bla

Der BauernLad
19 April 2014

Fünfundzwanzig Jahre Bauernladen

Der erste Spargel

Hein Hanken im Tabaktrockenturm

Spannender Erfahrungsaustausch mit unseren ErzeugerInnen

Berlin ist immer eine Reise wert

Sojamilch vom Bodensee

Vorgestellt: Miriam Wurster

Erzeugerwein und Erzeugerkäse

Weingut Schütte ist Ecowinner

Gebrauchte Verpackungen gerne.

Adas Labskaus

Hein Hanken im Tabaktrockenturm

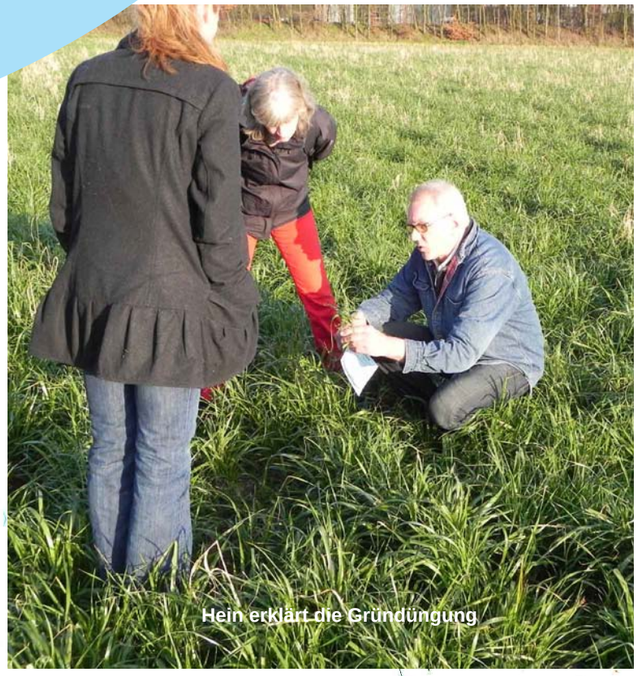
Gesa Meisen, Marina Günther, Klaus Deutschmann und ich besuchten Hein (eigentlich Karl-Heinz) Hanken – im März, wo es bei einem Gemüsebauern eigentlich noch nicht viel zu sehen gibt. Gerade kam Hein mit dem Traktor vom Mist streuen auf Winterroggen.

Der zarte Winterporree, den wir z.Zt. im Laden verkaufen, stand in strahlender Märzsonne auf dem großen Feld nahe beim Hof. „Letzten Donnerstag hab ich keinen geliefert – er sollte erst noch ein bisschen wachsen“, erklärte Hein. Da konnten wir gleich eine Kiste Porree einladen und in den Laden bringen. Auch Staudensellerie stand auf dem Feld daneben, er wurde aber in diesem Jahr nicht groß genug zum Verkauf. Sein Land (8 ha eigenes,12 gepachtet) hat Hein größtenteils direkt um den Hof herum, auch ein großes Roggenfeld. Entlang der Zufahrtsstraße zum Hof hat Hein schon vor langer Zeit einen Blühstreifen angelegt mit Blumen für Insekten und Apfel-, Kirsch- und Birnbäumen. Inzwischen stellt die Gemeinde Wege unter Naturschutz, damit wieder mehr Hecken und Büsche wachsen. Sonst finden Fasane und Rebhühner nicht mehr genug Nahrung.

Hein wohnt im Tabaktrockenturm – deshalb also das ungewöhnliche und wunderschöne kleine Wohnhaus gegenüber dem alten Bauernhaus und der Scheune. Das war ein interessantes Stück Heimatkunde, das Hein uns aus seiner Kindheit erzählte. 1951 (Heins Geburtsjahr) fingen seine Eltern zusammen mit 7 anderen Bauern an, Tabak anzubauen. Alle paar Tage musste gepflückt und die Tabakblätter im Turm getrocknet werden. Nebenan im großen Heizraum wurde Tag und Nacht geheizt, anfangs mit Torf. Vom nahe gelegenen Bahnhof Goldenstedt wurde der Tabak nach Brinkmann in Pusdorf transportiert, noch bis 1965, dann lohnte es nicht mehr. „Als kleiner Pöks sah ich immer den Totenkopf auf den riesigen Tonnen – Tabak wurde intensiv gespritzt“, erinnert sich Hein.

