bla

Der BauernLadenAnzeiger

28 Juni 2016

Delikatessen aus dem Morgenland

Naturkostkontor feiert 25jähriges Jubiläum

Gartenbesuche bei Fee und Annerose

Artgerecht ist nur die Freiheit?

Kleiner Laden – große Möglichkeiten

Vorgestellt
Regina Wehmeyer

Schlange stehen für Kaffee und Kuchen vom Bauernladen

Selber abfüllen spart Verpackung und macht Spaß

Rote-Bete-Tatar auf Buchweizen-Blinis

Wermutwein

Delikatessen aus dem Morgenland

Von Morgenland haben wir leckere Sachen im Laden: Nüsse, getrocknete Früchte und Kokosprodukte.

Margot Jordan und Klaus Deutschmann besuchten mit mir den Betrieb in Oyten. Claudia Guhr, Marketing, und Peter Hübner, Prokurist/Manager, erzählten uns viel über die Geschichte des gewachsenen Familienunternehmens. Peter Hübner erinnert sich: „Vor 17 Jahren war ich der einzige im Büro – jetzt sind 16 MitarbeiterInnen in der Verwaltung, insgesamt sind wir 50 MitarbeiterInnen“.

Angefangen hat Orhan Yilmaz 1979 mit einem kleinen Bioladen in Bremen. Heute vertreibt Morgenland nicht nur die Feigen und Aprikosen der türkischen Familie des Inhabers, sondern mehr als 120 Bio-Produkte und ist Marktführer für Bio-Kokosprodukte.

Das Besondere ist die enge persönliche Verbundenheit mit den Bauern in den verschiedenen Anbauprojekten. Seit über 20 Jahren werden in Sri Lanka mittlerweile von 263 Vertragsbauern Ananas und Kokos für Morgenland angebaut und dort von 90 MitarbeiterInnen verarbeitet. Aus Algerien kommen köstliche Datteln. In Südafrika produzieren drei Farmen Macadamianüsse. Vor vier Jahren lernte man einen Biobauern aus der Inneren Mongolei (China) kennen und bezieht von ihm Gojibeeren. Im April 2016 bekamen die Morgenland Gojibeeren als einziges von 22 Superfoods beim OKO-TEST ein „sehr gut“.

Morgenland besitzt nicht das Land, sondern macht langfristige Verträge mit den Bauern und bezahlt 15 bis 20 % über dem Marktpreis. Oft initiiert Morgenland die Umstellung auf Bio. Morgenland finanziert Schulungen, beratende Agrar-Ingenieure, interne Qualitätskontrollen, die EU-Bio-Zertifizierung, Rohstoffanalysen und baut vor Ort Verarbeitungsbetriebe

Titelseite: Anneroses Enkelin Rosa mit ihrem Apfelbaum (Bericht Seite 6/7)

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

bla
Der BauernLadenAnzeiger
28 Juni 2016

Eine ganze LKW-Ladung passt in die Röhren der Entwesungsanlage.

Ganz exakte Qualitätskontrolle - jede Packung wird automatisch gewogen und auf Fremdkörper untersucht.

auf. „Wir besuchen die Betriebe sehr regelmäßig. Gibt es Probleme, werden die persönlich vor Ort besprochen und Hilfen organisiert. Nur durch ein solch persönliches Vertrauensverhältnis kann unsere gute Qualität gesichert werden“, berichtet Peter Hübner, der schon oft auf Reisen bei den Bauern war.

Hinzu kommt ein klares Qualitätsmanagement. Die Waren werden vor Ort von externen Labors analysiert, Proben erhält Morgenland und gibt erst danach die Freigabe für den Versand. Morgenland kontrolliert immer wieder vor Ort die Verarbeitungsschritte und es gibt eine jährliche Zertifizierung durch Control Union.

