bla 5 Jahre!

Der BauernLadenAnzeiger

23 März 2015

Fünf Jahre Bla – 23 Ausgaben seit der ersten Nummer im Februar 2010 – haben wir geschafft mit viel Unterstützung unserer Erzeuger und Lieferanten, die dankenswerter Weise immer wieder Anzeigen finanziert haben, mit Fotos, Rezeptideen und Beiträgen von vielen Genossinnen und Genossen und mit lebendigen Geschichten, die uns bei den ausführlichen Hofführungen erzählt wurden.

5 Jahre!

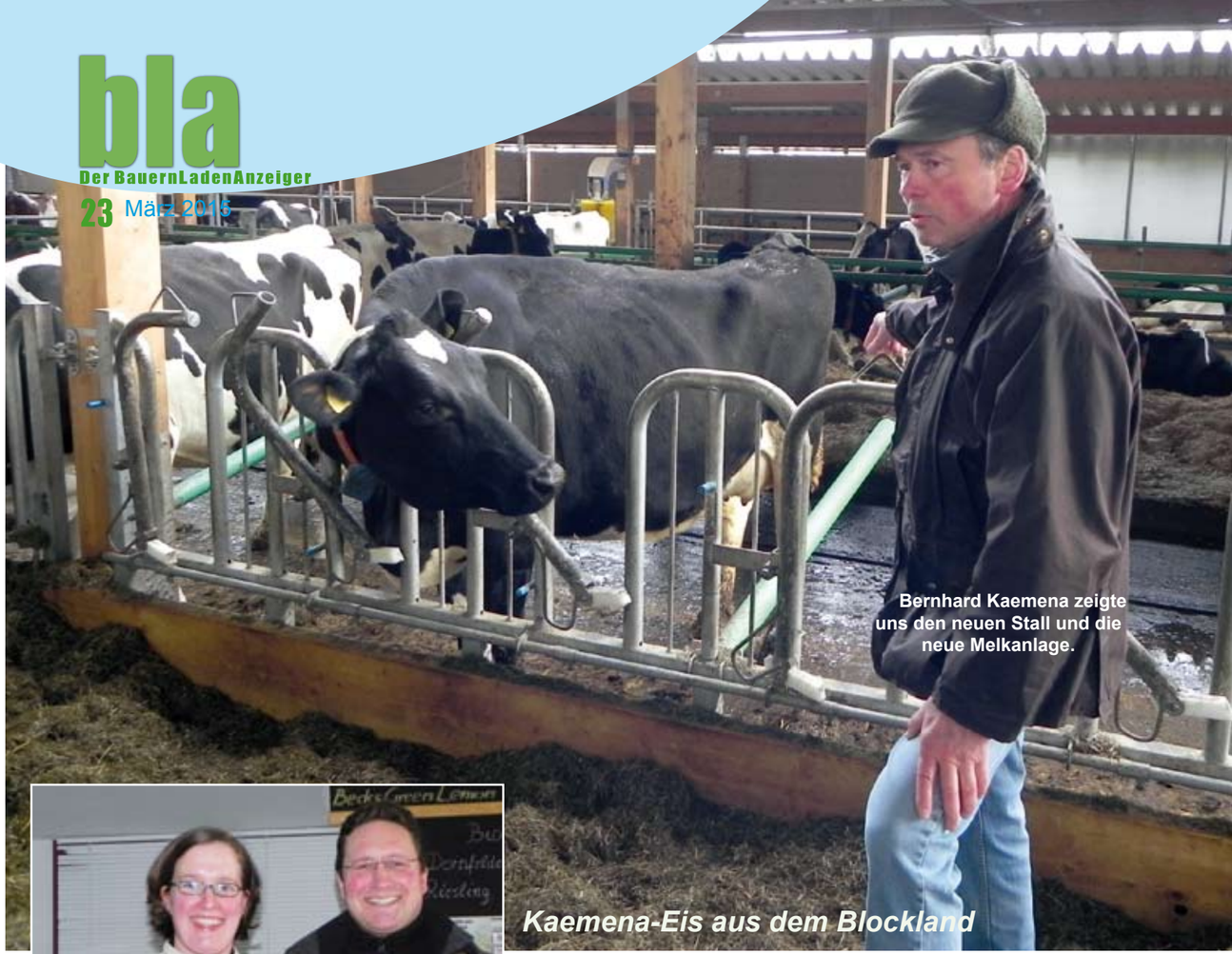
Fünf Jahre Ladenzeitung - wer hat`s ins Leben gerufen, gestaltet, organisiert und viel viel Zeit und Liebe reingebracht? Renate und Klaus, andersrum gesagt, Klaus und Renate.

