bla

Der Bauernladen-Anzeiger

25 Oktober 2015

Mit Frischkäse gut im Geschäft
Käse vom Hof Butendiek

In den Weinbergen von Albrecht Schütte

Keramik, Kunst, Kaffee und Kuchen
Bowle, Apfelsaft und Wein
Bauernladenpavillon auf dem Keramikmarkt
und der Langen Nacht der Musik

Es klappt nur rechts rum!
Nordwind produziert in neuer Betriebsstätte

Neu: Landkarte - wo kommen unsere Waren her?

Immer wieder freitags...
5 Jahre Café

Generalversammlungen

Heidi Kowalski und Stefan Hamann vom
Hof Schwarzes Moor nehmen Abschied

Vorgestellt: Alexa Tegeler

Über TTIP

Neu im Regal

Mit Frischkäse gut im Geschäft

Käse aus Butjadingen vom Hof Butendiek

Im Sommer gibt es nach Vereinbarung Hofführungen mit Käseverkostung. Klaus und ich machten uns im August auf den Weg, nach Brake mit dem Zug und dann ca 20 km mit dem Fahrrad durch wunderschön weite, ruhige Landschaft. Viele Kiebitze brüteten rechts und links in den Wiesen.

Um 15.30 Uhr waren 25 Leute beisammen – aus Nordenham und aus Rodenkirchen. „Die meisten kommen aus der Umgebung. Wir machen Werbung mit Plakaten oder in der Presse. Das ist besonders wertvoll, wenn wir in der Nachbarschaft gut bekannt werden“, sagten uns Maike Cornelius-Bruns und Jürgen Bruns. Im kleinen Hofladen, der täglich ganztags geöffnet hat, wird aus eigener Herstellung Käse, Fleisch und Wurst (Rindersalami, -bratwurst und -schinken) verkauft.

Der Hof im Seefelder Außendeich ist seit 1938 im Familienbesitz, seit 1987 anerkannt als Bioland-Betrieb. Da man mit dem Verkauf der Milch nicht genug verdiente, wurde die Käserei aufgebaut – mit gutem Erfolg. Inzwischen wird der Käse in ganz Deutschland verkauft – von Flensburg bis Berchtesgaden. Manchmal sind Touristen aus München bei Führungen dabei und wundern sich, dass sie den Käse kennen, die Einheimischen aber nicht immer. Geliefert wird über Großhändler, bei uns über das Naturkostkontor und Kornkraft. Bremer Marktstände sind Am Fangturm und in Findorff.

170 Kühe und ein bis zwei Deckbullen stehen den ganzen Sommer über rund um die Uhr auf der Weide. Auf 240 ha wird das gesamte Futter angebaut. Die Tiere bekommen Mais, Kleegras, Heu und Grassilage. Ca 170 Kälber gibt es im Jahr, davon bleiben 50 weibliche Tiere für die eigene Nachzucht auf dem Hof. Bullenkälber werden nach drei Wochen an Mastbetriebe verkauft.

Maike führt uns als erstes in die „Heilige Halle“, die neue, helle und große Käserei. „Wir haben 1988 mit 10 l Milch angefangen, mit Tüchern und Steinen drauf, zum Schnittkäse machen. Ganz langsam konnten wir mehr verkaufen. Aber nach 8 bis 10 Jahren kam der Einbruch – Biokäse aus den Niederlanden und Dänemark kam sehr günstig auf den Markt. Von einer Käserin hatten wir ein Rezept für Frischkäse, den gab es zu der Zeit kaum. Und das ging dann schnell

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

richtig gut. Jetzt machen wir drei mal in der Woche Schnittkäse, aber fünf Mal Frischkäse. Wir verarbeiten 15000 bis 17000 l Milch pro Woche, alles nur auf Bestellung. Wenn bestellt wird, ist die Milch noch in der Kuh!“, berichtet Maike aus ihrer Käserei. Ein Viertel der Milch wird an die Molkerei Söbbeke verkauft. „Das hat den großen Vorteil, dass wir nicht immer alle Milch verarbeiten müssen – das würde oft erheblichen Stress machen. So arbeiten wir die Bestellungen ab und dann ist Feierabend.“

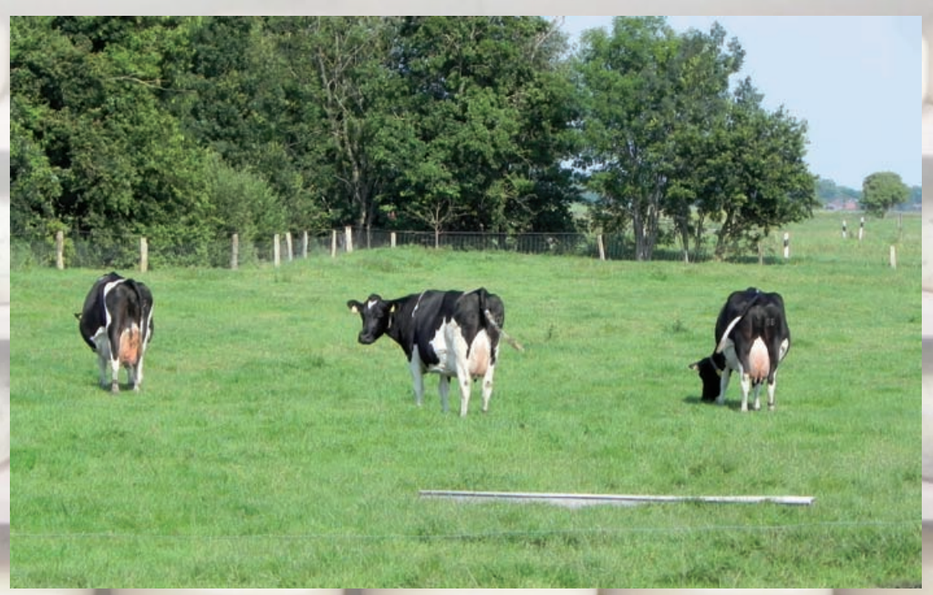
Es gibt 40 MitarbeiterInnen, alle fest angestellt. Manche sind schon seit 15 Jahren dabei.

