bla

Der BauernLadenAnzeiger

26 Dezember 2015

Wanderhühnereier von Böse-Harje

Schmeckt!
Apfelbücher von Eckart Brandt

Apfeltag bei Hein Hanken

Frische kommt an!
Naturkost Kontor Bremen

Frisch von den Erzeugern in die Regale
Tag der Offenen Tür

Bürgerantrag für Fleisch aus artgerechter ökologischer Tierhaltung

Vorgestellt Claudia Muschkat

Bremen im Wandel
Reginale Häppchen im City 46

Geschenkideen zu Weihnachten

Gebackener Rosenkohl

Wanderhühnereier von Böse-Hartje

Seit kurzem bekommen wir in regelmäßigen Abständen Eier vom Biolandhof Böse-Hartje in Eißel/Thedinghausen. Dort haben die Hühner Mobile Hühnerställe. Das wollten wir uns angucken. Ein solcher Hofbesuch war besonders verlockend, weil jeden Sonntag von 14 bis 18 Uhr das gemütliche Qcafe im alten Kuhstall mit köstlichen selbstgebackenen Torten geöffnet hat. Also besuchten Klaus und ich Sonntag nachmittags zusammen mit Corinna Dommes, Gabriel (ihrem Gast aus Puerto Rica), Margot Müller und Henning Höpken den Hof. Johann Hartje machte die Hofführung mit uns. Seine Frau Johanna, die viele von uns kennen, musste zu einer Sitzung der niedersächsisches Arbeitsgemeinschaft bäuerlicher Landwirtschaft (AbL). Sie ist außerdem für Niedersachsen im Beirat vom Bundesverband Deutscher Milchviehhalter. Schon seit 1520 wird der Hof der Familie Böse urkundlich erwähnt. Er liegt auf einer der wenigen Erhöhungen, so dass er bei Überschwemmungen oft als einziger Hof nicht unter Wasser stand. Einen Erbhof, ein kleines Schloss, hatte dort der Erzbischof von Bremen für seine Geliebte Freiin von Heimbruch ursprünglich gebaut. 1620 wurde der Hof der Familie Böse aus der Leibeigenschaft freigekauft.

Bis heute ist es ein richtiger Familienbetrieb mit vier Generationen unter einem Dach: Johann (kommt vom Hof Hartje aus Achim) und Johanna Böse-Hartje, die 93igjährige Großmutter, Johannas Schwester Elisabeth, Tierärztin, und ihr Mann Hermann Osmers, Söhne, Schwiegertöchter, Enkel. Die Zuständigkeiten für die verschiedenen Bereiche sind klar abgegrenzt: Für die Hühner, die Milchkühe, die Ochsen, die Landwirtschaft, die Käserei, das Cafe, demnächst noch ein Eislabor zur Speiseeisherstellung. Ein Lehrling ist auf dem Hof.

Gerade als wir eintrafen, stieg Hermann mit einem Tablett aus dem Auto mit Resten vom „Flurfrühstück“ - ein politisches Protestfrühstück gegen Fracking, zu dem rund 100 Leute gekommen waren – und die Blaskapelle.

Dann ging es zu den Hühnern – die große Wiese liegt gleich beim Hof. Drei Mobile Hühnerställe hat die Familie inzwischen angeschafft. Sie ermöglichen Freilandhaltung ohne die Nachteile der Stallhaltung. Aus Angst vor Raubvögeln halten sich Hühner am liebsten in Stallnähe auf. Dort scharren sie im Boden nach Würmern. Das Gras verschwindet, schnell bildet sich Schlamm, eine ideale Grundlage für Parasiten und Keime. „Der Mobile Hühnerstall ist eine sehr gute Sache: ist die Weidefläche abgegrast, wird der Stall weitergefahren. Wir müssen dann nur noch den Zaun neu stecken. Das machen wir alle zwei bis vier Wochen je nach Wetter“, berichtet Johann.

bla
ist eine Veröffentlichung der
Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft eG
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
www.bremer-evg.de
Redaktion
Renate Richter (*RR*)
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann
Druck
Hohnholt Reprographischer Betrieb GmbH
Buchtstraße 9 - 10, Bremen

Fotos Titelseite und Seiten 2 und 3 Henning Höpken

Gut 200 Hühner finden in dem wohnwagengroßen Stall eine artgerechte Unterkunft mit Sitzstangen. Zum Eierlegen gibt es eine abgedunkelte geschützte Fläche, die mit Dinkelspelzen ausgelegt ist. Sie werden vom Bioland Iburgshof geliefert und sorgen für Trockenheit, Wärme und Sauberkeit. Im Inneren befindet sich eine Futterstelle und Tränke. Den Futteranbieter hat man gerade gewechselt, jetzt sind die Zutaten aus Deutschland und ohne Soja. Zusätzlich bekommen die Tiere Muschelkalk.