Im Februar 2010, bei einem Zukunftsworkshop, nahm die Idee für die Zeitung wohl Gestalt an. Renate und Klaus (alte Gewerkschaftshasen, unter anderem auch bei Verdi tätig) haben ihre vieljährigen Erfahrungen mit Graphik, Öffentlichkeitsarbeit, Fotografie, Layout in die Verwirklichung und Gestaltung des Projektes für den Laden eingebracht und dann noch die Wirtschaftlichkeit, es wurden über die vielen Themenfindungen, Besuche auf den Erzeugerhöfen, Kornkraftmesse usw. Kontakte geknüpft, die natürlich viel Wissen brachten, aber auch von den beiden Schlaufüchsen für Anzeigenaquirierung genutzt wurden, so dass Ausgaben des Bla manchmal für unglaubliche unter 10 € entstehen konnten (und da steht immer unentgeltliche Arbeit dahinter).

Renate schreibt, Klaus macht all diese tollen Fotos und das Layout und beide zusammen all die vielen Zwischenschritte, die nötig sind und die mir gerade nicht einfallen, all dies ruhig und bescheiden, gerade mal eine halbe Seite im Bla wollten sich die beiden teilen, das geht gar nicht, ich musste auf einer Doppelseite bestehen, eigentlich hätte ich gerne eine ganze Ausgabe über die beiden gehabt, ich jedenfalls wünsche mir für diese Welt mehr Renates und mehr Klausens, Sozialismus eben.

Anna Wunsch

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



Bernhard Kaemena zeigte uns den neuen Stall und die neue Melkanlage.

Kaemena-Eis aus dem Blockland

Vier Generationen unter einem Dach

Kaemena-Sohn Harje und seine Frau Birte. Er macht das Eis und sie ist für den Käse zuständig.

Zu unserer Hofführung bei winterlichen Temperaturen im Februar begrüßten uns Bernhard und Heike sowie Harje und Birte in ihrer Eisdiele im ehemaligen Kuhstall. Da die Eissaison erst am 22. März wieder beginnt, hatten alle genug Zeit für uns. Dabei erlebten wir sofort, was den Betrieb ausmacht: Wertschätzung der Tradition – der Hof in neunter Generation mit den schönen alten Gebäuden, der enge Zusammenhalt als Familienbetrieb - und die Aufgeschlossenheit für Neues. Es finden jedes Jahr 10 Kunstausstellungen statt, oft verbunden mit besonderen Kulturangeboten wie Konzerte oder Lesungen.

Der Betrieb hat mehrere Standbeine: 70 Milchkühe und eigene Nachzucht, 70 Hektar Land, um die Tiere zu ernähren, fünf Ferienwohnungen, die sogar im Winter ausgebucht sind, und die Eisherstellung.

Die Verantwortlichkeiten sind klar geregelt: Bernhard Kaemena, jetzt 57 Jahre alt, ist für die Landwirtschaft zuständig, seine Frau Heike für Buchhaltung und Ferienwohnungen, Sohn Harje fürs Eis, seine Frau Birte organisiert die Käseproduktion durch die fahrbare Käserei und Tochter Frauke kümmert sich um Hofführungen für Schulklassen und Kindergruppen. Großvater Bernhard Kaemena sagte später noch kurz Hallo im Vorbeigehen. Seine Frau Imogen und auch die erst letztes Jahr geborenen Zwillinge Jost und Thade von Harje und Birte ließen grüßen.

