# bla

Der Bauernmarktanzeiger

29 Oktober 2016

**Neues aus der Kaemena-Eismanufaktur**

**Wie fühlen sich die Kühe auf dem Hof Kaemena?**

*Radio bla vor Ort:*
**Naturkostkontor jubelt**

*Neu im Laden:*
**Einkorn**
**Hülsenfrüchte aus Deutschland und Europa**

*Jetzt ist es amtlich!*
**Erste deutsche Großstadt verbannt Billigfleisch**

**Besuch der Gläsernen Molkerei**

**Verein SozialOkologie macht Bio-Geschichte**

*Vorgestellt*
**Nikola Blaskovic**

**Kürbiskuchen mit Walnüssen und Blauschimmelkäse**

# Neues aus der Kaemena-Eismanufaktur

Verarbeitung von deutschem Bio-Rübenzucker und Direktimport von Kakao aus Ecuador – das hatte mir Harje Kaemena (auf dem Foto im neuen Eislabor) mal kurz erzählt. Jetzt wollten Klaus Deutschmann und ich es genauer wissen und trafen Harje zu einem Gespräch auf dem Hof im Blockland.

Anfangs nahm man den im Biobereich üblichen Rohrohrzucker aus Brasilien. Dabei fand Harje es schon immer bedenklich, dass der preiswerte Rohrohrzucker von so weit her kommt mit immensem Transportaufwand, an dem eher große Betriebe verdienen. Die Nachfrage bei Großhändlern ergab, dass deutscher Rübenzucker derzeit nur in begrenzten Mengen erhältlich ist und, wie Harje errechnet hat, 35% teurer als Rohrohrzucker. Aber es war für ihn ein schöner Gedanke, Zucker aus deutschen Rüben zu verwenden. Nur: welches finanzielle Risiko bedeutete eine Umstellung? Dann erfuhr Harje, dass Bauern aus Martfeld und der Diepholzer Gegend Rüben nach Südzucker liefern, die als einzige deutschen Rübenzucker herstellen. Das will Harje unbedingt unterstützen. So wurde, wie immer bei Familie Kaemena, viel diskutiert: Sind die Kunden an der Eistheke bereit, mehr für die Kugel Eis zu bezahlen?

Die Entscheidung ist gefallen. Über Rosenkrantz bekommt Harje den deutschen Rübenzucker etwas günstiger, muss aber ein Jahr vorher seinen Bedarf genau planen  und angeben und diese Menge dann auch abnehmen.

Alles ist gut gegangen. Die Kugel Eis kostet jetzt 1,50 EUR. In einem Flyer wurden die Kunden informiert und offensichtlich überzeugt. Die Lust am Kaemenaeis hat weiter zugenommen, so dass die höheren Kosten aufgefangen werden konnten.

Zertifizierten Bio Edelkakao bezieht Harje neuerdings von Seversal, einer Bremer Firma von Frau Severin de Salinas. Ihr Mann kommt aus Ecuador, seine Familie baut dort Kakao an zusammen mit anderen Kleinbauern in einer Kooperative. Der Transport war zunächst ein Problem, aber jetzt teilt sich die Firma einen Container mit einem Bremer Teehändler, zwischengelagert wird bei Vollers in der Speicherstadt.

In Diskussionen hört Harje oft: „Bio schmeckt doch nicht besser!“ Aber es gibt für ihn viele gute Argumente für Bio. Soziale und ökologische Zusammenhänge sind ausschlaggebend, wer verdient daran, werden kleinbäuerliche Strukturen erhalten, wie ist der Energie-Fußabdruck. Das alles finden immer mehr Menschen wichtig.

Eis schmeckt ja nicht nur im Sommer – in diesem Herbst gibt es erstmals Birnensorbet aus dem eigenen Obstgarten. Und im Winter schmeckt dann Bratapfel-Sorbet mit Zimt, Pflaumeneis oder Kürbiskerneis mit karamellisierten Kürbiskernen.

*RR*

**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

# Wie fühlen sich die Kühe auf dem Milchkuhhof Kaemena?

Bei prasselndem Regen stand unsere Gruppe vor dem Milchautomaten, an dem man ständig Rohmilch kaufen kann zu einem bauerngerechteren Preis als im Supermarkt. Empfehlenswert!

Nach der Einführung folgten wir Bernhard Kaemena in den geräumigen Stall mit den Nachtschlafplätzen oder besser Ruheplätzen für 70 Milchkühe; denn die Kühe schlafen nur höchstens eine Stunde. Die Wände an den Seiten sind oben offen. Nur im eiskalten Winter werden sie fast ganz geschlossen.

