bla

Der BauernLadenAnzeiger

33 September 2017

Musik und gute Laune beim Tag der Offenen Tür

Besuch bei der Bauckhof-Mühle

Da kann nichts durcheinander kommen

Veganer Wein – was bedeutet das?

Bio-Deichbankett auf dem Osterdeich

Vorgestellt Friedemann Traub

Begehrter Kaffeestand auf dem Keramikmarkt

Goldene Schnitte

Saftiges Kürbisbrot mit würziger Kurkumabutter

Da kann nichts durcheinander kommen

Es duftet nach Schokoladenkuchen, frisch gebackenen Muffins und Pfannkuchen – das sind sicher die schönsten Arbeitsplätze im Labor der Bauck GmbH in Rosche, kurz hinter Uelzen. Kaum zu glauben: Von jeder(!) Charge von Fertigmischungen für Brot und Kuchen, Waffeln, Süßspeisen, Pfannkuchen, Pizza, Falafel und vegane Burger werden Proben zubereitet und verkostet! Die Qualität muss immer genau stimmen.

Bereits 1931 stellte Eduard Bauck (1905 bis 1995) den väterlichen Hof auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Zu diesem „Ur-Bauckhof“ in Klein Süstedt bei Uelzen kamen durch Hochzeit und Erbschaft zwei weitere Höfe in der Lüneburger Heide hinzu – in Amelinghausen und Stütensen. 1969 gründeten mehrere Demeter Landwirte zur besseren Vermarktung von Mehlen, Flocken, Zuckerrübensirup, Apfelmus u.a. die heutige Bauck GmbH – damals noch als Genossenschaft – in einem ehemaligen Stallgebäude in Klein Süstedt. Später zog man in eine Kartoffelscheune in Stütensen um und baute Ende der 90iger Jahre die heutigen Geschäftsräume im ganz nahe gelegenen Rosche. Zu diesem Zeitpunkt stieg auch Jan-Peter Bauck, Enkel des Bauck-„Opas“ Eduard, als Geschäftsführer ins Unternehmen ein. Seitdem wuchs die Firma weiter und es musste schon dreimal angebaut werden.

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

Die Familie Bauck gründete 1969 auch die gemeinnützige Stiftung Landbauforschungsgesellschaft, der sämtliche Anbauflächen und alle Gebäude der Bauckhöfe übertragen wurden. Dazu gehören der Bauckhof Klein Süstedt mit Schwerpunkt auf Kartoffelanbau und ökologischer Tierhaltung mit der Bruderhahn-Initiative und der Forschungsarbeit für eine robuste Bio-Pute. Der Landwirtschaftsbetrieb Bauckhof Amelinghausen ist auf Milchvieh spezialisiert mit eigener Molkerei und Käserei. Dort wird mutterbezogene Kälberaufzucht betrieben. Der Bauckhof Stütensen ist eine sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.. Aus Stütensen bezieht die Bauckmühle in Rosche Lichtkornroggen (eine biologisch-dynamische Roggenzüchtung). Zudem werden hier Äpfel für Apfelringe und kleine Stückchen für die Bauckhof-Müslis per Hand vorbereitet. Die Mehlreste aus der Mühle sind zertifiziertes Biofutter für die Hühner in Klein Süstedt.

Dirk König ist der verantwortliche Müller

Bei unserem Besuch der Bauck GmbH zeigte uns Marketing-Mitarbeiterin Eva-Maria Mittelstädt den glutenfreien Bereich. Die Herstellung von glutenfreien Produkten ist bei Bauckhof

seit 2006 ein besonders schnell wachsendes Segment. Anfangs gab es nur Reis-, Mais- und Buchweizenmehl, inzwischen sind fast die Hälfte der mehr als 140 Produkte glutenfrei.

Wir fragten Frau Mittelstädt nach der Glutenunverträglichkeit, medizinisch Zöliakie. Der Anteil in der Bevölkerung werde auf ein bis zwei Prozent geschätzt. Aber darüber hinaus gäbe es zunehmend mehr Menschen, die sich glutenfrei ernähren wollen. Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste werden dann ersetzt durch frei von Glutenverunreinigung angebautem und verarbeitetem Hafer, außerdem Reis, Mais, Buchweizen, Hirse und vieles andere.

Immer wieder machte uns Frau Mittelstädt auf die zahlreichen Hygienemaßnahmen aufmerksam. Schutzkleidung und Hand-Desinfektion sind selbstverständlich, aber darüber hinaus ist der glutenfreie Bereich zusätzlich geschützt. Eine freiwillige Zertifizierung nach IFS (International Featured Standards - Lebensmittel-, Produkt- und Servicestandards) war erforderlich für Weiterverarbeiter und „private label“ (Händler, für die Produkte mit deren Markennamen hergestellt werden). Beides zusammen macht ein gutes Drittel des Umsatzes aus.