Bernhard berichtet, dass er in den 90iger Jahren den Hof auf ökologischen Landbau umstellte, 2005 erfolgte die Zertifizierung. Wie reagierten die konventionellen Landwirte aus der Nachbarschaft darauf? Das Blockland scheint was ganz Besonderes zu sein – es wurde vor 900 Jahren durch holländische Siedler entwässert. Alle Höfe waren fast gleich groß. Angefeindet wurden Kaemenas nie, inzwischen gibt es fünf Biohöfe. Immer hat man sich gegenseitig geholfen. Bis heute gibt es Einkaufsgemeinschaften, z. B. eine Maschinengemeinschaft, in der 25 Bauern zusammen teure Maschinen

Heike Kaemena zapfte die Milch für den Tee direkt aus dem Tank neben dem Melkraum. Sie ist für die Buchführung und die Ferienwohnungen zuständig.

anschaffen und ein Maschinenwart sich um die Geräte kümmert.

Die Hofstelle existierte schon im 14. Jahrhundert. 1840 konnte der Hof durch die sogen. Bauernfreiheit vom Ururgroßvater freigekauft werden. Vorher mussten immer hohe Abgaben an Bremen gezahlt werden. Bernhard erzählt von den verschiedenen Entwicklungsschritten des Hofes – immer wenn die Nachfolge gesichert war durch die Geburt der nächsten Generation, wurden größere Anschaffungen oder Bauvorhaben getätigt wie der Kauf des ersten Schleppers 1956, der Bau eines neuen stabilen Kuhstalles (das heutige Cafe), Anschaffung der Melkmaschine, Vergrößerung der Kuhherde und in den 1980iger Jahren der Bau des Boxenlaufstalles. Mitte der 90iger Jahre wurden die ersten Ferienwohnungen umgebaut – sie wurden schnell zum Erfolg. „Da kamen die Gäste – und die haben sich bedankt! Das kannte man als Bauer ja gar nicht!“ erinnert sich Bernhard. Inzwischen gibt es neun Blocklandhöfe, die Ferienwohnungen vermieten – und da hat man gleich wieder eine Gemeinschaft für die Vermarktung gebildet.

Jetzt wurde ein neuer Boxenlaufstall gebaut. Er ist besonders flach, damit man vom Deich drüber weg in die Landschaft sehen kann. Wir wunderten uns, dass der Stall oben z. T. offen ist – aber das ist gerade gut, denn die optimale Temperatur für Rinder sind plus fünf Grad. Viele Details sorgen dafür, das sich Kaemenas Tiere wohl fühlen, es gibt eine Kuhbürste zur Massage und Gummimatten auf den Böden mit automatischer Mistentfernung oder Stangen zur Abgrenzung der Boxen aus Kunststoff, das sei angenehmer und nicht so kalt am Tierkörper. Im Stall bewegen sich die Kühe frei. Sie werden hier alt, bis zu 17 Jahren. Für die Nachzucht sind immer Kälber auf dem Hof. Wenn zu viele da sind, werden sie an andere Betriebe verkauft, ebenso Bullenkälber nach 14 Tagen.

An der automatischen Kuhbürste im neuen Kaemenastall herrscht immer großer Andrang.

Im Winter werden die Kühe mit eigener Silage gefüttert. Kraftfutter wird über die Einkaufsgemeinschaft von Biomühlen zugekauft. Bernhard ist zufrieden mit der Kreislaufwirtschaft des Hofes, so steht man in gutem Einklang mit der Natur.

Der neue Melkstand ist anders angeordnet als üblich: die Kühe stehen seitlich zum Melker, können ihn gut sehen, sind deshalb ruhiger und treten nicht mehr aus. Im Sommer kann man durch eine große verglaste Tür beim Melken zugucken, das sei besonders für Kinder spannend. Von den 520 000 Liter Milch pro Jahr braucht man 20 000 Liter fürs Cafe, davon 16 000 Liter für Eis, 500 000 Liter werden an Dehlwes geliefert.