Die Kühe lagern nachts auf ihrem Platz in einer langen Reihe. Sie sind nicht aneinander gepfercht, sondern können sich umdrehen und ausstrecken. Auf den Boden ist Strohhäcksel gestreut, weil Heu zu weich wäre und sich beim Liegen zusammenpresst. Die Kühe lieben ihre Stammplätze, aber manchmal gibt es mutige Kühe, die sich einfach auf einen anderen Platz legen. Dann gibt es Kämpfe. Sie haben keine Hörner mehr, sie stoßen nur ihre Köpfe gegeneinander. Vor den Lagerplätzen hängen die großen Bürsten, die bei Berührung anfangen zu rotieren. Dort bürsten sich die Kühe gern ihr ganzes Fell sauber. Die meisten Kühe halten ihre Plätze sauber, aber manchen macht es nichts aus, ihre Geschäfte auf dem Schlafplatz zu verrichten. Auf der anderen Seite des Ganges vor den Lagerplätzen ist der Gebärstall, auch Abkalbbox genannt. Wenn die Kühe gebären wollen, stellen sie sich vor die Box und warten, eingelassen zu werden. Im Sommer sind die Tiere am Tag auf der Weide, die häufig gewechselt wird. Kaemenas haben noch eine sehr alte Wiese mit vielen Kräutern. Die Kühe, die dort weiden, geben zehn Prozent mehr Milch. Kühe dürfen ihre kleinen Eigenheiten haben. Die haben sie genau wie die Menschen. Wenn Bernhard Kaemena die Aufsicht führt beim abendlichen Melken und die Kühe sich in einer Reihe aufstellen, um an die Melkmaschinen angeschlossen zu werden, gibt es eine Kuh, die nicht auf dem ersten Platz stehen will. So bleibt sie stehen und blockiert alles, bis ein hinterer Platz für sie frei wird. Wenn man sie lässt, ist sie ruhig, man braucht nicht mit ihr zu kämpfen und sie gibt gerne ihre Milch ab, was sonst nicht der Fall wäre. Die Kühe leben im Durchschnitt sechs bis sieben Jahre. Die Kälber bleiben einen Tag nach der Geburt bei ihrer Mutter. Die männlichen Kälber werden 14 Tage nach ihrer Geburt verkauft. Die weiblichen bleiben im Kälberstall, werden aber ermutigt, mit auf die Weide zu gehen. Wir gingen alle zusammen auf die Weide, als der Regen aufgehört hatte. Die schwarzbunten Holsteiner und die braunen Angler grasten in aller Ruhe. Sie sollen sich vermischen, da die Angler nicht so hochbeinig sind und einer alten Haustierrasse angehören. Ein Bild des Friedens und der Behaglichkeit. Beeindruckt fuhren wir wieder nach Hause. Herzlichen Dank, Herr Kaemena.

*Korinna Dommes*

# Tag der offenen Tür

## Fotoalbum

**Der Tag der Offenen Tür im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau hat sich zu einem kleinen Ladenfest entwickelt. Am 23. Oktober bot Regina Wehmeyer Kreistänze an, Helga Blome erfreute die Gäste mit folkloristischen Improvisationen auf der Geige und Oh, Schreck blas nach! spielte Jazz, Schnulzen und Weltmusik.**

**Mehr Fotos auf den nächsten Seiten.**

# Unser Verein SozialÖkologie macht Bio-Geschichte

## *Öko-Dorf BioErleben auf der Breminale*

Das BioErleben-Ökodorf ist inzwischen ein fester Bestandteil auf der Breminale. Von Jahr zu Jahr sind es immer mehr Bio-Stände geworden, größtenteils mit leckeren kulinarischen Angeboten, aber auch mit Kleidung oder Kosmetik. 2016 war es das sechste Mal.

Das alles wurde initiiert von Monika Baalmann und Peter Bargfrede vom Verein SozialÖkologie. Sie waren auf die Idee gekommen, Bio auf die Breminale zu bringen. Dafür gab es Geld aus dem Bundesprogramm Ökolandbau.

„In den ersten beiden Jahren, das muss 2009/2010 gewesen sein, so genau weiß ich das gar nicht mehr“, erinnert sich Monika Baalmann, „da standen wir gerade mal mit einem Infostand und Kaemena verkaufte Eis. Einmal war es total heiß und auch noch WM – da kam gar keiner!“

„Unser Ziel war, auf der Breminale viele Menschen mit Bio in Kontakt zu bringen, mit Informationen dazu, praktischen Beispielen und politischen Forderungen. Im Bio-Infomobil gibt es Kräuter zum Anfassen und Raten. Im Infozelt sind Broschüren und Gesprächsmöglichkeiten. Im Kinderzelt wurden mal Haferflocken gequetscht oder mit der Kaemena-Modellkuh gemolken. Im Zelt für Talk-Shows werden PolitikerInnen interviewt oder Koch-Shows gemacht, z. B. hat die Kochschule vom Klimahaus in Bremerhaven mit Kindern gekocht.“

Außerdem sollten sich BioBetriebe dort präsentieren und ausprobieren können, ob das ein Standbein oder eine Einkommensquelle sein kann. Bei einigen hat das auch geklappt, sie werden auf anderen Festen und Großveranstaltungen engagiert. „Der Bedarf wächst!“ freut sich Monika.

„2010 trat die Breminale an uns heran und wollte mehr draus machen. Das gelang in Kooperation mit Eduard Hüsers, ProZept e.V. aus Oldenburg, sodass die Logistik für immer mehr Stände möglich wurde.“

Viele unserer Erzeugergenossen sind inzwischen dabei gewesen: der Geflügelhof Mühlenberg, Nordwind Tofu, Hof Schwarzes Moor, Meyerm Toms, Hollen, Böse-Hartje und die Mosterei Finkenburg. Gernot Riedl und Uwe Hinck von slowfood sind dabei mit ihrer Tomatenvielfalt. „Rennig Söffker hat anfangs nur Erdbeeren verkauft – das lief nicht so gut. Dann kam seine Erdbeerbowle – die ist ein Renner. Seitdem machen mehr Leute auch mal wieder Bowle zuhause!“

In diesem Jahr waren es 34 Bio-Anbieter. Manche mussten sich erstmal mit Monikas Beratung und Unterstützung zertifizieren lassen. Das war auch bei Monikas Lieblingskind in diesem Jahr der Fall: das Deichbankett wurde vom Kukoon-Kollektiv (Kulturkombinat Offene Neustadt, Buntentorsteinweg) ausgerichtet. Sie konnten sich teilzertifizieren lassen – das geht, wenn nicht alle Produkte erhältlich sind.