Die Hühner sind fast immer draußen, manche gehen mal für eine Weile in den Stall zwischendurch. „Selbst bei Neuschnee gehen sie raus, nur starken Wind mögen sie nicht!“ erzählt Johann. Zum Eierlegen werden sie angeregt, indem um ein Uhr nachts eine Photovoltaikanlage Licht anmacht. Die meisten legen dann in den folgenden sechs Stunden ihre Eier, bevor die Luken nach draußen aufgehen. Die Legenester sind bis ein Uhr nachts geschlossen, damit der Bereich nicht verunreinigt wird.

Es war ein schönes Gefühl, den flauschigen braunen Hühnern (einige Hähne gibts natürlich auch) zuzusehen und ihr gemütliches Gackern und Glucksen zu hören. Dann entdeckten wir ein Ei zwischen ihnen auf der Wiese – und bevor Johann hinkam, hatten es die ersten Hühner schon aufgepickt. Schnell trat Johann die Schale kaputt – dann konnten sie weiter fressen. „Sie dürfen das aber auf keinen Fall lernen, dass in dem runden Ei was zu fressen ist!“, erklärte uns Johann, weshalb er so blitzschnell das Ei zertreten hatte.

Etwas abseits vom Stall steht eine kleine Schutzhütte – dahin können die Tiere vor Greifvögeln flüchten. Die Hähne passen gut auf, auch die Hühner warnen sich durch Schreie. Die Füchse holen sich schon mal ein Huhn, wenn es abends nicht in den Stall kommt. Die Jagdgemeinschaft aus der Nachbarschaft schießt wohl an die 10 Füchse im Jahr. „Am besten kann man ihn im Winter erwischen, wenn seine Spuren im Schnee zu sehen sind, sonst ist das nicht so einfach. Aber letzten Winter gab es leider gar keinen Schnee“, berichtet Johann.

Den Hühnern scheint das alles gut zu bekommen. Seit Jahren gab es keine Krankheiten, man musste keine Medikamente geben. Nur Spinnmilben kommen immer wieder vor, dann wird extrem fein gemahlenes Silikat im Stall verstäubt, das hilft.

Täglich gibt es 140 bis 200 Eier. Verkauft wird direkt ab Hof, über verschiedene Hofläden, zwei Supermärkte und an uns. Demnächst wird ein vierter, noch größerer Stall angeschafft, dafür liegt bereits die Baugenehmigung vor. „Ein Ei aus einer optimalen Freilandhaltung hat seinen Preis. Aber unsere Erfahrungen zeigen, dass viele Verbraucher lieber ein gutes Gewissen haben möchten. Sie wollen eben nicht eine schreckliche Massentierhaltung unterstützten“, sagte Johanna Böse-Hartje in einem Zeitungsinterview.

Wenn sie ein Jahr alt sind, werden die Hühner in zwei Etappen im Nachbardorf geschlachtet, ausgenommen und als Suppenhühner ab Hof verkauft. Der Hofladen hat freitags und samstags geöffnet. Aber frische Milch kann man sich immer selber aus einem Tank zapfen und auch Eier gibt es in der Selbstbedienung. Der Regiomat ist allzeit bereit mit eingemachten Rouladen, Hochzeitssuppe, Wurstgläsern, Käse und Eiern.

Jeden zweiten Samstag im Monat ist Hofmarkt, da gibt es Käse, Frischkäse, und gut abgehangenes Ochsenfleisch.

Ein Besuch lohnt sich, denn auch andere Marktstände sind da, z. B. Imke Dirks mit Ziegenkäse, Wurstwaren von Schumacher oder Brot der Backstube am Mühlenberg aus Lilienthal und ein umfangreiches Obst und Gemüsesortiment vom Bioland Hof Meyer-Toms aus Schwarme.

RR

Bioland-Hof Böse-Hartje
Gross Eissel 26
27321 Thedinghausen
www.biohof-boese-hartje.de

Nächster Markttag
Samstag 12. Dezember 10 bis 16 Uhr

Hofladen
Freitags 11 bis 19 Uhr
Samstags 8.30 bis 13 Uhr

Hofcafe
jeden Sonntag 14 bis 18 Uhr

Der Hof bietet Stellplätze für Wohnwagen an über www.Landvergnuegen.com

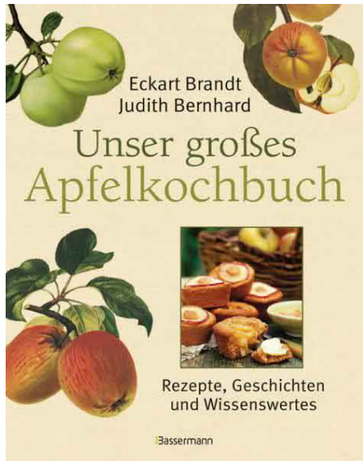
Schmeckt!

Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Minister von Hammerstein, Fürst Blücher und Kaiser Wilhelm haben außer ihren Adelstiteln eines gemeinsam: nach ihnen wurden alte Apfelsorten benannt. Vielleicht teilten sie zu ihrer Zeit sogar die selbe Leidenschaft für das schmackhafte Obst wie unser Apfelmann und EVG-Genosse Eckart Brandt sie in seinem neuesten Buch mit dem schlichten Titel „Schmeckt!“ entfaltet. Persönliche Geschichten, Apfelwissen, Medizinisches, Sorten und Bäume sowie nützliche Adressen füllen das sehr hübsch aufgemachte Buch. Keine Rezepte, die gabs schon zur Genüge in anderen Büchern, sondern viel persönlich Erlebtes und fundiertes Fachwissen bietet „Apfelflüsterer“ Eckart Brandt auf 127 Seiten zu Sorten, Geschmack, Auswahl und besonders informativ zum Umgang mit Apfelallergien. „Schmeckt!“ von Anfang bis Ende nach Apfel!

Guntram Schwotzer

Brandt, Eckart
Schmeckt!!
Neues vom Apfelmann
KJM-Buchverlag 2015
16 Euro

Ebenfalls von Eckart Brandt gibt es
Unser großes Apfelkochbuch
Eckart Brand, Judith Bernhard
Bassermann Verlag München 2010



Traditionelle und neue Rezepte sowie interessante und unterhaltsame Geschichten rund um alte Apfelsorten Für Genießer und Apfelliebhaber, für Obstgärtner und Garteninteressierte

15 Euro zuzügl. Versandkosten bei Eckart Brandt unter www.boomgardenshop.de

Apfeltag bei Hein Hanken

Am 18. Oktober fuhren wir zu viert nach Goldenstedt zu Hein Hanken zum Äpfel-Auflesen. Die Idee war schon einige Zeit vorher entstanden, denn es ist doch schade, dass wir nur noch wenig direkten Kontakt zu unseren Erzeugern haben. So entstand der Plan, im Herbst Hein bei der Apfelernte zu unterstützen.

Eigentlich wollten noch mehr GenossInnen mitfahren, aber die Wettervorhersage war so schlecht, dass einige sich abschrecken ließen.

Wir unerschütterlichen Vier hatten Glück. Während der Fahrt regnete es noch, aber dann blieb es trocken.

Nach einem Begrüßungskaffee legten wir los und sammelten Äpfel vom Straßenrand auf. Große Mengen lagen da! Interessant, immer wieder die verschiedenen Sorten. Hein konnte auf einer Karte nachschauen, welche Sorte es jeweils war. Auch ein paar Birnenbäume waren dabei.

Nach ein paar Stunden hatten wir eine ansehnliche Ausbeute. Und keine Lust mehr. In der großen gemütlichen Küche gab es Kaffee und frisch gebackene Apfelpfannkuchen (Renate hatte den Teig schon mitgebracht) und anregende Gespräche.

Außerdem probierten wir drei verschiedene frisch gepresste sortenreine Apfelsäfte – ein besonderes Geschmackserlebnis!

Zufrieden und mit Taschen voller Äpfel und Birnen zum Essen und Verarbeiten fuhren wir schließlich nach Hause. Vielleicht habt ihr ja Lust, nächstes Mal mitzukommen, es lohnt sich.

Margot Jordan!

Naturkost Kontor Bremen GmbH

Frische kommt an!

Vom NKK, dem Bremer Bio-Großhandel, beziehen wir mehrmals die Woche Obst, Gemüse, Käse, Milchprodukte und vieles mehr.

Im Bla 1 im Februar 2010 haben wir über das NKK berichtet. Inzwischen ist der 1991 von sechs Biobauern gegründete Bio-Großhandel gewachsen auf 2 200 qm mit 1000 qm Kühlräumen, auf 55 MitarbeiterInnen in der Verwaltung, im Lager, als Fahrer und mit vier Auszubildenden. Die Geschäftsführung liegt in den Händen der beiden Landwirte Martin Clausen (EVG-Mitglied) und Knut Schaeper. Für rund 13 Millionen Euro jährlich werden ca. 5000 verschiedene Artikel umgesetzt. Der Schwerpunkt liegt nach wie vor auf Obst und Gemüse, das ohne lange Lagerzeit sehr schnell, oft innerhalb von 24 Stunden, wieder ausgeliefert wird. Zwischen zwei und vier Uhr beginnen die elf Fahrer mit den sechs LKWs ihre Touren in Bremen und Umgebung, bis nach Cuxhaven, Oldenburg, Hannover und in das nördliche NRW.

