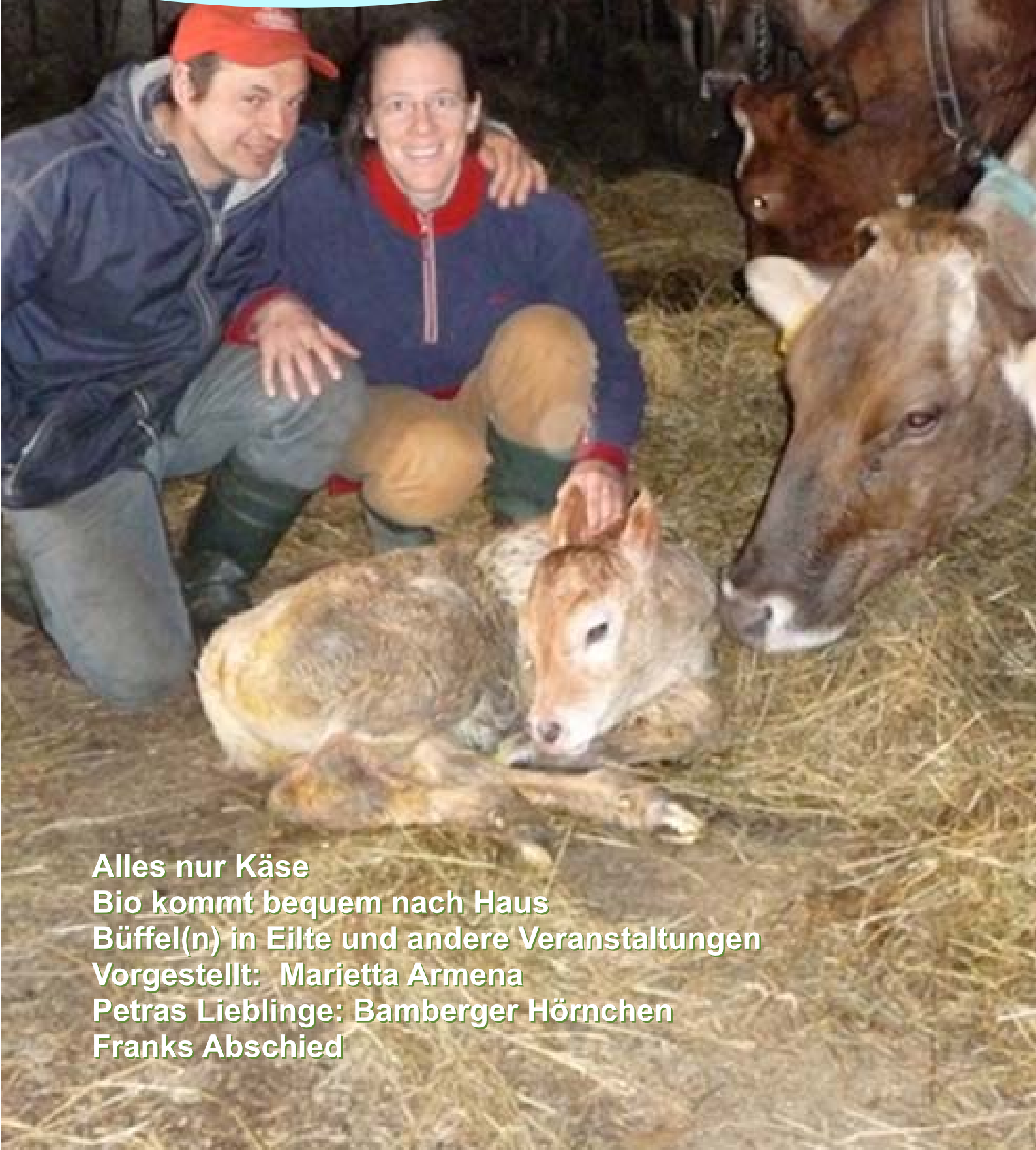


bla

Der BauernLadenAnzeiger

2 April 2010



Alles nur Käse

Bio kommt bequem nach Haus

Büffel(n) in Eilte und andere Veranstaltungen

Vorgestellt: Marietta Armena

Petras Lieblinge: Bamberger Hörnchen

Franks Abschied

Ach, das ist doch alles Käse, was wir hier machen...