Im Kühlraum lagern 23 Sorten Schnittkäse auf Holzbrettern zum Reifen – an die 2000, schätzte ich. In einem zwei Meter tiefen Bassin im Boden bleibt die Salzlake schön kühl, in die die Käselaibe die ersten drei Tage gelegt wird. Danach kommt das Datum drauf und sie werden vier Wochen lang täglich gedreht. Vorab bekommt jeder Käse ein sogen. Coating, das ist eine weiße Schutzschicht, die per Hand aufgepinselt wird. „Früher gab es Naturrinde, aber viele Läden wollten das nicht mehr“, sagt Maike.

Nebenan werden Kräuterquark und Frischkäsevariationen verrührt und mit

Löffeln in die Schälchen gefüllt, die auf einer Waage stehen. Ganz anders an der “Else“, der Etikettiermaschine: Sobald die Maschine den Takt vorgibt, muss man sich dem anpassen – unterhalten ist da nicht mehr. Frischkäse wird auch in 3-kg-Eimern verkauft.

Mit Jürgen gehen wir zu den Kälbern. Unterwegs zeigt er die Holzhackschnitzelheizung, ein finnisches Modell, zum Heizen und Erhitzen der Milch. Die Kälber erhalten nach ein bis zwei Tagen eine Joghurt-Milch-Mischung und gedeihen damit prächtig. Diese Milch fehlt zwar für die Käseherstellung, aber Jürgen und Maikes Tochter hat sie überzeugt: „Geld in die Jugend reinstecken lohnt sich immer“, war ihr Kommentar. Maike und Jürgen freuen sich, dass inzwischen drei ihrer vier Kinder auf dem Hof arbeiten. Auch Jürgens Eltern leben auf dem Hof und begrüßten uns Gäste.



Stolz zeigte uns Maike die besondere Siebwanne, mit der die Käsemasse an die Wand gedrückt und die Molke in der Mitte gesammelt wird – das entspricht genau dem traditionell gepressten Frischkäse. In großen Betrieben gibt es andere Verfahren.

„Gustav brennt“ heißt der neue Frischkäse, den es ab September gibt. Bei der

Verkostung an langen Tischen draußen vorm Hof konnten wir ihn probieren – wir fanden ihn weniger scharf als der Name erwarten lässt – und superlecker! Man schmeckt die handwerkliche Herstellung! Auch der Quark ist ganz besonders köstlich.

RR

Hof Butendiek
Reitlanderstr. 1
26937 Seefeld
www.hof-butendiek.de

In den Weinbergen von Albrecht Schütte

Mitte Juni 2015 waren Agnes Weißelberg, Monika Baalmann, Jutta Draub-Ketelaar, Thomas Warnken und ich zu Besuch auf dem Weingut unseres Erzeugers Schütte, Rheinhessen, in Alsheim. Bei bestem Sommerwetter zeigte uns Albrecht Schütte seine Weinberge. Er demonstrierte die Wichtigkeit eines fruchtbaren und gesunden Bodens. Gemeinsam mit seiner Tochter Agnes genossen wir eine schöne Weinprobe in seinem Garten. An einem Tag haben wir im Weinberg bei der Auslaubung geholfen, damit die Weintrauben mehr Sonne bekommen und die bessere Durchlüftung die Schimmelbildung verhindert.

Wir waren schon beeindruckt, wie viel Arbeit - und Herz - Albrecht und seine Familie in den ökologischen Weinbau investieren und können allen einen Besuch bei einem Öko-Winzer wie Albrecht Schütte empfehlen.

Das alles lässt sich auch zuhause schmecken in einem Glas Weiss- oder Rotwein vom Weingut Schütte, den wir in hervorragenden Qualitäten im Laden verkaufen!

Fotos Peter Bargfrede

Zur Breminale erhielt Albrecht viel Zuspruch bei seiner Weinverkostung im Ökodorf – als frischgebackener Großvater: ein paar Tage zuvor hatte Tochter Agnes einen gesunden Sohn geboren - Nachwuchs für die nächste Winzergeneration.