Auch für die Energieversorgung wird allerlei gemacht. Es gibt eine Photovoltaikanlage und mit der Bremer Energiegenossenschaft entwickelt man ein Modellprojekt mit kleinen Windrädern, die nur 15 bis 18 m hoch sind mit vereinfachter Bedienung.

2005 tagte der Familienrat, es ging um Käse oder Eis. Niemand sprach sich für Käse aus, also begann Heike zunächst mit einer kleinen Eismaschine. „Das sprach sich so schnell rum“, erinnert sich Heike, „schon um 14 Uhr standen die Leute Schlange!“ 2007 konnte die Eisproduktion auf Bio umgestellt werden. Die Nachfrage wuchs, alle zwei Jahre wurde eine weitere Eismaschine angeschafft. Während Eissalons oft Wasser und Pulver mischen, sind hier nur Originalzutaten drin: die eigene Milch, Sahne von Dehlwes , Rohstoffe wie Haselnussmus von Rapunzel, Tiefkühlfrüchte von NKK oder Kornkraft, alles selbstverständlich ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe! Vor allem Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis muss immer sein. Harje schwärmt von den aromatischen Erdbeeren von Rennig Söffker, der im Sommer selber liefert und Eis abnimmt. 18 Sorten sind in der Vitrine im Cafe vorrätig. Aus dem eigenen Garten kommen Fliederbeerblüten, Birnen und Quitten. Viele Pflaumen- und Apfelbäume wurden gepflanzt, um mehr eigenes Obst zu haben.

Woher kommt der kleine Hase im Kaemena-Logo? Fressen Hasen gerne Eis?
Nein – bei Ausschachtungsarbeiten für den Bau eines neuen Altenteilerhauses für die Großeltern wurde eine 200 Jahre alte, kleine Tonscherbe gefunden, auf die in blauer Farbe dieser kleine Hase gemalt ist. Sie muss etwas bedeutet haben für diese alte Hofstelle – so wurde sie kurzerhand als Markenzeichen für das Eis erwählt. Auch das hübsche handbemalte Geschirr im Cafe ziert dieser Hase.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
23 März 2015

Bisher wird das ganze Eis in dem viel zu engen Eislabor hinterm Cafetresen hergestellt. Immerhin 30 bis 40 Sorten gibt es pro Saison. Demnächst zieht man um in einen größeren, abgetrennten Teil des alten Melkstandes. Die Milchmischung wird zunächst auf 75 Grad pasteurisiert. Dann wird umgefüllt in ein Rührwerk, dessen Außenwände mit Kältemitteln auf minus 10 Grad runtergekühlt sind. Per Hand wird anschließend in Schalen gefüllt, Etiketten drauf geklebt – fertig zum Ausliefern!

2014 war ein prima Eisjahr wegen des guten Wetters – 30 000 kg Eis wurden verkauft! Ab 22. März ist es dann wieder so weit mit einem tollen Angebot im Hofcafe. Da wird es saisonal sicher wieder besondere Eissorten geben. Harje tüftelt ständig an neuen Kreationen herum zur Verkostung mit der ganzen Familie.

Bei uns im Laden haben wir das ganze Jahr über verschiedene Sorten im Gefrierschrank.

RR

Zeitschrift CONTRASTE mit Beitrag über unsere EVG

CONTRASTE ist die einzige überregionale Monatszeitung für Selbstorganisation. Seit 1984 ist sie Sprachrohr und Diskussionsforum der Alternativen Bewegungen. Die aktuelle Ausgabe von Februar 2015 hat das Schwerpunktthema EVG's und Solidarische Landwirtschaft.