... wenn es denn wenigstens das wäre... - ein kleiner Winterbericht aus dem Piemont, den „Füßen der Berge“, Crevoladossola, 17. März 2010 (Foto Titelseite)

Hallo liebe Bauernladen-Leut'!
Ich hab mit Freude den ersten Bla gelesen, nun nutze ich ihn, um euch auf diesem Weg einen Gruß zu schicken. Winter haben wir hier natürlich nicht mehr, geschneit hat's hier eh sehr selten, zu selten - auf 430m Höhe waren nur drei ernst zu nehmende Schneefälle zu vermeiden... - die Primeln auf den Wiesen und in den Kastanienwäldern blühen bereits seit drei Wochen. Wir sind grad dabei, die Wiesen schick zu machen, auf dass sie uns wieder viel Gras wachsen lassen. Die Kühe sind momentan im Stall noch gut aufgehoben, die Milch geht an die örtliche Genossenschaftsmolkerei, und außer Joghurt für den Heimgebrauch produzieren wir grad nichts, muffeln aber jede Menge Käse und schlappern Milch, so viel wir mögen. Es gibt seit letzter Woche eine neue Kuh aus Bayern in der Muhschaft, Braunvieh wie die meisten anderen, mit der kann ich wenigstens fließend deutsch sprechen. Und auch ein kleines

Braunvieh-Kuhbaby ist vorletzte Woche geboren, glücklicherweise ist es weiblich, so dass wir es nun hier vor Ort großziehen. Für Braunvieh-Nachwuchs müssen wir Kühe mit ebensolchem Stier künstlich besamen lassen. Das ist dann immer ein kleines finanzielles „Risiko“, falls ein Bullenkalb herauskommt (nix für Ungut, Männer, aber die geben später einfach keine Milch, und die Mastbetriebe haben an klapprigem Braunvieh einfach kein Interesse; so ist unser eigener Stier eine Fleischrindrasse, die den Kälbern wenigstens einige Fleischgene auf den ja nicht sehr langen Lebensweg mitgibt.). Die Gedanken wandern schon immer öfter auf die Almen, die noch unter einer dicken Schneedecke liegen. Die untere der Almen haben wir neulich mit einer Bremer Freundin auf Schnee-

schuhen besucht. Das war toll! Der Feuerstellengeruch, der aus dem alten Steinhaus quoll, als wir es öffneten, weckte Sommererinnerungen. Wir sind dabei, die Käseerei-Ausrüstung für die Sommersaison zusammenzubekommen, Firmen kontaktieren etc. Demnächst wird die Zeit fliegen. Für die Almsaison kommt zweimal für mehrere Wochen Unterstützung aus Deutschland angereist, eine aus dem Bauernladenkreis, super ne?! Das freut mich besonders, und Giuseppe ist auch schon gespannt auf tatkräftige Almhilfe, von denen die andere über das Älplertreffen in Witzenhausen Kontakt zu uns aufgenommen hat, zu dem wir eine Hilfskraft-Suchanzeige geschickt hatten.

So denn, meine riesen Milchkafeetasse mit Bauernladen-Kaffee (ja!!) und geschäumter Milch unserer Kühe ist nun leer. Ich wünsch euch nach dem für mich unvorstellbaren Bremer Dauwinter einen herrlichen Frühling mit bald oder schon frischem Gemüse und grüß euch alle herzlichst! Giuseppe, der den Bauernladen als „il negozio“ gut aus Erzählungen kennt (und ihn vor zwei Jahren ja auch in Bremen gesehen hat), grüßt auch.

Ciaociao, Eure Silke

Bio kommt bequem nach Hause

Besuch bei unserer Erzeugergärtnerei Rhizom und der Ökokiste

bla ist eine Veröffentlichung der Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G. Beim Paulskloster 28 28203 Bremen
Redaktion
Renate Richter
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann



Unser Verein SozialÖkologie (VSÖ) hatte wieder Schulen, Kitas und die Mitglieder der EVG eingeladen, die Ökokiste mit der Gärtnerei Rhizom kennenzulernen als praktische und zuverlässige Bezugsmöglichkeit für Bioprodukte im Naturschutzgebiet der Wümmewiesen in Borgfeld.

Bei strahlendem Sonnenschein und kaltem Winterwetter bewunderten wir erst einmal die überschwemmten und größtenteils zugefrorenen Wümmewiesen

kurz vor Lilienthal mit vielen Graugänsen und Schwänen. Eine Zufahrtsstraße war wegen des Hochwassers gesperrt. Gernot Riedl, der zusammen mit Lothar Klerings die Ökokiste als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) betreibt, zeigte uns Lager- und Packräume zur Vermarktung und zum Vertrieb der Produkte der umliegenden Biogärtnerei Rhizom, ein von der Ökokiste wirtschaftlich getrennter, selbständiger Bioland - Betrieb mit Kräutergarten, 3000 qm

Gewächshäusern, ½ Hektar Feldern und einem Lehrgarten, der gerne von Schulen besucht wird. In enger Zusammenarbeit werden Anbau, Vielfalt und Mengen festgelegt.