Jörn Rathjen, zuständig für Qualitätssicherung, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, führte uns durch die gut gekühlten Lagerräume – bis ich bei nur fünf Grad Celsius mein Stirnband aufsetzen musste vor Kälte. Ein neues Kühlsystem wurde gerade fertig montiert – die kalte Luft wird unter den Decken entlang in Stoffschläuche mit ca. 50 cm Durchmesser gepustet und durch das Gewebe an die Räume abgegeben. Dadurch ist viel weniger Luftzirkulation, die früher vor allem Salat u.ä. empfindliche Waren zu schnell austrocknete.

Erfreulicherweise ist gerade der Umsatz mit Obst und Gemüse im letzten Jahr gestiegen. Schulen und Kitas bestellen zunehmend Äpfel, Clementinen, Möhren, Kohlrabi u.ä. Gemüse. Zugenommen hat der Umsatz von vegetarischen/veganen Produkten und durch die Gastronomie. „Mit dem neu gegründeten Verein Genussland Bremen Niedersachsen kommt da noch mal Bewegung rein“, stellt Jörn Rathjen fest.

In den Käseregalen beeindruckten uns besonders die riesengroßen Käselaibe bis zu 38 kg! Die werden mit viel Körperkraft und Käsedraht zerteilt und eingeschweißt.

Da der Betrieb nebenan wegzog, konnte das NKK weitere Räume dazu mieten. Vor allem die Anlieferung wird dadurch bequemer und das Getränkeangebot konnte erweitert werden. Jetzt gibt es auch Emmerbier und Stralsunder Biere. Was macht man mit Waren, die nicht mehr verkauft werden können? Bei Früchten gibt es Verarbeitungsbetriebe, die zu reifes Obst oder Gemüse mit Schalenfehlern gerne abnehmen. Anderes geht an soziale Projekte.

60 regionale Lieferanten hat das NKK aus Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein, außerdem einige aus den Niederlanden. Von dort gibt es inzwischen gute Demeterprodukte und alte samenfeste Tomatensorten, deren Samen man wieder säen kann. Käse kommt auch von weiter her, da es in Norddeutschland nicht so viele Käsereien gibt. Importwaren werden meist über Zwischenhändler geliefert, zu denen die NKK-Einkäufer ein in vielen Jahren gut gewachsenes Vertrauensverhältnis haben. Regelmäßig trifft man sich auf Fachmessen, aber die NKK-Mitarbeiter besuchen auch Höfe in Griechenland, Italien oder Spanien. „Salat bekommen wir seit 20 Jahren von einer Kooperative in Südfrankreich, die kennen wir gut“, erzählt Jörn Rathjen. „In Deutschland gibt es ca. 30 Naturkost-Großhändler, von denen sich einige auf den Import von Obst und Gemüse aus verschiedenen Ländern spezialisiert haben und ihre Produkte an andere Großhändler wie uns verkaufen. Unsere Zitrusfrüchte beziehen wir z. B. seit vielen Jahren von Lieferanten aus Süddeutschland, die wiederum über eigene Mitarbeiter vor Ort direkte Kontakte zu den italienischen und spanischen Erzeugern haben. Und es gibt viele Informationen und den Austausch von Erfahrungen über den Bundesverband Naturkost Naturwaren. So können wir durch persönliche Kontakte und gute Vernetzung eine hohe Qualität sichern.“

Seit eineinhalb Jahren gibt es einen Betriebsrat, der so manches in Betriebsvereinbarungen regeln konnte, was sonst der einzelne aushandeln musste.

Für die Kunden werden Fachseminare zu Käse, Feinkost o.a. Produktgruppen organisiert und Hofbesichtigungen, z. B. zu Lütjen, da waren letztes Mal 60 Leute dabei.

Am Sonntag, den 11. September 2016, wird das 25jährige Jubiläum mit einer Hausmesse gefeiert. Eingeladen sind alle ErzeugerInnen, alle KundInnen und interessierte VerbraucherInnen. Als Aussteller werden etliche unserer Mitgliedsbetriebe dabei sein wie Lütjen, Butendiek, Söffker und Brünjes und welche, deren Waren wir regelmäßig verkaufen wie Dehlwes, Münchhausen, Bauckhof und viele andere.

RR

Foto Monika Baalmann

Foto Henning Höpken

Frisch von den Erzeugern in die Regale

Tag der Offenen Tür

Wie jedes Jahr gab es am 25. September den Tag der Offenen Tür vorm Bauernladen im Rahmen der Bremer Aktionstage Ökolandbau. Sie werden von Monika Baalmann mit anderen vom Verein SozialÖkologie organisiert.

Es gab viel Musik, viele Kinder, viele selbstgebackene Kuchen und vor allem: gutes Wetter!