- Wolfgang Stränz: Dynamische Entwicklung gewinnt an Fahrt. Preisgestaltung zur Kostendeckung der Hofwirtschaft
- Peter Bargfrede: "Was wir wollten, was wir wurden". Die Bremer EVG: Ökologisch - Regional - Fair
- Harald Müller: VEG Kernbeisser eG Braunschweig. Von der Food-Coop zur Genossenschaft mit Vollsortiment
- Hanna Ermann: Tagwerk eG Dorfen. Eine regionale Öko-Unternehmenskooperation. 30 Jahre Verbraucher-und-Erzeuger-Genossenschaft
- Klaus Lorenzen: EVG Landwege eG Lübeck. Stärkung der Erzeuger in der Region. Mit politischem Engagement professionell verkaufen
- Burghard Flieger: "An ihren Früchten werdet ihr sie erkennen" Genossenschaften im Biolebensmittelsektor als Pioniere
- Uwe Ciesla: Kommune Finkenburg. Wie gelange ich in die Kommune meiner Wahl?

www.contraste.org

RR

Urlaub auf unseren Erzeugerhöfen

Unsere Mitgliedshöfe liegen alle in schönster Umgebung, genau richtig für einen Wochenendausflug oder Fahrradtouren. Die folgende Übersicht zeigt, wo man mit Voranmeldung übernachten kann. *RR*

NATUR PUR
Urlaub am Meer bei Cuxhaven bei Ada Fischer mit Stärkung im Melkhus

Biolandhof Fischer
Arenscher Str. 56
27476 Cuxhaven-Arensch
www.biolandhof-fischer.de
Tel. 04723 3201

Direkt an der Oste mit weitem Himmel über grünem Deichland bei Roland und Ingrid Brünjes

Milchschafhof Brünjes
Ostendorfer Str. 51
27432 Bremervörde-Ostendorf
www.milchschafhof-bruenjes.de
Tel. 04769461
milchschaf@t-online.de

Südlich von Bremen: Mit dem Rad ca. 30 km nach Martfeld zu RENNIGsHOFF. Besonders schön zur Spargel- und Erdbeerzeit. Übernachten in Gästezimmern.

Rennig Söffker
Kirchstrasse 2-6
27327 Martfeld
www.muehlenspargel.de
Tel.: 04255/366 , 0172/4206740
mail: info@rennigshoff.de

Im gleichen Ort liegt der sehr malerische Hof der Hollener Bäcker, wo man gerne auf der Wiese zelten und die sanitären Einrichtungen nutzen kann.

Steinofen-Backstube Hollen GmbH
Hollen 25
27327 Martfeld
www.steinofenbackstube.de
Tel. 042551231

Gerade mal 5 km entfernt liegt die nächste Unterkunft in reizvoller Umgebung: Biohof Meyer-Toms mit Übernachtung im Bauwagen oder Tippi-Zelt. Frühstück kann im Hof-Cafe bestellt werden

Hermann Meyer-Toms
Kiebitzheideweg 6
27327 Schwarme
www.biohof-meyer-toms.de
Tel. 04258241
mail: hm-toms@web.de

Noch etwas weiter südlich bei Nienburg/Weser, ca 7 km von der Weser entfernt, liegt der Hof von Stephan Hamann und Heidi Kowalski. Etwas ganz Besonderes bietet sich zum Übernachten an: ein Schäferwagen, aber auch eine schöne Ferienwohnung.

Biolandhof Schwarzes Moor
Buchholz, Am Stührberg 4
31609 Balge
www.hofschwarzesmoor.de
Tel. 05022891226
mail@hofschwarzesmoor.de

Zu jeder Jahreszeit einzigartig: das Blockland an der Wümme mit Ebbe und Flut, weiter Landschaft und erholsamer Ruhe bei Familie Kaemena. In den alten Hofgebäuden sind 5 liebevoll eingerichtete Ferienwohnungen umgebaut worden.

Kaemena
Niederblockland 6
28357 Bremen
www.kaemena-blockland.de
Tel. 0421273368
info@kaemena-blockland.de

Und wer mal Urlaub machen will bei unserer Käsegenossin in den italienischen Alpen, der findet bei Silke eine Bleibe. Beim traditionellen Almleben und Käsemachen kann gerne mitgearbeitet werden.