Peter Bargfrede

Foto Henning Höpken

Keramik, Kunst, Kaffee und Kuchen

- unser Pavillon war wieder gut besucht

In den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle fand am 20. und 21. Juni wieder der alljährliche Bremer Keramikmarkt statt. Rund 50 KunsthandwerkerInnen aus der Region und von weiter her präsentierten ihre Angebote und lockten mit der beliebten Tombola. Viele BesucherInnen flanierten an den schön dekorierten Ständen vorbei. Der Bauernladen versorgte Gäste und Aussteller mit frisch gebrühtem Kaffee, Blech-Kuchen von der Hollener Backstube sowie Limonade und Saft. Unser Pavillon wurde wieder sehr gut frequentiert. Diesmal in guter Nachbarschaft mit dem Grill-Stand von Holtorf aus dem Ostertor, der unter anderem Bratwurst und Frikadellen anbot.
www.bremer-keramikmarkt.de

Margot Müller

Foto Henning Höpken

Bowle, Apfelsaft und Wein

Bauernladen-Pavillon bei der Langen Nacht der Musik

Unsere Genossin Regine Beyer gehörte zur Teamleitung der „Langen Nacht der (neuen) Musik“, die am 11. Juli erstmals an der Bremer Kulturmeile stattfand. In der Kunsthalle, den anderen Museen, an der Hochschule für Künste, in der Stadtbibliothek, der Kirche Lieben Frauen sowie in Iglu-Zelten in den Wallanlagen hörten die flanierenden BesucherInnen ungewöhnliche Klänge. Eintritt frei! Ein gelungenes Experiment für die engagierten MusikerInnen. Das Wetter präsentierte einen herrlich lauen Sommerabend.

Im EVG-Pavillon gegenüber der Kunsthalle gab es besondere Köstlichkeiten zu trinken: eisgekühlte Weine von unserem Erzeuger Schütte, alle acht sortenreinen Apfelsäfte von Eckart Brandt mit Informationen über die verschiedenen Apfelsorten und Erdbeerbowle.

Von 19 bis 23 Uhr war ununterbrochen was los am Stand. Zehn Liter Bowle wurden verkauft, später musste noch mehrmals Wein- und Sektnachschub aus dem Laden geholt werden – wie gut, dass der Laden so nah war!

Viele kosteten erst Mal vorsichtig die eher unbekannten Weine von Schütte – kamen dann aber schnell und teils mit großer Begeisterung auf den vollen und vielfältigen Geschmack. Und sicher haben viele zum ersten Mal in ihrem Leben so verschieden schmeckende Apfelsäfte getrunken. Es hat Spaß gemacht, sie dazu zu ermuntern und die positiven Reaktionen zu erleben.

Zusammen haben wir nachts schnell alles abgebaut. Wir waren ein gutes Team: Margot Jordan, Klaus Deutschmann, Torsten, Daniel Huber, Udo Weiterer, Gesa und Hanni Meisen.

Margot Müller und Renate Richter

Es klappt nur rechts rum!

Nordwind produziert Tofu in neuer Betriebsstätte

Es gab viel zu feiern am 6. Juni 2015 in Spitzerfehn: 5jähriges Firmenjubiläum des Familienbetriebes und Eröffnung der neuen Betriebsräume mit inzwischen 12 MitarbeiterInnen. Ralf Hundertpfund, seine Frau Nicole und auch ihre drei Kinder Lisa, Florian und Marcel beantworteten souverän alle Fragen der Gäste.

Guntram Schwotzer, Klaus Deutschmann und ich probierten Tofu-Currywurst, Tofu-Burger und frische Waffeln – das alles bei schönstem Sonnenschein.

Bisher lebte und arbeitete die Familie in Ganderkesee, aber dort waren keine passenden größeren Betriebsräume zu finden. So zog man um nach Spitzerfehn und privat nach Wiesmoor.

Ralf Hundertpfund hat die Tofuherstellung bei Taifun in Freiburg gelernt – bei Herrn Kuderer, der jetzt zum Jubiläum kam und gratulierte.

Torsten Kruse erklärte uns in den Betriebsräumen genau die einzelnen Arbeitsgänge, wie Tofu hergestellt wird. Das alles hat er in gerade mal zwei Monaten vom Chef gelernt. Die beiden stellen die Tofu-Grundmasse her, die von den anderen MitarbeiterInnen je nach Produkt gewürzt, geräuchert, gebraten und verpackt wird.

Die Sojabohnen bezieht Ralf Hundertpfund aus Lüchow-Dannenberg und von einem persönlich bekannten Bauern aus Frankreich. Sojabohnen aus Frankreich haben wegen der vielen Sonne einen höheren Eiweißgehalt als die aus Deutschland. Das muss bei der Verarbeitung berücksichtigt werden. Ralf Hundertpfund ist es ganz wichtig, Produkte frei von Gentechnik zu verwenden und lässt das regelmäßig vom Labor untersuchen.

Die Sojabohnen werden 12 bis 15 Stunden eingeweicht, zerhackt und in einem großen Kessel erhitzt. Dann wird die Sojamilch abgegossen und mit Nigari, einem aus Meersalz gewonnenen Gerinnungsmittel, vermischt. Torsten berichtet, wie er inzwischen alles genau im Gefühl hat – die Abläufe, das Tempo – und dass man die Masse unbedingt rechts drehen muss beim Rühren. Er und viele andere haben immer wieder erlebt, dass es mit Linksdrehen wirklich nichts wird!

Nach Abschöpfung der Restmolke hat man eine geronnene Puddingmasse, die auf 100 Grad erhitzt wird. Ähnlich wie beim Mosten presst man die restliche Flüssigkeit zwischen dünnen Sieben heraus. Diese Masse schmeckt zunächst neutral. Nach dem Abkühlen wird zweimal mit klarem Wasser gespült. In der Kühlhalle wird sie noch fester und noch mal gepresst. So machen Ralf und Torsten täglich rund 160 kg Tofugrundmasse zwischen 5 und 9 Uhr.