„In diesem Jahr mit so langem Frost ist alles noch nicht so weit wie sonst“, berichtete Gernot. So waren die Feldsalat- und Man-

Wochen früher möglich ist als mit einem Trecker, wird bei Rhizom im Frühjahr mit Kaltblütern gepflegt. Bilder im Internet unter

<http://www.oekonet-bremen.de/rhizom-galerie.php>



Lothar Klerings hinter der Käsetheke



Gärtnerin Claudia Ramsperger (links) mit Kolleginnen

goldpflänzchen noch im Gewächshaus.

Das Besondere an Rhizom: Alles wird selber gemacht, Jungpflanzen gezogen, eigene Erde verwendet - „da geht man auf Nummer sicher und weiss genau, was drin ist!“ Der Verkauf von Jungpflanzen für Garten und Balkon läuft gut, denn da man sie langsam wachsen lässt, sind sie besonders fest und stabil. 40 Gemüsesorten werden angebaut. Die Arbeit machen 2 Festangestellte (als Gärtnerin Claudia Ramsperger) und 25 Mitarbeiter/innen über die ÖkoNet gGmbH im Rahmen von Beschäftigung und Qualifizierung von Langzeitarbeitslosen. Da das Pflügen mit Pferden 4

Vorrang für regionale Saisonprodukte

Jetzt im März ist absolute Saure Gurken-Zeit, wenn man nur regionale Gemüse essen will, aber es gibt immerhin noch Pastinaken, Schwarzwurzeln, Möhren, Rotkohl, Feldsalat, Postelein, Sellerie, Rote Beete und ganzjährig aus Kultur Champignons und Chicoree. Für Abwechslung ist also gesorgt. Viele Ökokistenkunden wollen grundsätzlich nur regionale saisonale Waren geliefert bekommen.

Darüber hinaus bezieht man Waren vorrangig aus der Region, aber auch aus ganz Europa, z.B. Orangen oder Bananen. „Und wenn ein Kunde Ananas bestellt, bekommt er sie“, so

Gernots Auskunft.

Rund 300 Ökokisten werden wöchentlich ausgeliefert nach Bremen, Bremerhaven und ins Umland, auch an Schulen und Kindergärten.

Servicekarte mit Rezepten

Alle Kunden erhalten nach den ersten Lieferungen eine „Servicekarte“ mit Produktbeschreibungen für regional-saisonale Gemüse, Salat und Pilze – mit tollen Rezepten.

Was es alles gibt

Kleine und Große Familien-Kisten, Single-Kisten, Ruck-Zuck-Kisten, Still-Kisten oder Was-Ihr-Wollt-Kisten

Was drin sein kann

Backwaren, Backzutaten, Brotaufstriche, Eier, Essig und Öle, Fleisch, Gemüse, Getränke, Getreide, Gewürze, Käse, Kerzen, Körperpflege, Marmeladen, Milchprodukte, Nudeln, Nüsse, Obst, Pflanzen, Reinigungsmittel, Süßwaren, Tee und Kaffee, Trocken- und Hülsenfrüchte, Wurstwaren

Renate Richter

Ökokiste

Gernot Riedl und Lothar Klerings
Am Kleinen Moordamm
28357 Bremen Borgfeld
Tel. 0421 275 939
Fax 0421 27 68 690
oekokiste@t-online.de
<http://www.oeko-kiste.de>

Büffel(n) in Eilte

An jedem 1. Samstag im Monat findet von 15-18 Uhr eine Tour zur Büffelweide statt, wo Sie die Tiere in Ruhe betrachten kraulen und auch fotografieren können. Außerdem erfahren Sie viel Interessantes über die Wasserbüffel und den landwirtschaftlichen Bio-Betrieb.

Zurück auf dem Hof schließt sich eine Käseprobe mit verschiedenen Leckereien aus der Hofkäserei an. Dabei können Sie echten Büffel-Mozzarella, „Bauernkäse“, würzigen „Brautkäse“, „Prinz von Eilte“ und weitere Käsesorten aus dem Sortiment kosten. Dazu hören Sie allerhand Wissenswertes zum Handwerk der Käseherstellung aus Kuh- und Büffelmilch.



