bla

Der BauernLadenAnzeiger

18 Dezember 2013

Vom Architekten zum Schäfer
Weine für Alltag und Feiertage
Zweiter Wörkschopp mit Ausblick
Herbstputz
Bio-Backstube auf dem Weihnachtsmarkt
Wie die Löcher in den Käse kommen...
Bruderküken-Hühnertopf
Nichts für Vegetarier
Vorgestellt: Marco Tiede
Zwiebeltörtchen mit marinierten Auberginen

Renate Richter fragt Stephan Hamann nach seinem Werdegang und seinem Betrieb aus

Vom Architekten zum Schäfer

Das waren verschlungene Wege im Leben von Stephan Hamann. Nach einem Architekturstudium in Hannover mit Projektbetreuung in der Hausbesetzerszene, über ein Reisebus-Kollektiv, Berlin der Liebe wegen, beriet Stephan dort bei Stattbau Projekte in besetzten Häusern in West und Ost. Gleichzeitig wurde ein Reisebüro für Segel- und Kanutouren betrieben und schließlich landete Stephan bei einer Freundin in Balge bei Nienburg und blieb - der Liebe wegen.

Der Selbstversorgerhof gehörte Heidi, die inzwischen seine Frau ist und als Lehrerin arbeitet. Anfangs gab es viele Tierarten auf dem Hof, sogar selbstgemachten Käse, und Stephan arbeitete für die Stadtverwaltung im EDV-Bereich. Dann entschieden sich die beiden, ihren Lebensunterhalt mit Schnucken zu verdienen, auch wenn es sehr schwer fiel, die vielen anderen Tiere abzuschaffen. Warum gerade Schnucken? „Die sind in Deutschland positiv besetzt und wir haben damit eine Marktnische gefunden, wir waren anfangs sogar Marktführer. Schnuckenfleisch hat einen feinen, besonderen Geschmack. Toll ist auch, dass sie das ganze Jahr über draußen sein können. Dadurch gibt es langsam gewachsenes, fettarmes, herzhaftes Fleisch.“

Stephans 80 bis 90 Muttertiere plus Lämmer weiden auf verschiedenen Flächen rund ums Haus oder in der Nähe. „In den ersten Jahren haben wir kleinere Herden aufgekauft und uns nach und nach mit den besten Muttertieren eine Stammherde aufgebaut.

Seit Jahren kommen wir in dieser Zuchtherde ohne Zukäufe aus.

Nur den Zuchtbock kaufen wir alle zwei bis drei Jahre aus Bioland-Schäfereien zu, die wir gut kennen. Schließlich soll der Bock ja nicht seine eigenen Kinder decken!“

Schwerpunkt des Betriebs ist der Fleischverkauf. Früher wurden die Lämmer erst nach ein bis zwei Jahren geschlachtet, aber jetzt ist Lammfleisch total gefragt, die Restaurants wollen unbedingt Lammfleisch auf ihre Speisekarten setzen, und das darf laut Gesetz nur von Tieren sein, die nicht älter als ein Jahr sind! Gleichzeitig muss Stephan mit immer weniger Weideflächen auskommen. 2/3 seiner Weideflächen sind Pachtland. Von den ursprünglich 20 Hektar hat er zur Zeit nur noch 14. „Das große Problem sind die Agrogasanlagen. Immer wenn einer meiner Pachtverträge ausläuft, wird das Land für viel Geld an deren Betreiber verkauft. Ich bin froh, dass ich vom BUND in der Nähe ein Stück Grünland zum Beweiden bekomme.“

Demnächst holt Stephan Schnuckenlämmer aus Süddeutschland, um sie hier zu verarbeiten. Stephan hat dort einen Schäfer, der für ihn eine zweite Herde führt. „Es gibt dort zwar auch gute Bioland-Schlachtereien, aber ich könnte ja nicht vor Ort alles im Blick haben und kontrollieren“

Geschlachtet und verarbeitet wird bei Jörg Runge in Eystrup, seit 2007 als Bio-Betrieb zertifiziert. „Traditionelle Formen der Schlachterei, Fleischverarbeitung und Herstellung von Wurstwaren waren schon immer sein Steckenpferd, auch die Verarbeitung von Heidschnucken. Wenn viel zu tun ist, helfe ich dort, das ist auch beruhigender für die Tiere, wenn ich dabei bin. Zusammen haben wir viele gute Rezepte kreiert und ausprobiert.“

Unten ist der Hofladen. Die Treppe rechts führt zur Ferienwohnung.

