der letzten Ausgabe vorgestellt. (Bla 16, Seite 8)
RR

Mit einem abwechslungsreichen Buffet von Frankfurter Kranz bis Kabeljau-Mousse wurde am 28.6.2013 das dreijährige Jubiläum der Bauernladen-Cafegruppe gefeiert.
RR

Verein Sozialökologie e.V.

Bremer Aktionstage Ökolandbau 2013

28. September
13 bis 19 Uh

… mehr gentechnikfreies Futter

Die J.Müller Agri Terminal GmbH führt Futtermittel-Soja, gentechnikfrei und in Bioqualität über den Hafen in Brake ein. Woher kommt das Bio-Soja? Deckt die eingeführte Menge den Bedarf? Es gibt eine Führung durch den Hafen und auf dem Schiff informiert der BUND Bremen über die Weservertiefung, die u. a. Folge des immensen Futtermittelimportes ist. Hin-/Rückfahrt per Zug/ Schiff.
Kosten für Zug, Schiff und Führung 20 Euro
Infos und Anmeldung unter 04213499077
Treffpunkt: Hauptbahnhof Bremen 12:10 Uhr

4. bis 8. November 2013
Bildungsurlaub

Agrarfabriken und Massentierhaltung

Politische Verantwortung und die Rolle der Verbraucher

Kühe auf der Weide, Fachwerkhäuser im Dorf – eine Idylle auf Milchverpackungen. Die Zukunft aber scheint Großviehställen zu gehören. In diesem Seminar wollen wir die Fleischproduktion in Deutschland und Europa untersuchen. Wir fragen nach den Interessen von Produzenten und Verbrauchern und suchen Alternativen: Weist der Slogan "Bauernhöfe statt Agrarfabriken" den richtigen Weg? Mit Hofbesichtigungen.
Als Bildungsurlaub anerkannt.
Kosten 70 Euro
Mo.-Fr. 8:30 - 13:30 Uhr
Anmeldung WISOAK, Dölvesstr. 8: 04214499945

Vorgestellt

Sonja Heinrich

Du wohnst gleich um die Ecke vom Laden – beneidenswert! Ich komme immer aus der Neustadt angeradelt.

Ja, das genieße ich sehr. Früher hätte ich mir ja nicht träumen lassen, mal Hausbesitzerin zu werden.

Aber als 1989 meine Tochter zur Welt kam, haben wir zu Dritt (ihr Vater, ein Freund und ich) dieses Haus gekauft. Gerade als Milena klein war, war es toll, schnell einkaufen zu können, da gab's ja noch Vorzugsmilch zum Selberzapfen aus unserer „Milchkuh“. Später hab ich oft Ladendienste gemacht und Milena hat begeistert geholfen.

Wohnst du alleine hier?

Unten vermiete ich an Student/innen. Und da sind noch meine zwei Kater.

Wo bist du aufgewachsen?

In Herrenberg, einer kleinen schwäbischen Kreisstadt. Das war ein bißchen wie jetzt unsere Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft: Rundum waren viele kleine Dörfer, die uns auf dem Markt mit Lebensmitteln versorgten. Aber es war alles sehr dörflich. Jede Familie hatte einen Garten und Streuobstwiesen. Im Herbst mußten meine zwei Brüder und ich mit dem Leiterwagen raus zum Ernten. Ganz früher hatten wir auch zwei Ziegen und Hasen. Meine Großeltern wohnten mit uns zusammen – na ja, das bedeutete zwei Hierarchien über uns Kindern! Auch das Mithelfen empfanden wir oft als nicht so toll, wenn die anderen ins Schwimmbad gingen, konnten wir nicht mit.

Wie kamst du nach Bremen?

Nach der Schule wurde ich Apothekenhelferin. Aber dann wollte ich weg und bin mit 17 nach Tübingen gegangen auf die Abendrealschule – das war damals ein Skandal! „Wenn du gehst, bist du nicht mehr meine Tochter“, sagte mein Vater. Ich bin 1 1/2 Jahre nicht nach Hause gefahren – dann brachte mir mein Bruder ein Paket mit Dauerwurst, Einmachkirschen, einem Radio und der Botschaft: Du darfst wieder nach Hause kommen. In Tübingen hab ich die weite Welt geschnuppert... wir haben uns heimlich umsonst ins Theater geschlichen... ich lernte Klaus Pierwoß kennen, später Theaterintendant in Bremen, hatte die Idee, Bühnenbildnerin zu werden und ging mit einer Freundin nach Berlin. Im Wedding hatte ich eine Wohnung mit Außenklo.