Termine 2010:

10. April (Termin verschoben), 1. Mai, 5. Juni, 3. Juli, 7. August, 4. September
Preis für Erwachsene 14,-€, für Kinder von 6-14 Jahren 6,-€.

Eine frühzeitige Voranmeldung ist unbedingt erforderlich bei:

Claudia Bullmann 05164 2350 oder
kaeserei@eilter-bauernkaese.de

Treffpunkt ist der

Biohof Eilte

Großer Garten 6

29693 Ahlden Ortsteil Eilte

2. Hagener Ölmühlentag

lohnendes Ausflugsziel am 2. Mai 2010
Über den Heidschnuckenhof Schwarzes Moor bezieht der Bauernladen Waren von der Wesermühle. Hier die Einladung für eine Mühlen- und Hofbesichtigung: Nach dem gelungenen Auftakt 2009 haben bestimmt wieder viele Leute Lust auf einen schönen Ausflug mit Fahrrad und Fähre oder Auto auf unsere kleine Insel zwischen Weser und Kanal. Produkte aus regionaler und/oder kontrolliert biologischer Erzeugung laden ein zum Verweilen, Schauen und Quatschen bei Kaffee und Kuchen an den langen Tafeln in der Hofmitte.

Etwa stündlich wird das Ölpresen in den Mühlenräumen vorgeführt. Vor Ort hergestellt locken mit Duft und Geschmack kulinarische Genüsse von der Heidschnucke, Saft aus der regionalen Mosterei Finkenburg, Käsespezialitäten, seltene Gewürze und Tees, Bio Weine, leckere Marmeladen, Forellen, bei denen man dem Räuchern zusehen kann, Brot direkt aus dem Holzofen.

Die Heilpflanzenschule Verden wird mit einem Informations- und Kräuterstand vertreten sein und ein Imker bringt seine Bienen mit.

Ein schönes Kinder-mit-mach-Programm wird es wieder geben und Belinda di Keck aus Verden stellt ihre Werke im Mühlengebäude aus.

Wesermühle 13 bis 18 Uhr

Hagener Straße 4

27299 Langwedel

Tel. 0 42 35 94 23 76

www.wesermuehle.com

Anreise <http://www.wesermuehle.com/plan.html>

Bauernladen - überall dabei

Zur Auftaktveranstaltung der Ev. Friedensgemeinde in der Humboldtstr. am 14. Februar unter dem Motto „Selig sind die Klimaschützer.“

2010 - Ein Themenjahr für die Umwelt“ waren Peter Bargfrede und Jan Saffe mit einem sehr gut besuchten Infostand des Bauernladen dabei mit Flyern, Leckereien aus dem Laden, Vorstellung unseres Kaffeeprojektes und verschiedener Filme.

Infostände, Vorträge und Kostproben

Auf Einladung von Pastor Klingbeil-Jahr referierten Peter und Jan zum Thema „Konsum und Ernährung“ am 3. März. Nachdem Peter u.a. über globale Zusammenhänge unseres Ernährungsverhaltens, Transportwege und Gentechnik informiert hatte, gab es wieder am Bauernladen-Infotisch Broschüren und Kostproben. „Was tun?“ - dazu informierte Jan anschließend ganz konkret und auf den praktischen Alltag bezogen: Wo gibt es überall Bioprodukte in Bremen. Und natürlich erzählte er ausführlich über Geschichte, Tradition und aktuelle Entwicklung unseres Bauernladens – der einzige Bremer Bioladen mit einer Solaranlage auf dem Dach!

In der lebhaften und engagierten Diskussion mit den 20 sehr interessierten Zuhörer/innen kam die politische Bildungsarbeit unseres Vereins Sozialökologie besonders gut an.

Anti-AKW Menschenkette

Am 24. April (2 Tage vor dem 24. Jahrestag von Tschernobyl) soll zwischen den AKW Krümmel und Brunsbüttel eine 120 km lange Menschenkette für die Abschaltung der AKW entstehen. Damit die Kette ein Erfolg wird, kommt es auf jede und jeden Einzelnen an. Auch aus der EVG fahren einige hin.

Möglichkeiten zum Hinkommen:

Mit dem BUND oder den Grünen per Bus.

Tel. BUND 790020

Grüne 3011110

Per Bahn mit Schönes-Wochenendticket.