Später wurde der große Lagerraum umgebaut zum Hühnerstall – „das war die erste Käfighaltung damals und ging so 15 bis 20 Jahre lang!“ Außerdem gabs Gemüseanbau und Kühe. Vor 30 Jahren übernahm Hein den Hof und stellte auf Bio um.

Auf dem Gerstenfeld zeigte uns Hein Kleegras, eine wichtige Pflanze für die Gründüngung. Sie baut den Boden wieder auf. Die üppig breiten Grashalme zeigen, dass der Boden noch nicht ausgelaugt ist. Auch Wicken und andere Leguminosearten sät man dafür an. Zum Düngen ist Algenkalk aus dem Atlantik nötig, Phosphorsäure gegen Phosphormangel, Schwefel , Magnesium und verschiedene Spurenelemente. Die Natur gleicht aus durch verschiedene Pflanzen, die Stickstoff speichern oder Stickstoff verzehren, da muss man gut Bescheid wissen. Uns schwirrte der Kopf bei Heins Erklärungen und wir bewunderten sein Fachwissen und seine jahrelangen Erfahrungen.



Hein erklärt die Gründüngung

Hein ist Regionalgruppensprecher im Bioland - Landesverband Niedersachsen-Bremen. Neuerdings gibt es eine eigenständige Gruppe jüngerer Mitglieder „Junges Bioland e.V.“, das gibt Hoffnung dass es weitergeht in der nächsten Generation!

Von Heins rosigen Bioland - Schweinen bekommen wir Schinken und Wurst. 64 Tiere mästet Hein. Alle zwei bis drei Monate bekommt er zehn Wochen alte Ferkel, die nach ca. sechs Monaten geschlachtet werden. Sie können jederzeit nach draußen und werden auf Stroh gehalten. Schon bei Ada Fischer hatten wir gelernt, dass Kringelschwänze zufriedene Schweine bedeuten, so war es auch bei Heins Tieren. Die Schweine fressen ca ein Viertel von Heins Kartoffeln auf. Unge-

Fünfund zwanzig Jahre Bauern laden

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

fähr sechs bis sieben Schweine im Jahr läßt Hein bei dem kleinen Landschlachter Prüllage in Visbek schlachten und zu Wurst und Schinken verarbeiten – im Kreis Vechta haben nur noch zwei Ladenschlachter eine Schlachterlaubnis!

Die Kombination von Gemüseanbau und Tierhaltung bedeutet einen guten Kreislauf für den Hof mit dem Mist zur Düngung und dem eigenen Stroh.

Im großen Gemüsekühlraum stieg uns der Duft des Sellerie, Porree, der Kohlrabi und Steckrüben in die Nase. Unterwegs kamen wir an Stapelkisten voller Christa-Frühkartoffeln vorbei, die jetzt keimen und schon Mitte/Ende Juni erntereif sind.

