bla

Der BauernLadenAnzeiger

31 März 2017

Bauernkäse aus Eilte - alles Handarbeit

Nur puur

Bioprodukte aus Familienbetrieben

Verbot von Essig und Salz zur Unkrautvernichtung

Strandgut sammeln auf den Salzwiesen von Ada Fischer

Vorgestellt

Simon Wionski

Rote-Bete-Puffer

Zitrus-Gewürzmandelkuchen

bla
Der BauernLadenAnzeiger
31 März 2017

Foto Eilter Bauernkäserei

Foto Titelseite Udo Weiterer (Text Seite 5)

Bauernkäse aus Eilte - alles Handarbeit

Sieben Jahre ist es her, dass wir im Bla 3 über unseren Besuch bei den Eilter Wasserbüffeln berichteten. Jetzt erzählte uns Claudia Bullmann, wie sich die Bauernkäserei inzwischen entwickelt hat. Nach wie vor wird der Eilter Bauernkäse mit viel handwerklicher Arbeit hergestellt.

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

Ein großer Teil der ca 30 Käsesorten wird direkt über regionale Wochenmärkte, Bio- und Hofläden sowie den Verkauf ab Hof vermarktet, aber auch über einige Supermärkte.

Inzwischen hält der Biohof Eilte insgesamt 60 Wasserbüffel, von denen etwa 25 Tiere gemolken werden. Für den Nachwuchs ist der neue Bulle Uli aus italienischer Zuchtlinie zuständig. Er ist lammfromm, lässt sich behaglich streicheln mit genüsslich geschlossenen Augen, fehlt nur noch, dass er zu schnurren anfängt! Ihn nehmen Claudia und ihr Mann Tino auch mal mit zu Wochenmärkten. Das ist ziemlich aufwändig, steigert aber deutlich den Umsatz. „Das hat mit seiner archaischen und sehr ruhigen Ausstrahlung zu tun.“ überlegt Claudia. „Man spürt bei den Menschen, die ihn anschauen und anfassen, sofort eine ganz tiefe Berührung“.

Vor ein paar Jahren übernahm Claudia wegen des Ausscheidens eines langjährigen Mitarbeiters die Leitung der Käserei mit elf MitarbeiterInnen sowie der Vermarktung. Die leitende Käserin hat eine Ausbildung in der Schweiz gemacht, dem Musterland für guten Käse. Claudia resümiert: „Wie Tino bin ich Agraringenieurin und keine Käserin. Aber mit meiner langjährigen Erfahrung und mit unserem tollen Team der Käserei-Mitarbeiterinnen und Marktfahrern klappt es sehr gut“. Es gibt regelmäßige Besprechungen mit allen, auch wenn das terminlich oft schwierig ist wegen der Teilzeittätigkeiten der meisten Frauen.

Es ist sehr schwer, Personal zu bekommen. Beim Verband handwerklicher Milchverarbeitung, dem der Hof angehört, sind in der Job-Börse KäserInnen sehr gefragt, aber rar.

Der persönliche Draht zu den KollegInnen und ihren KundInnen ist Claudia ganz wichtig. Deshalb fährt sie immer wieder mal selbst auf die Märkte, eine Tätigkeit, die viel Fachwissen erfordert. Es ist nicht selten, dass neue MarktfahrerInnen zu Beginn überrascht erzählen: „Was die KundInnen alles fragen und wissen wollen - da gibt es noch viel zu lernen!“ Neulinge müssen erst mal praktisch in der Käserei und vor allem bei der Mozzarellaherstellung mitmachen, dann können sie viel besser beraten und Auskünfte geben. Z. B. warum die Käse nicht immer gleich sind, mal fester oder weicher oder auch mal geschmacklich anders ausfallen. Claudia erklärt uns, dass das kein Makel, sondern im Grunde ein Qualitätsmerkmal für handgemachten Bio-Käse aus einer kleinen Bauernkäserei ist. Bei der Käseherstellung beeinflussen viele

Claudia Bullmann (r.) begrüßt ein neugeborenes Büffelkälbchen.

Vergangenen Sommer haben die Stare die Büffel entdeckt. Die Begeisterung ist auf beiden Seiten groß: die Stare finden Futter und die Büffel sind lästige Insekten los...

Faktoren das Ergebnis: die Jahreszeit und damit die Zusammensetzung des Futters, die Dynamik des Reifeprozesses u.ä. „Dann ist es wichtig, ehrlich und offen zu informieren“, davon ist Claudia überzeugt. Die meisten KundInnen haben nach ein paar Infos ein kleines Aha-Erlebnis und verstehen auch, was Handarbeit ausmacht.