In Oyten erfolgt eine gründliche Wareneingangskontrolle. Wir besichtigten die neue Druckentwesungsanlage, die alle Rohwaren vor Schädlingsbefall schützt. Mit behördlich zugelassener Kohlensäure aus Quellen in der Eifel wird Unterdruck erzeugt.

Claudia Guhr und Peter Hübner berichten vom familiären Denken im Betrieb. Orhan Yilmaz trifft man überall, man duzt sich, man isst zusammen. Im Sommer spendiert der Chef gemeinsame vegetarische Grillabende. Multikulti ist Alltag, denn die 50 KollegInnen kommen aus 10 Nationen. Während der Arbeit bekommen alle umsonst Getränke, damit die MitarbeiterInnen genug trinken und gesund bleiben. Alle Produkte können vergünstigt eingekauft werden.

Beim Rundgang wunderten wir uns, dass trotz vieler neuer Maschinen mit Fließbändern doch noch viel Handarbeit nötig ist. Apfelringe werden mit den Händen aufgelockert, bevor sie aufs Fließband zum Abwiegen, Eintüten und Etikettieren kommen. Kartons werden gefaltet, Tüten von KollegInnen in Kartons gepackt. Zwischendurch prüfen ein Röntgengerät und eine Waage die richtige Füllmenge und ob Fremdkörper drin sind. Nüsse, Feigen und ähnliche Produkte werden mit UV-Licht auf Schimmelstellen kontrolliert und diese von Hand aussortiert.

Im riesigen Warenlager (immerhin sind alle Produkte ständig zu 98 % vorrätig) werden alle Vorgänge per Scanner erfasst.

Morgenland bereitet weitere Projekte vor und expandiert. Deshalb wird man in einen größeren Neubau nach Bruchhausen-Vilsen OT Martfeld umziehen. Ein großer Vorteil ist dabei, dass man beim Zwei-Schichtsystem bleiben und keine dritte Schicht einführen muss. Dann soll auch eine Gemeinwohlbilanz erstellt werden.

Morgenland bietet praktische Kartonboxen zum Selberabfüllen. Dafür haben wir kaum Platz. Aber die besonders leckeren Datteln, die wir verkosten konnten, und andere Trockenfrüchte werden wir als Großgebinde über Kornkraft bestellen.

Foto Morgenland

Tipp: Wer Lust auf aktuelle mitreißende türkische Popmusik hat: Orhan Yilmaz' Tochter Atiye (Foto oben) ist in der Türkei ein erfolgreicher Star.

RR

Die fünf Gesellschafter, von denen vier den Betrieb mit gegründet haben: Heino Cordes, Ernst Röhrs, Martin Clausen, Knut Schaeper, Hermann Meyer-Toms (von links)

Martin Clausen und Hermann Meyer-Toms sind Mitglied der EVG

Foto NKK

Naturkost Kontor feiert 25jähriges Jubiläum

Wir laden alle Leserinnen und Leser des Bauernladenanzeigers herzlich ein,
am Sonntag, den 11. September 2016
zwischen 11 und 18 Uhr
auf dem Gelände des Bremer Großmarkts dabei zu sein.

Ein buntes Programm erwartet unsere Gäste:
- eine Ausstellungshalle mit zahlreichen Ständen von Verbänden, regionalen und überregionalen Lieferanten
- Führungen durch das Naturkost Kontor
- Talk-Runden zu aktuellen Themen der Bio-Branche
- ein Kinderprogramm mit unterhaltsamen Spielen zum Thema gesunde Ernährung
- vielfältige gastronomische Angebote
- ein Bio-Marktplatz

Etliche der EVG-Mitgliedsbetriebe wie Lütjen, Butendiek und Brünjes werden dabei sein und viele andere, deren Waren wir regelmäßig verkaufen, z. B. Dehlwes, Münchhausen oder Bauckhof.

eb

Gartenbesuche bei Fee und Annerose

Im Juliusweg des Stadtwerder hat Fee Engelien seit 28 Jahren 700 qm unter ihrer gärtnerischen Obhut. Der Boden ist sandig und trocken, weil die Juliushöhe um 1900 bei der Ausbaggerung der Weser aufgeschüttet wurde, erzählt uns Fee.