Im Frühjahr 2011 hatte Hein im Laden erzählt, wie schwierig es ist, eine Nachfolge für den Hof zu finden (s. Bla 7). Vor zehn Jahren wurde deshalb Hofgründer.de ins Leben gerufen, ein Projekt der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in der GLS Treuhand e.V. (www.hofgruender.de), um junge Leute, die einen Hof übernehmen wollen, und Bauern, die eine Nachfolge suchen, zusammen zu bringen und umfassend zu beraten. Hein weiß noch nicht, wie es weitergeht, auch wenn sein Stiefsohn derzeit ökologische Landwirtschaft studiert. Heins Tochter ist nach einer Sonderpädagogikausbildung im Ausland. „Dabei ist gerade die ökologische Landwirtschaft sooo wichtig für die Erhaltung des ganzen Landschaftsbildes, für die Erhaltung des lebendigen Lebensraumes für Vögel, Insekten, Kleinsäugetiere und viele andere Tiere und ganz besonders für Boden, Wasser und Luft! Vielleicht sind soziale Projekte wie Demeterhöfe mit behinderten Menschen eine Perspektive.“

Hein liefert selber aus, jede Woche geht's nach Bremen und nach Oldenburg, dort auch zur Unimensa. Eine neue Anfrage ist gerade von einem Oldenburger Hotel gekommen, sie wollen Gemüse, aber auch ganze Tiere zum selber Verarbeiten kaufen. „Das ist ein neuer Trend von Restaurants, Regionales und selber Gemachtes anzubieten. Auch hier im Umkreis machen Leute wieder mehr selber: schaffen sich Bienen an und machen Honig, räuchern selber, wollen Wurst selber machen. Das ist sehr gut, sonst geht solch ein Wissen ganz schnell verloren!“

Hein ist froh, dass es die EVG gibt, dass sie schon so lange so gut funktioniert und auch Zulauf von jüngeren Mitgliedern hat. Wir wollen die Kontakte nach dem Motto „Stadt und Land – Hand in Hand“ wieder mehr mit Leben füllen. Denn das ist ja das Besondere an unserem Laden, dass wir uns persönlich kennen. Im Herbst können wir das viele Fallobst unter den Obstbäumen aufsammeln, das macht auch Kindern Spaß. „Und dann pressen wir anschließend gleich hier frischen Apfelsaft!“ Und vielleicht könnten wir „stoppeln“ – nach der Kartoffelernte die liegengebliebenen Kartoffeln aufsammeln.

RR

Biolandhof
Karl-Heinz Hanken
Fichtenstr. 2
49424 Goldenstedt
hanken-bioland@t-online.de
Tel. 044441792

Spannender Erfahrungsaustausch mit unseren Erzeuger/innen

Am 9. Januar gab es einen Erfahrungsaustausch mit unseren ErzeugerInnen. Ada Fischer, Cuxhaven, Stefan Schumacher, Emtinghausen, Stephan Haman, Hof Schwarzes Moor, Hein Hanken, Goldenstedt und Johannes Schettler und Susa, Schwarme kamen zu einem Treffen mit der Ladengruppe im Caferaum.

Bei Tee, Kaffee und belegten Broten entspann sich eine sehr interessante Gesprächsatmosphäre. Hier seien einige der Themen nur kurz angerissen:

- Wertschätzung der Arbeit und Achtung der Tiere durch die Kunden
- Mit Direktvermarktung von der Arbeit gut leben können. Verkauf an Großabnehmer erleichtert die Arbeit
- Diskussion über Bruderhähnchen (Bericht im letzten Bla), dann aber auch entsprechendes Handeln unserer Eier-Erzeuger/innen einfordern.
- Gemüseanbau: auf eigenes Risiko, Absatzprobleme im Sommer, Konkurrenzdruck durch hochspezialisierte Bio-Bauern und EU, Strukturwandel hin zu großen Betrieben, sinkende Erträge- höhere Kosten, besonders arbeitsintensiv, Bezahlung der Arbeitskräfte (ganzjährig, Saison, Mindestlohn)
- Durch steigende Pachtpreise immer weniger Land
- Durchsetzung politischer Forderungen – z. B. bei der Demo in Berlin am 18. Januar
- Fair Trade in hiesigen Bio-Betrieben auch eine wichtige Forderung.

Uns allen ist es wichtig, unsere persönlichen Kontakte zu verstärken nach dem Motto: Stadt und Land – Hand in Hand.