Anschließend wird die Grundmasse mit verschiedenen Gewürzen, Öl und Gemüse zubereitet. So viel wie möglich stellt Ralf selber her und bezieht regionale Zutaten wie Gemüse vom Biobauern in der Nähe oder Mehl von der Mühle Erks in Horsten. Der größte Teil wird von Kornkraft geliefert.

Was passiert mit der Restmasse? Ein Biobauer aus der Nachbarschaft verfüttert das an seine Rinder und Schweine – dafür mäht er mal den Acker oder hilft anderweitig – ein gutes Tauschgeschäft also!

Nordwind hat oft mehr Bestellungen als Lieferkapazitäten. Der Bedarf an vegetarischen und veganen Lebensmittel wächst zur Zeit. rasant. Wie gut, dass in den neuen Betriebshallen viel Platz zum Erweitern ist. Ein großer Kochschrank für 1000 Tofuportionen soll angeschafft werden und eine größere Vakuumiermaschine. Dann braucht man sicherlich auch weitere Arbeitskräfte, was in dieser ländlichen Gegend geschätzt wird.

Ein kleiner Hofladen hat Montag bis Samstag von 6.30 bis 15 Uhr geöffnet.

Klaus und ich sind in zwei Tagen von Bremen hierher geradelt durch wunderschöne Landschaften! In Wiesmoor auf dem Campingplatz zelteten wir allein auf einer großen Wiese umstanden von hohen alten Bäumen, nur wenige Meter von einem See entfernt, der zum Baden einlud.

RR

Nordwind Tofu
Ralf und Nicole Hundertpfund
Am Festplatz 1
26629 Spetzerfehn
www.nordwind-tofu.de

Leserbrief

Liebe Bla-Redaktion,

Eure Zeitung ist ja ganz informativ, doch mit dem "Witz" zum Veggie-Day bin ich nicht einverstanden und empfinde ihn als geschmacklos angesichts der immer noch legalen Jagd auf Wildtiere in einigen Ländern Afrikas.
Hier ein Link dazu: www.prowildlife.de/Trophaeenjagd

Viele Grüße
Christine Cimbal-Marocke
c.cimbal-marocke@t-online.de

Neu: Landkarte – wo kommen unsere Waren her?

Für alle, die immer schon mal genauer wissen wollten, woher unsere Waren kommen, hängt jetzt im Laden ein Karte, wo ihr das nachgucken könnt (zwischen dem Kühlschrank und der Tür zum Caféraum). Da seht ihr nicht nur, wo unsere ErzeugerInnen arbeiten, sondern auch, woher die Möhren meistens kommen (Nähe Nienburg), wo die leckeren süßen und pikanten Aufstriche hergestellt werden, wo das Bier gebraut wird oder auch woher die Waschmittel kommen.

Außerdem könnt ihr euch gegenseitig zeigen, wo ihr den Sommer verbracht habt (wenn ihr in Deutschland ward)

Margot Jordan

Foto Pit Mau

Immer wieder freitags...

Seit fünf Jahren ist unser Café beliebter Treff

Der beliebte Café-Treff im Bauernladen, jeden Freitag von 16 bis 18 Uhr, besteht diesen Sommer schon seit fünf Jahren erfolgreich und immer gut besucht! Renate und Klaus hatten die Idee und sorgen höchst engagiert regelmäßig für die gute Organisation. Im Nebenraum wird dann schön der Tisch gedeckt und gegen eine kleine Spende gibt es leckere selbstgebackene Kuchen und Tortenkreationen - aber auch Herzhaftes. Im Sommer sitzen Jung und Alt gern mit der bunten Tischdecke draußen vor dem Laden. Gemeinsam werden immer wieder neue Rezepte ausprobiert. Als fleißige Mitstreiter sind weitere GenossInnen aktiv dabei: Annerose (Spezialität Käsekuchen), Fee, Friedrun und Jürgen, Udo und Dagmar, Shalini, Johanna, Anna, Julia sowie Johannes Schettler mit einem großen Topf heißer Fleischbrühe in der Schlachtsaison. Je nach Laune und Jahreszeit trinkt man gerne mal ein Gläschen Prosecco oder Grappa.

Wechselnde Café-BesucherInnen und viele Stammgäste genießen das gesellige Beisammensein zum Wochenausklang sehr. Es wird viel gelacht und zumeist entstehen anregende Fachgespräche oder gar hitzige Diskussionen – immer mit neuen positiven Erkenntnissen.

Dass Klaus und Renate so ganz nebenbei „unauffällig“ alles abwaschen und wieder aufräumen, merkt man dabei gar nicht. An dieser Stelle ein großes Dankeschön und wir wünschen uns mindestens weitere fünf Jahre.

Margot Müller

Generalversammlung

am 17. Juni 2015

Wie erfreulich: Die EVG erwirtschaftete 2014 einen Gewinn von 10 550,84 Euro! Der Vorstand führt das auf die Umsatzsteigerung zurück sowie auf den hohen Ertrag aus unserer Beteiligung an der Townside Hostel GmbH. 2014 sind 17 neue Mitglieder eingetreten, acht ausgeschieden.

Dem Vorschlag des Vorstandes, den Überschuss zum Abbau des Verlustvortrags und zur Einstellung in die gesetzlich vorgeschriebene Rücklage zu verwenden, wurde zugestimmt.