Trotz dunkler Wolken scheint meist die Sonne. Fee hat zwei Tische und ausreichend Sitzgelegenheiten vorbereitet in einer gemütlichen lauschigen Ecke unter einem schattigen Baum. Jörg hat eine Frisbee Scheibe mitgebracht. Auf einer Wiese können wir barfuß spielen, was nach dem leckeren Rhabarberkuchen von Fee und Renates Käsekuchen eine Wohltat ist.

Gudrun bringt ein Vergißmeinnichtpflänzchen mit besonders leuchtend blauen Blüten mit.

Dann zeigt uns Fee ihre Schätze. Obstbäume, darunter ein alter Apfelbaum mit einer besonders leckeren späten Sorte, die bisher noch niemand bestimmen konnte.

Zwischendurch machen einige einen kurzen Abstecher zum ganz in der Nähe liegenden Garten von Michael Rüppel und Christiane Kaul. Wie verschieden jeder Garten wirkt!

Mich beeindrucken Fees zahlreiche Kräuter, z. B. Seifenkraut, Ysop, Heiligenkraut, Zitronenthymian, Pimpinelle, Oregano, Schnittlauch im Rosenbeet und Borretsch bei den Kartoffeln.

Biodorf auf der Breminale

13. bis 17. Juli

mit Deichbankett am Sonntag, 17. Juli

Karten dafür wieder im Laden zu haben

bla
Der BauernLadenAnzeiger
28 Juni 2016

Annerose Dresch hat ihren Garten beim Verein der Gartenfreunde Tannenberg e.V. in der Gartenstadt Vahr seit 25 Jahren. Auch dieses Mal haben wir Glück mit dem Wetter. Anneroses vorsorglich aufgespannte Plane vertreibt erfolgreich die Regenwolken, während wir genüsslich Biskuit-Schokolade-Birne-Erdbeerkuchen essen. Eine kleine Duftgeranie von Fee darf in Anneroses Garten umziehen. Enkelin Rosa begrüßt uns quietschlebendig mit selbstgesammelten winzigen Erdbeeren. Viele teils sehr alte Obstbäume wie Butter- und Sommerbirne, Quitte, Walnuss, Sauer- und Wildkirsche, Hauszwetschge und Apfelbäume versprechen eine reichhaltige Ernte. Bei der Geburt von Lea, Anneroses Tochter, wurde ein Apfelbaum gepflanzt. Auch Rosa zeigt uns stolz „ihr“ Apfelbäumchen. Johannisbeeren sind schon rot, es gibt Himbeersträucher, Gojibeeren, Cornelkirsche, Rosen und natürlich Kräuter: Baldrian, Wegwarte (Zichorie), Mädesüß, Eberraute und Beinwell.

Annerose empfiehlt Beinwellröllchen: blanchierte Blätter gefüllt mit Frischkäse, gehackten Blättern, Schabzigerklee, Salz und Pfeffer. Da werden gleich noch mehr Rezepte und Tipps ausgetauscht. Eine originelle Besonderheit sind die von Annerose künstlerisch beschnittenen Buchsbaumhecken. Ein riesiges Schlangenungeheuer, eine überdimensionale Ente, eine Minimoschee - und die zwei Schnecken links bewachen die Laube.

Natürlich drehen sich die Fachgespräche um Schnecken, Kaninchen u. a. lästige Mitbewohner und um die skurrilen Kleingartenvereinserfahrungen.

Bei den vielen Beerensträuchern denken wir sofort an die leckeren Obstkuchen, die Fee und Annerose manchmal fürs Café backen. Darauf freuen wir uns schon!

Wer hat Lust, auch mal in den eigenen Garten einzuladen?