Wir wollen in diesem Jahr die Tradition aufgreifen, dass wir KäuferInnen am Wochenende mal wieder auf den Betrieben mitarbeiten, z. B. wie von Hein Hanken vorgeschlagen, Falläpfel auf seinen Streuobstwiesen sammeln oder Hecken pflanzen. Das alles macht auch Kindern großen Spaß. Rechtzeitig vier Wochen vorher geben wir das an der Tafel im Laden bekannt.

RR

Berlin ist immer eine Reise wert

Zwanzig BremerInnen unterstützen die Protestdemo der unabhängigen Landwirte

Die gravierenden Strukturprobleme der industriellen Landwirtschaft sind unübersehbar und haben uns zu einer Gruppenreise nach Berlin motiviert, um bei der diesjährigen Demo: „Wir haben es satt“ zur Berliner Grünen Woche dabei zu sein

Mit der breiten Unterstützung von 30.000 TeilnehmerInnen zeigt sich die wachsende Empörung gegen die Fehlentwicklungen dieser industriellen Landwirtschaft.

Im Vorfeld der Demo hat das Umweltbundesamt gemeinsam mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz auf die stetig wachsenden Belastungen von Böden, Gewässer und Luft durch die Stickstoffeintragungen aufmerksam gemacht. Dabei wurden auch die Probleme der Lebensmittel - Abfälle angesprochen. Damit haben die kritischen Stimmen von AnwohnerInnen von Mega-Ställen/ Schlachthöfen über unzumutbare Umweltbelastungen eine direkte Bestätigung erfahren!

Die vage Zusage vom EU-Landwirtschaftskommissar Dacian Cioloş, Subventionen für Agrarexporte nach Afrika zukünftig zu unterlassen, muß mit der Kritik an den Verhandlungen zum Freihandelsabkommen verknüpft werden. Die TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership)-Verhandlungen mit den USA sind eine neue Quelle von Fehlentwicklungen für den Lebensmittelbereich. Siehe dazu die Extra-Beilage „Leistet Widerstand gegen das TTIP!“

In Zukunft müssen die Stimmen von Verbrauchern deutlicher zu hören sein!

Ulrich Draub

Sojamilch vom Bodensee statt vom US-Großkonzern

Seit kurzem haben wir Sojamilch im Laden, die aus deutschen Sojabohnen hergestellt wird. Sie kommt vom Hofgut Storzeln am Bodensee, wo die dort angebauten Sojabohnen verarbeitet werden. Wir haben die Sorten Natur und Sojamilch mit Vanille und Calcium aus Meeresalgen, außerdem Dinkelmilch. So gibt es einen Ersatz für Sojamilch von Natumi.

Natumi wurde 1999 von Bruno Fischer gegründet und 2004 an das Unternehmen Hain Celestial Group verkauft. Das ist ein US-Großkonzern, dem u.a. auch das belgische Naturkostunternehmen Lima gehört. Die Hain Celestial Group gehört Großaktionären, zu einem großen Anteil dem US Multi-Milliardär Carl Icahn. Über den kann man bei Wikipedia nachlesen:

"Icahn wird als Corporate Raider ("Unternehmensplünderer") oder auch als Firmenjäger bezeichnet. Seine Strategien sind selten passiver Natur, eher kauft er ausreichend Anteile einer Firma, um den Wert seines Investments aktiv zu gestalten, beispielsweise indem er dort eine führende Position einnimmt. Er hält Beteiligungen an größeren Firmen wie Apple, Yahoo, Time Warner, Alcan, Alcoa, Take 2 Interactive, Motorola, TWA, Dell und Ebay."

Interessante Informationen wie diese gab es bei einem Treffen mit Oliver Heinl, der bei Kornkraft für uns zuständig ist.

In dem Maß, wie die Bio-Branche wächst, wird sie auch immer unübersichtlicher. Manche Firmen stellen ausschließlich Bio-Produkte her und haben das auch von Anfang an gemacht. Dazu gehören Rapunzel, Zwergenwiese, Lebensbaum, Allos, Barnhouse u. a.