Für die glutenfreien Mehle wurde eine zweite Mühle angeschafft – eine mobile Mühle der Schweizer Firma Bühler, die diese seinerzeit für die Armee herstellte. Wir waren überrascht von diesem dunkelgrünen Monstrum auf Rädern, das ein bisschen an eine Lokomotive erinnert.

Alle Arbeitsschritte auf den verschiedenen Ebenen sind durch Edelstahlrohre verbunden. Die Produkte werden in bis 1000 kg fassende so genannte Big Bags gefüllt. Diese wiederum werden über die Abpackanlagen gehängt, so dass die Rohstoffe so gut wie kaum offen der Raumluft ausgesetzt und stets gut geschützt sind – bis sie schließlich in die Kleinpackungen für den Handel abgefüllt werden.

Glutenfreie Produkte werden nicht in Papiertüten gefüllt, sondern von einer Schlauchbeutelanlage in versiegelte Folienbeutel aus Polyetylen/Polypropylen. Neuerdings gibt es Sammelpacker-Maschinen, die die Tüten in Kartons, die eine passende Deckelhälfte haben, ohne Klebeband einpacken. Die hierdurch eingesparten Arbeitskräfte können aufgrund

der stetig steigenden Nachfrage überall dort in der Produktion eingesetzt werden, wo Handarbeit gefragt ist. Vor zehn Jahren waren es noch um die 50 MitarbeiterInnen, jetzt sind es mehr als 150.

Deshalb wurden gerade in den letzten zwei Jahren zusätzliche große Lagerhallen und großzügige Büro-, Werkstatt- und Laborräume angebaut.

Im Labor werden Proben sämtlicher angelieferter Waren und der fertigen Produkte entnommen für das Rückstellmusterlager. Bei den oft zwei Meter hohen Säcken steigt ein/e Mitarbeiter/in auf ein Leitergerüst und holt mit einem zwei Meter langem Rohr die Proben aus jedem Sack. Besonders wichtig ist das durch eine Eingangsschleuse mit doppelter Tür hygienisch besonders gesicherte Glutenlabor zur Kontrolle der glutenfreien Produkte.

Der Bauckhof verarbeitet inzwischen immer mehr Produkte aus der Region, vornehmlich Getreide aus Norddeutschland, aber auch aus europäischen Nachbarländern. Mit langfristigen Vertragsvereinbarungen wird die zunehmende Bio- und Demeterlandwirtschaft in Norddeutschland, aber auch anderswo, gefördert. Das sei nach wie vor eines der wichtigsten Ziele des Unternehmens, betonte Frau Mittelstädt.

Zum Abschied gab es ein Geschenk für uns – auf unseren Wunsch hin den köstlichen Bauckhof Zuckerrübensirup

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
33 September 2017

Veganer Wein – was bedeutet das?

Wein wird doch aus Trauben vergoren – ist der nicht immer vegan, wird oft gefragt.

Bei der Weinherstellung muss geklärt und stabilisiert, d. h. haltbar gemacht werden. Auch beim Biowein sind dafür Hilfsmittel zugelassen, die teilweise tierischen Ursprungs sind wie Gelatine oder Eiweiß.

Bei veganen Weinen nimmt man stattdessen mineralische Mittel wie z. B. Aktivkohle, Bentonit (natürliche Mineralerde) oder Kieselsol (flüssige Kieselsäure).

Alle unsere Weine und Sekt von VivoLoVin sind als vegan gekennzeichnet.

RR

VIVO LO VIN
reine Weine BIO

Einladung zur Weinprobe

Freitag
10. November
18 Uhr
im Caféraum

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

Sechs Flaschen zum Verkosten erwarten euch: prickelnd, rot, rosé, weiß, duftend, herb und süß aus verschiedenen Ländern.

Kostenbeitrag ca 10 EUR

Bitte verbindlich anmelden
bis 3. November

bei Renate, Tel. 55 16 15 oder
renaterichter-bremen@t-online.de

Fotos Henning Höpken

Bio-Deichbankett auf dem Osterdeich

Am Sonntag den 9. Juli fand bei herrlichem Sommerwetter während der „Breminale“ wieder das Deichbankett auf dem gesperrten Osterdeich statt, organisiert vom Verein SozialÖkologie e.V.

Monika Baalmann und Peter Bargfrede (Foto oben links und rechts) freuten sich über 250 TeilnehmerInnen. Die Gäste konnten an einer langen Tafel mit weiß gedeckten Tischen, Kerzenleuchtern und Blumensträußen das Privileg genießen, auf einer der sonst am meisten befahrenen Straßen Bremens gemeinsam mit Freunden und Bekannten zu tafeln.

