bla

Der BauernLadenAnzeiger

24 Juni 2015

Sortenreine Apfelsäfte von Eckart Brandt

EVG Landwege in Lübeck

Townside Hostel: zweites Haus und mehr Gäste

Was ist Lenz?

Vorgestellt: Wolfgang Bielenberg

Söbbeke an Bongrain verkauft

Grüße von Silke

Miriam Wurster: Gewalt im Alltag

Blubb! Solidarität der Schnellsten und Frechsten?

Hackfleisch-Brokkoli-Auflauf

Endlich wieder im Laden: sortenreine Apfelsäfte von Eckart Brandt

Ich finde sie so köstlich, all die verschiedenen Apfelsaftaromen vom Cox Orange, Holsteiner Cox, Filippa, Martini, Finkenwerder Herbstprinz, Altländer Pfannkuchen, Schöner von Boskoop, Celler Dickstiel und Seestermüher Zitronenapfel. Noch dazu diese wohlklingenden Namen! Also rief ich Eckart Brandt im Alten Land an, um wieder welche zu bestellen. Aber es gab keine Liefermöglichkeit. Eckart fährt nur einmal im Jahr nach Bremen

und beliefert die Maiskolben Food-Koop in der Neustadt und uns, das war im Januar. Da wir nicht so viel Lagerkapazität haben, waren unsere Säfte im Frühjahr viel zu schnell alle. Nur die leckeren Fruchtaufstriche und Apfelgelee stehen dauerhaft in unserem Regal.

Kurz entschlossen verabredeten Klaus und ich einen Besuch bei Eckart zum Abholen der Saftkisten – und trafen uns auch gleich mit ihm in seinem neuen Boomgarden Park Helmste für ein Gespräch. Eckart ist seit 1989 Mitglied bei uns. Damals begann er mit dem Bio-Obsthof und suchte Absatzmöglichkeiten.

Am 20. Mai machten wir uns auf den Weg. Eine Verabredung in der Woche zuvor musste Eckart verschieben, weil das Fernsehen kam – eine 45minütige Sendung über ihn gab es bei „Das“ auf NDR am 13. Mai.

Es war ein Vergnügen, Eckart zuzuhören, der mit Humor und Schalk erzählte, während wir durch den Boomgarden Park spazierten. Eckart will nächstes Jahr mit 67 Jahren in Rente gehen. Das passt gut, weil dann die Pacht seines bisherigen Obstgartens in Großenwörden abläuft. Eckarts Frau Judith Bernhard hat im November 2012 das Land in Helmste geerbt. Es ist kaum zu glauben, dass hier vorher ein Maisfeld war. Jetzt grünt und blüht es. Ganz verschiedene Bäume, Pflanzen, Kräuter wurden angepflanzt, um viele Insekten anzulocken und besonders Bienen etwas zu futtern zu bieten nach der Obstblüte. Es gibt Hecken mit Berberitzen, Kornelkirsche, Faulbaum. Das schmalblättrige Weidenröschen blüht bis in den Herbst. Besondere Wildpflanzen gibt es bei der Firma Rieger-Hofmann. Ich war sehr beeindruckt, wie viel Geld man da investieren muss – z.B. 6000 EUR für Blumenwiesen-Saatgut! Wie mühsam es ist, winzige Samen von Hand zu sammeln, konnte ich mir dann doch vorstellen.

In ganz kurzer Zeit stellte sich im Boomgarden Park der Erfolg ein: Es gibt ganz viele Insekten und Schmetterlinge. Eckart fragt sich, wo sind die eigentlich vorher?

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

Wir haben viel gelernt bei Eckart: die Hälfte aller Wildbienenarten sind Bodenbrüter. Erlen sind Leguminosen und sammeln Stickstoff, eine gute Ergänzung für die Apfelbäume. Apfelbäume sind Rosengewächse. Wildäpfel haben sogar Dornen. Verschiedene Sorten sind nötig zur Befruchtung. Im Boomgarden Park sind inzwischen 700 Bäume mit alten Sorten (Äpfel, Kirschen, Birnen), manchmal zwei und mehr Sorten auf einem Stamm.