Es lohnt sich, im Internet-Shop zu stöbern... was es alles Leckeres gibt: Heidschnuckenmerguez nach spanischer Art, Heidschnuckengemüseleberwurst, Heidschnuckenstelzen in Rotweinaspik oder Zitronenstelzen und Fertigmenüs in Gläsern, auch als Currygericht oder nach algerischer Art.

Stephan beliefert ca 70 Bio-, Naturkost- und Feinkostläden und Restaurants der gehobenen Gastronomie. Alle 14 Tage mittwochs kommt Stephan zu uns. Stephan verbringt 60 bis 70 % seiner Arbeitszeit mit Büroarbeit, Kundenbetreuung und Planung. Auf seinen wöchentlichen Liefertouren ist er lange unterwegs, bei der Nordtour mit Bremen, Lüneburger Heide und Berlin von 7 bis 17 Uhr, die Südtour geht sogar von 7 bis 20 Uhr. Auf dem Hof ist eine DPD-Postversandstelle und es werden Tiertransporte mit dem eigenen Transporter übernommen. Hinzu kommen Verkaufsstände bei besonderen Anlässen auf regionalen Märkten und Festen, z. B. auch auf der Breminale.

Was passiert eigentlich mit der Wolle und den Fellen, wollten wir wissen. „Wird zu Dünger und Ähnlichem gemacht. Die Wolle ist nicht so gut zu verarbeiten wie andere. Und billige Felle kommen inzwischen aus Polen oder Lettland und Litauen. Es gibt noch einige wenige deutsche Öko-Gerbereien, aber da würde die Herstellung schon mindestens 80 Euro kosten.“

Zum Schluss unsere Frage: Was kommt in den nächsten Jahren? „Mein Traum wäre, in fünf Jahren mit dem ausgebauten Lieferwagen mal wieder auf Reisen zu gehen – von der Krim nach Wladiwostok, da war ich noch nicht!“

RR

Bioland Hof
Schwarzes Moor
Buchholz, Am Stührberg 4
31609 Balge
Telefon 05022891226
www.HofSchwarzesMoor.de

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

Mathias Bohlen (Mitte) vom Bioweingroßhandel VivoLoVin stellte fachkundig edle Weine aus seinem Sortiment vor

Weine für Alltag und Feiertage

Weil es beim ersten Mal im April so schön war, gab es am 22. November die zweite VivoLoVin-Weinprobe mit Mathias Bohlen. Es machte Spaß, sehr verschiedene Weine zu probieren, dabei wurde die Runde immer gesprächiger und lustiger.

Zu Beginn gab es den hervorragenden Blanquette de Limoux Schaumwein mit feiner, fruchtiger Note. Wunderbar als Apéritif oder zum besonderen Frühstück! Beim weißen Chardonnay boisé, drei bis vier Monate in neuen Fässern gereift, schieden sich die Geister in völlig begeisterte bis eher ablehnende – als alle einige Schlückchen mehr davon gekostet hatten, fand er breiten Anklang. Auch dem weißen Falcata aus Moscatel- und Gewürztraminertrauben erging es so. Dann kamen die roten: Der leichte Tertulia Primitivo, von VivoLoVin in Bremen abgefüllt, der vollere Vaccaro Nero d'Avola aus Sizilien und zum Abschluss der schwerere Rioja Osoti Crianza, mindestens zwei Jahre gereift, davon ein Jahr im Fass.

Wie im Frühjahr machten sich alle gut gelaunt auf den Heimweg, nicht ohne vorher noch Bestellungen aufzugeben. Mathias Bohlen hatte so gut ausgewählt, dass von allen fünf angebotenen Weinen insgesamt 54 Flaschen geordert wurden.

Unser neuer Eilter Brautkäse wurde ebenfalls für äußerst gut befunden. Dazu paßte das leckere Panefino-Brot von der Backstube am Mühlenberg. Mit einem Beitrag von fünf Euro wurden alle Unkosten gedeckt.