„In diesem Jahr hatten wir ja Glück mit dem Wetter. Ich hatte so einen Bammel vorher, wenn ich daran dachte, wie letztes Jahr das Deichbankett ins Fundamt verlegt werden musste! Es finden auch jedes Jahr drumherum lauter tolle Sachen statt: Modenschau, Lastenradrennen, Swing-Dance-Tanzboden mit Tanzkurs, 50 Hula Hoop Reifen wurden begeistert ausprobiert. Da haben wir was angestoßen, was Früchte trägt.“

Jetzt ist offen, ob es 2017 wieder ein ÖkoDorf gibt. Die Bundesmittel für BioErleben laufen aus. Mit der Breminale wird man überlegen, wie es weiter gehen könnte. „Am schönsten wäre es, wenn entschieden würde, alles Bio auf der Breminale! So wie das Tollwood-Festival in München, das ist zu 90 Prozent zertifiziert,“ wünscht sich Monika für die Zukunft, und spricht damit sicher auch Peter Bargfrede aus dem Herzen.

*Das Gespräch führte Renate Richter*

# Zwei kleine Stammgäste

**Seit sechs Jahren lädt das Bauernladen-Café zu Waffeln, Kuchen oder Torte und einem herzhaften Imbiss ein. Regelmäßige Gäste sind auch Olivia und Martha, die mit Vater Mark freitags zum Einkaufen kommen und sich auf ein Glas Milch und etwas Süsses freuen. Weitere Gäste sind jeden Freitag ab 16 Uhr herzlich willkommen.**

*KD*



bla
Der BauernLadenAnzeiger
29 Oktober 2016

# Besuch in der Gläsernen Molkerei

Im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau hatte Monika Baalmann eine Exkursion zur "Gläsernen Meierei" nach Dechow in Mecklenburg-Vorpommern organisiert. Im Laden haben wir von dort unter anderem den beliebten Brie "Blanc de Pomm", Butter und H-Milch. Die 2001 von Hubert Böhmann am Standort Münchehofe im Spreewald gegründete Bio-Molkerei legt großen Wert auf Transparenz und hat daher in Dechow im Biosphärenreservat Schalsee die "Gläserne Molkerei" eröffnet, mit einem gläsernen Gang oberhalb der Produktionshalle, von wo man den Produktionsprozess direkt einsehen kann. Die Produktion darf aus hygienischen Gründen nicht direkt betreten werden.

Die Molkerei hat etwa 180 Mitgliedsbetriebe, davon 18 Demeterbetriebe. Sie ist zertifiziert nach der EU-Bio-Richtlinie und als erste Molkerei in Deutschland nach den strengeren Vorgaben des amerikanischen National Organic Program (NOP). Mehrheitseigner ist seit 2014 der Schweizer Emmi-Konzern. 100 MitarbeiterInnen verarbeiten jeden Tag etwa 230 - 250.000 Liter Milch, da kommt im Jahr die stolze Menge von etwa 100 Mio. Litern zusammen! In Dechow wird Milch, Butter, Buttermilch und Yoghurt produziert, in Großgebinden auch Sahne und Milchpulver. Die Käseproduktion findet in Münchehofe statt.

Die Biobetriebe der Milchbauern verteilen sich über ganz Nordostdeutschland, das grenznahe Dänemark und Tschechien. Einmal im Jahr gibt es eine Lieferantenversammlung, bei der unter anderem der Milchpreis diskutiert wird. Die Biomilch-Menge ist am Markt im ersten Quartal 2016 um 10 Prozent gestiegen. Daher gerät wie im konventionellen Bereich der Preis, den die Erzeuger bekommen, unter Druck. Die "Gläserne Meierei" zahlt aktuell 41 Cent pro Liter. Qualitätsbezogen gibt es Zuschläge von 4 Cent/l für NOP-Standard, 5 Cent/l für Heumilch und eine Korrektur je nach Fettgehalt der Milch. Nur wie stellt man das denn pro Landwirt und Lieferung fest, haben wir gefragt, es kommt doch alles in den selben großen Tanklaster. Weit gefehlt, die Laster, die alle zwei Tage kommen, haben mehrere separate Tanks und außerdem eine geeichte Probeentnahmestation. Für jeden Lieferanten wird also eine Probe genommen, Heumilch und NOP-Milch landen in separaten Kammern und vor der Leerung wird im hauseigenen Labor ein Schnelltest auf sog. Hemmstoffe, Antibiotikareste oder Reinigungsmittel gemacht. Erst dann kommt die Milch in die großen Lagertanks der Meierei.