Treffpunkt 10:10 Uhr am Servicepoint,

Abfahrt 10:28 Uhr.

näheres unter www.anti-atom-kette.de

Vorgestellt:

Marietta Armena

Marietta Armena – du kommst aus Armenien. Wie kamst du zur EVG?

Ich bin seit 1993 in Bremen, hab erst in der Neustadt und in Findorff gewohnt, aber dort war es wie auf dem Dorf, abends alles zu und dunkel. 2004 bin ich ins Viertel gezogen und fühl mich dort viel wohler. Als Künstlerin arbeite ich oft auch nachts, da ist dort immer noch was los. Ich wohne in der Köpkenstraße, zwei Häuser neben dem Bauernladen. Helga, eine Nachbarin hat mich angesprochen, mal mitzukommen.

Was gefällt dir besonders gut im Bauernladen?

Dass er so einen dörflichen Charakter hat, ich mag keine Supermärkte, man kann alles selber abwägen, die Preise ausrechnen... Ich finde es gut, dass wir im Laden nicht so einen EU-Standard haben, ich hasse das - Verordnungen, wie lang eine Banane sein darf oder Gurken nicht krumm!

Du wohnst so nah beim Laden – musst du manchmal einspringen oder aushelfen?

Oh ja – ab und zu klingelt jemand und bittet mich, den Laden aufzuschließen, weil man nichts mehr zu essen habe, das mach ich dann auch. Wir haben ja ein Schuldenbuch für solche Notfälle.

Machst du auch Ladendienst?

Ja, hab ich früher öfter gemacht. Mich interessieren Menschen, und im Laden triffst du die unterschiedlichsten Leute, kommst schnell ins Gespräch – das ist lebenswert – oder noch besser: liebenswert!

Ich erinnere mich an deine leckeren Bratlinge... gibst du sie mal wieder im Laden zu kaufen?



Da ich sehr gerne koche und mir alles selber ausdenke, habe ich Bratlinge ohne Fleisch gemacht, immer mit dem, was gerade da war, jedes Mal anders. Sie waren immer alle weg. Für Kinder hab ich extra kleine gemacht... aber das war stundenlange Arbeit und ich musste mehr Strom bezahlen.

Hast du Ideen, was wir im Laden noch anderes machen könnten?

Ich würde gerne mal im Sommer vorm Laden ein Armenisches Grillen machen – zum Kennenlernen der verschiedenen Kulturen!

Marietta, jetzt gerade ist im Kulturhaus Pusdorf eine Ausstellung mit deinen Zeichnungen aus dem Projekt „Mutige Frauen in Woltmershausen“.

Ich bin so froh, in Bremen zu leben – als Dankeschön wollte ich was über die Menschen in den verschiedenen Bremer Stadtteilen machen. Aber Bremen hat 21 Stadtteile! Da sprach mich Rosemarie Dragheim, die Leiterin des Kulturhauses, an, ob ich nicht was zum Thema 'Frauen unterschiedlicher Kulturen' machen will – ich bin ja selber Ausländerin.

Wie hast du Kontakt zu Frauen bekommen?

Ich hab welche auf der Straße angesprochen, z.B. nach dem Weg zu Aldi gefragt. Dann hab ich in der Kirche eine armenische Zeremonie, das Grantapfelschneiden, zum Erntedankfest gemacht und weitere Frauen

kennengelernt. Zum ersten Treffen am 6. Oktober kamen 9 Frauen aus Vietnam, Sri Lanka, Ghana, Portugal, Kroatien und Deutschland. Wir haben darüber gesprochen 'Was bedeutet Heimat für Dich, an welchem Ort im Stadtteil fühlst Du Dich wohl?' Anfangs waren alle sehr vorsichtig und zurückhaltend, aber dann wurde ich eingeladen, habe gezeichnet und inzwischen wollen alle weitermachen.

Zu meinem Gespräch mit Marietta (auf dem Foto dritte von rechts) im Kulturhaus kommen drei Frauen aus der Gruppe und ich erlebe, wie herzlich sie sich begrüßen und begeistert von ihren Treffen erzählen. Das Wichtigste: raus aus der Isolation zuhause, miteinander reden und sich öffnen können. Das Ziel, „die Frauen aus dem Schatten zu holen“, ist ihr gelungen!