Silke Derlien und Giuseppe De Giuli
Frazione Bisogno 6
28865 Crevoladossola (VB)
Italien
017655366928
silke.derlien@posteo.eu

Hein Hanken vor seinen Kartoffelkeimkästen.

Warum die schlausten Bauern die kleinsten Kartoffeln haben...

Klein Linda von Hein Hanken

Wie oft haben wir uns schon im Laden gewundert, dass die leckeren Lindakartoffeln dieses Jahr allesamt so klein sind! Also hab ich Hein Hanken gefragt, warum das so ist.

Es liegt an den extremen Witterungsverhältnissen Ende April – sintflutartige Niederschläge, Hagel, Starkregen mit bis zu 40 /50 ml pro qm. Und das kurz hintereinander vier Mal genau auf Heins Feldern – fünf km weiter gab es gar keine Niederschläge! Der Starkregen verschlemmt den schluffhaltigen Mutterboden. Ohne Sauerstoff im Boden findet kein Bodenleben statt. Die Nährstoffaufnahme ist somit stark geschwächt.

Davon hat sich der Boden nicht mehr erholt und die gestressten Kartoffeln auch nicht. Die Krautfäule, ein Pilz, konnte sich auf den Blättern gut ausbreiten und verhinderte ein harmonisches Knollenwachstum. Dabei waren die Kartoffeln gerade letztes Jahr besonders gut vorgekeimt. Das hätte bei besserem Wetter einen vier- bis fünffachen Ertrag als normal ergeben. Durch den Pilzbefall konnten nicht alle Knollen ausreichend mit Nährstoff versorgt werden – sie blieben klein. Hein tröstet sich und uns: „Dafür sind Qualität und Haltbarkeit ausgesprochen gut!“ Die neuen Pflanzkartoffeln zum Vorkeimen liegen schon bereit für die nächste Ernte. Wir drücken die Daumen, dass in diesem Jahr die entscheidende Wachstumsphase gut gedeiht!

RR

Foto Friedrun Hoffmann-Axthelm

Am 18. Januar 2015 waren unsere Genossinnen und Genossen bei der vierten "Wir haben es satt!"-Demonstration in Berlin dabei, bei der 30 000 Menschen für eine bäuerlich-ökologische Landwirtschaft auf die Straße gingen.

RR

Vorgestellt

Margot Müller und Henning Höpken

Genossenschaftsfans schon als Kinder

Schon als Kinder erlebten sie Genossenschaften positiv, später als Arbeitgeber und jetzt bei uns – das war für mich der rote Faden in meinem Gespräch mit Margot und Henning.

Wie lange seid ihr bei uns Mitglied?

Margot: Seit kurz nach der Gründung 1989 – wir hatten das Plakat mit dem SpielzeugLKW und Obst drauf gesehen (s. Broschüre 25 Jahre Bauernladen, S.9), sind in den Laden und gleich Mitglied geworden. Eine Genossenschaft, in der Einkaufende und Bauern gemeinsam einen selbstorganisierten Laden organisieren, fanden wir toll.

Das Genossenschaftsprinzip bedeutet euch viel, oder?

Henning: Allerdings! Ich bin in der Kleinstadt Brake /Unterweser aufgewachsen. Mein Vater arbeitete bei der Raiffeisengenossenschaft, da durfte ich schon als Kind Futtermittelsäcke abfüllen und mit „meinem Freund“ Harry, dem LKW-Fahrer, zum Ausliefern zu den Bauern fahren. Mit 14 hielt ich mein erstes Referat zum Thema „Friedrich Wilhelm Raiffeisen und die Bedeutung der genossenschaftlichen Landwirtschaft“. Das Prinzip 'Einer für alle, alle für Einen' hab ich erlebt und finde es prima. Ich bin auch froh, dass ich als Kind das alles so mitgekriegt habe. Wir hatten eigene Kartoffeln, Wurzeln, Erbsen und Bohnen, Schweine und Hühner. Meine Oma nebenan hatte ganz viel Obst, Nüsse haben wir beim Nachbarn geklaut. Milch wurde vom Bauern geholt und einmal im Monat fuhr ein Nachbar 1 ½ Stunden mit dem Fahrrad nach Rodenkirchen, um einen großen Klumpen Butter zu holen.

