



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

Genossenschaft eG

Seit einiger Zeit verkaufen wir Honig von Michael Dreyer bei uns im Laden. Er ist ein Bremer Bio-Imker und neues Mitglied in unserer Genossenschaft. Ich habe ihn besucht, um Genaueres über seine Gewinnung von regionalem Honig zu erfahren.

Michael, du kümmerst Dich erst seit 2009 um Bienen?

Ja, ich hab angefangen wie alle: habe einen normalen Ausbildungskurs des Deutschen Imkerbundes besucht, hatte einen Bienenpaten und machte den Honigschein und dachte: So geht also Imkerei! Außerdem hab ich mit vielen Leuten gesprochen – man kann sagen, zwei Imker, drei Meinungen! Jetzt hab ich 15 Völker im Schulgarten der Tobias-Schule in Oberneuland, in einem Borgfelder Privatgarten und demnächst in Findorff beim Gartenprojekt des BUND in der Kleingärtnergemeinschaft Fiche.

2

Wie kommt es, dass du dich für Bienen interessierst?

Das ist eine schöne Geschichte: wir wohnten noch in Hamburg und kauften immer auf einem Demeterhof ein. Da fragte ein älterer Herr meine Tochter Shana (damals fünf Jahre alt): "Soll ich dir mal eine Bienenprinzessinnenwohnung zeigen?" - das fand sie natürlich toll. Wir haben ihn besucht, ich hab ihm geholfen - und dann schenkte er mir mein erstes eigenes Bienenvolk!

Und wie kamt ihr nach Bremen?

Wegen Shanas Schule sind wir 2011 hierher gezogen. Wir hatten uns in Hamburg mehrere Schulen angeguckt, aber die Tobias-Waldorf Förderschule hat uns mit ihrem Konzept, den kleinen Klassen, die jahrzehntelange Erfahrung mit Kindern, sowie ihre Auszeichnung als beste Berufsvorbereitung am meisten zugesagt Shana ist begeistert, freut sich auf jeden

Der BauernLadenAnzeiger

21 Oktober 2014

Schultag mit Frau Kettemann, der fantastischen Klassenlehrerin, und hat eine tolle Entwicklung gemacht!

Jetzt bist du Bio-Imker – was bedeutet dir das?

Es geht darum, nicht so viel Ertrag wie möglich rauszupressen, sondern Ertrag und wesensgemäße Haltung in Einklang zu bringen. Gleichzeitig bedeutet es, alles einfacher zu machen, auch für Anfänger, denn wir brauchen mehr Bienen, es gibt zu wenige. Nur 20 % des bei uns verzehrten Honigs kommt aus Deutschland. Billiger ist es auch, da man die sparsameren Materialien selber herstellen kann.

Bremer Honig - heißt dass, deine Bienen fliegen nur in Bremen?

Ja, das ist ein weiterer Vorteil, dass sie sich vielfältig ernähren können. In den Gärten wachsen viele verschiedene Blumen. In 14 Tagen gibt es den neuen Sommerhonig, der wird etwas mehr nach Lindenblüten und dadurch sehr aromatisch schmecken, da beim Schulgarten viele Linden stehen.

Dann werde ich Michael Rüppel mal bitten, den neuen Sommerhonig zu bestellen Der Honigverkauf ist nur ein Nebenerwerb. Was machst du sonst beruflich?

Ich bin Lehrer, hab eine Tischlerausbildung, bin Heilpraktiker für Psychotherapie und Yoga- und Meditationstrainer. Deshalb bin ich regelmäßig in Indien zur Fort- und Weiterbildung. Meine Frau ist Kunstpädagogin, wenn unsere zweijährige Tochter demnächst in den Kindergarten kommt, möchte meine Frau gerne wieder in diesem Bereich tätig werden. Da steht schon eine gepackte Reisetasche – wo geht's hin?

Nach London, da lerne ich Phil Chandler, den angesagtesten Imker Großbritanniens, in einem Workshop über die "Top Bar Hive" Imkerei kennen, das wird spannend!