Renate Richter

Kulturhaus Pusdorf

Woltmershauserstr. 444
28197 Bremen
Tel. 0421 544606
www.kulturhaus-pusdorf.de
Die Ausstellung ist noch bis einschließlich 30. März zu sehen

Armenischer Abend

mit Marietta Armena u. A.
Lesungen, Musik und ein armenisches Buffet
Freitag, den 9. April
Restaurant Magnolia
Borgfelder Heerstr. 44
Tel 20 700 9990
Veranstalter: Donat Verlag Bremen
Nur mit Voranmeldung

Petras Lieblinge... Bamberger Hörnchen - unsere besondere Kartoffelsorte

Petra Nagler schwärmt von den Bamberger Hörnchen, ursprünglich Bamberger Hörnla, einer alten Kartoffelsorte aus Franken. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln sind klein und haben eine längliche, krumme Form. Die hauchdünne Haut ist helllockerfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer. Sie ist vorwiegend fest kochend mit hellgelbem Fleisch sowie einem intensiven, leicht nussigen Kartoffelgeschmack.

Sie wird immer mit Schale zubereitet, gekocht und in Butter geschwenkt oder im Ganzen gar gebraten und begleitet feine Gemüse oder Kräuterquark. Sie eignet sich auch gut für Kartoffelsalat.

Die Sorte drohte auszusterben, da der Anbau aufwendig und der Ertrag eher gering ist. Zudem lassen sich die Hörnchen nicht maschinell ernten. Daher ist ihr Preis relativ hoch.

Die Bamberger Hörnchen werden auf Grund ihrer großen Ähnlichkeit leicht mit der französischen La Ratte verwechselt und durch diese ertragreichere und damit günstigere Sorte ersetzt. Das Hörnla wurde im Internationalen Jahr der Kartoffel 2008 von Landwirtschafts- und Umweltorganisationen zur „Kartoffel des Jahres 2008“ gewählt.

Petra Nagler

Knoblauch-Rosmarin- Backkartoffeln

Gewaschene Kartoffeln abtrocknen, mit Schale in eine ofenfeste Form geben, mit reichlich Olivenöl (haben wir auch sehr gutes im Laden aus Griechenland zum selber Abfüllen) im vorgeheizten Backofen (ca 180 Grad/Umluft 150) garen, ab und zu umrühren. Gegen Ende die Temperatur höher schalten, damit sie knusprigbraun werden. In den letzten 3 Minuten in dünne Scheibchen geschnittenen Knoblauch und frische Rosmarinzweige untermischen. Mit Salz bestreut möglichst sofort servieren.

Man kann die Hörnchen auch als Pellkartoffeln gar kochen (sie brauchen nur knapp 15 Minuten) und sie dann in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin braten.

Dazu knackiger Bauernladensalat oder Lammkoteletts oder Knoblauchquark oder was das Herz begehrt.

Tip für die Salatsoße: Zuerst unser feines Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, eine gute Portion Senf und Essig verrühren und unbedingt etwas Süßes zufügen (z.B. einen Schuss Grenadine-, Himbeer- oder Cassissirup, Honig, feine Marmelade oder was gerade an Ähnlichem zur Hand ist), dann Olivenöl unterschlagen

Als Pellkartoffeln mit Kräuterquark aus frischen Frühlingskräutern, nach Wunsch verfeinert mit Knoblauch, Kapern oder etwas Meerrettich, ebenfalls eine Delikatesse.



Franks Abschied

Am Mittwoch, den 17. Februar, haben wir Frank nach seinem letzten Ladendienst verabschiedet. Neben seinen Lieblingskekzen und unserem EVG-Film (den er aber schon hatte) bekam er einen symbolischen Schutzanzug, da er jetzt zu seiner Freundin nach Wolfenbüttel zieht, d. h. in die Nähe vom Atommülllager Asse... Er hat seit weit über 10 Jahren hier mitgearbeitet und war in ganz vielen Dingen so kompetent, dass er uns fehlen wird. Wir wünschen ihm alles Gute und eine neue Quelle für leckere regionale und biologische Kost.

Petra Nagler

Monatsbeiträge – bitte Daueraufträge einrichten!

Um es für euch und uns einfacher zu machen, wünschen wir uns, dass möglichst viele für die monatlichen Beiträge einen Dauerauftrag einrichten. Um Kosten für Buchungen zu sparen, sollte dieser am liebsten 2-monatlich, vierteljährlich oder sogar halbjährlich erfolgen. Und zwar unter dem Stichwort „Warenvorauszahlung“ (wichtig!, nicht „Beitrag“)

Unser Konto:

Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft
Sparkasse Bremen
BLZ 29050101
Kto. 1075779

Danke!!