Die Band ¼ Neun, in der Klaus Gebhardt und Renate Adamietz aus unserer Genossenschaft mitspielen (Saxophon, Keyboard) sorgten für abwechslungsreiche, flotte und stimmungsvolle Unterhaltung. Es gab zwar dieses Mal keine Grillwürstchen, aber dafür waren alle Kuchen selbstgebacken und so lecker, dass sich manch einer schnell ein Stück reservierte, bevor der Kuchen alle war und die nächsten rausgeholt wurden.

RR

Weihnachtsgeschenke kaufen

Samstag, 12. Dezember
10 bis 13 Uhr
im Nebenraum des Bauernladens

Einfälle statt Abfälle
Selbstgemachte Spiele, Papierarbeiten,
Bilderrahmen u. ä. aus wiederverwendeten Materialien
von Christiane Kaul

Schmuck
von Uta Gerard
Edelsteinarmbänder und -ketten,
handgearbeitete Unikate

Inventur

1.Januar 2016
14 Uhr
im Laden

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

BIO? LOGISCH!

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
Ihr Frische-Lieferant

Bürgerantrag für Fleisch aus artgerechter ökologischer Tierhaltung

Foto Monika Baalmann

Endlich war es soweit: Am 5. November 2015 konnten 5 383 Unterschriften eines Bürgerantrages an den Präsidenten der Bremische Bürgerschaft, Christian Weber, überreicht werden. Das Agrarpolitische Bündnis Bremen (ABB), in dem die EVG und unser Verein SozialÖkologie mitmachen, hatte diese Aktion im April d. J. gestartet. „Mindestens 4000 Unterschriften von wahlberechtigten BremerInnen sind für einen Bürgerantrag erforderlich. Zum Schluss waren wir doch überrascht, dass es deutlich mehr waren, denn gerade zuletzt bekamen wir noch viele ausgefüllte Listen“, freut sich Peter Bargfrede. Zusammen mit Jan Saffe, Jutta Draub-Ketelaar, Monika Baalmann und vielen anderen hat er monatelang Woche für Woche auf der Straße Unterschriften gesammelt. Welche Erfahrungen hat man dabei gemacht, fragte ich Jutta.

„Wir waren eine Gruppe von rund zwölf Personen. Anfangs war uns mulmig zumute: 4000 Unterschriften, das ist nicht ohne! Und wir wollten 10 bis 20 Prozent mehr sammeln, damit es sicher klappt. Eine Hürde war die Preisgabe der persönlichen Daten (Name, Geburtsdatum, Adresse), das wollten die Leute oft nicht. Eine weitere Schwierigkeit war, dass alle aus Bremen sein müssen. Z.B. haben wir beim Kinderfest im Bürgerpark gesammelt, da waren viele aus dem Umland.“

Wo habt ihr noch gesammelt?

„Bei öffentlichen Veranstaltungen, da, wo viele Leute vorbeikommen, z. B. vor Holtorf, auf den Bremer Biomärkten (Vahr, Steintor, Ostertor, Neustadt, Findorff), vor der Uni und der Hochschule in der Neustadt. Dort haben die StudentInnen des AstA uns toll unterstützt, sie hatten in einer Rundmail an die Studierenden extra auf unsere Sammlung hingewiesen. Natürlich lagen die Listen im Bauernladen aus. Freunde und Bekannte haben fleißig gesammelt. Ich weiß von einer 80jährigen, die erfolgreich alle ihre NachbarInnen angeklingelt hat.“

Das Schwierigste ist ja oft, die Leute zum Gespräch zu kriegen, oder?

„Das Stichwort Massentierhaltung war ein guter Aufhänger! Manche haben sich stundenlang über die qualvolle Tierhaltung empört. Oft gab es gute Diskussionen, ob man lieber ganz auf Fleisch verzichten soll, wie manche jungen Hardliner-Veganer meinten, was denn artgerechte Tierhaltung ist oder dass das meiste Fleisch aus Massentierhaltung für den Export ist. Ganz viele haben uns Mut gemacht, weil wir in unserer Freizeit bei Wind und Wetter da standen.“

Wie argumentiert ihr, wenn gesagt wird, das geht nicht wegen der höheren Kosten?

„Die Firma a‘verdis hat die tatsächlichen Preissteigerungen pro Menü durch den Wechsel auf artgerecht erzeugte Tierprodukte ermittelt. Das sind 2,46 Euro pro Monat oder gerade einmal 0,12 Euro pro Mahlzeit. Und sicher geht es ja auch mit weniger Fleisch.“

Jetzt werden die Listen vom Statistischen Landesamt geprüft. Dann ist die Bürgerschaft verpflichtet, darüber zu beraten. Das Agrarpolitische Bündnis hofft auf Zustimmung in der Bürgerschaftssitzung im Dezember.