Michael Dreyer

Bio-Imker Große Vieren 86 28327 Breme Tel. 0151 67 50 80 81

Yogakurse: Elsa-Brändströmstr. 34 Bremen-Schwachhausen



Michael Dreyer erklärt die wichtigsten Anforderungen für wesensgemäße Bio-Imkerei.

- Keine Chemie-Arzneimittel, wie sie z. B. die Firma Bayer vertreibt, die u. a. mit Gentechnik verbandelt ist. Nachdem vor 20 Jahren die Varroa-Milbe durch asiatische Bienen eingeschleppt wurde, müssen alle Bienenvölker dagegen behandelt werden. Wir machen das mit organischen Säuren (Ameisen-, Oxal- und Milchsäuren) und ätherischen Ölen. Bei Demeter sind letztere nicht zugelassen.
- Deutschen Bio-Rübenzucker im Winter, von braunem Zucker kriegen sie Durchfall. Ich lasse den Bienen in Zukunft im Winter immer mehr Honig und bin gespannt, wie sich das auf die Qualität, die Gesundheit und den Ertrag
- Statt Styroporbeuten Verwendung von Holzbeuten (Beute: künstliche Nisthöhle). Die letzten zehn Stück tausche ich demnächst aus, jede kostet 150 EUR. Im Frühjahr nach der Durchlenzung der Völker soll der Prüfer von der Grünstempel Ököprüfstelle e.V. (EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung) kommen, um nach der Umstellungszeit das Bio-Siegel nach der Verordnung für die Bio-Zertifikation für die Bienenhaltung zu vergeben. Demeter fände ich noch besser, aber das ist für einen so kleinen Betrieb wie meinen viel zu teuer.
- Naturwabenbau statt vorgegebener Mittelwände aus mehrfach recyceltem Wachs. Seit 30 Millionen Jahren bauen Bienen ihre eigenen Waben, sie schwitzen das Wachs aus, sie bauen verschieden große Waben das Wesen der Biene wird bei vorgestanzten Waben nicht geachtet! Das recycelte Wachs kann auch mehr Schadstoffe enthalten. Bei mir gibt es dann nur noch eine Holzleiste ohne Drähte und Wachs-Mittelwänden, an denen sie eigene Strukturen bauen. Das ermöglicht eine viel bessere Vibration, mit denen die Bienen sich untereinander informieren.
- Presshonig statt Schleuderhonig. Der Honig wird schonend rausgepresst, wie es bis heute in der Heide-Imkerei praktiziert wird.
- Schwarmtrieb nicht unterdrücken. Schwarmtrieb bedeutet, dass die alte Königin mit der Hälfte des Volkes wegfliegt. Das alte Volk zieht sich eine neue Königin. Ich fange ein ausgeschwärmtes Volk einfach wieder ein, das ist nicht schwierig, und wenn ich es nicht finde, dann ein anderer Imker. Durch eine Schwarmvorwegnahme kann man sich helfen, indem man rechtzeitig die Hälfte des Volkes mit der Königin rausnimmt. Keine Königin wird abgetötet, um sie durch eine neue junge Königin jedes Jahr zu ersetzen und die Flügel einer Königin wären auch nicht beschnitten, um so das Schwärmen zu unterdrücken.

3



Delegationen aus Honduras besuchten uns in den vergangenen Jahren mehrmals. Endlich konnte ich Anfang dieses Jahres an einem Gegenbesuch mit Ulrike Eckhardt, ihrer Mitarbeiterin Gudrun und Christian Ritschel, Röstmeister von Lloyd-Caffee, teilnehmen.

Es war eine anstregende lange Reise, bis wir im Haus von Marlen Dulce Contrera in Marcala ankamen.