Vorstand und Aufsichtsrat wurden mit Mehrheit entlastet. Der bisherige Vorstand (Guntram Schwotzer, Jan Saffe, Ulla Ludewig) wurde wiedergewählt. Auch alle Aufsichtsratsmitglieder (Lothar Klerings, Hans-Wilken Löhmann, Jutta Draub-Ketelaar, Peter Bargfrede, Monika Baalmann, Petra Schröder) wurden wieder gewählt, zusätzlich die Erzeugerin Ada Fischer.

Im schriftlichen Bericht des Genossenschaftsverbandes war vermerkt, das der Beschluss über die Erhöhung der Warenvorauszahlung auf der Generalversammlung 2014 nicht wirksam ist, da er nicht rechtzeitig angekündigt wurde. Daraufhin beschloss die Versammlung, zeitnah eine außerordentliche Generalversammlung einzuberufen.

Bremer regional kooperativ ökologisch
EVG
Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft eG

Außerordentliche Generalversammlung

am 23. Juli 2015

Es wurde beschlossen, die monatliche Warenvorauszahlung rückwirkend ab 1. August 2014 auf 12 bzw. 24 Euro zu erhöhen.

Petra Schröder scheidet aus dem Aufsichtsrat aus und wurde mit Mehrheit entlastet.

Wir nehmen Abschied

Hallo liebe LadnerInnen!
Liebe FreundeInnen!

Wir haben eine Entscheidung getroffen: Wir stellen unseren Betrieb und damit die Belieferung mit unseren und den Produkten unserer Liefergemeinschaft mit Beginn der Sommerferien ein. Das mag für viele von euch überraschend kommen und dieser Schritt ist uns wirklich nicht leicht gefallen. Für uns heißt das Abschied von unseren Tieren, die zu unserem Leben gehörten. Da sind schon viele Tränen geflossen. Aber es heißt auch Abschied von euch - unseren KundenInnen – zu nehmen. Viele von euch gehörten auch schon seit langem zu denen, die unser Leben bereichert haben.

Die Gründe für unseren Rückzug mögen hier nur kurz erwähnt sein: Wir haben mit unserer Schäferei alles erreicht, was wir erreichen wollten und konnten. Nicht zuletzt euch als zufriedene KundenInnen gewonnen zu haben. Und nicht zuletzt wollten wir den Zeitpunkt des Aufhörens nicht verpassen, um nicht - wie viele unserer KollegenInnen - irgendwann den Betrieb nicht mehr zu beherrschen und dann zwangsläufig auf dem absteigenden Ast die Freude an dem zu verlieren, was unser Leben so lebenswert gemacht hat.

Was werden wir in der Zukunft machen:

Keine Angst, wir gehen jetzt nicht unter, wir haben schon was Neues vor. Wird werden uns mit unseren 62 Jahren (jeder von uns!) in eine neue und spannende Zukunft stürzen: Unsere alte Freude am Reisen (wir gehören ja zu der Generation, die in ihrer Jugend die Welt mit einem klapprigen VW-Bus erobert hat) blüht wieder auf. Dafür haben wir uns ein Wohnmobil auf LKW-Basis gekauft: Big Blue. Dieses Jahr noch sechs Wochen Albanien, 2016 die komplette Oder und 2017 ein dreiviertel Jahr die alte Sowjetunion mit Schwerpunkt Ural. Dann sind wir aller Wahrscheinlichkeit so weit, dass wir genug Geschichten aus unserem Leben an langen Winterabenden am warmen Kamin den zuhause Gebliebenen erzählen können, um damit unser Gnadenbrot zu verdienen. Zu diesen Kaminsitzungen laden wir euch schon heute herzlichein.

Bis dahin verbleiben wir mit
lieben Grüßen

Heidi Kowalski und
Stephan Hamann

Vorgestellt
Alexa Tegeler

Alexa, wie lange bis du schon bei uns?
Seit 3 ½ Jahren. Ich hatte vorher schon vom Bauernladen durch eine Freundin gehört. Als ich dann in einer WG im Ostertorsteinweg wohnte, hab ich alle überredet, hier einzukaufen. Nicht für alle waren die Öffnungszeiten so passend, aber wir hatten trotzdem eine gemeinsame WG-Kasse und zwei von uns haben immer gerne hier eingekauft.

Wohnst du jetzt woanders?
Ja, seit zwei Jahren wohne ich alleine in der Neustadt in der Graudenzer Straße. Da ich bei Picobello im Sielwall arbeite und meistens um 16 Uhr Feierabend habe, kann ich in der Woche immer gut einkaufen auf dem Nachhauseweg mit dem Fahrrad. Nur samstags schaff ich es nicht bis mittags, da hab ich doch lieber einen gemütlichen Morgen ohne Blick zur Uhr.

War es schwierig, eine Wohnung zu finden?
Über's Internet war es nicht so leicht, aber ich habe zwei Wohnungen aus der Zeitung angeguckt und hätte beide bekommen können. Es waren ältere Vermieter, die noch über die Zeitung inserieren. Da kam ich als junge Frau wohl gut an (Alexa ist in diesem Jahr 30 Jahre alt geworden) von wegen keinen Krach machen und schön ordentlich sein (sie lacht).

Die meisten Viertelpflanzen wollen ja partout nicht über die Weser, das sei sooo weit weg.... wie ging dir das?
Ach, ich hab vorher schon mal in der Neustadt gewohnt, das ist prima dort! Der Werdersee ist so schön zum Radfahren, Schwimmen, Picknicken oder Spazieren gehen. Das finde ich auch! Es gibt viele nette Kneipen (Kuß Rosa und Gastfeld), mehrere besondere Cafes wie das Radieschen und das Kukoon im Buntentorsteinweg, Frida und Casa Olala in der Pappelstr, Lisboa in der Lahnstr. und eine lebendige Szene.