Ach, dann warst du zur gleichen Zeit in Berlin wie ich – und genau so eine Weddinger Wohnung hatte ich auch anfangs!

Ist ja witzig! Vielleicht sind wir uns schon mal begegnet! Das waren spannende politische Zeiten mit der neuen feministischen Bewegung. Ich hab Abi nachgemacht und gearbeitet. Wir haben die erste selbstverwaltete Schule für Erwachsenenbildung gegründet. Dann kamen vier Jahre Ausbildung zur Kunsttherapeutin in Ottersberg, obwohl ich mit den Anthroposophen nichts am Hut hatte. War aber ein tolles Studium und eine intensive Zeit!

Hast du auch als Kunsttherapeutin gearbeitet?

Ja, ich bekam sofort eine Stelle im Jugendfreizeitheim in Bremen-Nord. Danach in Lesum hab ich mit den Jugendlichen eher als Kunst- und Sozialpädagogin gearbeitet. Mit Heike Ohlebusch, die bei uns Praktikantin war, habe ich Mädchenarbeit gemacht, später wurde der erste Mädchennotruf gegründet, Schattenriss entstand und ich dachte daran, im Mädchenhaus zu arbeiten. Weil ich aber wegen Milena dringend einen Job mit Vormittagsarbeitszeiten brauchte, bekam ich eine Stelle in der Jugendgerichtshilfe, später beim Jugendschutz mit dem Schwerpunkt sexueller Missbrauch. Wir haben einen bundesweiten Verfahrenskatalog bei Mißbrauchsverdacht entwickelt. Aber allmählich änderten sich die politischen und strukturellen Verhältnisse sehr, es gab immer weniger Geld, nur Versprechungen, die nicht eingelöste wurden, es wurde ein frustrierendes Abstrampeln, das hat mich sehr erschüttert, ich hielt das nicht mehr aus.

Was machst du jetzt?

Vor einem Jahr hab ich aufgehört zu arbeiten und bekomme Arbeitslosengeld. Das war einer der glücklichsten Augenblicke meines Lebens! Ich bin noch im Förderverein des Mädchenhauses. Ich singe mit Begeisterung beim Chor „Ein Ton tiefer“, ich treffe mich jede Woche mit anderen zum Nähen, werde weiter tanzen...ich hab früher irischen Steptanz gemacht, afrikanischen Tanz, Hip-Hop, Lindy-Hop (zu Swingmusik der 20iger und 30iger Jahre) – mal sehen, was ich als nächstes mache.

Und ich hab immer gezeichnet. Neuerdings mache ich kleine Installationen aus Fundstücken. Ich mache eben gerne was mit den Händen!

Wirst du wieder mehr im Bauernladen machen?

Vielleicht auch, Aber erst mal bin ich so froh, Zeit für mich zu haben!

Die Fragen stellte Renate Richter

Workshop von EVG-Bauernladen und Verein SozialÖkologie (VSÖ) am 16. Juni

Aktionen und Projekte 2013/2014

Endlich mal wieder mehr Zeit miteinander haben, um Themen ausführlicher zu besprechen und sich über Projekte und Pläne genauer zu informieren....das fehlt immer in der monatlich tagenden Ladengruppe, an der zwar auch Genoss/innen aus dem Verein teilnehmen, die aber damit ausgelastet ist, den Laden zu managen.

Also haben wir uns an einem Sonntag von 11 bis 17 Uhr getroffen und hatten Glück, dass wir im KUBO nebenan tagen konnten.

15 Genoss/innen waren da. Peter Bargfrede und Monika Baalmann gaben einen informativen Überblick über den Verein, der das gemeinnützige, verbraucherpolitische Aktionsforum in Ergänzung zur Genossenschaft darstellt. Wer macht was, wie läuft es finanziell, welche Projekte sind geplant und in welchen Netzwerken ist der VSÖ aktiv.