Bis auf die nicht homogenisierte Heumilch wird die Milch zu Beginn des Prozesses in einer großen Zentrifuge in Fett und andere Bestandteile getrennt, dann getrennt pasteurisiert und anschließend wieder mit Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt bzw nach Microfiltierung zu länger haltbarer ESL-Milch zusammengemischt. Die Milch wird unter verschiedenen Handelsnamen (BioBio etc) von Rewe, Edeka, Lidl und anderen Handelsunternehmen vertrieben. Wie erkennt man, welche Handelsmarken aus der "Gläsernen Meierei" stammen? Man muss auf die klein aufgedruckte sog. Veterinärnummer achten: DE MV 16005 EG, dahinter verbirgt sich die Meierei.

Abschließend konnten wir die verschiedenen Produkte verkosten. Der Einkauf von Frischeprodukten im ansprechend gestalteten Hof-Laden fiel an diesem heißen Tag mangels Kühltransporter aus.

*Guntram Schwotzer*

Radio Bla vor Ort

# Naturkostkontor jubelt

***Liebe Genossen und Genossinnen, wir freuen uns, euch heute eine Live-Reportage vom Jubiläumsfest des Naturkost Kontor Bremen bringen zu können. Vor Ort an diesem 11. September, auf dem Großmarktgelände in der Überseestadt, sind die bla-Reporterinnen Regine Beyer und Margot Jordan. Hallo, ihr Beiden, hört ihr mich?***

**Regine:** Der Geräuschpegel ist schon ein bisschen hoch hier in der Erzeuger- und Blumenhalle, aber es feiern ja auch 65 Aussteller, deren Stände gut besucht sind. Außerdem hat gerade eine Diskussionsrunde zum Thema „Mehr Bio in Schulen und Kitas“ angefangen, die man über Lautsprecher mitverfolgen kann.

**Margot:** Wir pirschen uns gleich näher heran ans Geschehen, aber was mir sofort ins Auge fällt, sind die vielen schönen Plakate und Fotowände: Ich habe noch nie so tolle Möhrenblüten in Großaufnahme gesehen.

**Regine:** Ich habe überhaupt noch nie eine Möhrenblüte gesehen! Aber komm, lass uns zum Radieschenstand von Florian Meyer rüber gehen, der ist nicht so umlagert wie das biz (Bremer Informationszentrum für Menschenrechte), wo Schokoladenpröbchen ausliegen. Margot, hast du die Info zum NKK dabei?

**Margot:** Na klar, bin ja schließlich Profi! Also, liebe bla-Hörer und Hörerinnen, kurz was zum Veranstalter dieser Feier: 1991 gründeten sechs Bio Landwirte aus dem Bremer Umland die Naturkost Kontor Bremen GmbH für die gemeinsame Vermarktung ihrer Erzeugnisse mit Sitz auf dem Bremer Großmarkt. Anfangs gab es nur saisonal verfügbare Produkte der Gesellschafterbetriebe. Schnell zeigte sich aber, dass man nur mit einem ganzjährig breiten Angebot erfolgreich sein kann. Aus dem 80m² großen Verkaufsstand der Gesellschafter wurde ein Unternehmen mit heute 2 200 qm Lagerfläche. Es gibt biologisch erzeugtes Obst und Gemüse aus Europa und aller Welt, Molkereiprodukte, Käse, Fleisch, vegane Produkte und Feinkost, Trockenwaren, Konserven und Getränke. Die Kunden aus Einzelhandel, Großküchen und Gastronomie können aus rund 5.000 Artikeln wählen.

**Regine:** Das ist ja eine beeindruckende Entwicklung in 25 Jahren, der Bauernladen gratuliert sehr herzlich! Aber ich denke, das reicht erst einmal an Trockeninfo, Margot. Lass uns ein bisschen Atmosphäre schnuppern.

**Margot:** Ich stehe jetzt beim Christiansen Hof, wo eine sichtlich von ihrer Arbeit begeisterte Mitarbeiterin zum Thema samenfeste Sorten vs. Hybridsorten informiert. Dazu allein könnte man eine ganze Sendung machen! Sie erklärt zum Beispiel, warum samenfeste Sorten auch geschmacklich interessanter sind: Die Pflanzen sind vielen, zum Teil widrigen Umständen ausgesetzt, und die Stoffe, die sie bilden, um damit klar zu kommen, wirken sich geschmacksverstärkend auf das Aroma aus. Zur Anschauung hat sie unter anderem eine Broccoli-Pflanze mitgebracht. Habt ihr schon mal darüber nachgedacht, wie Broccoli überhaupt wächst? Normalerweise produziert eine Pflanze einen Broccoli. Aber man kann die Pflanze auch weiter wachsen lassen und dann kleine Köpfe ernten, während gleichzeitig Blüten und Samen entstehen. Das

ist für die Landwirtschaft im großen Stil natürlich nicht effektiv genug, aber für die Solidarische Landwirtschaft schon. Und damit zurück an Regine.

**Regine:** Mich hat es zu den Käseständen gezogen, von denen überraschend viele vertreten sind. Bei Vallée Verte nehme ich mir ein Stückchen vom neuen Heublumenkäse und frage Ingeborg Goepel, wie lange sie bereits Partner vom NKK sind und warum die Firma gern auf Jubiläumsfeiern und Messen dabei ist.

**Ingeborg Goepel:** Wir beliefern das NKK schon seit 2009. Wir wollen hier in erster Linie das 25-jährige Jubiläum vom NKK unterstützen. Dann geht es uns natürlich darum, Produkte vorzustellen, die neu eingelistet sind, und dazu Rückmeldungen zu bekommen. Vor allem von Endverbrauchern. Es kommen heute ja nicht nur die üblichen Kunden, also Groß- und Einzelhändler, sondern ganz normale Besucher. Zu denen haben wir sonst fast gar keinen Kontakt.