RR

Unser Bruderküken-Hühnertopf

Seit einiger Zeit haben wir im Laden einen Hühnertopf vom Kudammhof. Dieser Hof arbeitet nach dem Konzept des so genannten Bruderkükens: die männlichen Tiere werden nicht sofort getötet, wie normalerweise üblich, sondern aufgezogen und später geschlachtet. Um das zu finanzieren, werden die Eier etwas teurer verkauft. Und das Fleisch der Hähne wird später u.a. zum Hühnertopf verarbeitet. Weitere Infos unter: www.kudammhof.de

Normalerweise sind Hühnerrassen darauf gezüchtet, entweder möglichst viel Fleisch zu produzieren oder möglichst viele Eier zu legen. Wenn ein Landwirt möglichst-viele-Eier-legende-Hühner hat, werden die männlichen Küken getötet. Denn eine Aufzucht, um sie später zu schlachten, würde sich bei dieser Rasse finanziell nicht lohnen.

Um dieses Problem zu lösen, gibt es neben Bruderküken- oder Bruderhahn-Initiativen auch den Einsatz von Zweinutzungshühnern.

Das sind Rassen, die relativ viele Eier legen und relativ gut Fleisch ansetzen. Beides natürlich nicht optimal für die Turbo-Landwirtschaft. Damit es sich trotzdem rechnet, zahlen die KäuferInnen etwas mehr für Fleisch und Eier.

Eines der Probleme in der Geflügelzucht ist, dass es nur konventionelle Zuchtfirmen gibt, bei denen auch die meisten Biolandwirte kaufen. Sie züchten Hochleistungsrassen, die teilweise nicht wirklich lebensfähig sind und gar nicht artgerecht gehalten werden können, auch wenn man das gern möchte. In der Biobranche gibt es Bestrebungen, Geflügelrassen zu züchten, die nicht auf Hochleistung getrimmt sind und die artgerecht gehalten werden können.

Einen ausführlichen Artikel zum Thema Geflügelhaltung gibt es im Schrot und Korn vom Dezember 2013.

Die Eier, die wir im Laden verkaufen, kommen normalerweise vom Hof Meyenburg. Die Küken kommen von Naturland- und Biolandbetrieben. Wie es den Hühnern dort geht, könnt ihr im bla 9 nachlesen oder auf der Internetseite der EVG/Bauernladen.

Margot Jordan

Foto Monika Baalmann

Wieder eine Bio-Backstube auf dem Bremer Weihnachtsmarkt

Zur Eröffnung der Bio-Backstube des Vereins SozialÖkologie im Lloydhof veredelte der Bremer Patissier Peter Hauptmeier (Bildmitte) am 2. Dezember gemeinsam mit 22 Schüler/innen der Gröpelinger Grundschule am Halmerweg die ersten Kekse der diesjährigen Backsaison mit besten Zutaten aus ökologischer Erzeugung und dem Fairen Handel. „Den Kindern hat es sehr viel Spaß gemacht und sie haben zusätztlich noch etwas über gesunde Ernährung und den Ökolandbau erfahren“, berichtet Monika Baalmann, die die Backstube organisiert.

Die Backstube ist noch bis 21.Dezember geöffnet. Nachmittags von 14 - 18 Uhr und samstags von 11 – 18 Uhr können Kinder in Begleitung Erwachsener unangemeldet zum Backen kommen.

Auch Erwachsenengruppen aus Betrieben, Vereinen und Institutionen können zu diesen Zeiten gemeinsam backen und Kaffee- oder Bioglühwein trinken. Gruppen bitte anmelden unter 0421-3499077 oder per e-mail: sozialoekologie@web.de

Monika Baalmann

Zweiter Wörkschopp mit Ausblick auf Bauernladen-Jubiläum

Nach dem gelungenen ersten Workshop im Juni des Jahres trafen sich am Samstag, den 23. November, wieder rund 20 Genossinnen und Genossen zur anregenden Gesprächsrunde. Im Sitzungsraum des Vereins SozialÖkologie Am Dobben präsentierten Peter Bargfrede und Monika Baalmann zunächst einen schön bebilderten Rückblick auf verschiedene Aktionen und Exkursionen, die der Verein 2013 organisiert hat. Auch im nächsten Jahr sind Ausflüge zum „Urban Farming“ auf Bio-Bauernhöfen geplant und natürlich die Fortsetzung der erfolgreichen Bio-Breminale-Aktivitäten.