Wie werden Apfelbäume vermehrt? Nicht über Kerne, wie man sich das als Laie vorstellt. Im Winter werden einjährige Zweige als Vermehrungsholz geschnitten und im Frühjahr auf Unterstämmchen gepfropft. Das Wetter muss mitspielen – kein Regen beim Aufpfropfen, denn die Schnittstelle darf nicht nass werden. Aber junge Bäume haben noch keine Saugwurzeln und brauchen viel Wasser. Wie gut, dass man mit BINGO-Lottomitteln einen Brunnen bohren konnte. Dann ist langer Atem erforderlich. Erst nach zwei bis zehn Jahren tragen die Bäume Früchte.

Eckart klagte über die vielen Wühlmäuse. Der Terrier Jack spürt viele auf, Greifvögel aber auch. Damit sie an die Mäuse rankommen, müsste man eigentlich die bunte Blumenwiese mähen. Eckart wird erst mal nur um die Bäume herum mähen und sehen, ob das ausreicht.

Wie schafft man die viele Arbeit? Es gibt ehrenamtliche Helfer, z.B. einen pensionierten Lehrer, der mit hohem Engagement dabei ist. Eckart freut sich über Unterstützung, die die Arbeit erleichtert. So konnte mit Spendengeldern Saatgut gekauft werden, durch eine REWE-Spende ein passender Mähhäcksler. Aus dem Geld von einem NABU-Fördertopf (Aktion 50 Ct-Spende pro Honigglas) wurde ein Fräser zum Umgraben angeschafft . Es gibt ein Stück Land, auf das jede/r der behinderten Menschen eines Projektes in Hasefeld selber einen Patenbaum gepflanzt hat. Jede/r kann Baumpate werden: Mit einmalig 150 EUR sichert man für 10 Jahre die fachgerechte Versorgung einer alten Sorte.

Wie geht das alles finanziell, kann man davon leben? Eckart: Man verdient sich keine goldene Nase dabei, aber wir kommen über die Runden. Äpfel verkaufen sich gut samstags auf dem Wochenmarkt in Buxtehude, im Herbst auf dem Markt in Hamburg am Chilehaus. Verdelte junge Apfelbäumchen werden verkauft, Eckart hält Vorträge (in diesem Jahr ist er sogar Expobotschafter in Mailand!) und verdient an seinen Büchern. Gerade wird „Mein großes Apfelbuch“ neu überarbeitet und erscheint Ende August. Seit 10 Jahren gibt es einen eigenen Inernet Versand, über den die Apfelsäfte, aber auch Fruchtgelees und -aufstriche bestellt werden können. Die machen Eckart und Judith selber, auch für Manufactum wurde letztes Jahr aus einer aromatischen alten Kirschsorte Marmelade gemacht. Aber alte Kirschsorten sind wie die Äpfel in großer Gefahr, wenn alte Bauern keine Nachfolger haben. Kirschbäume werden dann oft schnell gefällt und das Land anders genutzt.

Anfangs haben ihn die Nachbarn als grünen Spinner abgetan. Aber nach 30 Jahren engagierter Arbeit hat es Eckart geschafft, dass man ihm mit Verständnis und Respekt begegnet. Vielen ist inzwischen klar, dass es wichtig ist, alte Sorten zu erhalten.

RR

Eckart Brandt und Judith Bernhard
Im Moor 1
21712 Großenwörden
Boomgarden Park
21717 Helmste
www.boomgarden.de
www.boomgardenshop.de

EVG Generalversammlung

Mittwoch, 17. Juni
19 Uhr
im Lagerhaus, 3. Stock

Bremer Keramikmarkt

20. und 21. Juni
11 bis 18 Uhr
Bauernladenstand mit Kaffee und Kuchen.
In den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle.