Manche haben mit konventionellen Produkten angefangen und später auf Bio umgestellt. Wieder andere produzieren konventionelle Ware und haben auch eine Bio-Linie. Das sind z. B. die Grabower Süßwaren (Linea Natura), Maintal Konfitüren (Annes Feinste), Ludwig Weinrich (Vivani). Oder auch die Tiefkühl-Pizzen von Unsere Natur. Der Hersteller Wagner Pizza gehört mehrheitlich dem Nestlé-Konzern (Quelle Schrot&Korn 11/12).

Und dann gibt es Firmen wie Natumi, die ursprünglich als Bio-Unternehmen gegründet, aber später verkauft wurden. Ein anderes Beispiel ist Bionade: das Werk gehört heute zu Dr. Oetker.

Nun warte ich noch darauf, dass in Storzeln auch Reismilch hergestellt wird, die ich persönlich am liebsten für mein Müsli nehme. Aber da es keinen deutschen Reis gibt, wird daraus wohl nichts.

Margot Jordan

Vorgestellt
Miriam Wurster

Miriam, wie lange kaufst du schon bei uns ein?
Sicher 15 Jahre oder so, genau weiß ich das gar nicht mehr.
Ich hab früher auch schon hier eingekauft, aber dann wohnte ich eine Weile zu weit weg. Als 1999 unser Sohn geboren wurde, war uns gesunde Ernährung wichtiger. Samstag vormittags hier einzukaufen ist eine schöne Gewohnheit, ich finde, es ist wie Kaufladen spielen.

Du bist Jahrgang 1964. Wie war deine Kindheit?
Geboren bin ich in Hamburg, aber aufgewachsen in einem kleinen Dorf in Schwaben. Genau zur Einschulung sind wir umgezogen – die Lehrerin war uralt, hatte einen grauen Dutt und immer ein schwarzes Kleid an, ich verstand sie überhaupt nicht. Hochdeutsch sprechend und evangelisch, blieb man immer ein bisschen "neigschmeckt" im Dorf, also zugezogen. Landschaftlich ist es dort unheimlich schön und die schwäbische Alb ist für mich ein Stück Heimat geblieben.

Was hast du nach der Schule gemacht?
Zum Studium zog es mich wieder in den Norden. In Bremen hab ich Grafik Design an der Hochschule für Künste studiert und bin seit 1992 freie Cartoonistin und Illustratorin.

Wie fanden deine Eltern das?
Ach, die haben das akzeptiert, ich hab schon als Jugendliche viel gezeichnet.

Deine Zeichnungen erscheinen in vielen bekannten Zeitungen, du arbeitest für große Firmen und Verbände, mit deiner Kollegin Bettina Bexte hast du den Hauptpreis beim internationalen Cartoonfestival Langnau in der Schweiz gewonnen – kann man sagen, du bist ganz gut im Geschäft?
Ja schon. Es ist schön, so arbeiten zu können. Anders als in der freien Kunst hat man einen Rahmen, den versuche ich so gut wie möglich und auf meine Art auszufüllen.

Wie meinst du das mit dem Rahmen?
Bei Illustrationen gibt es einen klar vorgegebenen Auftrag, eine Zielrichtung, durch diese Arbeiten habe ich ein Auskommen. Bei Cartoons entwickle ich selber was und biete es an. Bis man in dem Geschäft den Fuß in der Tür hat, dauert es lange. Es macht schon Spaß, sich zu aktuellen Themen was auszudenken, man muss sein Hirn aber auch ganz schön zermartern dafür. Oft haben politische Debatten und Themen ungewollt was sehr Komisches, Absurdes.