Alexa, wo bist du aufgewachsen?
In Northeim bei Göttingen. Wir wohnten direkt am Wald. Das war als Kind total toll. Und von biologischen Lebensmitteln habe ich damals auch schon etwas mitgekriegt. Meine Mutter hat in den 90iger Jahren in einem Bioladen gearbeitet – hm, da gab es so leckere Honighörnchen! Im Supermarkt konnten wir noch die Milch selber abfüllen und ich lernte zum ersten Mal was über homogenisierte und nicht homogenisierte Milch. Mein Vater hat immer Fair Trade Kaffee gekauft.

Was hast du nach der Schule gemacht?
Ich war ein Jahr mit der Aktion Sühnezeichen in Belgien zum Freiwilligendienst und hab in einem Tageszentrum für geistig behinderte Erwachsene gearbeitet. Es gab eine Bäckerei, eine Seifenherstellung, eine Zeitschrift wurde gemacht und Snoezelen war wichtig für die Körperwahrnehmung und die Förderung der Sinneseindrücke.

Wie kamst du mit der Sprache zurecht?
Oh, gut, das ging schnell, wenn man ein Jahr dort lebt und viele Stunden am Tag nichts anderes hört. Wir hatten auch einen Intensivkurs am Anfang. Allerdings haben wir nur mit deutschen Freiwilligen zusammengewohnt, was ein guter Ausgleich war, jedoch schade, da wir von der belgischen Kultur nicht so viel mitgekriegt haben. Insgesamt war es aber total spannend, so ein Jahr mal was ganz anderes zu erleben. Mit einer Freundin aus der Zeit bin ich heute noch befreundet.

Und danach?
Hab ich in Bremen Grundschullehramt und Inklusionspädagogik studiert, aber ins Referendariat wollte ich nicht – dieses Schulsystem, da steh ich nicht dahinter. Das müsste grundlegend geändert werden. Ich bin in der GEW – aber das ist alles so schwierig! Ich hab dann ein Anerkennungsjahr in Huchting im Kindergarten der Dietrich-Bonhoeffer-Gemeinde gemacht und mich danach entschieden, bei Picobello anzufangen, da bin ich jetzt drei Jahre und es macht Spaß! Wir sind vier KollegInnen und betreuen 16 Kinder von drei bis sechs Jahren. Träger ist ein Elternverein. Wir sind mit den Kindern viel auf Spielplätzen in der Umgebung, denn beim Haus ist nur ein sehr kleiner Garten. Wir gehen jede Woche schwimmen und turnen. Da sind wir dann immer zu dritt. Jeden Monat gibt es ein Plenum mit allen. Das ist wichtig für Austausch und Absprachen, aber es ist nicht so leicht, immer zu Konsensentscheidungen zu kommen.

Was machst du sonst in deiner Freizeit?
Ich geh einmal in der Woche zum Yoga. Ich stricke und nähe gerne und mache Radtouren. Letzten Urlaub sind mein Freund und ich den Radweg Kopenhagen-Berlin gefahren durch Dänemark und Mecklenburg-Vorpommern. Dann konnten wir noch eine Woche in einem Bootshaus von Bekannten an einem Mecklenburger See verbringen mit Rudern, Paddeln, Schwimmen. Das war alles wunderschön. Mein Freund hat eine Parzelle in der Neustadt, da sind wir im Sommer oft. Im Alltag ist mir immer wichtiger, mir nicht zu viel vorzunehmen – ich möchte auch spontan einfach mal nur das machen, wozu ich gerade Lust habe. Zum Beispiel will ich mit einer Freundin in deren Chor mitsingen und gucken, ob mir das gefällt.

Was denkst du darüber, wie unser Laden so läuft?
Ich finde es gut, wie alles auf Vertrauensbasis geht, dass wir alle Preise selber auf Zettel aufschreiben und so. Als mir damals jemand von dem schlechten Jahresabschluss erzählte, hatte ich die Idee, alle könnten ihre Einkäufe auf den nächsten 5-Cent-Betrag aufrunden, z. B. beim Wiegen von Obst und Gemüse. Das brächte etwas mehr Geld in die Kasse und wäre für viele bestimmt gut machbar. In letzter Zeit ist ja vieles deutlich teurer geworden, Milch, Frischkäse, Camembert... und mein Lieblingsprodukt auch: das Samba Jumbo Glas, wegen der Preissteigerungen bei Nüssen.
Ich kaufe ein- bis zweimal in der Woche ein und bin mit dem Angebot zufrieden. Dass nicht immer alles da ist, ist auch in Ordnung. Dann esse ich eben was anderes. Ich finde es gut, dass man nicht so verführt wird, alles mögliche zu kaufen wie Fertigkram oder vor allem Süßes, was man gar nicht auf seinem Zettel stehen hat. Ich gebe gerne viel Geld für Essen aus, dann aber für gutes Essen, das ich genieße!

Die Fragen stellte Renate Richter

Über TTIP*

Wir haben dagegen auf Demos und mit Unterschriften protestiert, TTIP ist böse, wir wollen es nicht. Aber wenn man mit Leuten spricht, verstehen doch viele noch nicht , was daran so gefährlich ist.