RR

Artgerecht ist nur die Freiheit?

Zu einer Gesprächsrunde über artgerechte Tierhaltung, Billigfleisch und bewussten Fleischverzicht hatte unser Verein Sozial-Ökologie in Kooperation mit dem Agrarpolitischen Bündnis Bremen (ABB) eingeladen.

Unsere Erzeugerin Ada Fischer, Elisabeth Böse, Tierärztin vom Hof Böse-Hartje (s. Bla 26) und Hilal Sezgin, Autorin des Buches „Artgerecht ist nur die Freiheit?“ diskutierten angeregt unter der Moderation von Otmar Willi Weber. Von den ca 60 BesucherInnen kamen viele weiterführende, teils sehr erregte Beiträge oder laute Zustimmung zu manchen Aussagen.

Hilal Sezgin vertrat vehement die Forderung „Kein Fleisch essen – kein Tier töten“. Es sei ein Zivilationsbruch, Tiere nicht wie Individuen und Freunde zu behandeln, sondern ohne Not zu schlachten. Für unsere Ernährung brauchen wir kein Fleisch. Die Tierhaltung nach Neuland- o. a. Bio-Richtlinien sei nur eine „minimale Entschlechterung“.

Ada Fischer war der Meinung, dass die Nutztierhaltung den Menschen und der Natur nützt. Wertvolles Grasland wird durch Beweidung erhalten. Sie empfindet einen Einklang zwischen Mensch und Tier auf ihrem Hof, sorge für kranke Tiere, Kälber bleiben erst mal bei den Mutterkühen. Ihre Ochsen sind auf den weiten Salzwiesen, die sonst verbuschen würden. Sie können ihre Rangordnung auskämpfen und haben ein gutes Leben. Auch Pflanzen seien Lebewesen, entscheidend sei der respektvolle Umgang mit allen Mitgeschöpfen.

Elisabeth Böse berichtete über ihren Hof mit Ochsen, Milchkühen und Hühnern. Sie findet es zwar auch nicht so gut, die Kälber von den Müttern zu trennen, um immer Milch zu bekommen, das sei aus finanziellen Zwängen aber nötig. Wiederkäuer seien wichtig zur Erhaltung von Humus und zur Schaffung von hochwertigem Eiweiß für die menschliche Ernährung.

Viele Themen wurden angerissen wie Kreislaufwirtschaft, Gülleprobleme, die Schwierigkeit, den Begriff „artgerecht“ zu definieren, Rindern die Hörner zu lassen und die Entwertung von Lebensmitteln durch Wegschmeißen und Billigangebote. Bei allem merkt man, wie hochkomplex die Thematik ist und dass es kaum nur richtig und falsch gibt. Auch H. Sezgins Schafe, die sie geerbt hat, wurden kastriert, damit sie sich nicht unendlich vermehren.

RR

IHR TOFUHERSTELLER IM NORDEN

Nordwind Tofu ist ein kleines Familienunternehmen in Spetzerfehn in Ostfriesland, das seit 2010 leckere vegane Bio-Lebensmittel für alle Menschen herstellt, die Lust am bewussten und gesunden Genießen haben.

Wir verarbeiten vorzugsweise Rohwaren und Zutaten aus hiesigem Anbau (natürlich frei von Gentechnik) und kreieren daraus hochwertige und geschmackvolle Produkte, die die marktübliche Sortimentspalette erweitern.

Auf unserer Hompage finden Sie Rezepte für leckere Tofugerichte.

Besuchen Sie uns unter www.nordwind-tofu.de

Kleiner Laden – große Möglichkeiten

Wer bestellt was

Unser Laden hat alles, was man so zum Leben braucht, sogar Klopapier – aber für manches, was gewünscht wird, haben wir einfach keinen Platz.

So würde es gut zu uns passen, wenn viele Sachen selbst abgefüllt werden könnten wie Müsli, Zucker, Körner, Kaffee und vieles andere - das scheitert ebenso an dem geringen Platz.