Aufmerksame Zukunftsplaner - Jan Saffe, Guntram Schwotzer und Petra Schröder

Anschließend stellte Renate Richter erste Ideen für das sommerliche Jubiläums-Straßenfest „25 Jahre Bauernladen“ am Samstag, 21. Juni 2014 vor.

Wir feiern
25 Jahre Bauernladen
Samstag
21. Juni 2014

Auf dem Platz vorm Laden gibt es von 14 bis 20 Uhr ein buntes Programm mit Musik und Kleinkunst. Weitere Anregungen zu der Veranstaltung wie z.B. Erzeugerstände, Ziegen & Hühner, Lesungen und Bustouren fanden lebhafte Diskussionen. Im Festausschuss für die konkrete Planung sind Margarethe Paskos, Marina Günther, Monika Baalmann und Renate Richter.

Als Rahmenprogramm will der Verein in zeitlichem Zusammenhang agrarpolitische Veranstaltungen organisieren. Stellungnahmen zu den Grundsätzen unserer Regionalität sollen auch nicht fehlen. Die Bremer Öffentlichkeit darf gespannt sein.

Zudem wurde beschlossen, eine Jubiläums-Broschüre herauszugeben, um die Historie, den Wandel über 25 Jahre und auch die Zukunft des Bauernladens zu betrachten. Dazu liegen interessante Archivunterlagen und Fotos vor. Eine Redaktionsgruppe (Peter Bargfrede, Michael Rüppel, Hennig Höpken) wird sich ab sofort mit dem Thema befassen und ein Konzept ausarbeiten. Alle EVG-Genossen, die noch Material haben, können sich gerne im Laden oder bei Henning unter 015777924835 melden.

In diesem Zusammenhang kamen Argumente zur aktuellen Veränderung der Biolandwirtschaft (Ökolandbau) auf den Tisch und es wurde vereinbart, die Qualitätsgrundsätze der Bremer EVG anzupassen und zu überarbeiten. Das bereiten Peter Bargfrede, Jutta Draub-Ketelaar, Jan Saffe und Petra Schröder vor.

Am Schluss des Workshops wurden Terminvorschläge für den geplanten Erfahrungsaustausch mit den Erzeuger/innen vereinbart: 9., 20. oder 21. Januar 2014. Renate Richter wird die Erzeuger/innen anschreiben.

Margot Müller

Nichts für Vegetarier

Gemüseproduzent Gernot Riedl leitete die Blutwurstverkostung. Rechts daneben Markus Benser aus Berlin, der in Frankreich mehrfach Ritter der Blutwurst wurde.

Gernot Riedl wird im Bauernladen wohl vor allem von Vegetariern und Veganern geschätzt. Regelmäßig beliefert er uns mit erstklassigem Salat, Gemüse und Kartoffeln von unserem Erzeugermitgliedsbetrieb Rhizom. Von einer ganz anderen Seite konnte man ihn am 17. November erleben. Slow Food hatte zu einem Metzgerwettbewerb zur Prämierung der besten Blutwurst aufgerufen. Gernot leitete als Bremer Vorsitzender die Verkostung mit anschließender Siegerehrung in der Ständigen Vertretung im Flett in der Böttcherstraße. Das Lokal war total ausgebucht. Neben der Beurteilung durch eine Fachjury konnte auch das Publikum seine Stimme abgeben. Das war ein hartes Stück Arbeit. 29 Proben zu je 20 Gramm waren zu verkosten. Macht 380 Gramm!

Zum Schluss gab es noch ein köstliches Blutwurstbuffet mit Blutwurstsalat, gebratener Blutwurst, Apfelmus und Kartoffelstampf. Die Wurst hatte der Juryvorsitzende Markus Benser aus Berlin mitgebracht. Er gehört zur französichen „Confrérie des Chevalier du goûte Boudin“ - also etwa Bruderschaft der Blutwurstritter - und errang beim jährlichen Wettbewerb in Frankreich wiederholt den Titel „Ritter der Blutwurst“.

15 Fleischereien aus Bremen und dem Umland hatten sich beteiligt. Raab war als einzige Biofleischerei dabei, kam aber nicht unter die Gewinner.

Nach diesem überwältigenden Erfolg wird Slow Food Bremen weitere Aktionen zur Stützung der handwerklichen Produktion von Lebensmitteln und der regionalen Esskultur in Angriff nehmen.