5 Jahre Cafetreff im Bauernladen

Freitag, 26. Juni
16 bis 18 Uhr

Die etwas andere EVG - Landwege in Lübeck

Vieles fing so ähnlich an wie bei uns: 1988 gegründet, um Bio-Lebensmittel zu verkaufen, die direkt aus der Region stammen und Gründung einer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft mit heute rund 35 Mitgliedshöfen aus dem Lübecker Umfeld. Und doch ist die Entwicklung eine ganz andere: es gibt vier große Landwege-Bio-Supermärkte In Lübeck, einen in Bad Schwartau – da gibt es alles, was KundInnen aus dem Bio-Vollsortiment sich wünschen, mit breiten Gängen zwischen den vielen Regalen und neuerdings mit Bistro, wo es Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen gibt. Offensichtlich ist es den Landwege-GenossInnen sehr gut gelungen, in den verschiedenen Stadtteilen rechtzeitig das Bio-Marktangebot zu besetzen.

Peter Bargfrede, Margot Jordan, Petra Schröder, Gudrun Tolle und ich lernten bei unserem Besuch drei Märkte kennen. Überall waren viele Bistrotische besetzt und kleine Schlangen an den Bistrokassen. Dafür wurde eine eigene Küche eingerichtet und entsprechendes Personal eingestellt.

Klaus Lorenzen und Tina Andres vom geschäftsführenden Vorstand nahmen sich viel Zeit für uns. Besonders stolz ist Tina auf den selber kreierten Burger (Name????), den auch wir sehr lecker fanden.

Einige Zahlen verdeutlichen den Unterschied zu uns: 180 Käsesorten, 107 MitarbeiterInnen, 9 Auszubildende, 12 Millionen Euro Umsatz, Verkauf an alle (Mitglieder bekommen Dividende).

Beeindruckt hat uns, dass im vergangenen Jahr 16 Mitgliedshöfe mit einigen MitarbeiterInnen besucht wurden. Auszubildende verbringen mal eine ganze Seminarwoche auf einem Hof und MitarbeiterInnen nehmen regelmäßig an Seminaren für Warenkunde teil, um die KundInnen gut beraten zu können. Interessant war auch, dass inzwischen viele weitere Genossenschaftsanteile gezeichnet wurden, denn es gibt jedes Jahr Dividende, eine gute Geldanlage also. Dadurch war ganz viel Eigenkapital für die Eröffnung des letzten Supermarktes vorhanden, man brauchte keine Bankkredite. Mitglied wird man mit 50 Euro Aufnahmegebühr und mindestens einem Genossenschaftsanteil von 50 Euro.

Laut Satzung trifft sich zweimal im Jahr die Bauernversammlung und berät insbesondere über die Aufnahme neuer Erzeuger, Vertriebskonzepte und eine verbindliche Produktaufteilung und Anbauplanung unter den Erzeugern. 30 % des Umsatzes sind Waren der Mitgliedshöfe, bei Fleisch, Wurst und Brot sogar 80 bis 90 %. Im siebenköpfigen Aufsichtsrat sind drei Erzeuger und ein Mitarbeiter, er trifft sich alle zwei Monate.

Wie bei uns diskutieren auch die Landwege-GenossInnen immer wieder Fragen wie: Andechser oder Söbbecke sind nicht regional, trotzdem verkaufen? In Schleswig-Holstein gibt es kaum Alternativen, für Andechser spricht, dass die Firma eine Demeter-Linie habe und mehr an den Erzeugern dran sei...Wagner-Pizzen sind nicht mehr im Sortiment, seit Nestle das übernommen hat. Sind alle Höfe zertifiziert? Auch hierbei geht man pragmatisch vor: fast alle Höfe sind in Verbänden, ein kleiner Betrieb, den man persönlich gut kennt, aus Geldgründen nicht.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
24 Juni 2015

Inzwischen wird Landwege sehr gut in der Öffentlichkeit wahrgenommen. Werbung und Ladeneinrichtungen sind professionell gestaltet. Einige Sprüche brachten uns zum Lachen: Das roggt... die Lübäcker.... Vegan - tierisch lecker.

Landwege ist Mitglied im Einzelhandelsverband IHK, hat dort einen Preis gewonnen, ist im Bundesverband Naturkosten Naturwaren BNN, macht bei der Berliner Agrar-Demo mit, kooperiert mit Kinos, politischen Gruppen gegen Gen-Technik oder macht mit bei dem FairBio Regionalmarkt auf dem Hansetag im Mai.