Aber ihr könnt vieles bestellen – eure Lieblingsschokolade oder -kekse, besondere Oliven, Obst- oder Gemüsekonserven und vieles mehr. Dabei muss man auf die Gebindegröße achten, manches gibt es einzeln, anderes mit 6 oder 10 Stück – wer etwas bestellt, muss ein ganzes Gebinde nehmen. Wenn man ein Gebinde von einem Produkt bestellt, das wir sowieso im Laden haben, ist es billiger.

Hanna Lässig

Eis von Kaemena
Tel.
0151 20554676

Gesa Meisen

Kaffee, Apfelsaft
Tel. 705757

Jan Saffe

Gewürze, Kräuter und Tees von Berglandkräuter
Tel. 0171 4892279

Julia Jalaeefar

GEPA Produkte von Eine-Welt-Bremen
Tel. 325933 oder
0179 8508008

Margot Jordan

Kornkraft-Trockenware und Rapunzelprodukte

Im Laden sind Kataloge mit dem Vollsortiment. Bestellungen in die Kladde (neben der Waage) eintragen, bitte mit Bestellnummer, gern auch Seitenzahl im Katalog und unbedingt mit Namen und Telefonnummer für eventuelle Rückfragen.

Michael Rüppel

Wurst und Fleisch
Tel. 3479353

Petra Schröder

Naturkostkontor Brot und Kuchen Gemüse und Obst Molkereiprodukte, Eier und Käse, Aufstriche von E. Brandt, Olivenöl, Wesermühle-Öle, Engel-Wäsche, Campo-Nudeln
petra.schroeder@mailbox.org
Tel. 69313293