1.Das vielleicht Gefährlichste ist, dass es die Demokratie schon bei der Entstehung komplett aushebelt. Die Verhandlungen darüber werden im Geheimen von einer Kommission geführt und nicht mal die EU-Parlamentarier über die Inhalte der Verhandlungen informiert. Es geht nicht an, dass in einem demokratischen Staat die Bürger nichts von den Verhandlungen erfahren dürfen. An den Parlamenten vorbei wird über Standards und Regularien in der Wirtschaft entschieden. Hier wird deutlich, wie sehr wir nicht mehr von gewählten Politikern, sondern von Konzernen regiert werden. Angeblich dient das alles dazu, das Wirtschaftswachstum zu steigern. Abgesehen davon, ob das überhaupt sinnvoll ist, gibt es aber seitens der EU keinen Beweis dafür, dass das überhaupt eintreten wird. Gesteigert werden auf jeden Fall die Gewinne der Großkonzerne.

2.Das nächste Gefährliche ist, dass eine private, regierungsunabhängige, von der Wirtschaft eingesetzte Gerichtsbarkeit bei Konflikten zwischen Unternehmen und Ländern entscheiden soll. Diese Urteile sind dann bindend. Es soll einen vertraglich abgesicherten Investorenschutz geben. So kann ein Unternehmen ein Land auf Schadenersatz verklagen, schon wenn es befürchtet, die zukünftigen Gewinne könnten geringer ausfallen als prognostiziert. Da muss gar nicht mal ein Schaden eintreten. Z.B. hat der US Zigaretten-Konzern Philipp Morris Australien auf Schadenersatz verklagt, weil Australien ein Gesetz verabschiedet hat zur Gesundheitswarnung auf den Zigarettenschachteln. Oder es gibt Beispiele (z.B. aus Peru), wo die Industrie erst die ganze Gegend vergiftet und dann in Mrd. Höhe Schadenersatz fordert vom Staat wegen Umweltschutzauflagen. Auch dies ist eine Verhöhnung der Demokratie.

3. Das Gefährliche im Bereich Ernährung und Landwirtschaft ist, dass die relativ hohen (uns sind sie ja oft noch nicht hoch genug!) Standards, die in Europa für Lebensmittel (-erzeugung) gelten, abgeschafft werden sollen. Es geht nicht mehr um Lebensbedingungen für Menschen und Tiere, sondern nur um Konzerngewinne. Auch dies einer Demokratie unwürdig. Z.B. wird in den USA praktisch alles Geflügel mit Chlor bzw. Peroxysäure desinfiziert, so ätzend, das es den Betonboden darunter auflöst. Je höher die Schlachtgeschwindigkeit, desto mehr Chemie ist nötig, aber die staatliche Lebensmittelüberwachung wird abgebaut. Der Suppenkonzern Campbell möchte seine Suppen mit Chlorhühnchen aber auch in Europa verkaufen, was im Moment noch verboten ist. Wie lange kann Europa noch widerstehen? Z.B. werden in den USA 80% aller Rinder mit Wachstumshormonen behandelt, Studien über Auswirkungen gibt es nur von der Industrie. Schweine werden mit Wachstumsbeschleunigern gefüttert, obwohl der WHO Gutachten vorliegen, dass sie Tiere und die Rückstände davon Menschen krank machen können. Trotzdem hat sich die USA mit knapper Mehrheit und Bestechungsähnlichem nach jahrelangem Streit durchgesetzt und möchte natürlich, dass auch in Europa die Standards sinken. Z.B. haben in USA 60% aller Lebensmittel gentechnisch veränderte Zutaten, auf 80% aller Felder wird Genmais oder Gensoja angebaut. Das Ende: Saatgutkonzern Monsantos Genmais im Paket mit dem Herbizid Roundup (Glyphosat) war einige Jahre der Hit bei allen Landwirten. Jetzt gibt es immer mehr Resistenzen, u.a. ein „Superunkraut“, das 3 m hoch wird, 7 cm am Tag wachsen kann und gegen das überhaupt kein Herbizid mehr hilft. Ganze Gebiete werden für die herkömmliche Landwirtschaft unbrauchbar!

Petra Schröder

* offiziell Transatlantische Handels- und Investitionspartnerschaft (englisch Transatlantic Trade and Investment Partnership

Neu im Regal

Yokumi Sheabutter Creme

An einem Stand in der Botanika konnte ich die Creme von Djibril Inoussa (Gründer der Firma Yokumi) probieren und fand sie sofort sehr angenehm auf der Haut. Am meisten gefiel mir, dass sie ohne irgendwelche Duftstoffe ist. Djibril Inoussa erzählte, dass die Sheabutter in zwei Frauenkooperativen in Benin und Burkina Faso ökologisch und nach Prinzipien afrikanischer Heilkunde hergestellt und in Bremen verkauft wird.

Der Name Yokumi bedeutet in der westafrikanischen Ewe-Sprache Sheabutter. Der Sheabaum wächst nur in einem begrenzten Vegetationsstreifen der Savanne Afrikas, südlich der Sahelzone von West- bis Ostafrika. Die Sheabutter wird aus den Nüssen in aufwendiger Handarbeit nur von Frauen gewonnen.

Sheabutter enthält u.a. Vitamin E als Antioxidans, Vitamin A und Allantoin, alles gut zur Pflege trockener und rissiger Haut.