Margot: Meine Eltern hatten einen Vollerwerbshof im Ammerland. Ich war die Zweitälteste von sechs Geschwistern, vorm Spielen mussten wir immer erst mithelfen. Mein Vater war im Vorstand der Raiffeisenbank, lieferte Milch an die Molkereigenossenschaft und war dort auch aktiv. Es gab für uns Kinder immer schöne Kalender mit den drei Schweinchen vorne drauf (beide lachen) und Hefte zum Ausmalen.

Ihr seid beide nicht auf dem Land geblieben – was habt ihr nach der Schule gemacht?

Margot: Ich hab in Oldenburg meine Ausbildung zur Industrie- und Verlagskauffrau gemacht, da war ich selbstverständlich in der IG Druck aktiv. Danach war ich Buchhändlerin und hab als Fachfrau für Marketing in Werbeagenturen gearbeitet. 1975 zog ich nach Bremen. Seit 10 Jahren bin ich freiberuflich mit eigener Redaktion.

Wie geht dir das mit der Selbstständigkeit?

Ich finde das super, ich kann selbst bestimmt arbeiten und hab mein Büro in einer Bürogemeinschaft im Viertel. Ich hab aber auch den großen Vorteil, dass ich durch meine vorherigen Jobs in der Branche ganz viele Kontakte habe und bestens vernetzt bin. Allerdings muss man immer am Ball bleiben, darf sich nie hängenlassen, nicht allzu lange Urlaub machen. Es ist schon so: man arbeitet selbst und ständig!

Henning: In Brake hab ich Speditions- und Schifffahrtskaufmann gelernt, wie sich das in der Hafenstadt damals anbot. '74 bis '77 hab ich Betriebswirtschaftslehre in Bremen studiert. Zwischendurch viel gejobbt, u.a. bei Jacobs, Druckereien und im Baustoffhandel. Nach Studienabschluss war ich zwei Jahre bei Warnke Eiscreme – war toll, freitags konnten wir Brucheis mitnehmen, so viel wir wollten. Jetzt bin ich bei der Zedach-Gruppe, einer bundesweit aufgestellten Genossenschaft für Bedachungsgroßhandel, und mach dort Werbung, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit - schon seit 34 Jahren.

Wann habt ihr euch kennengelernt?

Margot: Im Mai 1971.

(Dann schwelgen beide in Jugenderinnerungen) Wir waren die Woodstock-Generation, haben voll die Hippiebewegung mitgemacht mit langen Haaren, gehäkelten Ponchos, Cordhosen statt Blümchenkleid und Greenpeace. Mit Zelt und wenig Geld sind wir durch die Welt gereist – im 2CV in 14 Stunden von Brake nach Paris oder im VW-Bus nach Marokko, war ne tolle Zeit.

Henning, wir kennen dich als Sänger mit Band, wie kamst du dazu?

Es wurde zuhause viel gesungen. Mein Vater spielte Mundharmonika, mein Onkel Quetschkommode. Ich hab für mich alleine ein bisschen Gitarre gespielt. Aber so richtig mit Band, das war erst später in Bremen, vor ca. 20 Jahren. Jetzt bin ich Frontmann oder besser „Rampensau“ bei der Number One Band. Das ist ja auch so toll am Bauernladen – da sind so viele MusikerInnen dabei, ich kenne allein fünf, die in Bands mitspielen.

Margot, machst du auch Musik?

Nein – aber ich höre gerne Musik, Klassik, Jazz, Rock, und wir gehen oft ins Theater oder in die Oper. Denn damit sind wir ja auch groß geworden, Sartre, Brecht oder absurdes Theater.

Habt ihr auch mal Ladendienst gemacht?

Margot: Nein, das haben wir nicht geschafft, dafür sind wir beruflich zu sehr eingespannt.