Renate Richter

Wein von VivoLoVin, Shea-Creme
Tel. 551615

Valeska Jander

Erzeugerweine
v.jander@web.de

Wann wird geliefert

NKK
(Naturkostkontor)
Gemüse und Molkereiprodukte werktäglich außer Donnerstag

Kornkraft
Donnerstag

Schumacher
(Gemüse, Fleisch, Wurstwaren)
Montag, Mittwoch und Freitag

Rhizom
(Obst, Gemüse, Kräuter)
Freitag

Hein Hanken
(Gemüse)
Donnerstag abends

Backwaren

Mühlenbäcker
Dienstag, Donnerstag und Freitag

Hollen
Mittwoch und Samstag

Diekhaus
Montag und Freitag

Vorgestellt
Regina Wehmeyer

Regina, in wieviel Genossenschaften bist du eigentlich?
Da muss ich mal überlegen – in der EVG natürlich, in unserer Anders-Wohnen-Genossenschaft.....und in der Sparda Bank. Und in Vereinen bin ich auch noch – neuerdings im Verein Park Links der Weser. Auf dem Weg zur Arbeit fahr ich da immer mit dem Fahrrad durch und es ist so wunderschön dort! Es wird nur zweimal im Jahr gemäht. Alles ist voller Wiesenblumen und Wildkräuter. Ich sehe viele Tiere: Graugänse, Nilgänse, Weißwangengänse und Brandgänse, Schafstelzen, einmal ein Blaukehlchen und ein Wiesel, sogar mit einem Jungen im Maul, das ist toll!
Ich bin natürlich hier im Kulturpflanzen e.V., den wir schnell gegründet haben für den Lucie-Flechtmann-Platz um die Ecke (Regina wohnt in der Grünenstr. in der alten Neustadt). Er ist gemeinnützig, so können wir Geldmittel beantragen oder freuen uns über Spenden.
Wo arbeitest du?
Ich arbeite seit zehn Jahren in der Tagesstätte für mehrfach behinderte erwachsene Menschen der AWO in Huchting. U. a. mach ich eine Zusatzbetreuung für eine Frau im Rollstuhl, sie kann nur mit den Augen kommunizieren – da bin ich für sie so eine Art Dolmetscherin im Alltag. Ich mache Musik mit unseren Leuten und häufig Entspannungsübungen, damit sich alle wohlfühlen.
Was hast du vorher gemacht?
Aufgewachsen bin ich in einer kleinen Siedlung, Spenge im Kreis Herford. Nach der Realschule hab ich eine Ausbildung als Justizangestellte beim Amtsgericht gemacht und dann bei der Staatsanwaltschaft gearbeitet. Das war spannend - lauter dicke Akten mit fiesen, ekligen Fotos, mit ner Knarre oder blutigem Messer!
Dann wollte ich lieber in den sozialen Bereich, also ging ich für ein Praktikum in ein Kinderkurheim nach Norderney. Durch einen Freund kam ich nach Bremen, hab die Fachhochschulreife gemacht und studierte Sozialpädagogik. Ich hab ungefähr 15 Jahre in dem Beruf gearbeitet, war arbeitslos (was ich ganz gut fand) – und fing dann in der Tagesstätte an. Ich hab ne super Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, keine Schichtarbeit! Es gibt gute Fortbildungen, z. B. in Kinästhetik. Viele KollegInnen sind schon über 20 Jahre da. Die Atmosphäre miteinander ist gut.
Wie kamst du zum Bauernladen?
Ich weiß es nicht mehr – in meiner Karteikarte steht „ewig“ bei der Frage, seit wann ich Mitglied bin. Nach dem Studium hab ich mit Biosachen angefangen, erst mit Brot. Bei Löwenzahn im Ostertor war so eine nette Verkäuferin, nicht so verbiestert, die fand das auch in Ordnung, wenn man nicht gleich alles da kaufte. Heute kaufe ich fast nur Biosachen. Zum Einkaufen komme ich einmal in der Woche, das Grobkornbrot mag ich am liebsten.
Hat es dich nie verlockt, zu Maiskolben um die Ecke zu wechseln, weil es so nah ist?
Nein – ich hänge am Bauernladen. So nette Leute, es macht Spaß zu schnacken. Was wir da schon alles erlebt haben – damals Kristen mit seinen besonderen Aktionen, z.B. beim Rembertikreisel. Ich hab „Heinzelmädchen“ gemacht zum Abfüllen oder Milchkannen spülen, als noch alle selber Milch abfüllen konnten. Und es gibt so viele coole Sachen wie früher den Bauernladenboten und jetzt Bla oder das tolle Cafe.
Du wohnst hier in einem selbstverwalteten Haus?
Ja – mit einer langen Geschichte! 1988 las ich im Bremer Blatt eine Anzeige „Lust auf anders wohnen?“ und fand das gleich spannend. Zum ersten Treffen im Pfadfinderhaus Am Hulsberg kamen 100 Leute. Dann wurde diskutiert – lieber ländlich, in welcher Gegend... Leute mit kleinen Kindern stiegen aus, weil ihnen das wegen der Einschulung zu lange dauerte... die meisten von uns waren StudentInnen, alles Radfahrer ….schließlich legten wir fest, es soll im Umkreis von 5 km um den Roland sein. Alle suchten überall nach passenden Häusern, alten Fabrikgebäuden, es gab die Wäschefabrik hinten in der Kornstr.. Pit Klasen, Architekt, machte Pläne, aber es gab lauter Flops, denn wir hatten nicht genug Geld, um ganz normal von Privat zu kaufen. Das war frustrierend – irgendwann waren wir nur noch 8 Leute. Wir kriegten neuen Elan, als wir andere erfolgreiche Wohnprojekte besuchten. Es wurde klar, wir brauchen ein städtisches Objekt – und viel Glück, wie eine Erbschaft und die passende Nachbarschaft. Damals gab es gerade die Lückeplanung beim Bausenat, um Wohnraum zu schaffen. Dieses Grundstück gehörte auch dazu, es gab nur einen alten Keller und Bauwägen (die mussten später wegziehen, erst zum Weidedamm und dann nach Lesum). Wir waren die einzigen Bewerber für das Grundstück – wegen des besetzten Hauses nebenan, da wollte keiner hin. Dann klappte es mit GLS-Bankkredit, Eigenkapital, viel Selbsthilfe beim Bauen – 1995 konnten wir einziehen.
Da gibt es sicher immer viel zu organisieren?
Oh ja, anfangs hatte wir jeden Montag Plenum, jetzt nur noch einmal im Monat. Wir sind jetzt 40 Personen in 23 Wohnungen. Es gibt eine Verwaltungsgruppe. Ich mach die Buchungen. Andere kümmern sich ums Mietkonto, die Handgeldkasse, an Selbsthilfetagen werden Treppenhaus oder Fenster gründlich sauber gemacht, die Werkstatt aufgeräumt, es gibt einen