Marcala liegt in der Provinz La Paz an der Grenze zu El Salvador und ist das Zentrum einer der bekanntesten Kaffeeregionen in Honduras. Nur wenige Straßen sind asphaltiert. Ausländische Touristen sieht man hier fast nie, aber hin und wieder Menschen von Hilfsorganisationen oder "Kaffee-Geschäftemacher" wie wir. Während des Bürgerkrieges war dieses Grenzgebiet ein Rückzugsgebiet der linksgerichteten Rebellen von El Salvador. Viele sympathisierten mit ihnen, was zu massiven Verfolgungen durch die rechtsgerichteten Machthaber in Honduras führte. Honduras wird nach wie vor von den einflussreichsten und mächtigsten Familien und Unternehmen regiert.

Honduras ist nach Haiti das ärmste Land in Mittelamerika mit einer der höchsten Kriminalitätsraten der Welt. Ein Drittel aller bisher Ermordeten sind Kleinbauern im Norden des Landes und Menschenrechtsverteidiger.

Nur etwa zwölf Prozent der Landesfläche wird landwirtschaftlich genutzt. Während viele Großgrundbesitzer riesige Flächen brach liegen lassen, haben die meisten Kleinbauern zu wenig Land, um genügend Nahrungsmittel für ihre eigenen Familien und darüber hinaus für die rasch wachsende Stadtbevölkerung anbauen zu können.

In den gerade mal sieben Tagen unseres Aufenthalts absolvierten wir ein absolut spannendes, dichtes und sehr informatives Programm, fast immer begleitet und hervorragend betreut von Marlen, ihrer Tochter Flor und Walter, dem Techniker und Export-Experte von APROLMA. Wir lernten zunächst die Frauen der neu gegründeten Kooperative APROLMA

(Asociación de productores Libres de Marcala) kennen, alles ehemalige Mitglieder der Frauen-Kooperative COMUCAP, von denen wir bisher unseren Kaffee bezogen haben. COMUCAP entwickelte sich aus einem antipatriarchalen, politisch widerständigen Ansatz. Im Laufe der Jahre wuchs die Kooperative stark und veränderte dabei ihre Zusammensetzung. Aus Sicht linker Frauen in der Kooperative wurde COMUCAP zu systemkonform, befördert durch männliche Berater aus NGO-Organisationen wie Oxfam, welche statt systemkritischer Perspektiven eine ökonomische Ausrichtung in den Vordergrund stellten.

2013 trennten sich ca. 70 Frauen, Techniker und Angestellte von COMU-

Der BauernLadenAnzeiger

21 Oktober 2014

CAP, darunter auch Marlen Dulce Zelaya, die Gründerin von COMUCAP und Ehefrau des vor einigen Jahren verstorbenen Samuel Zelaya, einem der bekanntesten Öko-Pioniere in Honduras. Sie bauen jetzt die neue Frauen-Assoziation auf. In einer eindrucksvollen Vorstellungsrunde erlebten wir zumeist junge engagierte Frauen der "zweiten Generation", die an die Erfahrungen ihrer Mütter anknüpfen und selbstbewusst ihren eigenen Weg gehen wollen. Insgesamt haben die 70 Frauen 80 Hektar Land, einige haben nur einen Hektar, andere etwas mehr. Die Männer der Frauen werden häufig angestellt und arbeiten als Pflücker etc. für die Frauen, Reichen die eigenen Ressourcen nicht aus, werden Tagelöhner angestellt.

Auch wir stellten uns vor, wobei Marlen die Pionierarbeit der Bremer EVG bei der Einführung des biofairen Kaffees aus Honduras im Bremer Raum besonders hervorhob. Wir bekamen ein wohlschmeckendes Essen aus heimischen Produkten serviert - mit Fleisch, was bei den Kaffeebäuerinnen nur sehr selten auf den Tisch kommt - und waren von ihrer Gast-





. 5

Der BauernLadenAnzeiger **91** Oktober 2014



Geschmacksempfindungen zu beschreiben, da taten sich die Profis wie UIrike Eckhardt oder Christian Ritschel natürlich leichter

Nach einem gemeinsamen Abendessen mit Marlen, ihrer Tochter Flor (die auch schon im Bauernladen zu Besuch war), Walter und Freunden der Familie endete unsere Reise. Zurück in Bremen stand ich dann bei minus fünf Grad fröstelnd an der Straßenbahnhaltestelle



und freute mich auf eine heiße Tasse Bauernladen-Kaffee.