Die Lobby der Fleischindustrie mit dem System der Massentierhaltung ist groß. Deshalb will das Agrarpolitische Bündnis Bremen erreichen, dass als erster Schritt bei den öffentlichen Veranstaltungen und im Haus der Bürgerschaft nur noch Milch- und Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung verwendet werden. Auf jeden Fall aber muss es einen verbindlichen, konkreten Aktionsplan bis 2020 zur Umsetzung der Forderungen für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung geben in Kitas, Schulen, Krankenhäusern, Mensen und Kantinen. Der Anteil von Milch- und Fleischprodukten aus der ökologischen Tierhaltung muss in einem verbindlichen Stufenplan zunächst auf mindestens 25 Prozent erhöht werden.

RR

Das Agrarpolitische Bündnis Bremen (ABB) ist ein Zusammenschluss lokaler Initiativen mit überregionalen Nichtregierungsorganisationen

- Agrarpolitischer Arbeitskreis im Landkreis Verden und Umzu
- Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft AbL
- Umweltverband BUND
- Brot für die Welt
- Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft EVG
- Ökomarkt Bremen
- Pro Vieh
- Verbraucher AnStiftung
- Verein SozialÖkologie

Vorgestellt
Claudia Muschkat

Claudia, du und dein Mann seid Anfang des Jahres Mitglied geworden – wie kam es dazu?

Ach, das war Zufall – vor zwei Jahren ich hatte mal die Idee, auf einem Bauernhof zu arbeiten, hab im Internet gesucht und landete beim Bauernladen. Es hat ne ganze Weile gedauert, bis ich vorbeikam und mir alles angeguckt habe. Ich fand es total spannend, wie es hier läuft. Es ist so ganz anders als in anderen Geschäften. Ich konnte erst kaum glauben, dass man sich alles selber aus den Regalen nimmt und an der Kasse die Preise ansagt, so viel Vertrauen! Es ist toll, dass man bei uns nachvollziehen kann, woher die Sachen kommen, das ist sonst nirgendwo so. Und dass die Höfe besucht werden – nur schade, dass ich es nie geschafft habe, mal mitzukommen.

Du hast doch auch schon öfters Ladendienst gemacht, oder?

Ja, anfangs ging das, da hab ich noch im Tagdienst gearbeitet.

Und wie fandest du das, Ladendienst zu machen?

Das war ganz anders als sonst auf der Arbeit! Schön locker, gute Atmosphäre, oft lustig, Scherze wurden gemacht, vor allem wenn Jan da war. Ich hab beim Bauernladenstand auf dem Keramikmarkt mitgemacht, das war auch eine gute Stimmung.

Habt ihr vorher schon Biosachen gekauft?

Eher nicht. Wir sind zwar zweimal im Jahr in Wilstedt gewesen bei den Olivenöl- und Apfeltagen – aber erst durch den Bauernladen sind wir so richtig auf den Geschmack gekommen. Mein Mann ist richtig umgestiegen auf gute Ernährung. Er ist selbstständig, sitzt lange am Computer und hat eigentlich wenig Zeit, aber jetzt dünstet er sich oft leckeres Gemüse. Vom Mühlenhof bekommen wir regelmäßig Hühnchen geliefert. Das schmeckt alles viel besser, als wenn wir früher Fertigprodukte aufgewärmt haben.

Was machst du beruflich?

Ich bin Altenpflegerin in einem Pflegeheim. Seit einem halben Jahr hab ich eine neue Stelle und bin mit 30 Stunden/Woche nur im Nachtdienst. Das sind so 12 bis 13 Nächte im Monat

Wieso nur Nachtdienst?

Ich mach das gerne – ist zwar auch sehr anstrengend, aber ein ruhigeres Arbeiten, tagsüber ist viel mehr Hektik. Dann hab ich noch einen Nebenjob, ich betreue eine blinde alte Dame, mit der ich mich sehr gut verstehe.

Was hast du vorher gemacht?

Oh – ich war Friseuse, Reiseverkehrskauffrau, hab als Bürokraft, im Lager, als Redaktionsangestellte, im Hotel, beim Reisebüro gearbeitet, das waren viele verschiedene Jobs in meinem Leben.

Wo bist du aufgewachsen?

In Kirchweyhe mit meinem Vater, er war Lackierer, meiner Mutter und meiner vier Jahre älteren Schwester.

Wie ging es nach der Schule weiter?