Es gab ein regionales, faires Mittagessen aus Bio-Produkten, diesmal geliefert vom Bistro Lei aus dem Viertel, serviert auf Tellern aus kompostierbaren Palmblättern. Nach anfänglich kleinen Pannen mit der Stromversorgung folgte schließlich großes Lob für das leckere Essen, wörtlich auch vom Bremer Umweltsenator Joachim Lohse.

Margot Müller, Marina Günther und Margarete Paskos

Zum Gelingen des Deichbanketts trugen wie immer die fleißigen HelferInnen aus dem Bauerladen bei: Jan, Margarethe und Marina sind ein eingespieltes Team.

Margot Müller

Vorgestellt Friedemann Traub

Friedemann, im Internet hab ich gesehen, das du Pressesprecher beim Oberverwaltungsgericht bist, ist das richtig?

Na ja, ich bin Richter beim Oberverwaltungsgericht (OVG). Es ist das kleinste OVG in Deutschland mit nur jeweils drei Richtern und Richterinnen in zwei Senaten. Das hat den Vorteil, dass man ein sehr breites und dadurch abwechslungsreiches Aufgabengebiet hat.

Welche Bereiche sind das so?

Bau- und Aufenthaltsrecht und alles, was Polizei, Umwelt und Planung betrifft. Ich schreibe Pressemitteilungen. Da feile ich immer an den Texten herum, damit sie allgemein verständlich sind. Dazu gehören auch Interviews.

Musst du oft Überstunden machen?

Als Richter sind wir unabhängig und können uns die Arbeitszeit relativ frei einteilen – wir müssen nur die Arbeit schaffen.

Die Urteile entscheidest du alleine?

Nein – alle drei BerufsrichterInnen unseres Senats gemeinsam. Bei mündlichen Verhandlungen sind auch noch zwei ehrenamtliche RichterInnen dabei. Das ist ganz gut, sowohl bei der Entscheidungsfindung als auch bei brisanten Themen, die in der Öffentlichkeit hochkochen.

Seid ihr mehr Männer als Frauen in den Senaten?

Oh nein – wir sind in der bremischen Verwaltungsgerichtsbarkeit vorbildlich: bisher gleich viele Männer und Frauen. Die Präsidentin beim OVG ist eine Frau, der Vizepräsident ein Mann.

Wie lange bist du dabei?

Seit 24 Jahren – erst beim Verwaltungsgericht, seit sechseinhalb Jahren am OVG.

Wo hast du studiert?

Zuerst in Passau. War ne tolle Zeit! Eine barocke Stadt und die Umgebung – wie Urlaub.

Passau...da fließt doch die Ilz, oder? Die bin ich mal gepaddelt – leichtes Wildwasser.

Die Kenterrolle hab ich während des Studiums gelernt und bin auch mal die Ilz runter. Aber gepaddelt bin ich nur ein bisschen mit Freunden, hatte nie ein eigenes Boot und wollte auch nicht in so'ne Vereinsmeierei.

Lieber was anderes Sportliches?

Rennrad bin ich viel gefahren, quer durch den Bayerischen Wald, über die Alpen....

Über die Alpen???.....

(Friedemann grinst)

Ja, so vier oder fünf Mal.

Kann ich mir kaum vorstellen - von wo nach wo bist du gefahren?

Na, so acht Tage rüber und zurück, mit einem Verwandten und Zelt dabei, war toll. Später, so ab 30, bin ich fauler geworden – ist in Bremen ja auch ein bisschen langweilig, flach, immer geradeaus....aber im Sommer fahr ich doch abends mal ne längere Runde. Meine Freundin und ich machen öfter längere Radtouren, die letzte ins Münsterland – im Regen. Urlaub machen wir meistens in den Bergen. Wir sind seit sechs Jahren im Deutschen Alpenverein. Der hat in Bremen 4500 Mitglieder – in letzter Zeit gab es Zuwachs wegen der neuen Kletterhalle. Da geh ich auch hin, am echten Fels klettere ich nicht, das ist mir noch zu gefährlich.

Wo bist du aufgewachsen?

In der Nähe von Stuttgart.

Wo genau?

Ach, in Hochdorf bei Plochingen. Ich sag das sonst gar nicht genau, weil es so viele Hochdorfs in Baden-Württemberg gibt.*

Wie kamst du dazu, Jura zu studieren?

Ich war wohl so ein typischer Jurastudierer, vielseitig begabt, aber nichts spezielles – mein Vater war lange Bürgermeister, da hab ich viel mitgekriegt aus der Verwaltung. Ein Schwager war Jurist.