Wünschenswert wäre es, wenn mehr Mitglieder unserer Genossenschaft einmal eine Reise nach Honduras unternehmen könnten!

In Bla 3 und Bla 7 sind weitere informative Artikel zu finden

Peter Bargfrede

reich, aber qualitativ höherwertig sind und optimalere Standorteigenschaften haben. Wie Ulrike später erfuhr, haben sich die Kaffeebauern von St. Elena nach anfänglicher Skepsis jetzt entschlossen, auf den ökologischen Landbau umzusteigen.

Im weiteren Verlauf unserer Reise besichtigten wir mehrere Kaffee-Fincas unserer Kaffeebäuerinnen mit sehr einfachen Lebensbedingungen. Dank des Fairen Handels, aber manchmal auch durch Geldtransfers von Verwandten in den USA hat sich der Lebensstandard insgesamt verbessert, so dass einige wenige Kinder höhere Schulen besuchen können

Wir lernten die gesamte Kette der Kaffeeproduktion und -verarbeitung kennen. Auf der Finca von Marlens Sohn Napo (heißt eigentlich Napoleon – was er nicht so toll findet) halfen wir beim Säen und Pflanzen. Uns wurde gezeigt, wie organischer Dünger und ein biologisches Pflanzenschutzmittel aus einem im Waldboden lebenden Pilz hergestellt werden und wie der Kaffee in der Sonne getrocknet wird. Bei der aufwendigen Kaffeelese lesen in einem großen Raum 20 bis 30 Personen hochkonzentriert an Transportbändern jede Bohne aus, die zu klein oder schlecht ist. Wir durften eine professionelle Kaffeeverkostung mitmachen. Es war für mich als Laie gar nicht so einfach, die unterschiedlichen



6

Schumacher ietzt bei Demeter

Stefan Schumacher ist neuerdings Mitglied bei Demeter e.V.. Der Hof ist zertifiziert nach den Richtlini-

en für Demeter-Qualität. Vorher gehörte er zum Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V., Stefan erläuterte uns seine Entscheidung:

"Ich fühle mich bei Demeter wohler und besser aufgehoben. All meine Entscheidungen und die Entwicklung des Hofes haben Berührungspunkte mit Demeter gehabt oder sind durch Demeter angeregt worden. Als wir den Betrieb umstellten, waren die Demeter-Anforderungen zunächst zu hoch. Wir haben uns für kleine Schritte entschieden und nach und nach alles entsprechend den Demeter-Richtlinien bearbeitet, Unser Hof spiegelt das wider mit seinem geschlossenen Kreislauf mit Gemüseanbau und Tierhaltung, so dass wir uns jetzt die Zertifizierung zutrauen konnten. Das ist eine Belohnung für unsere langjährige Arbeit.

Gerade kleine ökologische Betriebe müssen sich in Anbetracht des wirtschaftlichen Wandels anders präsentieren. Demeter steht für qualitativ hochwertigere Produkte, das kommt auch bei unseren Kunden an".

Wir freuen uns über diesen Schritt und gratulieren zur gelungenen Umstellung! Neu ist auch die Internetseite unter www.biohof-schumacher.de