Auf Druck meiner Mutter hab ich ab 1982 eine Friseurlehre gemacht – das waren meine schlimmsten Jahre – ich hab mühsam durchgehalten. Es gab nur 270 DM Lehrgeld und ich musste oft privat für die Chefin arbeiten, was gar nichts mit der Ausbildung zu tun hatte. Das war eine tolle Revanche, als mich die Chefin behalten wollte und ich NEIN gesagt habe! Dann kamen Umschulungen zur Reiseverkehrskauffrau. Ich habe ein Jahr meine Mutter versorgt, bevor sie starb , hatte Zeitarbeit-Jobs und hab später die Altenpflegeausbildung bei der Caritas in München gemacht und einige Jahre in einem Pflegeheim gearbeitet, dass von einem katholischen Nonnenorden geführt wurde. Da hab ich gemerkt, wie sehr Theorie und Praxis auseinanderklaffen. Danach bin ich aus der Kirche ausgetreten.

Warst du noch in anderen Pflegeeinrichtungen?

Ja – ich hab in der Intensivpflege mit Wachkoma-Patienten gearbeitet und war im Ambulanten Dienst – aber das waren überall schlechte Arbeitsbedingungen, zu wenig Personal und viele Überstunden.

Was machst du in deiner Freizeit?

Ich fahre gerne Fahrrad. Wir wohnen in Hastedt und ich komm immer mit dem Rad zum Einkaufen. Ich lese gerne Biografien, gerade die über Oliver Sacks. Und ich häkele kleine Tierchen zum Verschenken, das beruhigt und entspannt.

Wenn dich jemand fragt, was es im Bauernladen besonders Leckeres gibt – was sagst du dann?

Dass es immer Saisongemüse gibt. Dass man nicht verführt wird, alles mögliche andere zu kaufen wie in großen Supermärkten. Das leckere Brot, der Käse, Rübensirup, den ich so gerne mag, Honig für meinen Mann und ich kaufe bei uns alle Kosmetikprodukte, die ich brauche. Z. B. die von Lenz, die vertrage ich prima und sind günstig. Ich bin froh, dass wir alles nötige und in guter Qualität haben, ich muss nicht erst in endlosen Regalen suchen.

Die Fragen stellte Renate Richter.

Bremen im Wandel

Bauernladen bietet regionale Häppchen im City 46 an

Foto Gesa Meisen

In der Filmreihe „Eine lebenswerte Zukunft“, eine Kooperation von „Bremen im Wandel“ und dem Kommunalkino City 46 wurde der Dokumentarfilm „La Buena Vida“ (das gute Leben) gezeigt, in dem es um den zerstörerischen Abbau von Steinkohle geht. Nach dem Film stellten sich Projekte zum Thema Stromsparen vor.

Unser Beitrag bestand in einem Angebot von Häppchen aus regionalen Zutaten und Betrieben. Margot Jordan, Gudrun Tolle, Petra Schröder, Monika Baalmann und Gesa Meisen hatten köstliche Brotaufstriche selber gemacht. Margot informierte die KinobesucherInnen über unseren Genossenschaftsladen.

RR

Geschenkideen zu Weihnachten

Die Bremer Digitaldruckprofis mit Tradition in der Buchtstraße

- Flyer, Poster und Broschüren
- Digitaler Buchdruck
- Pläne und Großkopien
- Scan- und Kopierservice

Alle Papiere FSC-zertifiziert – viele weitere mit EU-Ecolabel und aus klimaneutraler Herstellung vorrätig.

Hohnholt Reprographischer Betrieb GmbH
Buchtstraße 9-10
28195 Bremen
Telefon 0421 36919-0
info@hohnholt.com
www.hohnholt.com

HOHNHOLT
Seit 1902

und auch sonst...

Was ist schöner als mit einem GESCHENKGUTSCHEIN in unserem Laden einzukaufen? Es gibt sie mit hübschen Bildmotiven am Tresen.

Günstige Kinder- und Erwachsenenkleidung aus Merinowolle, Baumwolle und Wolle/Seide von der Firma Engel. Die Materialien sind aus biologischer Tierhaltung bzw. Bio-Baumwolle. Einen Katalog gibt es am Tresen, Bestellungen über Petra Schröder. Unter www.engel-natur.de kann man schon mal im Sortiment stöbern.

Während der Adventszeit bietet Gertrud Kraatz wieder selbst hergestellte Filzpantoffel an, der Erlös ist für eine Patenschaft über Plan International. Und was noch?

- Die Apfelbücher von Eckart Brandt
- Allerlei Süßes aus unseren Regalen- vielleicht mit einem Paket Bauernladenkaffee
- Eine feine Auswahl von besonderen Ölen und Essigen in hübschen kleinen Flaschen
- Eine Auswahl an Wein für die gemütliche Weinprobe zuhause
- Körperpflege- und Kosmetikartikel

Über unser Sortiment im Laden hinaus kann man vieles bestellen – fragt den Ladendienst, wenn ihr etwas haben möchtet.