Margot Jordan, Petra Schröder und Gudrun Tolle im Gespräch mit Tina Andres (von links).

Auch ein Besuch in der wunderschönen Altstadt Lübeck lohnt sich! Mit Besuch im Landwege - Mitgliedsbetrieb Das Freibackhaus in der Glockengießerstr. 42, dem ersten Bio-Betrieb in der Stadt, wo bereits seit 1203 gebacken wird. Und mit vielen anderen sehenswerten Zielen: Dom, Rathaus, Niederegger-Marzipan-Cafe, einem Puppenmuseum mit Marionettentheater, Bummel am Wasser entlang... Julia Jalaeefar kann übrigens ein nettes Hotel empfehlen!

RR

„Unser“ Townside Hostel mit zweitem Haus und mehr Gästen

Die Townside Hostel GmbH, an der wir Anteile besitzen, hat sich inzwischen vergrößert. Nachdem wir im Juni 2011 in Bla 8 zum ersten Mal über das Hostel berichteten, wollten wir bei einem Besuch etwas über die aktuelle Entwicklung erfahren. Guntram Schwotzer, Peter Bargfrede, Jan Saffe und Monika Baalmann und ich sprachen mit der engagierten Geschäftsführerin Melanie Augat.

Im letzten Jahr wurde das Nebenhaus dazu gemietet. Es gibt jetzt 25 Zimmer mit 90 Betten. Man kann mehr Gruppen aufnehmen und hat ein breites Angebot an verschiedenen Kategorien. Das geht von Komfort Doppel- und Einzelzimmern mit eigenem Duschbad bis zu 7 bis 10-Bettzimmern mit Etagenbad zwischen 15 und 64 EUR. Frühstück kostet extra 5,50 €. Durch die gute Belegungsquote von ca. 70 Prozent konnte 2014 wieder ein Gewinn ausgeschüttet werden, von dem auch die EVG profitiert mit einer Dividende von 2469,63 €.

Melanie berichtete stolz, dass das Hostel bei booking.com einen Award for Excellence erhielt. „Wir hatten 8,1 von 10 Punkten aus über 200 Bewertungen!“

Wir besichtigten einige Zimmer, wofür wir viele Treppen in dem Altbremer Haus hochsteigen mussten. Gut, dass es fürs Gepäck inzwischen einen Gepäckaufzug gibt. Das war ein schwieriger Einbau, denn der Boden war leicht schief und musste aufgeschüttet werden. Die Zimmer sind nicht groß, aber geschickt eingerichtet. Die Einzel- und Doppelzimmer sind jeweils unterschiedlich und in schönen Farben gestaltet. Nach hinten raus ist es ruhig, es gibt auch eine kleine Terrasse. Dazu kommen zwei Aufenthaltsräume, zwei Gästeküchen, es gibt einen Fahrradcontainer und Parkplätze.

Wegen gestiegener Personalkosten durch die Zahlung des Mindestlohnes und die dringend nötige Erneuerung der abgenutzten Fußböden hält Melanie eine Erweiterung des Bio-Angebots beim Frühstück für derzeit nicht machbar. Wir liefern Kaffee und H-Milch, Müsli und Tee sind auch Bio. Wünschenswert wäre aus unserer Sicht, Bio-Eier anzubieten, vielleicht auf Wunsch der Gäste mit extra Bezahlung.

Für die Toilettenspülung wird Regenwasser verwendet, in den Bädern ECO-Shampoo. Strom und Gas bezieht das Hostel von EWS Schönau, allerdings beklagte Melanie, dass anderer Ökostrom deutlich billiger wäre.

Wir bekamen einen kleinen Einblick in den Spagat, Umweltschutz und Ökologie beachten zu wollen, aber unter Kostendruck und Konkurrenz viele Zugeständnisse machen zu müssen. Immerhin sind inzwischen von den 15 MitarbeiterInnen sieben fest angestellt. Die anderen haben einen Saisonvertrag oder sind Minijobber.