Brot im Steinofen gebacken wird. Erst wird einer der beiden 1996 gebauten Öfen eingeheizt - meist mit Buchenholz. Nadelhoz geht gar nicht wegen des Harzes, aber auch Eiche und Weißdorn gehen gut, auf jeden Fall Laubhözer. Einen Backofen nennen sie Frau Holle und einen Cyrano de Bergerac. Draußen sahen wir große Mengen an zugeschnittenem Reisig und Holzbündeln. Wenn die Hitze (Brandtemperatur: 900 Grad C.!) von den Steinen gespeichert ist (280 bis 300 Grad C) und sie so heiß sind, dass der Ruß abbrennt und sie weiß sind, werden die Brote mit langen Holzschiebern in den Ofen geschoben. Interessant: An der Brotkruste erkennt man die verwenbraun, bei glatter, nicht so tiefer Kruste. Weißdorn

schließlich krustet tief splitterig und backt immer hell. (Nachzulesen in der Broschüre: 'Zwischen Mitternacht und 1/2 Fünf' unter http://www.steinofenbackstube.de/ wenndrachen.html)

Sehr deutlich wurde, dass Teig und Brote mit ganz viel Handarbeit gemacht werden, und dass das Backen (Heizen, Zeitpunkt finden, wann die Brote in den Ofen müssen, wann sie fertig sind) auf Erfahrung und Fingerspitzengefühl beruht. Brötchen und Kuchen werden in anderen, gleichmäßiger zu regulierenden Öfen gebacken. Alles wird frisch zubereitet und gleich gebacken ohne

Gärunterbrechung wie in konventionellen Backstuben.

Der Betrieb beschäftigt z.Z. 28 Mitarbeitende (darunter 1 Azubi). 1987 begann man - eine Gruppe von Leuten, die zusammen Abi gemacht hatten, sich von der Anti-AKW-Bewegung kannten...und dann begannen, Brot zu backen, anfangs in einem einzigen niedrigen Backofen in einem alten Backhäuschen, das wir auch besichtigten.

Von Dienstag bis Samstag verkauft die Steinofenbackstube auf Märkten vor allem in Bremen, aber auch in Achim, Verden, Nienbug und Martfeld. Eine



Und natürlich schlemmten wir köstlichen Flammkuchen, zarten Mürbeteig mit Zitronencreme, Schokoladenschnitte. Sekt von VivoLoVin gab es auch...und dann wieder die 36 km zurückgeradelt - oh Wunder: wir hatten hin und zurück leichten Rückenwind! Das war ein schöner Ausflug!

www.steinofenbackstube.de

Besucherin fragte eindringlich, ob man denn nicht in Delmenhorst verkaufen könnte. "Hm - wissen Sie - wir sind faul!" war die spontane Antwort, aber gleich darauf kam auch die Erklärung: Grenzenlos vergrößern will man sich nicht, die Zusammenarbeit klappt prima, Samstag/Sonntag haben alle frei. Das ist viel wert.

Glück hatten Klaus und ich, da wir sehr früh da waren – der Eigentümer des Geländes zeigte uns das alte Bauernhaus mit seiner traditionellen Bauernstube. 25 cm hohen, dicke runde Holzstammstücken als Fussboden, ein großer Holzofen mit warmer Ofenbank, eine wunderschöne alte Kochmaschine mit Eisenringen und eine zusätzliche offene Feuerstelle für die Gemütlichkeit und alte Möbel.



Obst und Gemüse, Milchprodukte, Käse, Fleisch, Tofu, Feinkost, Getränke, Genussmittel u. v. m.

8



Großhandel für regionale Frische: Erzeugergemeinschaft seit 1991 • 100 % bio?logisch!

Naturkost Kontor Bremen GmbH im Frischezentrum (Großmarkt Bremen) www.naturkost-kontor.de



Naturkost Kontor **Bremen**









Gemüse der Saison aus eigenem Anbau Wurst und Fleisch aus eigener Tierhaltung

Biohof Schumacher

Deichstraße 1 27321 Emtinghausen

9

Telefon 0 42 95 / 71 90 13

0 42 95 / 71 90 14

info@biohof-schumacher.de www.biohof-schumacher.de

Der BauernLadenAnzeiger 71 Oktober 2014

Vorgestellt: Viktor Homfeld

Viktor – fangen wir heute mal so an: "Bauernladen" - welche Worte fallen dir spontan dazu ein?