RR

Gebackener Rosenkohl mit Zitrone und Pecorino

Zutaten für 6 Portionen

4 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel gehackten Rosmarin
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Honig
Zesten einer Zitrone
etwas Zitronensaft
500 g Rosenkohl
2 Esslöffel Pecorino oder Parmesan
Salz und Pfeffer

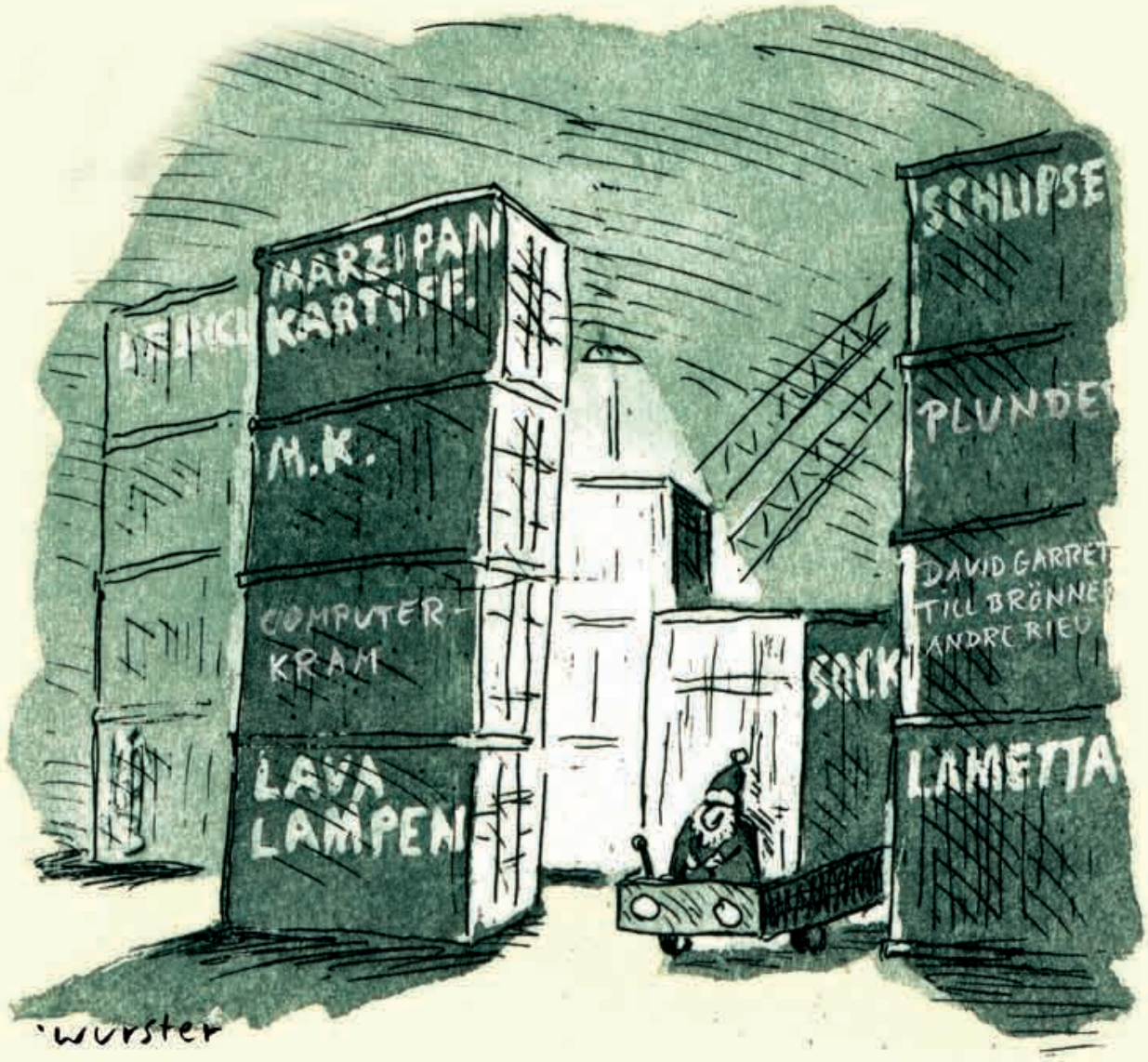
Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rosenkohl putzen, waschen und halbieren.
Rosenkohl, Öl, Rosmarin, gehackten Knoblauch, Zitronenzesten und Honig mischen und auf ein Backblech verteilen.

Etwa 20 Minuten bissfest backen. In eine angewärmte Schale geben.

Etwas Zitronensaft darüberträufeln.
Mit Salz und Pfeffer würzen und geriebenen Käse darüberstreuen.

Guten Appetit wünscht Renate Richter



Die bla-Redaktion wünscht schöne Weihnachten und dankt Miriam Wurster für die passenden Cartoons.