**Regine:** Danke, Ingeborg Goepel. Während Vallée Verte und auch der Backensholzer Hof langjährige Partner vom NKK sind, liefern die Jakobsberger MilchHandwerker erst seit kurzem an das NKK. Ich verweile zu intensiver Verkostung. Manchmal ist mir die ganze Nahrungs-Poesie ja ein wenig über: Komposition! Kreationen! Vegane Lebenslust! Doch wenn dann ein Bröckchen von „Schani das Schaf“ (Frischkäse aus reiner Schafsmilch mit Curry und Datteln) über die Geschmackssensoren gleitet… Wenn „Mara das Schaf“ mit Maulbeere & Zedernuss dem Gaumen schmeichelt … dann drängen sich von ganz allein Lobpreisungen auf: Was für herrlich nuancenreiche, frische und cremige Produkte, volle craft voraus! Nicht billig, nein, das nicht. Aber etwas für Käseliebhaber, die das Besondere suchen und das Preis-Leistungsverhältnis beurteilen können.

**Margot:** Liebe bla-Zuhörer und Zuhörerinnen, meine Kollegin neigt zu emotionalem Überschwang, ich eher zu gründlicher Überlegung. Deshalb bleibe ich jetzt am Stand von ajaa! stehen und schaue mir die bunten Brotdosen genauer an. Das Material sieht aus wie Plastik, ist aber aus nachwachsenden Rohstoffen. Da ist man erst mal skeptisch, denn meistens bedeutet das, dass anderswo Menschen die Nahrung weggenommen wird. Aber die Rohstoffe für ajaa! Behälter sind Zuckerrohrmelasse aus Brasilien, die als Abfallstoff anfällt und weder verfüttert noch anderweitig verwendet werden kann, sowie Kalk und Carnaubawachs, der aus natürlich vorkommenden brasilianischen Baumbeständen beerntet wird. Die Herstellung erfolgt in Baden-Württemberg. Die meisten von uns haben zwar schon genug Tupperdosen im Schrank. Wer jedoch noch eine Dose braucht, könnte mal bei ajaa.de gucken.

**Regine:** Damit haben wir beide uns eine Pause verdient und trinken einen feinen Cappuccino. Das Mikrofon reichen wir derweil an unsere Genossin Margarethe Paskos weiter, die gerade an einer Führung in der Spezialitätenhalle teilgenommen hat.

**Margarethe:** Kalt, kalt, kalt!

So sieht also Broccoli aus. Und dahinter sind Möhrenblüten.

Glücklicherweise hatte ich eine eigene Jacke dabei. Denn bei 28 Grad Außentemperatur haben wir vor der Tour fast alle die Jacken des NKK abgelehnt, weil wir uns die Kälte drinnen nicht vorstellen konnten. Aber die Lagerräume sind natürlich zur Hälfte Kühlräume, um Gemüse, Obst und MoPro frisch zu halten. MoPro ist Fachjargon für „Molkerei Produkte“. Ich war beeindruckt, wie sehr sich das NKK vergrößert hat! Vor ein paar Jahren sah das noch ganz anders aus. Und sie haben am Samstag extra eine Nachtschicht eingelegt, um uns die Räumlichkeiten heute ordentlich vorführen zu können. Die Auslieferungsware für Montag machen sie ja sonst am Sonntag fertig. Niedlich fand ich die Bemerkung eines kleinen Jungen, der die riesigen Käselaibe gesehen hat und sagte: „Schau Mama, der Käse reicht sicher für sechs Jahre!“ Unser Tourbegleiter hat ihm dann erklärt, dass der Käse aufgeschnitten und an viele Kunden verteilt wird. Das NKK hat ja insgesamt um die 450 Kunden, auch wenn die nicht alle Käse bestellen.

**Regine:** Danke, Margarethe. Jetzt übernehmen Margot und ich wieder. Margot, du wolltest doch bei Voelkel eine kritische Nachfrage loswerden…

**Margot:** Da komme ich gerade her, bin aber enttäuscht. Meine Frage, warum immer mehr Einweg- statt Mehrwegflaschen benutzt werden, ist nicht überzeugend beantwortet worden. Ich bekam die

Auskunft, dass es bei kleinen Flaschen nachhaltiger ist, wenn sie in den Altglascontainer geworfen werden, als wenn sie quer durch Deutschland zurück transportiert werden. Das verstehe ich. Ab 500ml würden sich dann Pfandflaschen lohnen. Aber der Sirup ist trotzdem in Einwegflaschen, obwohl das 500ml sind. „Ja“, wurde mir gesagt, „ aber das wird demnächst geändert. Kleine Flaschen sind für den Haushalt praktischer.“ Das überzeugt mich nun überhaupt nicht, denn mit kleinen Flaschen gibt es ja noch mehr Verpackungsmüll. Warum Voelkel trotzdem Saft in 330ml-Pfandflaschen hat, hab ich gar nicht mehr gefragt.

**Regine:** Ah, dort drüben sehe ich unseren Genossen Martin Clausen, einen der beiden Geschäftsführer vom Kontor. Bevor wir am Stand von Störtebecker ein Abschiedsbierchen trinken, wollen wir ihm noch ein, zwei Fragen stellen.