Unser Tipp: Eine gute Adresse, um auch mal Besuch von Verwandten oder Bekannten einzuquartieren!

RR

Townside Hostel Bremen GmbH
Am Dobben 61-62
28203 Bremen
www.townside.de

Geschäftsführerin Melanie Augat (l.) mit einer Mitarbeiterin an der Rezeption.

TOWNSIDE HOSTEL BREMEN

Was ist eigentlich Lenz?

Aufmerksamen GenossInnen ist sicher nicht entgangen, dass bei den Kosmetika in letzter Zeit immer weniger Produkte von Lavera stehen und immer mehr von Lenz. Falls ihr euch fragt, warum das so ist, hier ein paar Infos:

Lenz ist eine Eigenmarke der „Regionalen“ (ein Zusammenschluss mehrerer regionaler Naturkostgroßhändler, u.a. Kornkraft). Lenz-Kosmetikartikel werden von der Logocos Naturkosmetik AG in 31020 Salzhemmndorf hergestellt, die u.a. auch die Marken Sante, Logona und Heliotrop herstellt.

Die Regionalen reagierten mit dieser Eigenmarke darauf, dass Lavera seine Kosmetika zunehmend in konventionellen Supermärkten und Drogerien vermarktet, denen bessere Preise bietet als den Naturkostgroßhändlern und sie direkt beliefert unter Umgehung des Bio-Großhandels. Durch diese Preispolitik sind einige der Lavera-Produkte auch bei uns im Laden teurer geworden. Lenz-Produkte werden ausschließlich über den Naturkost-Fachhandel vertrieben mit einer soliden Handelsspanne und günstigen Preisen für die Verbraucher.

Bei der Marke Lenz werden wenige Produkte von guter Qualität hergestellt. Sie sind vegan. Die verwendeten Heilpflanzen werden hauptsächlich in Deutschland angebaut. Es sind Pflanzen und Kräuter, die sich in der heimischen Heilkunde bewährt haben.

Man bedenke in diesem Zusammenhang das Phänomen, neuerdings Pflanzen und Früchte aus der ganzen Welt als Superfood oder ähnliches hochzujubeln (Chia, Goji, Hunza-Aprikosen, Granatapfel usw.) - wir könnten ja auch mal den deutschen Apfel als Superfrucht vermarkten!

Lenz verzichtet auf Muster und Tester und weitgehend auf Werbung und teure Zertifizierung, ist aber Natrue-zertifiziert. Dadurch sind die Produkte sehr preiswert. Außerdem werden sie ausschließlich in Bioläden verkauft.