Den überaus beliebten Mozzarella gibt es nur im Frühjahr und Sommer. Demnächst ist der erste Frühjahrsprobelauf und damit wird die Mozzarella-Saison eröffnet. Es kann aber auch mal vorkommen, dass der Mozzarella nicht gelingt: der Käseteig säuert nicht. „Die KundInnen wollen überwiegend in der warmen Jahreszeit Mozzarella, und mit Tomaten und Basilikum muss es sein!“ erläutert Claudia. „Dabei gibt es so viele Alternativen, z. B. Mozzarella in Scheiben eiskalt serviert mit knusprig gebratenen Steinpilzen und Rucola mit feiner Vinaigrette“.

Aber der Mozzarella ist nur eine Sorte von insgesamt neun leckeren Büffelkäsesorten, die allesamt etwas Besonderes sind und viel Nachfrage erfahren.

Wie sieht Claudia die Zukunft? „Wir müssen nicht zwingend größer werden. Jetzt klappt alles gut mit der Kommunikation, alle haben ihr Auskommen und es bleibt was übrig für Rücklagen. Die

Das Käsereiteam vor dem Hofladen.

Foto Eilter Bauernkäserei

Vom Hofladen aus kann man den Käserinnen durch eine Glasscheibe bei der Arbeit zusehen.

gesamte Büffelmilch verarbeiten wir selber. Die Kuhmilch geht bis auf 1/6 an Söbbeke. Der Biohof Eilte bewirtschaftet inzwischen 440 ha Land nach Bioland-Richtlinien. Gelegentlich fallen Flächen weg, aber es kommen auch wieder neue dazu: Es gibt Landbesitzer, die ihre Flächen lieber uns als Bio-Betrieb oder als Nachbarn verpachten, sogar wenn ihnen andere mehr Geld bieten. Wir haben allgemein gute Kontakte hier im Dorf und in der Umgebung. Eine neue Halle für das Zwiebellager wurde gebaut, für die Kartoffeln neue Sortieranlagen – mit Kartoffeln und Zwiebeln erwirtschaftet der Hof das meiste Geld. Die verkaufen wir komplett an Großhändler.

Ob unsere älteste Tochter mal hier einsteigt, werden wir sehen. Sie studiert ökologische Landwirtschaft – da fragt sie so manches Mal, warum wir was wie machen. Das gibt oft lange Diskussionen. Aber wir erhalten auch interessante Anregungen“.

RR

Eilter Bauernkäserei
Großer Garten 6
29693 Ahlden-Ortsteil Eilte
www.eilter-bauernkaese.de
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 10 bis 15 Uhr
Samstag 10 bis 13 Uhr

Unser Ausflugs-Einkaufs-Restaurant-Tipp

Samstags mit der Bahn bis Verden und dann per Rad den schönen Aller-Radweg entlang bis zum Hofladen. Auf dem Rückweg unbedingt im Hotel-Restaurant-Cafe Allerhof in Frankenfeld/Bosse einkehren und im wunderschönen Garten was köstliches speisen – auf der Karte steht auch Eilter Büffelfleisch! Samstags ganzjährig geöffnet. Einen Kilometer weiter ist der direkt am Wasser gelegene Campingplatz Rittergut Frankenfeld zu empfehlen.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
31 März 2017

Nur puur

Bioprodukte aus Familienbetrieben

Seit einiger Zeit bestellt Margot Jordan ganz bewusst Obst-, Gemüse- und Hülsenfrüchtekonserven bei nur puur , weil es sich um einen inhabergeführten Betrieb handelt und kein großer Konzern dahinter steckt. Wir wollten genauer wissen, woher die Obst- und Gemüsekonserven kommen und wer die Backwaren für nur puur herstellt.

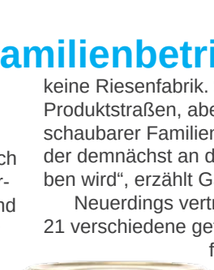
Leider können wir nicht mal eben zum Niederrhein fahren, wo in der Nähe von Xanten die nur puur GmbH mit fünf MitarbeiterInnen für Lager, Büro, Verkaufsorganisation und Produktentwicklung ihren Firmensitz hat.