Mehr dazu unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bremen/

EVG-Vorstandsmitglied Guntram Schwotzer probierte den kreativen Blutwurst-Lolli

KD

Foto Gesa Meisen

Fleißige Putzaktivistinnen - Ulla Ludewig, Margot Jordan und Marina Günther

Herbstputz im Bauernladen

Am Sonnabend, den 2. November, war mal wieder Putztag im Bauernladen. Margot, Marina, Ulla, Renate und ich trafen uns um zwei Uhr. Im Laden wurde der Tresen gereinigt, der Glaskühlschrank komplett ausgeräumt und sauber gemacht, die Fenster geputzt und vieles mehr. Renate und ich haben im Keller die Regale leer geräumt, sauber gemacht und aussortiert. Einiges kam dabei zu Tage, an dem wir unsere Freude hatten, wie zum Beispiel zwei uralte Fotos, die wohl mal ausgehängt waren.

Bei den meisten Sachen allerdings haben wir uns gefragt, warum sie dort liegen und ob das überhaupt noch jemand weiß. Manches eignet sich für eine Gräuel-Party, anderes taucht evt als Gewinn bei der Tombola unseres 25. Jubiläums im nächsten Jahr auf, falls es denn eine gibt. Da könnt ihr schon mal gespannt sein.....

Beim nächsten Putztag können gerne noch ein paar Männer dazu kommen!

Gesa Meisen

Petra Schröders Bauernladen-Bilderlexikon

Abbildung Petra Schröder

Vorgestellt

Marco Tiede

Hallo Marco! Was steht denn da in eurer Küche - ein Kunstwerk? - Gemälde – lauter Stricksocken...?

Oh, unser alternativer Adventskalender – auf meiner Staffelei mit ein paar Bildern von mir. Jonas darf jeden Tag von links nach rechts einen leeren. Er tastet schon immer alle ab und rätselt, was wohl drin ist.

Tolle Idee, sieht lustig aus! Marco, was bist du für ein Jahrgang? Wo kommst du her?

Ein 73iger aus Cottbus in der DDR. Mein Vater wollte damals unbedingt weg von zuhause aus Kuhstorf bei Schwerin und begann im Braunkohletagebau zu arbeiten. Ich bin noch im Bauch meiner Mutter dahin „verschleppt“ worden.

Wir wohnten in einem Plattenbau im Arbeiterbezirk Sandow. 1990 hab ich die zehnte Klasse abgeschlossen auf der

Erweiterten Polytechnischen Oberschule, so hieß das ja bei uns. Dann hab ich eine Lehre als Bauzeichner gemacht und einige Jahre in dem Beruf gearbeitet.

Wie war das so als Jugendlicher in Cottbus?

Durch den Einfluss meines älteren Bruders kam ich zur oppositionellen Friedensbewegung, die sich halb-legal in Kirchen oder Jugendclubs traf und meist der Blues- und Jazzmusik frönte, dazu gehörten aber auch Folkbarden wie Bob Dylan und für mich ganz besonders Neil Young. Später entdeckten wir auch die Punkbewegung als Form von aggressivem, aber gewaltlosen Protest. Die sogenannte Wende war Befreiung und Schock zugleich, weil ich nicht damit rechnete, so schnell „Bundesbürger“ zu werden. Mit der Annexion der DDR durch Dr. Kohl und Co wurde auch die Idee eines humanistisch geprägten Sozialismus zu Grabe getragen...

Ich hatte ja Glück, dass es bis Berlin nur eineinhalb Stunden waren. Manchmal sind wir nur für'n Döner am Schlesischen Tor hingefahren. Ich bin oft in Berlin gewesen, für ein paar Tage oder auch Wochen, war da mal verliebt, wohnte mal in ´ner besetzten Wohnung - als wir länger weg waren, war die schon wieder neu besetzt. War ´ne anarchische, verrückte Zeit!

Für Musik hast du dich schon immer begeistert?

Ja, und wie! Mit 13 hab ich mir Gitarrespielen beigebracht. Mit 15 bin ich zu vielen Konzerten der Band „Pusteblume“ quer durch die DDR getrampt, die haben Neil Young gecovert. Mein Grossvater spielte Trompete, mein Vater Gitarre und Saxofon. Naja und mein Bruder, einer meiner Idole, spielte auch in verschiedenen Bands. Meine Söhne scheinen diese Familientradition fortzusetzen. Jetzt mach ich manchmal experimentelle Klangforschung mit E-Gitarren und anderen Instrumenten...