Der Bauernladen in der Nachbarschaft im Bauernladen trifft man auf Menschen mit gemeinsamen Interessen. Es wird geplaudert, gelacht und dabei auch noch eingekauft. Der Bauernladen ist ein sehr kommunikativer Raum. Hier bekomme ich regionale Lebensmittel, die unter biologisch besten Bedingungen angebaut wurden. Bio fängt für mich nicht im Bauernladen an und hört draußen wieder auf. Bio und damit auch Nachhaltigkeit ist wichtiger Bestandteil meines Alltags in vielerlei Hinsicht. Ich reflektiere dauernd mein Konsumverhalten: brauche ich dies oder jenes, welche Alternativen habe ich u.s.w.

Bist du damit auch aufgewachsen?

Ja. Als ich so 14/15 war, hat meine Mutter angefangen, Bio-Produkte zu kaufen.
Ihr war es wichtig, dass Fleisch, Milch, Käse u.a. im Hofladen vom Bio-Bauern Hahnefeld eingekauft wird. Meine Mutter hat früh von mir erwartet, dass ich zuhause mithelfe. Das Einkaufen beim Bauern gehörte auch dazu. Dadurch bekam ich einen anderen Bezug zu Lebensmitteln. Mir wurde klar, sie sind "Mittel zum Leben".

Mochtest du die Biosachen denn?

Manches habe ich erst abgelehnt. Durch die stetige Auseinandersetzung mit dem Thema hat sich das relativ schnell gelegt. Die Sinnhaftigkeit einer solchen Ernährung und Lebensweise wurde mir nach und nach bewusster.

Wie reagierten deine Freunde, die MitschülerInnen?

Meine FreundInnen haben mich oftmals nicht so ernst genommen, wie ich es mir gewünscht hätte, z. B. trank ich Hibiskustee, damit wurde ich immer aufgezogen. Heute würde ich sagen, dass das keine einfache Lebensphase war. Aber wenn man überzeugt ist, zieht man das trotzdem durch.

Du studierst und willst Lehrer werden?
Ja, seit vier Semestern. Der Berufswunsch Grundschullehrer entstand aus
meiner dreijährigen Tätigkeit als Schulassistent. Wie Kinder lernen und wie
sie sich die Welt erschließen fasziniert



mich. Vorher hatte ich eine Ausbildung zum Heilerziehungspfleger gemacht. Seit letztem Jahr bin ich neben dem Studium als Nachtbereitschaft in einer Kinder- und Jugendwohngruppe in Habenhausen beim SOS-Kinderdorf tätig.

Nachtbereitschaft – wie läuft das? Ich mache zwei bis drei Nächte in der Woche von 20 bis 8 Uhr. Die Kinder sind zwischen 8 und 16 Jahre alt. Ziel der Arbeit ist die Rückführung in die Familie. Wenn alle Kinder im Bett und eingeschlafen sind, kann ich auch schlafen. Meist klappt das so zwischen 23 und 24 Uhr. Viele fragen mich, ob ich überhaupt schlafen kann wegen der großen Verantwortung. Ich antworte dann immer, ja, sogar besser als zuhause, das liegt wohl an der Supermatratze.

Du wohnst gleich um die Ecke, oder?
Ja, in einer Sechser-WG. Wenn alle da sind, d. h. Freunde oder Freundinnen meiner MitbewohnerInnen, sind wir auch schon mal zu zehnt. In einer so großen Runde gemeinsam zu kochen und zu essen ist ein reines Spektakel. Besonders schön ist, dass wir gemeinsam hier einkaufen und alle das gut finden. Früher war die WG Mitglied bei Abakus. Seit ca. 4 Jahren sind wir aber glückliche Mitglieder der EVG.