Wie sieht denn dein Arbeitsalltag aus?
Vormittags arbeite ich immer am Zeichentisch. Viele Sachen mach ich ja zusammen mit Bettina Bexte unter dem Namen Mutterwitz, z. B. für die Sonntagsausgabe des Weserkurier. Zwei Vormittage in der Woche sitzen Bettina und ich im Cafe und entwickeln Ideen, das geht irgendwie nur dort. Es muss was rauskommen in dieser Zeit – und dauert oft stundenlang.

Was machst du zum Ausgleich für das viele Sitzen?
Oh, am späteren Nachmittags muss ich raus, mich draußen bewegen, gehen, radfahren...dabei kommen oft gute Ideen. Und wir haben einen Schrebergarten, da fahr ich auch oft hin, mit Obstbäumen. Ich arbeite mich gerade ein bisschen in die Kunst des Baumschnitts ein. Etwas Gemüse baue ich auch an, aber nur solches, das von Schnecken und Kaninchen verschmäht wird: Rote Beete und Mangold.

Da ist ja oft auf einmal viel zu verarbeiten!
Ja sicher, wir machen dann Marmelade, die Leckerste ist die aus Mirabellen. Und unsere Äpfel haben sogar bis Februar gehalten. Aber wir überlassen den Garten auch mal einige Tage sich selbst, das nehmen wir locker.

Was sind deine Lieblingsprodukte im Laden?
Die Linda Kartoffeln sind der absolute Hit! Wenn man mal Biokartoffeln bei Rewe kauft – das ist ein gigantischer Abstand zu unseren Linda. Sie eignen sich vorzüglich für Gnocci. Eines meiner Lieblingsessen ist Pellkartoffeln mit Butter und Zwiebeln. Außerdem ist die Bauernladen-Sojasoße super, ich will keine andere mehr.
Da fällt mir noch was Prägendes aus meiner Kindheit ein: Wir haben immer Urlaub auf dem Bauernhof gemacht, mit meinen Eltern und meinen drei Geschwistern, im französischen Jura, da, wo der Comté und der Morbier herkommen. Da konnten wir mithelfen, die Kühe von der Weide zu holen, beim Melken zusehen, die Kälber füttern. Die Molkerei war noch mitten im Dorf, wo die Milch abends hingebracht wurde, das war ein täglicher Treffpunkt für alle. Den Comté-Käse, den man dort kaufte, aß man zweifingerdick mit frischem Baguette. Dann musste sich die Kooperative aufgrund von Veränderungen durch EU-Richtlinien mit der großen Nachbardorfmolkerei zusammenschließen und die ganze soziale Struktur des Dorflebens war dahin. Dieser kleine Bauernladen hat ja auch so eine soziale Komponente, also bitte nicht mit Alnatura fusionieren!

Das stimmt! Dieses Jahr wollen wir mal wieder auf unseren Erzeugerhöfen mitarbeiten, z. B. eine Aktion Fallobst aufsammeln bei Hein Hanken, dann kriegt man noch mehr voneinander mit und es macht Spaß!

Die Fragen stellte Renate Richter

Miriams Cartoons auf der Titelseite und Seite 6 sind aus dem Buch
„Alles Spargel oder was“
Lappan Verlag

Erzeugerwein mit Erzeugerkäse

Am Samstag, dem 15. Februar fand um 17 Uhr im Café des Bauernladens eine Weinprobe statt. Ingolf Lienau hatte Weine seiner Hauswinzer mitgebracht, und zu jedem Tropfen wurde Brot von der Mühlenberg-Bäckerei und ein passender Käse gereicht. In einer 8-köpfigen Runde schmeckten wir uns von „gut gekühlt zu wohltemperiert“, von „leichter zu schwerer“ und von „mild zu kräftig. Begleitet wurden die Gaumenreize von Informationen zu den Winzern, den Anbaugebieten, Rebsorten und etlichen Anekdoten. Und so sah das Programm aus:

1. Oinos secco, Prosecco
2. Riesling trocken (Busch) mit Eilter Heidekäse
3. Weißer Burgunder (Höfflin) mit Backensholzer Hofkäse
4. Riesling vom Roten Schiefer (Busch) mit Deichkäse
5. Blauer Spätburgunder Kabinett rosé (Höfflin) ohne Käse
6. Les frères rouges (Höfflin) mit Ziegenbrie
7. Spätburgunder (Höfflin) mit Ziegenschnittkäse

Die Erkenntnis des Abends: man kann ruhig vor der Haustür anfangen zu trinken und zu essen! Alle Weine und Käsesorten sind im Bauernladen erhältlich!

Prost und guten Appetit!

Und hier die Antwort von www.steuerformen.de (gekürzt) auf die an dem Abend aufgekommene Frage: Was genau ist eigentlich die Sektsteuer?

„Die Schaumweinsteuer (auch umgangssprachlich Sektsteuer genannt) gehört zu den Verbrauchssteuern und wird durch den Bund erhoben. Die Erlöse fließen zu 100 % in die Kassen des Bundes. Ursprünglich galt die Schaumweinsteuer nur für Schaumweine, also Sekt oder Sektarten, mittlerweile gibt es aber auch andere Getränke, auf welche die Schaumweinsteuer angewendet wird. (...) Die Schaumweinsteuer ist betragsmäßig genau festgelegt, sie beträgt 136 Euro je Hektoliter Sekt, umgerechnet auf eine 0,75 Liter Flasche sind das 1,02 Euro.

Die Schaumweinsteuer kann auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Sie wurde im Jahre 1902 durch Kaiser Wilhelm II. ins Leben gerufen. Die Gelder wurden zum Bau des Kaiser-Wilhelm-Kanals und der Kriegsflotte verwendet. Als aber 1933 die Wirtschaftskrise ihre schlimmsten Auswirkungen erreichte, wurde die Schaumweinsteuer zur Ankurbelung der Konjunktur bis auf weiteres ausgesetzt. Erst im Jahre 1939 wurde sie wieder eingeführt, ebenfalls zweckgebunden - diesmal für die Kriegsführung, besonders für die U-Boot Entwicklung.(...). Heute gehen die Einnahmen in die allgemeinen Haushaltskassen des Bundes ein“.

Valeska Jander

Das feiern wir!

Zum 25jährigen Jubiläum gibt es ein großes Fest vorm Laden am Samstag, den 21. Juni, von 14 bis 20 Uhr mit Gutes zu essen und zu trinken von unseren ErzeugerInnen, einem Pflanzentauschmarkt und Musik - von Fenstermusik bis Sambarhythmen. FreundInnen, Verwandte und NachbarInnen sind herzlich eingeladen!

Liebe GärtnerInnen!
Bitte für den Jubiläums-Pflanzentauschmarkt schon mal Ablegertöpfchen sammeln!

Weingut Schütte ist Ecowinner 2013

Beim diesjährigen Ecowinner, dem nationalen Wettbewerb für Ökoweine, gewann

einen der ersten Plätze unser Erzeuger Weingut Schütte mit dem 2012 Riesling Spätlese trocken, Alsheimer Rheinblick (Kategorie Riesling trocken).

Im März 2013 haben wir im Bla 15 über eine Weinprobe von Albrecht Schütte bei uns im Laden berichtet. In diesem Familienbetrieb wird nur direkt vermarktet. Kein Händler bekommt eine Flasche der ausgezeichneten Weine. Dafür reist immer ein Mitglied der Familie durch die Republik.

Seit vielen Generationen bewirtschaften Mitglieder der Familie Schütte den typisch rheinhessischen Weinbaubetrieb. Der Weingutsname änderte sich, da die Frauen den Betrieb weitergaben, aber die traditionelle Bewirtschaftung (Weinberg, Keller und Vermarktung) blieb, heute ergänzt durch die ökologische Verarbeitung.