Margot Jordan

www.die-regionalen.de

Vorgestellt

Wolfgang Bielenberg

Wolfgang, du machst jetzt öfter Ladendienst – hat sich vielleicht was an deiner Lebenssituation verändert?
Ja, das mach ich so einmal im Monat seit 1 ½ Jahren. Ich finde es gut, wenn im Laden mehrere mal was machen. Ich bin seit drei Jahren raus aus dem Berufsleben mit Altersteilzeit und jetzt Rentner.
Was hast du beruflich gemacht?
Ich war Lehrer, habe mein Referendariat in Osterholz-Tenever gemacht und war dann 12 Jahre an der Brennpunktschule in Obervieland. Danach an der Gesamtschule Mitte, aber nach drei Jahren bin ich da weg – die Arbeitsbedingungen waren nicht angemessen, dieser Widerspruch zwischen Anspruch und Realisierung! Ich war aktiv in der GEW, aber wir haben keine einheitliche Linie mit den KollegInnen hingekriegt. Zuletzt war ich an der Berufsschule für Wirtschaft und hab Zahnmedizinische Fachangestellte unterrichtet.
Lass mich raten: du warst auch im Personalrat?
Sieht man mir das an? Ja, stimmt, ich war zweimal im Personalrat Schulen. Hab auch viel in der Gewerkschaft gemacht. Ich bin immer noch einmal in der Woche dort im Büro zur Beratung von angestellten LehrerInnen und von tarifpolitischen Fragen. Ich bin in der Redaktion der DGB - Zeitschrift „Wir Älteren in den Gewerkschaften in Bremen und Bremerhaven“.
Oh, ich seh schon, in der neuen Nummer 24 ist von dir eine ganze Seite Leserbrief mit einem Bericht aus Neuseeland (www.aulbremen.de/downloads/wir-24-2015-web.pdf). Warst du da?
Ja, das war phantastisch. Kerstin, meine Frau, hat zweimal ½ Jahr Sabbatical gemacht. Sie ist Schulleiterin. Übrigens: Kerstin und ich sind schon seit 1988 ein Paar! Wir sind einmal die ganze Atlantiküste runter von der Nordsee angefangen. Und vier Monate in Neuseeland gewesen. Die Natur ist wunderschön, man kann morgens am Gletscher wandern, abends baden. Es gibt Urwald und endlose Küsten. Das Leben ist viel geruhsamer dort. Naturschutz wird ganz groß geschrieben und sehr ernst genommen. Kultur kommt ein wenig zu kurz, das hat mir gefehlt. Aber 'ne tolle Kaffeekultur gibt es mit ganz besonders gutem Kaffee!
Wohnt ihr schon lange hier schräg gegenüber vom Laden?
Oh ja, seit 1987. Da haben wir vielleicht Schwein gehabt! Es ist zwar nicht wie bei Tucholsky (hinten Grunewald – vorne Ku'damm), aber doch sehr schön. Wir wohnten vorher schon im Viertel und haben neun Monate gesucht. Dann kamen die Kinder, zwei Söhne, 1988 und 1990.
Wie ist das hier mit der Nachbarschaft?
Man kennt sich gut über all die Jahre. Angst zu vergreisen hab ich auch nicht mehr, es wohnen junge Familien hier mit Kindern, es gibt gerade drei schwangere Nachbarinnen. Da hat sich schon mal jemand über den Krach vom Bobbycar aufgeregt! Aber ich find's schön so!
Wie lange seid ihr in der EVG?
Von Anfang an, war ja super so gleich vor der Haustür. Zunächst haben wir nur Milch und Brot gekauft. Damals konnten wir ja noch selber Milch zapfen! Erst durch den Laden haben wir nach und nach gelernt, uns bewusster zu ernähren, auch fleischärmer. Aber es gibt auch mal einen schönen Braten, mein Ältester liebt das. Der Laden hat wirklich ein gutes Angebot, besonders Obst und Gemüse.
Was kaufst du am liebsten im Laden?
Vollkornbrot hab ich schon immer geliebt. Alle unsere Brotsorten sind ausgezeichnet, da gerate ich richtig ins Schwärmen, das Nussbrot z.B.! Der L'amour rouge ist köstlich! Die Müslimischung auch.
Wenn man mehr selber Abfüllen könnte, wie fändest du das?
Ach ich weiss nicht, das scheint mir schwierig, da geht leicht was daneben und sieht dann ungepflegt aus. Aber Brotpapier bring ich immer selber mit, so was ist gut.
Gibt es etwas, was anders sein sollte?
Nein – ich bin wunschlos glücklich mit dem Laden und dem super Angebot.

Die Fragen stellte Renate Richter.

Söbbeke an Bongrain verkauft

Seit 2013 besitzt der französische Käse-Konzern Bongrain die Mehrheit an der Molkerei Söbbeke. Die Bongrain SA* ist in über 120 Ländern aktiv und erzielte 2012 einen Umsatz von rund 4,1 Milliarden Euro. Dazu gehören u.a Marken wie Géramont, Fol Epi, Saint Albray, Chaumes und Le Tartare. Bongrain ist weltweit, auch in Deutschland, im Käsebereich Marktführer. Der Konzern hält seit 2007 ebenfalls 24,8,% Anteile an dem Bio-Hersteller Andechser Molkerei.

Die Zusammenarbeit zwischen Alex Bongrain und Paul Söbbeke begann 2011, als der französische Konzern 25 Prozent Anteile am Bioland-Partner erwarb. Söbbeke wollte damals durch den Kapitalzufluss seine Position im Bio-Markt weiter ausbauen. Erhebliche Investitionen in Produktionskapazitäten und Logistik standen auf dem Plan, die Söbbeke unabhängig von Banken sichern wollte.