Über den Laden berichteten Petra Schröder und Ulla Ludewig – wie sind die Ladendienste geregelt, unter welchen Konditionen ist die Wilhem-Busch-Gruppe jetzt bei uns, wie ist der Spagat zwischen Regionalität und dem Wunsch vieler, besonders im Frühjahr, auch Obst und Gemüse von weiter her zu kaufen.

Eine längere Diskussion gab es um den Bremer Stadtkaffee, der unserem Bauernladenkaffee Konkurrenz macht. In den Auseinandersetzungen darüber, ob auf das neue Etikett neben Utamtsi und der EVG auch Cartucho erscheint, über die ja der Honduras-Kaffee (den wir verkaufen) kommt, haben wir abgestimmt, dass wir den Bremer Stadtkaffee nur noch gemahlen verkaufen. Wir werden uns als EVG nur dann weiter beteiligen, wenn auch Cartucho genannt wird.

Ein besonders wichtiges Thema war der Zusammenhalt zwischen Laden, Einkaufenden und Erzeuger/innen. Früher kannte man sich sehr gut, es wurde persönlich geliefert und es bestand ein starkes Gemeinschaftsgefühl. Vieles hat sich verändert, viele liefern nicht mehr selber, sondern über das Naturkostkontor oder zusammen mit anderen und der Laden ist oft nur ein kleiner Abnehmer. Wir werden deshalb im Januar 2014 zu einem Treffen mit unseren Erzeuger/innen einladen, um von ihnen etwas über ihre Situation und Perspektiven zu erfahren. Wir wollen über die Entwicklung des Ladens berichten und vor allem über die gerade für die Erzeuger/innen wichtige politische Arbeit des Vereins SozialÖkologie.

Zum Schluss waren sich alle einig: Das war ein wichtiger, guter Austausch, das wollen wir regelmäßig machen.

Der nächste Workshop ist am Samstag, den 23. November 2013, von 14 bis 17 Uhr.

RR

Herbstfrühjahrsputz!

Am Samstag, den 2. November von 14 bis 18 Uhr wollen wir uns wieder zum gemeinsamen Putzen treffen.

Zucchini-Hirsepuffer

Wegen der vielen Nachfragen letzten Freitag im Cafe schreib ich mal die Zutaten auf – ich kann keine genauen Mengenangaben machen, da ich alles so nach Gefühl gemischt habe. Dieses Rezept ergibt sehr viele Puffer (vielleicht 30 - je nach Größe) - also nach Wunsch Mengen reduzieren. Das alles geht sicher genau so gut mit gekochtem Buchweizen, Grünkern, Bulgur, Couscous o.ä.

Gekochte erkaltete Hirse (z.B. ein halbes 1000g Joghurt-Eimerchen) war die Grundlage plus grob geraffelte Zucchini mit Schale (sind sie sehr groß, sollte das Innere mit den Kernen entfernt werden). Vom Volumen ungefähr gleich viel Hirse und Zucchini. 2 große Zwiebeln klein würfeln, 1 kleine Sellerieknolle schälen und raffeln, beides in Fett mit wenigen Tropfen Wasser zugedeckt weich dünsten, abkühlen lassen und zur Mischung geben. Dazu 3 bis 4 Eier, ein Päckchen Frischkäse, Magerquark und/oder Creme Fraiche bzw. Schmand, Salz und Pfeffer, gerne 1 bis 2 scharfe eingelegte klein geschnittene Pepperoni, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein großes Stück geriebenen Käse wie Emmentaler, Parmesan, Peccorino, Bergkäse, kleingeschnittene Lauchzwiebeln oder Schnittlauch. Da das sicherlich ein sehr weicher Brei wird, können etliche EL Mehl dazu gegeben werden (5 oder mehr), es bleibt aber eine eher weiche Mischung. Sonnenblumenöl erhitzen und löffelweise den Teig hineingeben, leicht auseinander drücken und die Puffer von beiden Seiten goldbraun backen (ich streue vorm Wenden immer etwas Semmelbrösel oder Weizengries auf die obere Seite). Die Puffer schmecken auch kalt, können eingefroren oder wieder aufgebacken werden...knusprig direkt aus der Pfanne sind sie am allerbesten.

Dazu eine Joghurtsoße (mit Knoblauch, Minze, Schafjoghurt, Schmand) und Salat.

Renate Richter