Wie ging es beruflich weiter? Und mit der Liebe?

1994 bin ich zu meiner damaligen Freundin gezogen. 1996 wurde mein Ältester geboren, Tom, ist jetzt 17, wohnt immer noch in Cottbus bei seiner Mutter. Nächstes Jahr macht er Abi und will dann studieren, vielleicht in Bremen. Wir sehen uns bis heute regelmässig. Vom Bauzeichnen hatte ich irgendwann die Schnauze voll. Ursprünglich wollte ich ja Architektur studieren, aber das war mir dann doch zu wenig künstlerisch-kreativ. Ich hatte nämlich Kontakt zur Waldorfszene bekommen. Während eines Vorpraktikums für mein Studium im Cottbuser Waldorfkindergarten haben wir einen tollen Spielplatz hingekriegt, ist uns echt gut gelungen! Da waren meine Kenntnisse als Bauzeichner mal so richtig nützlich. Ab 2001 hab ich eine Kunsttherapie-Ausbildung in Ottersberg gemacht und zwischendurch zwei Trimester Theater/Regie eingelegt. Da hab ich unter anderem „Warten auf Godot“ inszeniert, tänzerisch umgesetzt – war ein Desaster (Marco lacht). Tanz hat mich schon früh interessiert. In der Ausbildung kamen dann Eurythmie und Ausdruckstanz dazu. Ich tanzte auch selbst im Tanzwerk und in der inklusiven „Tanzbar Bremen“, mit der ich unter anderem im Bremer Dom eine Tanzperformance aufführte.

Wie kamst du nach Bremen?

2004 bin ich hierher gezogen, hab neben meinem Studium in Ottersberg gejobbt. 2005 hab ich endlich meine Diplomarbeit abgegeben über „Tanz als Sozialkunst“ - Jeder Mensch ist ein Künstler/Tänzer.

Wie stehst du heute zu Waldorf?

Den musischen Schwerpunkt und die ganzheitliche Betrachtung find ich gut. aber wenn ich jetzt sehe, dass in

der Klasse von meinem zweiten Sohn Aljoscha, 2006 geboren, in Ottersberg in einer kleinen Waldorfschule tatsächlich 38 (!) Kinder sind...habe ich meine Zweifel, dass dieses Konzept so umsetzbar ist und allen Kindern gerecht wird!

Wie sieht dein Alltag heute aus?

Sonja Gansbergen, Jonas (4 1/2 Jahre) und ich wohnen seit Oktober 2010 hier in der Bleicherstraße, da haben wir Glück gehabt mit der Wohnung.

Und sind auch gleich in den Bauernladen einkaufen gegangen. Nur diese unterschiedlichen Öffnungszeiten kann ich mir nie merken! Wann morgens auf ist und wann nicht! Manchmal muss ich deswegen doch woanders einkaufen. Leider ist das Brot oft alle, wenn ich erst später komme. Und wenn wir schon dabei sind: Ich finde die Dehlwes-Sachen zu teuer, wo sie doch total regional sind!

Sonja arbeitet als Heilpädagogin bei der Lebenshilfe unter anderem in der ambulanten Familienhilfe. Ein Schwerpunkt ist die Betreuung von gehörlosen Menschen, sie kann die Gebärdensprache – hab ich übrigens auch mal sechs Jahre lang gelernt und in dieser Zeit Sonja kennengelernt. War eine lustige Begegnung, unser Kennenlernen in der Lila Eule, wo wir uns aufgrund der Lautstärke teilweise gebärdend unterhielten...

Ich hab eine Stelle als Schulbegleiter mit Schwerpunkt Autismus beim Martinsclub. Vorher war ich viele Jahre bei der Lebenshilfe und hab Assistenzen übernommen. Mit Autismus hab ich mich verstärkt beschäftigt, hab dazu auch Beratung und Fortbildungen für LehrerInnen und Kolleg/innen gemacht. Ich arbeite im Autismus-Therapiezentrum in der Neustadt und beim Mobilen Atelier, einem offenen Kunstangebot für Kinder und Jugendliche in Gröpelingen.

Und was macht die Kunst?