Bei der Übernahme sei es Paul Söbbeke laut eigener Aussage sehr wichtig, weiter die Geschäftspolitik der Bio-Molkerei zu bestimmen. Mindestens in den kommenden fünf Jahren werde er daher Geschäftsführer bleiben, die Entwicklung vorantreiben und die Vermarktung der Biomilch von 150 Bauern weiter ausbauen, sagte der 60jährige Er erklärt dazu: „In den vergangenen Jahren habe ich die Familie Bongrain gut kennen und schätzen gelernt. Beide Familien respektieren uneingeschränkt die Werte und die Identität der Biomolkerei Söbbeke. Unsere bisherige Zusammenarbeit ist von hohem gegenseitigem Vertrauen geprägt.“

Das hört sich harmlos an, aber es sind solche Groß-Konzerne, die weltweit mit der Durchsetzung ihrer Interessen in Politik und Wirtschaft die Standards setzen, die den Markt vereinheitlichen und die kleinen Hersteller durch Auflagen, Vorschriften oder Preisdumping verdrängen. Wir sollten in der EVG noch mehr auf regionale Erzeuger wie Dehlwes, Lütjen, Hof-Käsereien aus Niedersachsen/Schleswig-Holstein setzen, auch wenn Herstellung und Logistik teurer und die Preise höher sind als bei der Massenproduktion.

Petra Schröder

* Société Anonyme: Aktiengesellschaften in Frankreich, bei denen die Aktionäre anonym bleiben und dadurch im Falle eines Konkurses geschützt sind

Grüße aus Italien von Silke

Unsere Genossin Silke Derlien produziert mit ihrem Mann Giuseppe unseren Alpe Veglia Käse und schickte uns am 3. Mai einen Gruß:

Hallo an Euch vom Laden!

Ich würde gern mal wieder bei euch sein, ist bloß ein bisschen weit. Ich erfreue mich immer an unserem Bauernladenkaffee - und das im "Kaffeeland" Italien! Grad eben haben Giuseppe und ich wie täglich eine ordentlich große Tasse zum "Deutschen Frühstück" genossen. Sonntags gibt es nämlich ganz unitalienisch immer Brötchen, Marmelade, Honig etc. (an den anderen Tagen eigentlich ebenso unitalienisch Müsli - mit Haferflocken vom Bauernladen, Außenstelle Crevoladossola.

Grad haben wir den Stall voller Kälber - ordentlich zu tun! In einem Monat geht es schon auf die untere Alm, wow, schluck, noch sooo viel vorzubereiten! Aber wie immer, es wird! Unser Almteam scharrt schon mit den Hufen, ich meine eigentlich das Almteam Mensch, aber die Huf- und Klauentiere scharren sicher ebenso! Dann gibts wieder die Bimmeln um und ab in die Berge! Wir bekommen Besuch aus Bremen, Hamburg, der Schweiz und Liechtenstein - eine bunte, motivierte Mischung - aber nicht alle auf einmal, so dass wir immer gute Unterstützung haben.

Ich hoffe, ihr habt einen schönen norddeutschen Frühling! Falls es euch gen Süden verschlägt, kommt gern bei uns vorbei. Ich denk mal, dies Jahr kann nicht nochmal so ein historisches Mistwetterjahr sein, von daher freuen auch wir uns schon mal wieder auf T-Shirt und kurze Hose, das fiel aus im letzten Jahr!