Gartentag – den fangen wir immer mit einem gemeinsamen Frühstück auf der Dachterasse an.
Euer Haus ist fleißig beim Wassersparen, oder?
Wir haben Regenwasserzisternen im Keller für die Gemeinschaftswaschmaschinen und eine Grauwasseranlage mit dem Dusch- und Badewannenwasser für die Klospülung.
Sind noch mehr von euch bei uns in der EVG?
Ne, leider nicht. Anfangs hab ich sehr dafür geworben, wir sind als Genossenschaft mit damals 500 DM Anteilen Mitglied geworden. Aber den meisten ist es zu weit, hier um die Ecke ist Maiskolben und in den Supermärkten nebenan gibt es viele Bio-Sachen.
Heute regnet es ja leider – ich hätte so gern ein Foto von dir auf deinem Lucie-Flechtmann-Platz gemacht.
Die Initiative ging von zwei Frauen aus unserem Haus aus. 2012 haben sie die Nachbarschaft befragt – sind von Tür zu Tür gegangen. Ich war mit bei der Beiratssitzung, als ihr Konzept beraten und eine Anschubfinanzierung beschlossen wurde. Am 2.6.2013 bei der großen Eröffnungsfeier war erst nur der halbe Platz einbezogen, inzwischen ist alles voller Pflanzkübel. Die haben wir selbst gebaut aus Paletten. Es macht Spaß, eigene Ideen umsetzen zu können. Jetzt hat einer Hopfen angepflanzt, ein anderer Färbepflanzen. Ich will mal bei unseren Erzeugern nach Schafwolle fragen zum Färben. Ein Kartoffelbeet und eine Kräuterspirale gibt es. Auf dem Bürocontainer steht ein Bienenkorb. Beim Flohmarkt am letzten Sonntag im Monat kann jede/r mitmachen. Bei unseren Festen leite ich Kreistänze an. Das habe ich kennengelernt bei einer EVG-Kohlfahrt ins Blockland zum Hof Bavendamm. Immer am Abend vor Vollmond treffen wir uns zum Ulmentanz. Dieser Kreistanz zu einem lettischen Lied erinnert an die strahlengeschädigten Menschen durch Tschernobyl und wird in der ganzen Welt um 20 Uhr Ortszeit getanzt. Ich würde mich sehr freuen, wenn noch mehr Menschen mitmachen. Die nächsten Termine: 19. Juli, 17. August und 15. September.

Die Fragen stellte Renate Richter

Foto: Margot Müller

Schlange stehen für Kaffee und Kuchen vom Bauernladen

Zum achten Mal waren wir beim Keramikmarkt dabei und trotzdem ging uns wieder zeitweise der Vorrat aus. Besonders am Samstag war großer Andrang! Stromausfall und fehlende Wasserleitung stellten das Team vor eine Herausforderung.

Das Wasser zum Kaffeekochen und Abwaschen musste mühsam im kleinen faltbaren Wasser-Kanister herangeschafft werden….aber dafür waren unsere Angebote sehr begehrt bei den hungrigen und durstigen BesucherInnen.