Und wenn mal jemand neues einzieht? Wenn sich jemand bei uns vorstellt, ist dies immer ein wichtiger Punkt, der besprochen wird. Es liegt uns sehr viel daran, zusammen einzukaufen und diesbezüglich alles zu teilen. Hier wird auf individuelle Bedürfnisse eingegangen. Es gibt eine bunte Mischung aus Bio und nicht-Bio-Produkten. Aber ich merke, dass alle das Angebot des Bauernladens so viel wie möglich im Rahmen unserer Möglichkeiten nutzen.

Was machst du sonst so?

Fußballspielen mehrmals die Woche. Seit einem Jahr bin ich im Verein Victoria-Bremen 05, ein junger Verein auf dem Peterswerder mit lockerem Umgang. Was den Verein am meisten ausmacht, ist die durchweg gute Stimmung und der Zusammenhalt, auch wenn es mal nicht so rund läuft. In meiner Freizeit koche ich gerne – für die WG und für Gäste, treffe Freunde und bin gerne draußen unterwegs. Aber den weitaus größten Teil meines Alltags nimmt die Liebe zur Musik ein. Punk, Wave und Synth-Pop der 80iger haben es mir angetan.

Die Fragen stellte Renate Richter

Der BauernLadenAnzeiger
21 Oktober 2014

Aktionstage Ökolandbau 2014

Sauwohl

"Artgerecht statt ungerecht! -Protestessen gegen Massentierhaltung" – damit wurden die diesjährigen Aktionstage Ökolandbau des Vereins SozialÖkologie unter dem Motto "Sauwohl" auf der Wiese vor dem Bürgerhaus Weserterrassen eröffnet.

Bei Biofleischer Raab gab es Bremer BioBrat-



wurst und von der Bürgerhaus-Gastronomie Kaffee und Kuchen.

In der Talkrunde mit Eckehard Niemann vom Bündnis "Bauernhöfe statt Agrarfabriken", Janet Strahl von "ProVieh", Dr. Imke Lührs von der "Ärzteinitiative gegen Massentierhaltung", Angela Hesse von "Brot für die Welt" und Ulli Vey, Bioland-

Bauer aus Bremen und Gunnar Oertel als Moderator wurde über die Probleme der Massentierhaltung diskutiert im Zusammenhang mit der Armut in der Dritten Welt, dem Transatlantischen Freihandelsabkommen und der Gesundheit der Industriestaaten-Bevölkerung.

Nächster



Sonntag, 12. Oktober 11 bis 18 Uhr

Thema: Das machen wir besser!
im Kubo
Beim Paulskloster

Einfach kommen - Anmeldung nicht nötig.

Krirnkraft Naturkost Rübenzucker

Für süße Regionalisten

Bisher hatten wir nur Rohrzucker aus Südamerika. Der hat einen langen Weg, bis zu uns. Seit kurzem führen wir nun auch Bio-Rübenzucker, der in Deutschland hergestellt wird.

Nach Auskunft vom Bio-Großhandel Kornkraft gibt es hinsichtlich Raffinierung keinen Unterschied zum Rohrzucker. Er ist allerdings ein bißchen teurer. Im Geschmack hat der Rübenzucker eine leicht karamellige Note.

Klaus Deutschmann

10





Schwedische Haferkekse

60 Stück

200 g Haferflocken 180 g Zucker 130 g Weizenmehl 1 1/2 TL Backpulver vermischen und mit 200 g weicher Butter verkneten

Sehr kleine Kugeln aus dem Teig formen (ca 1,5 cm Durchmesser) und mit Abstand aufs Blech setzen (wie auf dem Foto links). Beim Backern verlaufen sie und werden flach. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 12 Min. hellbraun backen Kurz abkühlen lassen und dann vom Blech nehmen. In Blechdosen lange haltbar.

Zweiten Ladendienst gesucht dringend!

Freitagnachmittag drei Stunden zwischen 14.30 und 19 Uhr nach Absprache.

Interessent/innen melden sich bitte an der Frischetheke.



Diekhaus

Wir liefern vollwertige Backwaren!

Wir liefern biol. Vollwertbackwaren

49424 Goldenstedt

Hauptstraße 59

Telefon: 04444-9635-0