Lasst es euch gut gehen!
Ciao ciao aus dem heute pieselverregnete Ossolatal
Silke

Azienda Agricola De Giuli
Giuseppe De Giuli
Frazione Bisogno 6
28865 Crevoladossola (VB)
Italien
silke.derlien@posteo.eu

Lange Nacht der Musik

Samstag, 11.Juli
19 Uhr bis 23 Uhr
Ecke Kunsthalle

Über 40 Konzerte bei freiem Eintritt.
Getränkestand des Bauernladens.
www.klangpol.de

Bio-Erleben-Dorf auf der Breminale

15. bis 19. Juli

mit Weinverkostung mit Albrecht Schütte am Freitag

Tag der Offenen Tür

Freitag, 25. September
ab 15 Uhr vorm Bauernladen

bla
Der BauernLadenAnzeiger
24 Juni 2015

Zum selber genießen und verschenken

Miriam Wurster
Gewalt im Alltag
40 Cartoons

Das Heft unserer Genossin ist im Bremer Logbuch Verlag erschienen als limitierte nummerierte, von Miriam signierte Auflage, innen farbig gedruckt, der Umschlag ist im Bleisatz handgedruckt. Kostet 10 Euro. Erhältlich bei uns im Laden Freitag nachmittags von 16 bis 18 Uhr im Caferaum ab 12. Juni 2015.
Im Bla 19 von April 2014 haben wir Miriam Wurster vorgestellt. Die Kartoons für diese bla-Ausgabe hat sie freundlicher Weise kostenlos zur Verfügung gestellt.

RR

Blubb!

Ist Solidarität die Solidarität der Schnellsten oder Frechsten?

Es gibt Leute, die, ehe sie Erdbeeren kaufen, erstmal eine in den Mund stecken zum Probieren. Oder sie legen eben noch eine aus der Nachbarschale in ihre, weil diese so leer aussieht. Oder sie tauschen die blasse gegen eine rote. Die letzten Schalen sind immer deutlich untergewichtig. Es gibt Leute, die nehmen jede Paprika oder Zucchini in die Hand und nur die schönste mit. Die graben in den Kohlrabis, um den größten zu erwischen. Es gibt Leute, die suchen aus der Möhrenkiste sorgfältig die schönsten aus. Das sei doch normal, sagen sie. Aber solche Menschen gibt es doch bei uns im Laden nicht.

Wie schön: Im Bauernladen gibt es nur Menschen, die nehmen auch die kleinsten Kartoffeln, die leicht braunen Champignons, die Äpfel mit Fehlstelle, die krummen Möhren und was sie angefasst haben, kaufen sie auch. Weil, wir sind ja ein solidarischer Laden, wo alle gleich oft „gute“ und „weniger gute“ Produkte mitnehmen und weil wir ja auch wollen, dass Bauern auch weniger schöne und kleinere Produkte verkaufen können. Weil, wir sind ja kein Kindergarten, wo jeder nach dem größten Stück Kuchen greift, wir sind ja solidarisch….

Petra Schröder

Hackfleisch-Brokkoli-Auflauf

Leonhard und ich haben kürzlichen einen Auflauf entwickelt, den wir als so gelungen empfanden, dass wir das Rezept weiter geben möchten.
Wie immer kann man dabei einiges variieren und an Gemüse reinpacken, was eben grade da ist. Bei uns waren es Brokkoli und rote Paprika.

Zuerst eine Rolle Blätterteig zum Auftauen rauslegen
(tiefgekühlt bröckelt sie beim Aufrollen, das wissen wir jetzt).
Dann wird 500g Hackfleisch angebraten, mit Pfeffer, Salz, Sonnenkuss-Gewürz-Blüten-Mischung (Currylastig von Sonnentor) und Knoblauch gewürzt.
2 Brokkoli und 3 Paprika klein schneiden und in etwas Wasser dünsten, leicht mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.
Wir legen eine Auflaufform mit dem Blätterteig aus und lassen ein Stück, wenn möglich, übrig.
Rein kommt zu unterst das Hackfleisch, darauf das abgetropfte Gemüse und darüber eine Sauce aus einem Becher Schmand, einem Becher Sahne, 2 Eiern, Salz, einem Schuss Chiliöl, gut vermischt. Darüber kommt der Rest Blätterteig, entweder als geschlossenes Blatt oder in Streifen oder Gitter. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer mag, gibt noch etwas Hartkäse drüber.
Bei 200 Grad im Ofen braucht der Auflauf noch ca. 25 Minuten.
Er schmeckt besonders gut zu Reis.

Guten Appetit wünschen Karen Knöppler und Leonhard und Paula!