**Margot:** Hallo, Martin. Unser Bauernladen ist ja auch Abnehmer von euch. Mit ungefähr €1.600 in der Woche sind wir aber sicher nur ein kleiner Fisch, oder? Immerhin setzt das NKK inzwischen jährlich €14 Millionen um.

**Martin:** Ganz so stimmt das nicht. Wir unterscheiden zwar zwischen Großkunden und nicht so großen, aber was bestellt wird, ist genauso wichtig. Wenn zum Beispiel einer unserer Top Ten Kunden nur MoPro bestellt, dann verdienen wir weniger als bei kleineren Abnahmen, weil wir auf die Molkereiprodukte nicht so viel aufschlagen können wie auf andere Produkte. Ihr wisst ja, der Preisunterschied zu den konventionellen Molkerei Produkten darf nicht zu extrem sein, sonst kaufen die Leute nicht - heißt es jedenfalls. Und weil wir inzwischen über fünfzig Angestellte haben, für die wir verantwortlich sind, spielen solche Überlegungen auch eine Rolle. Aber grundsätzlich sind uns alle Kunden wichtig, ob groß oder klein.

**Regine:** Und wie sieht es mit eurer Einstellung zu Wachstum und Gewinnen aus?

**Martin:** Wir sind froh, dass wir über alle Jahre hinweg ein gleichmäßiges und gesundes Wachstum hatten. So können alle Beteiligte ihre Bereiche nachhaltig entwickeln. Es muss ja möglichst alles zusammen passen: Nachfrage und Angebot, die Mitarbeiterschaft, Flächen, Technik usw. Und mit uns müssen sich parallel die Höfe entwickeln. Zum Gewinn: Für uns Gesellschafter bildet das NKK eine zentrale Abnahmestelle für unsere Produkte. Wir sind nicht angetreten, um aus dieser Firma nennenswerte Gewinne abzuschöpfen. Das, was verdient wird, wird regelmäßig wieder investiert. Das war in den letzten 25 Jahren so und die anstehenden Entwicklungen lassen nicht erwarten, dass sich dieses ändern wird.

**Margot:** Schön zu hören – danke, Martin. So, liebe Radio Bla Hörer und Hörerinnen, damit verabschieden wir uns vom Großmarkt Bremen -

**Regine:** - und wünschen dem Naturkost Kontor alles Gute für die kommenden 25 Jahre!

*Neu im Laden:*

## Einkorn

Einkorn ist eine sehr alte Weizensorte – schon vor Zehntausend Jahren wurde es angebaut. Es ist relativ anspruchslos in Bezug auf die Qualität des Bodens. Außerdem ist es resistent gegen viele Schädlinge und kann sich besser gegen die Konkurrenz von Ackerunkräutern durchsetzen als moderne Weizensorten. Allerdings ist der Ertrag erheblich geringer als bei diesen. Daher auch der höhere Preis.

Ferner hat Einkorn einen höheren Gehalt an Eiweiß (bis 19 %), Mineralstoffen (2,2 %) und Vitaminen. Das Eiweiß enthält zudem viele essentielle Aminosäuren, die die biologische Wertigkeit für die Ernährung steigern. Das hochwertige Öl (im Keim) liegt mit 2,6 % höher als beim Weizen mit 2,0 %. Auch der Ballaststoffgehalt des Einkorns ist mit 9 % nennenswert. Ein hoher Gelbpigmentgehalt an Beta-Carotin gibt dem Einkorn-Mehl eine gelbliche Farbe.

Nicht zuletzt soll sein feines, nussiges Aroma erwähnt werden, das zu seiner steigenden Beliebtheit beiträgt. Einkorn kann sowohl herzhaft als auch für süße Gebäcke verwendet werden. Aus Einkorn-Malz kann Bier gebraut werden.

Wer nicht gleich ein ganzes Kilo kaufen will, kann es mal ausprobieren, es gibt kleine Tüten als Probe.

## Hülsenfrüchte aus Deutschland und Europa

Passend zum „Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte“ der Vereinten Nationen liefert Rapunzel neuerdings Beluga-Linsen sowie Grüne Linsen und Soja-Bohnen, die in Süddeutschland angebaut werden, und Bohnen aus Norditalien. Auf den Tüten findet man Portraits der Bauern und im Internet lässt sich genau nachlesen, auf welchen Betrieben die Hülsenfrüchte angebaut wurden. Hülsenfrüchte haben eine große Geschmacksvielfalt und können zu sehr verschiedenen Gerichten verarbeitet werden wie Nudeln, Suppen, Gemüsebeilagen, Vorspeisen, Bratlingen und sogar in Kuchen. Sie sind für den Menschen u.a. gute Eiweißlieferanten und von großem ökologischen Nutzen für die Bodenqualität.

*Margot Jordan*
*mit Hilfe von Wikipedia und demeter.de*





*Jetzt ist es amtlich!*

## Erste deutsche Großstadt verbannt Billigfleisch -

Gestern Abend war es endgültig amtlich: Bremen wird die erste deutsche Großstadt sein, in der zukünftig in den Küchen von städtischen Kitas, Schulen und Krankenhäusern keine tierisch erzeugten Lebensmittel aus der Agrarindustrie mehr zum Einsatz kommen dürfen, sondern nur noch Produkte, die mindestens nach den Kriterien der EU-Bioverordnung Nr. 834/2007 produziert worden sind. Mit den Stimmen von SPD, Bündnis 90/Die Grünen und der FDP wurde gestern um 18:30 Uhr in der Stadtbürgerschaft ein Änderungsantrag zum Bürgerantrag gegen Billigfleisch mit großer Mehrheit angenommen. Die CDU lehnte den Antrag ab. Die Linke brachte den ursprünglichen Bürgerantrag zur Abstimmung ein, der aber abgelehnt wurde.