Deshalb bekam ich die Informationen von Gabi Drossard in einem Telefoninterview. Zusammen mit Peter Jacobs war sie lange als Geschäftsführung bei De Rit in Holland. Um sich von Konzernen und Investoren unabhängig zu machen, gründeten sie ihr eigenes Unternehmen.

Alle Backwaren (Aufbackwaren, Kuchen, Kekse, Krä-cker) bezieht nur puur von der Bäckerei van der Westen in Holland. „Es gibt dort noch richtige Backöfen, wo Bleche reingeschoben werden, und viel Handarbeit wie z.B. bei den Aufbackcroissants“, weiß Gabi Drossard aus persönlicher Erfahrung. Die Bäckerei wird in dritter Generation als Familienbetrieb geführt. Inzwischen haben alle Kinder des derzeitigen Geschäftsführers wichtige Funktionen im Betrieb übernommen, so dass die Zukunft abgesichert ist.

Obst- und Gemüsekonserven überwiegend in Demeter-Qualität kommen von der Firma Machandel B.V. (www.machandel.com) in den Niederlanden. Dort hat man vor 40 Jahren mit Demeter-Sauerkraut angefangen. „Auch das ist keine Riesenfabrik. Sicher gibt es neue Produktstraßen, aber es ist ein überschaubarer Familienbetrieb geblieben, der demnächst an die Söhne weitergegeben wird“, erzählt Gabi Drossard.

Neuerdings vertreibt nur puur auch 21 verschiedene getrocknete Hülsenfrüchte wie Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen und Sojabohnen. Noch gibt es sie nicht bei unserem Bio-Großhändler Kornkraft. „Wir wollen vorrangig Hülsenfrüchte aus Deutschland oder der EU und nur notfalls welche von weiter her, wenn es nicht anders geht“, berichtet Gabi Drossard. „Mir geht es nicht nur darum, dass wir uns selber gesünder ernähren. Ich will auch dazu beitragen, dass fürsorglich mit der Erde umgegangen wird. Man muss genau hinschauen – auch aus China beziehen wir



Bio - Produkte mit Fair Trade Eco-social Zertifizierung, die von IBD*, der größten global akzeptierten Zertifizierungsorganisation, überwacht werden. Ich freu mich über jedes kleine Fleckchen Erde, das verbessert wird“.

* http://ibd.com.br/en/

RR

Kein Essig und Salz zur Unkrautvernichtung!

Das Pflanzenschutzgesetz der Bundesrepublik Deutschland verbietet die Anwendung von Essig, Essigsäure und Salz auf gepflasterten Flächen in unserem Land.

Viele Menschen schwören auf Salz und Essig als Unkrautvernichtungsmittel. Davon sollte man aber die Finger lassen, denn der Einsatz dieser Hausmittel für diesen Zweck ist gesetzlich verboten. Essig und Salz fallen offiziell unter die nicht erlaubten Pflanzenschutzmittel. Hintergrund ist, dass die Konzentration der Substanzen im Boden sehr hoch wird und nicht in einem akzeptablen Zeitraum abgebaut werden kann. Boden, Pflanzen und Insekten würden auf Dauer durch die aggressiven Essenzen belastet.

Unkraut mit kochendem Wasser vernichten

Es geht auch ohne Zusätze: Kochendes Wasser ist ein probates Mittel gegen Unkraut. Einfach über die Pflanzen gießen, anschließend trocknen lassen und die Pflanzenreste entfernen. Durch das Abbrühen wird der empfindliche Organismus der Pflanze zerstört.

RR

Strandgut sammeln auf den Salzwiesen von Ada Fischer

Zum zweiten Mal waren wir bei schönem Wetter mit zehn GenossInnen und zwei Kindern, Mathis und Rosa, in den Salzwiesen bei Ada Fischer. Von den Wintersturmfluten war vieles angespült worden, was Adas Angusrinder lieber nicht fressen sollen: Autoreifen, Glühlampen, Neonröhren, Bauhelme, Luftballons oder einen Elsaball. In Adas Vorgarten entdeckten wir die ersten Bienen. Und natürlich gab es im Melkhus wieder eine gemütliche Runde mit Adas Suppe, Anneroses Fetabrötchen und Renates Käsekuchen.