RR

Mineralwasser Viva con Agua

Seit Kurzem gibt es im Laden Mineralwasser von Viva con Agua. Dahinter steht eine Hamburger Initiative, die sich für Trinkwasserversorgung in Entwicklungsländern engagiert, nach dem Motto: lösche nicht nur deinen eigenen Durst. Das Wasser kommt aus einer Quelle bei Husum im Nationalpark Holsteinisches Wattenmeer. Die Initiative möchte die Menschen in Deutschland für das Thema Trinkwasser in Entwicklungsländern sensibilisieren, und unterstützt verschiedene Projekte mit den erwirtschafteten Gewinnen. Weitere Infos unter: www.vivaconagua.com

Margot Jordan

Finkenburger Apfeltag

Samstag, 3. Oktober 11 bis 18 Uhr

- Sortenbestimmung mit Michael Ruhnau und Andreas Kallwitz (bitte fünf bis zehn Exemplare pro Sorte mitbringen)
- Apfelausstellung mit rund 50 regionalen Sorten
- Mostereiführungen
- Kinderprogramm
- Großes Hoffest mit vielen Essens- und Informationsständen
- Hans-Dieter Pöhls (NABU) stellt die Achimer Streuobstwiese vor

Eckart Brandt verkauft seine Produkte und referiert über den Erhalt alter Apfelsorten

Mosterei Finkenburg
Eißeler Finkenburg 1
27321 Thedinghausen
www.finkenburg.info

Apfeltag bei Hein Hanken

Sonntag, 18. Oktober ab 13 Uhr

- Äpfel sammeln
- selber Apfelsaft machen aus verschiedenen Sorten
- selber pflücken und mitnehmen
- Apfelpfannkuchen essen

Im Bla 19 wurde Hein Hanken vorgestellt, auch im Bla 7 und 23 ist was über ihn zu lesen.

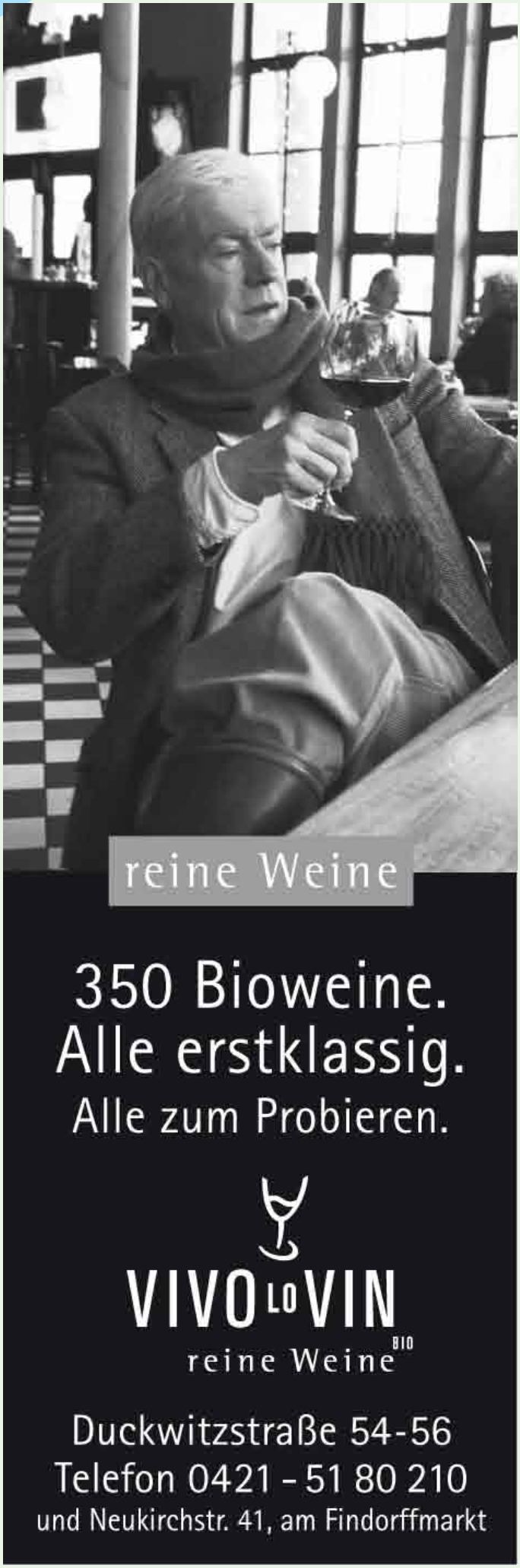
Biolandhof Karl-Heinz Hanken
Fichtenstr. 2
49424 Goldenstedt
Tel. 04444 1792

Bitte anmelden zur besseren Planung und Organisation von Mitfahrgelegenheiten bei Renate Richter
Tel. 551615
Mobil 0177 4597842 oder
renaterichter-bremen@t-online.de

Weinprobe
Vinos y Tapas

Freitag, 27. November 2015 um 18 Uhr im Caferaum

mit Mathias Bohlen von VivoLoVin und Häppchen aus der Cuccina Renata y Claudio

Wir wollen dieses Mal einige spanische Weine und einen besonders guten Cava (Sekt) verkosten, den es im Juni bei einer Weinprobe bei VivoLoVin mit Francisco Ruiz aus dem Rioja zu probieren gab. Im Laden verkaufen wir von ihm den beliebten Osoti. Es gibt spannende Geschichten dazu von der Weingärung im Betonei oder der Mutation einer weißen Tempranillo-Traube.

Kostenbeitrag 10 Euro
Bitte verbindlich anmelden bis
22. November
bei Renate Tel. 55 16 15 oder
renaterichter-bremen@t-online.de