Oft kaufen wir nur samstags für die ganze Woche ein. Früher kamen wir uns manchmal komisch vor im Laden, wir in unseren normalen Büroklamotten – die anderen kannten sich alle. Wir hatten erst das Gefühl, die wollen lieber unter sich sein. Aber nach und nach legte sich das. Auch das ist Genossenschaft.

Henning: Jetzt ist das ein prima Gefühl, im Laden mit tollen Leuten zusammen zu sein, da wird sachlich, aber auch mit Humor diskutiert. Wir kaufen unseren gesamten Lebensmittelbedarf dort, sind oft bei Generalversammlungen dabei, fahren mit zur Demo nach Berlin, helfen beim Keramikmarkt, haben die Broschüre

zum 25jährigen Jubiläum gemacht und ab und zu schreiben oder fotografieren wir für den Bla.

Und wir sind begeisterte Cafegäste. Das schmeckt immer so lecker, es gibt nette Unterhaltungen, manchmal interessante Informationen, es wird gelacht – das ist ein richtig schöner Anfang vom Wochenende.

Margot *(lacht)*: Freitags arbeite ich auf keinen Fall zu lange, ab 15 Uhr werde ich nervös, denn gegen 18 Uhr gibt's vielleicht nichts mehr im Cafe!

Euer Lieblingsprodukt?

Henning: Dass es endlich Kaemena-Eis bei uns gibt! Dafür hab ich vor zwei Jahren auf der Breminale mit Petra Schröder geworben und gesagt: „Ich sorg schon dafür, dass es verkauft wird.“ Hat ja auch geklappt!

Schon mal vormerken:

Number One Band mit Henning
am 24. November im Meisenfrei.
www.number-one-band.de

Die Fragen stellte Renate Richter

EVG-Generalversammlung

Donnerstag, 18. Juni 2015
um 19 Uhr
im Lagerhaus

Besuch der EVG Landwege in Lübeck

Samstag, den 25. April 2015
mit gemeinsamer Zugfahrt, nähere Infos im Laden
EVG LANDWEGE eG
23556 Lübeck
www.landwege.de

Keramikmarkt

20. und 21. Juni 2015
in den Wallanlagen
Wir machen wieder einen Stand mit Kaffee und Kuchen

Neil Young Lieder

mit unserem Genossen Marco Thiede
Freitag, 17. April
um 19 Uhr
im Café Lisboa
Friedrich-Ebert-Straße 121

Mein Lieblingseintopf

Steckrübensuppe

Für acht Portionen nehme ich

1 Steckkrübe

3 Möhren

2 Porreestangen

1 Petersilienwurzel

1 daumengroßes Stück Ingwer

1 große Zwiebel

1 halbe Sellerieknolle

8 Kartoffeln

100 g Räucherspeck

4 frische Bregenwürste oder frische grobe Bratwurst

1 Bund krause Petersilie

3 Lorbeerblätter

4 Nelken

Salz und weißen Pfeffer

Speck in Würfel schneiden und langsam im Topf auslassen.
Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel würfeln und im Fett anschwitzen. Ingwer reiben und dazu geben.
Steckrübe und Kartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Ebenfalls kurz mitdünsten. Dann mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist. Lorbeerblatt und Nelken hinein und salzen.
Dann ca. 30 Minuten köcheln, bis alles weich ist aber noch Biss hat. Die letzten 15 Minuten die Wurst mitkochen.
Porree putzen, in feine Streifen schneiden und am Ende der Garzeit nur in der Suppe ziehen lassen. Mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer für die passende Schärfe sorgen. Wurst in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Petersilie hacken und vor dem Servieren über die Suppe streuen. Dazu eine Scheibe kräftiges Landbrot.

KD

Hof Mühlenberg
Ökologischer Landbau

Hof Mühlenberg
Familie Hasselbring
Bramstedter Str. 10
27628 Hagen-Kassebruch
Telefon 04746725335
E-Mail hof-muehlenberg@ewetel.net
www.hof-mühlenberg.de

Hofladen
Freitags 9 – 12 und 15 – 18 Uhr
Samstags 9 – 12 Uhr