RR

Vorgestellt
Simon Wionski

Hallo Simon – als ich dich anrief, hörte ich ein Baby schreien – war das deins?
Aber ja – das war Johanna, sie ist jetzt 10 Monate alt und Annes und mein erstes Kind – und das erste Enkelkind aller Großeltern.
Mag sie auch schon was aus dem Bauernladen?
Sie hat jetzt gerade besonders Gefallen an Kiwis gefunden.
Was machst du beruflich?
Ich bin Rechtsanwalt für Arbeitsrecht in einer Kanzlei Am Wall mit zehn Anwälten und Anwältinnen.
Wie verteilt ihr da die Arbeit, habt ihr verschiedene Schwerpunkte?
Die Kanzlei 'Sieling Winter Dette Nacken' vertritt nur ArbeitnehmerInnen sowie Betriebs- und Personalräte. Betriebsräteschulungen machen wir auch. Bei uns jüngeren geht es eher nach dem Zufallsprinzip. Oft kommen Leute, die von jemandem einen Tipp für einen bestimmten Anwalt bekommen haben.
Das ist ja witzig – in der Kanzlei war ich auch mal bei Thilo Winter, als mich ein Arbeitgeber wegen Hausfriedensbruch verklagen wollte. Bei der Gewerkschaft seid ihr bekannt. Wie kamst du dazu, Jura zu studieren?
Nach der Schule habe ich Zivildienst in einer Sonderschule für behinderte Kinder gemacht. Dann habe ich mich für Politikwissenschaft und für Jura beworben, da gibt es ja viele Berührungspunkte – und es ist Jura geworden. War auch anstrengend, aber ich hab es nicht bereut. Das Studium war eine schöne Zeit. Ich war ein Jahr im Austauschstudium in Grenoble, obwohl ich bis dahin nur mein Schulfranzösisch konnte. Es war wunderschön dort mit den Bergen zum Wandern oder Skifahren. Das war 2005-2006, da habe ich auch die Studentenstreiks gegen die schon damals geplante Lockerung der Arbeitsgesetze miterlebt, es gab sehr beeindruckende Demos.
Und nach dem Studium?
Zum Referendariat war ich in Berlin. Mein Großvater kam daher, das wollte ich kennenlernen. Ich hab im Wedding gewohnt, war beim Umweltministerium und auch drei Monate in der Bundesverwaltung der Gewerkschaft ver.di.
Ist ja immer wieder spannend, wie die Lebenswege sich ähneln – ich hab auch anfangs im Wedding gewohnt, als ich nach dem Studium nach Berlin ging....und habe später bei ver.di gearbeitet, die Juristen dort kenne ich! Wie kamst du denn nach Bremen?
Zunächst hab ich nach dem Referendariat nochmal zwei Jahre als Jurist in Freiburg gearbeitet. Dort hatte ich im Studium Anne kennengelernt, sie war Bremerin. Und dann hat es gepasst, dass die Kanzlei in Bremen einen Anwalt gesucht hat.
Wie habt ihr den Weg zum Bauernladen gefunden?
Wir wohnen in der Kohlhökerstraße und sind viel durchs Viertel gelaufen – da haben wir den Bauernladen entdeckt.
In Freiburg waren wir Mitglied in einer Hofgemeinschaft Solidarische Landwirtschaft, dem „Luzernenhof“, sie war damals im Aufbau begriffen. Anfang des Jahres gab es eine Mitgliederversammlung, die erwarteten Kosten wurden dargestellt und gefragt, wie viel jede/r zahlen kann. Meist musste noch was draufgelegt werden – es reichte nie so ganz. Das hatte zur Folge, dass die Leute für sehr wenig Geld gearbeitet haben. Aber es war gut, alles mitzukriegen, auch wenn es mal schlechte Ernte gab. Freiwillig haben wir manchmal beim Säen oder Ernten geholfen, das war aber nicht Pflicht.
Jetzt genießen wir im Bauernladen das größere Angebot. In Freiburg war das sehr eingeschränkt, wenig Käse, nur das, was es gerade gab. Hier sind wir doch froh über die Abwechslung!
Gab es Bio-Lebensmittel schon in deiner Kindheit?
Eher weniger, ich habe jedenfalls nicht so darauf geachtet. Unsere Eltern wundern sich manchmal, das wir fast alles hier kaufen, sie machen das nur ab und zu mal. Für Umweltschutz habe ich mich aber schon am Ende der Schulzeit interessiert. Und Anne ist Lehrerin für Musik und Bio an der Gesamtschule Ost, für sie ist das schon lange und auch durch ihr Fach ein Thema. Jetzt mit dem Baby achten wir noch mehr auf gesunde Ernährung. Es ist spannend, alles deutlicher zu schmecken, weil wir für Johanna ohne Gewürze kochen und das auch probieren – da merkt man, wie schmackhaft unser Gemüse ist!
Wie klappt es mit der Versorgung von Johanna, wenn ihr beide arbeitet?
Anne fängt ab Mai wieder an zu arbeiten in Teilzeit. Ich habe seit 2 ½ Monaten einen Nachmittag frei und ab April zwei Tage. Und die Großeltern helfen auch gerne.
Was macht ihr sonst noch?
Wir waren zusammen im Domchor, da habe ich zuletzt noch das Weihnachtsoratorium mitgesungen. Und über Sarah, die auch hier Mitglied ist, haben wir einen Garten auf dem Werder als Untermieter. Wir sind zehn Erwachsene und sechs Kinder, sind aber bestenfalls Hobbygärtner. So müssen alle nicht zu viel machen. Zwei Hochbeete haben wir gebaut. In einem Gartenbuch wird immer aufgezeichnet, wo was angepflanzt oder gesät wurde, sonst ginge das nicht gut.
Im Sommer gibt es schöne gemeinsame Grillabende. Wir sind froh, dass wir da mitmachen.
Und sonst: Wir schwimmen im Sommer im Werdersee. Im Urlaub sind wir gerne in den Bergen gewandert – das geht jetzt hoffentlich auch mit Kind in der Kraxe!