„Auch wenn nicht alle Wünsche von uns in Erfüllung gegangen sind, ist dieser Beschluss doch ein großer Erfolg für alle, die sich in Bremen für mehr Tierschutz, eine umweltverträgliche Landwirtschaft und eine gesunde Ernährung einsetzen“, so Peter Bargfrede, Sprecher des Agrarpolitischen Bündnis Bremen (ABB) und Vertrauensperson des Bürgerantrags. „Es kommt auch nicht alle Tage vor, dass Bremer Politiker den Mut haben, mal bundesweiter Vorreiter in einem zentralen gesellschaftspolitischen Bereich zu sein“.

Dieser Beschluss ist auch eine gute Nachricht für die Menschen in den Ländern des Südens, denn dort hat der Anbau von zumeist gentechnisch veränderten Futterpflanzen für die industrialisierte Mast verheerende Folgen für Mensch und Natur. „Ein großer Teil dieses Futters besteht aus Sojabohnen. Sie stammen zum Teil aus Südamerika, wo der Anbau auf gigantischen Flächen zur Abholzung des Regenwaldes, zum Umbruch von artenreichem Land sowie zur Verdrängung und Verarmung der angestammten bäuerlichen Bevölkerung führt. Menschen in der Nähe der intensiv bewirtschafteten Sojafelder leiden häufig unter Krankheiten, die auf den massiven Einsatz von Pestiziden zurückzuführen sind“, so Angela Hesse, stellvertretende Vertrauensperson des Bürgerantrags und Referentin für „Brot für die Welt“ bei der Diakonie Bremen.

„Jetzt geht es um die zügige Erstellung eines mehrstufigen Aktionsplans, den der Senat innerhalb eines Jahres der Stadtbürgerschaft vorzulegen hat. Zugleich gibt es aber einen Wermutstropfen: der verabschiedete Änderungsantrag enthält den Zusatz, dass die Abkehr vom Billigfleisch „aufwendungsneutral“ erfolgen soll. Eine Einschränkung, die das ABB kritisiert“, erklärt Bargfrede.

*Agrarpolitisches Bündnis Bremen (ABB)*
*Pressemitteilung vom 21.9.2016*

## Vorgestellt

# Nikola Blaskovic

***Hallo Nikola – wie groß bist du eigentlich?***

Zwei Meter – vielleicht werde ich ja allmählich schon kleiner?

***Du hast auch schon mal in der Landwirtschaft gearbeitet, oder?***

Ja, so mit 20 für eineinhalb Jahre. Ich bin in Frankfurt/Main aufgewachsen und wollte zunächst nicht studieren, sondern lieber körperlich arbeiten. Ich war erst in einer Hof-WG auf dem Land und dann noch im Teutoburger Wald auf einem anthroposophischen Hof – der hieß „Volle Kanne“.

***Das hört sich nach deinen wilden Jahren an.***

Das war es wirklich! Ich bin 1962 geboren - übrigens in Zadar, Jugoslawien. Als ich vier war, kamen meine Eltern nach Frankfurt. Mit der Pubertät fing das Rebellische an – ich war in Frankfurt in der Hausbesetzerszene. Vor und nach dem Abi haben wir ein Haus eineinhalb Jahre gehalten, viel dran gemacht, renoviert und so, aber auf die Dauer entwickelten sich in den anderen Etagen so stressige Gruppen mit Alkohol und Drogen. Ich bin dann in eine richtige Kommune gezogen, wir waren zu acht, ohne eigene Zimmer, alles Gemeinschaftsräume. Manchmal waren wir mit Besuch 18 Leute, war spannend!

### Nikolas Tipp
### Miso-Soße für Nudeln oder Reis

Miso mit mit Olivenöl, Tahin und Kräutern mischen: Thymian, Rosmarin, Oregano, Basilikum und Cumin, also Kreuzkümmel. Vor dem Servieren die Pesto-Menge, die man braucht, mit etwas Wasser verdünnen.

***Und deine Eltern?***

War schwierig, das fanden die als Akademikerfamilie alles nicht so toll, haben mich aber immer finanziell unterstützt. Und je älter ich bin, desto besser verstehen wir uns wieder.

***Und was kam danach?***

Ich hab doch studiert, in Osnabrück und dann in Bremen an der Hochschule für Künste. Ich bin diplomierter freischaffender Künstler und Meisterschüler – so nennt sich das offiziell.

***Wie kamst du zum Bauernladen?***

Ich wollte immer alles selber bestimmen und gestalten in meinem Leben. Deshalb hab ich in der Neustadt in dem Wohnprojekt 'Anders wohnen' mitgemacht, wo auch Regina wohnt, die du im letzten Bla vorgestellt hast. Über sie bin ich in den Bauernladen gekommen, vor ungefähr 25 Jahren. Genossenschaft fand ich gut.