Margot Müller

Selber abfüllen spart Verpackung und macht Spaß

Das Tolle an unserem Laden (unter anderem) ist, dass man hier vieles selbst abfüllen oder abfüllen lassen kann. Zum Beispiel könnt ihr für euren Käse eine Tupperdose (leere Kaemena-Eisbehälter sind prima) mitbringen und den Käse/ die Wurst da rein legen lassen.

Oder ihr bringt eine Dose/Glas/ Tüte mit und füllt euer Lieblingsprodukt rein. Alles was wir lose bekommen, könnt ihr auch selbst abfüllen, gleich in das Lieblingsgefäß, wo es sowieso rein soll (Körner, Trockenfrüchte, Nüsse, Hülsenfrüchte, …). Und das Gute ist: ihr könnt genauso viel kaufen, wie ihr haben wollt, kein Gramm mehr oder weniger. Und natürlich fällt kein Verpackungsmüll an.

Der Ladendienst zeigt euch, wie ihr an der Waage Tara einstellen könnt, damit das Gefäß nicht mitgewogen wird (bitte nachher wieder auf Null stellen!).

Margot Jordan

bla
Der BauernLadenAnzeiger
28 Juni 2016

Rote-Bete-Tatar auf Buchweizen-Blinis

Rote Bete und Sellerie in sehr kleine Würfelchen schneiden und in Olivenöl weich braten.Würzen mit Sherryessig, Fruchtsirup (Holunderblüte o. a. heller Sirup), etwas Rhabarbermarmelade (o.a. schön fruchtig-säuerliche Marmelade), Zimt, Salz, etwas Scharfes dazu – Pfeffer oder klein geschnittene Peperoncini oder Chiliflocken, gehackte Walnüsse.

Buchweizen-Blinis

Für 4 Portionen
250 ml Milch
30 g Butter
250 g Buchweizenmehl
1 Tl Salz
½ Würfel Hefe (21 g) oder Trockenhefe
2 Eier
Bratöl

Milch lauwarm erhitzen, Butter darin zerlassen, etwas abkühlen lassen.
Mehl mit Salz mischen, Hefe dazu bröckeln (oder Trockenhefe dazu geben), mit der Milch und Butter verkneten und ca 15 Min. gehen lassen.
Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, zuerst Eigelb unter den Teig rühren, dann den Eischnee.
In heißem Öl je 1 EL Teig von beiden Seiten ausbraten – geht schnell!

RR

Wermutwein

Ähnlich wie weißer Martini, nur würziger und besser. Sehr beliebt bei den Café-Gästen.
Eine Flasche Weisswein (sehr gut eignet sich unser VivoLo-Vin Catarratto bianco, aber auch halbtrockener Riesling von Schütte oder ein anderer gehaltvoller Weißwein) in einen größeren verschließbaren Glasbehälter gießen. Gewürze zufügen: Zitronenschale von einer Zitrone, 1 kl. Zimtstange, 3 Nelken und einen Zweig Wermutkraut. Man kann auch getrockneten Wermut nehmen. Dann aber vorsichtig dosieren, weil er sehr intensiv ist. Ein halber Teelöffel ist schon zu viel. Ich habe einen Wermutstrauch im Garten und gebe gern davon ab. Dann 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen, durch ein feines Sieb abgießen und ordentlich kühlen. Fertig ist der sommerliche Aperitif. Sehr erfrischend mit einem Eiswürfel und je nach Geschmack mit einem Spritzer Zitrone.

RR

Tag der Offenen Tür

vorm Bauernladen
am Freitag, den 23. September 2016
von 16 bis 20 Uhr

Aktionstage Ökolandbau

Eröffnung
20. August
beim 30. Jubiläum von Ökomarkt
9 bis 13.30 Uhr
auf dem Ökomarkt Steintor
Mecklenburger Straße