Die Fragen stellte Renate Richter

bla
Der BauernLadenAnzeiger
31 März 2017

Gleich geht‘s los: EVG-GenossInnen treffen sich zur Teilnahme an der Demo am 21. Januar in Berlin.

EVG-Generalversammlung

Bremer regional kooperativ ökologisch EVG

Donnerstag
22. Juni
19 Uhr

Kulturzentrum Lagerhaus
Schildstraße 12 - 19/3. Stock
28203 Bremen

Neu im Regal
Erdnüsse aus Italen von der Cooperative

biolatina

Informationen vom Beipackzettel: Die Demeter-Erdnüsse werden zwischen Rom und Neapel angebaut auf sonnigen Sandböden. Geerntet wird manuell und mit alten Dreschmaschinen aus Holz. Erst kurz vor dem Versand erfolgt eine langsame Röstung, um das Aroma besser zu erhalten. Auf optische Aufheller wird verzichtet.

www.biolatina.it

Baby-Pflegeprodukte von Lenz

Über die Marke Lenz hatten wir im Bla 24 im Juni 2015 berichtet. Die Produkte sind vegan. Die verwendeten Heilpflanzen werden hauptsächlich in Deutschland angebaut.

RR

Rote-Bete-Puffer

Zutaten für 4 Personen
600 g Rote Bete
400 g mehlige Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 Eier
4 - 5 EL Mehl
Salz, Pfeffer u.a. Gewürze

Rote Bete und Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffelraspel kurz in einem Tuch ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit Eiern und Mehl unter die Raspel mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Sehr gut passt Ras El Hanout dazu und etwas Chillies Flocken oder noch besser Piment d'Espelette (das ist Chili aus Espelette, einem baskischen Ort, mit besonders feiner Schärfe). In einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz und/oder Oliven- oder Sonnenblumenöl 8 Puffer braten. Wenn der Teig zu weich ist, einfach mehr Mehl zufügen.
Dazu schmeckt Joghurt und Creme Fraiche verrührt, vielleicht mit Meerrettich oder Minze und Knoblauch, etwas Zitronenschale.... und ein kleiner Salat.

Zitrus-Gewürzmandel-kuchen

400 g gemahlene Mandeln,

250 g Zucker und

1 P. Backpulver mischen.

6 Eier,

220 ml neutrales Planzenöl,

2 Tl. Sirup oder Honig und Abrieb von je 1 Orange und Zitrone verrühren. Unter die trockenen Zutaten mischen.

Springform mit Backpapier auslegen und bei 180 Grad 35 - 45 Minuten backen.

Inszwischen Saft von der Orange und der Zitrone mit 60 ml Sirup oder Honig kurz aufkochen.

3 Nelken, 1 Zimtstange und 1 Tl. Kardamom hinein geben. Bei schwacher Hitze etwas einkochen/reduzieren.

Den noch warmen Kuchen mit dem Sirup beträufeln. Mit Hagelzucker und den Gewürzen dekorieren.

Dazu passt geschlagene Zimtsahne: 1 Becher Schlagsahne mit je einem Tl. Zimt und Zucker halb steif schlagen.