***Wie ging es beruflich weiter?***

Ich hab als Künstler allerhand gemacht, Stipendien bekommen, bei der TAZ Seiten gestaltet, in Museen gearbeitet. Für den Auf- und Abbau von Ausstellungen werden immer Kunststudenten beschäftigt, da muss man Ahnung



bla
Der BauernLadenAnzeiger
29 Oktober 2016

haben. Und Projekte mit Schulklassen gab es, das waren oft harte Knochen, die Jungs, da wurde ich erst mal ausgetestet, aber dann war es gut und es gab Ausstellungen mit den Schülerarbeiten u. a. in der Kulturkirche St. Stephanie. Z. B. ging ich mit einer Hortgruppe mit vielen Kindern aus Asylantenfamilien in die Liebfrauenkirche. Die Kinder sollten sich zu den bunten Fenstern von Alfred Manessier Begriffe einfallen lassen und sie auf selbstgemachte Lampions malen, z.B. Feuer oder Tod, die wurden in der Kirche mit Lampen drin aufgehängt. Ich habe dazu den Hintergrund gestaltet in Anlehnung an die Fenstergestaltung von Manessier.

Jetzt arbeite ich seit 15 Jahren bei Cambio als „Problemlöser“ in der Buchungszentrale für Deutschland. Wenn es irgendwo Unklarheiten gibt, landet das bei mir. Wir arbeiten im Schichtdienst, ich mit 30 Stunden in der Woche.

***Seit kurzem machst du öfter zweiten Ladendienst – wie kommt's?***

Mein Sohn Simon ist inzwischen acht Jahre alt, er ist jeweils eine halbe Woche bei mir und bei seiner Mutter. Dadurch und durch den Schichtdienst habe ich dafür mehr Zeit. Es macht Spaß, ist eine sinnvolle Sache, ich lerne unser Angebot viel besser kennen und bei uns kaufen ja nun mal nette Leute ein!

***Was kaufst du besonders oft oder gerne?***

Simon mag am liebsten unsere Käse-Tortellini und die vegetarische Bolognese von Zwergenwiese. Miso finde ich toll.

***Das gab es in den 70iger Jahren auch schon – aber was ist das eigentlich?***

Fermentierte Sojabohnen. Mit der Paste mach ich ganz oft Pesto oder würze Gemüse oder Suppen damit. Und ich bestelle über dich oft Wein, bei Weißwein am liebsten Chardonnay. Da hat Vivo-LoVin eine große Auswahl an erschwinglichen und guten Sorten. Gerade waren wir wie so oft in Kroatien in Urlaub. Meine Eltern sind vor 10 Jahren dahin zurückgezogen. Dort geht man üblicherweise mit seinen Flaschen in einen der vielen kleinen Weinläden und lässt sich für zwei Euro pro Liter leckre regionale Weine abfüllen. Ich hatte auch immer vor, später wieder dahin zu ziehen, aber jetzt will ich das nicht mehr. Aber Urlaub dort ist wunderbar: eine herrliche Landschaft, Berge zum Wandern, viele Inseln und ganz klares Wasser!

*Die Fragen stellte Renate Richter*

Kuh. Kunst.
Kulinarisches.

Snuten lekker

Bio-Eis, Café, Kunst, Kultur
und Ferienwohnungen mit Flair
im Bremer Blockland

Familie Kaemena
Niederblockland 6 · 28357 Bremen
Tel. 0421-273368
www.kaemena-blockland.de

bla
Der BauernLadenAnzeiger
29 Oktober 2016

# Kürbiskuchen mit Walnüssen und Blauschimmelkäse

**Mürbeteig**
300 g Dinkelvollkornmehl
100 g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Butter in kleine Würfel schneiden und rasch mit den anderen Zutaten und etwas Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Etwa eine halbe Stunden ruhen lassen.
Den Boden einer Springform mit 2/3 des Teigs auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten blind backen. Abkühlen lassen und mit dem restlichen Teig einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

**Belag**
600 g Hokkaidokürbis
200 ml Sahne
2 Eier
100 g Blauschimmelkäse (z. B. Blauer Baron aus unserer Käsetheke)
100 g Walnusskerne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Etwas Radicchio oder Ruccola

Kürbis halbieren und mit einem Löffel das innere Kerngewebe ausschaben. In dünne Spalten teilen und auf dem Teig verteilen. Sahne und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Walnüsses grob hacken und unterheben. Käse zerbröseln und ebenfalls in die Ei-Sahne-Mischung geben.
Über die Kürbisspalten gießen und bei 180 Grad etwa 30 - 40 Minuten backen, bis die Ei-Sahne-Mischung schön aufgegangen und leicht gebräunt ist.

Zum Servieren den Salat in dünne Streifen schneiden und auf die Kuchenstücke verteilen. Mit etwas Balsamicoessig beträufeln.

*KD*

VIVO LO VIN

## Einladung zur Weinprobe

**Freitag**
**11. November**
**um 18 Uhr**
**im Caferaum**

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

Es gibt Weiß- und Rotweine aus verschiedenen Regionen, darunter auch schwefelfreie. Vorab genießen wir etwas Prickelndes, zum Abschluss einen Dessertwein und dazu hören wir von Pferden und Gänsen in Weinbergen.

Kostenbeitrag 10 Euro,
bitte verbindlich anmelden
bis 7. November
bei Renate, Tel. 551615 oder
renaterichter-bremen@t-online.de