Zum Malen komme ich momentan eher wenig. Aber Musik – ja, ich singe und begleite mich auf der Gitarre dazu, am liebsten Neil Young. Ab und zu mach ich Lesungen. Ich fühl mich noch sehr verbunden mit Blaumeier, dem Projekt ‚StepText Dance Project‘ in der Schwankhalle, hab mal mit der Bremer Clowns-Connection einen Auftritt im Kuss Rosa gehabt...

Hast du Lust, mal Ladendienst zu machen oder was anderes bei uns?

Eigentlich schon, hab ich auch einige Male gemacht, aber wir haben momentan schon so viele Dienste... Jonas ist in der Kindergruppe Piccobello, da müssen wir Eltern ja immer viel selber machen und es gibt ein monatliches Plenum. Basisdemokratie kostet viel Zeit und Nerven! Wir sind sehr froh, dass sich im Bauernladen zur Zeit genug Leute um alles kümmern!

Aber bei unserem Jubiläum am 21. Juni – da machst du Musik?

Ja, muss mir den Termin gut merken.

Die Fragen stellte Renate Richter

Imkes Ziegenkäse auch im Winter

Auf dem Hoffest im Oktober gab es kleine Ziegen zum Streicheln

Immer wieder freue ich mich, auch im Winter einen meiner Lieblingskäse im Kühlregal zu finden: Imke Dirks kleine Döschen mit köstlichem Ziegenfrischkäse! Hmm... dann ist das Sonntagsfrühstück ein besonderer Genuss!

Schon den zweiten Winter genießen wir durchgängig Imkes leckren Käse. Vorher gab es immer eine lange Pause – im Bla 10 im November 2011 haben wir noch berichtet:

'Ende Oktober/Anfang November stehen die Ziegen acht Wochen trocken. Dann sind die Ziegen trächtig und geben keine Milch. Dann gibt es allmählich auch keinen Käse mehr. Im November bekommen wir den letzten länger gereiften Schnittkäse.'

Als wir in diesem Jahr am 3. Oktober auf dem Hoffest der Ziegerei waren, erzählte uns Imke ihre erfolgreiche neue Strategie: Sie hat einfach mal versucht, 30 Ziegen nicht decken zu lassen und sie durchgemolken – und siehe da: es klappte! Das geht nur mit Ziegen, bei Kühen und Schafen wäre das nicht möglich. Jetzt im zweiten Winter wurden 45 Ziegen nicht gedeckt, und wieder geben sie genug Milch für unseren Käse! In Zukunft will Imke von ihren 70 bis 80 Ziegen regelmäßig 2/3 durchmelken, um ganzjährig Käse zu machen. Wir freuen uns darüber!

RR

Die Ziegerei
Imke Dirks
04253800870
www.die-ziegerei.de

Zwiebeltörtchen mit marinierten Auberginen

12 Stück

Teig
125 g Mehl
75 g Butter
1 Eigelb
1 TL Senf
eventuell etwas Wasser
Zutaten verkneten und 1/2 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig dünn ausrollen. Muffinförmchen einfetten und mit dem Teig auslegen. Teigboden einstechen und ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Zwiebelfüllung
3 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
2 EL Balsimicoessig
3 EL Rosinen
Zwieblen vierteln und in Scheiben schneiden. 30 Minuten mit Zucker und Essig in Olivenöl dünsten. Rosinen zugeben und durchziehen lassen.

Oliventapenade
100 g schwarze Oliven ohne Steine
1 Knoblauchzehe
2 TL Kapern
1 EL Thymianblättchen
2 EL Öl
Zutaten fein pürrieren.
Boden der abgekühlten Törtchen mit Tapenade bestreichen. Zwiebelmasse einfüllen und mit 75 g gewürfeltem Feta oder Blauschimmelkäse (z. B. Kornblume aus dem Bauernladen) bestreuen.

Dazu als Beilage
Auberginen in Chermoula
2 Auberginen in Scheiben schneiden und in Olivenöl braten oder im Backofen grillen.
Marinade aus
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 EL gemahlener Kreuzkümmel (Kumin)
1 TL Zimt
1/4 TL Cayenne oder gehackte Chilischoten
1 TL gemahlener Piment
3 EL Zitronensaft
Abrieb einer Zitronenschale
3 EL Koriandergrün oder gemahlene Körner
2 EL gehackte Minze
125 g Olienöl
Salz
Auberginen in die Marinade legen und mehrere Stunden darin ziehen lassen.