RR

Bauck Hof

Demeter im Norden

damals wie heute – über 40 Jahre Bauckhof Naturkost

Unser besonderer Dank gilt den Landwirten, die 1969 den Grundstein für unsere Arbeit heute legten. Die Ideale der Firmengründer sind heute so aktuell wie damals. Demeter-Landwirtschaft bedeutet für uns:

regional engagiert, fair verbunden und innovativ gelebt

Die Verpackungen der Bauckhof 4-Korn Flocken von damals bis heute.

Bauckhof • Duhenweitz 4 • 29571 Rosche • Tel.: 05803-98730 • info@bauckhof.de

Gebrauchte Verpackungen gerne. Aber bitten keinen Müll!

Liebe GenossInnen,

es ist toll, dass ihr eure gebrauchten Papiertüten wieder in den Laden bringt und sie noch mal benutzt! So verhindern wir überflüssigen Müll und sparen Ressourcen und Geld.

Bitte achtet darauf, dass die Tüten leer und sauber und intakt sind. Oft finden sich schreckliche Dinge in der Gebrauchte-Tüten-Kiste!!!

Und übrigens kann man auch auf dem Markt oder in anderen Läden für den Einkauf die eigene Tüte mitbringen, ihr braucht also nicht möglichst viele Tüten zum Laden zu bringen.

Ebenso brauchen wir keine (schmutzigen) Gläser. Bitte nur Pfandgläser und -flaschen abgeben – im Zweifelsfall den Ladendienst fragen. Wir müssen das sonst doch nur entsorgen, und das könnt ihr doch auch selbst machen. Vielen Dank für euer Mitdenken!

Für die Ladengruppe
Margot Jordan

bla
Der BauernLadenAnzeiger
19 April 2014

Adas
Labskaus Fischerinnen Art
Ein zünftiges Seemannsgericht

1 kg mehlige Salzkartoffeln mit einer geriebenen Zwiebel grob stampfen, mit Muskat abschmecken.
2 Gläser Bioland Corned Beef (ca 400 g) mit einer gewürfelten Zwiebel anrösten.
2 Gewürzgurken und 2 bis 3 Scheiben eingelegte Rote Beete in kleine Würfel schneiden.
Alles vorsichtig mischen, mit etwas Gurken-, Rote Beete- oder Kartoffelwasser aufschlagen.
Mit Gewürzgurke, Roter Beete und je nach Hunger und Geschmack mit je einem Spiegelei und einem Rollmops anrichten.
Ein schnelles, leckeres und gesundes Eintopfgericht, das nicht nur an der Küste mundet.

Ada Fischer

Köstlichkeiten von Deutsch Angus Ochsen und Angler Sattelschweinen

Bremer regional kooperativ ökologisch EVG Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft eG
EVG-Mitgliedsbetrieb

Die Mutterkühe weiden mit ihren Kälbern im Sommer auf den Grünlandflächen im Deichvorland des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer. Die Ochsen wachsen auf den Salzwiesen heran, wo sie gleichzeitig die Landschaft pflegen.

Die Angler Sattelschweine fühlen sich auf unserem Hof sauwohl. Diese wertvolle vom Aussterben bedrohte Nutztierrasse ist bestens an unsere Auslaufhaltung angepasst.

Unser Melkhus ist ein bei Einheimischen und Urlaubern gleichermaßen beliebtes Ausflugsziel. Sie können vom Frühjahr bis Herbst täglich bei uns einkehren und leckere Milchshakes und andere Spezialitäten aus Biomilch in Selbstbedienung verzehren. Kinder sind herzlich eingeladen, das Landleben und unsere Tiere kennenzulernen.

Biolandhof FISCHER

Bioland

Ökolandbau zwischen Heide und Meer

Biolandhof Ada Fischer
Arenscher Str. 56
27476 Cuxhaven - Arensch
Tel. 047233201
Fax 047232118
info@biolandhof-fischer.de