Wie ging es dann weiter?

Ich hab in Tübingen zu Ende studiert und dann kamen drei Jahre Referendariat an verschiedenen Gerichten und der Staatsanwaltschaft in Ravensburg. Als Vertreter der Staatsanwaltschaft musste ich mal beim Amtsgericht in einem Verfahren wegen Fahrens ohne Fahrerlaubnis auftreten. In der Sitzung erkannte ich den Angeklagten – ich bin damals meist getrampt und der hatte mich mitgenommen.

Ich war immer sehr sparsam und hatte kein Auto. Seit 1990 hab ich kein eigenes Auto mehr. Nur während des Studiums hatte ich mal kurz einen verrosteten VW-Bus. Da ich handwerklich nicht sehr begabt war, hab ich ihn nach kurzer Zeit wieder verkauft.

Wo wohnst du jetzt?

Gleich um die Ecke, St. Pauli Str.. Meine Freundin wohnt in Schwachhausen.

Wie kamst du dazu, Biosachen zu essen? Gab es das zuhause schon?

Zuhause nicht so – obwohl: mein Onkel Ernst Weichel war Bio-Pionier in den 70iger Jahren. Er hatte ein Landmaschinen-Unternehmen. Er kaufte einen Hof, stellte auf Bio um und entwickelt

dann für diese andere Landwirtschaft geeignete extra leichte Landmaschinen. Unsere Kartoffeln, soweit wir sie nicht im eigenen Garten anbauten, bekamen wir immer von ihm Und meine Mutter backte selber Brot, erst Bauernbrot und später Vollkornbrot, das mochte ich gerne. Im Referendariat kaufte ein Freund immer im Bioladen ein, er radelte dafür extra 12 km – dadurch hab ich das mehr kennengelernt. Und später in Bremen (ich war mal verheiratet) hat meine Frau konsequent Bio-Vollwertsachen gekauft. So hab ich mich im Laufe der Jahre daran gewöhnt und bin seit 2000 oder 2001 im Bauernladen Mitglied.

Warum ist dir Bio so wichtig?

Ganz wichtig ist mir, dass die Sachen aus der Region kommen und dass dadurch die ökologische Landwirtschaft unterstützt wird. Also gut: in Südeuropa sind frisches, reifes Obst und Gemüse auch sehr lecker! Aber hier – so richtig auf den Geschmack gekommen bin ich durch die Moorrüben. Auch unsere Erdbeeren sind immer ganz toll.

Hast du noch ein Hobby – vielleicht was Musikalisches?

Wir haben bis vor drei Jahren getanzt, Standard, auch Tango argentino – der war mir aber zu schwer und zu ernst. Ich spiele Saxophon.

Mit anderen zusammen?

Ja, in einer Bigband, die ist aber eher kleine und unbedeutend. So ein- bis eineinhalbmal im Jahr treten wir auf, z. B. beim Frühschoppen im Park Links der Weser oder bei einem Hockeyturnier im Club zur Vahr.

Wie viele seid ihr?

17 – wir üben jede Woche in einer Schule.

Wie nennt ihr euch?

Back Bay Bigband. Das war ursprünglich eine Schulband an der Schule am Leibnizplatz.

Oh – könntet ihr nicht bei unserem Tag der Offenen Tür am 15. September spielen?

Das muss ich da mal ansprechen – bin nur im September wahrscheinlich in Urlaub.

Sonst bei der nächsten Gelegenheit, unbedingt! Spätestens 2019 bei unserm 30jährigen Jubiläum!

Die Fragen stellte Renate Richter

*Beim Schreiben dieses Textes hab ich im Internet nachgeguckt: es gibt tatsächlich in Ba-Wü zwei Hochdorfs und noch weitere fünf eingemeindet Ortsteile mit diesem Namen.

Begehrter Kaffeestand auf dem Keramikmarkt

Wie jedes Jahr gab es diesen Sommer wieder den Bremer Keramikmarkt in den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle. Rund 50 Werkstätten präsentierten am 24./25. Juni ihre Töpferwaren und der Bauernladen sorgte partnerschaftlich für Kaffee, Getränke und Kuchen.

Das leckere Angebot an dem Stand mit überdachten Bänken war wegen des kalten Regenwetters diesmal besonders begehrt! Die Brühmaschinen liefen auf Hochtouren und produzierten hunderte Tassen mit unserem Honduras-Kaffee und die zahlreichen Kuchenbleche der Steinofenbackstube Hollen waren immer schnell leer gekauft. Das freiwillige Team freute sich über eine gut gefüllte Geldkasse...

Margot Müller

Wie immer gab es Musikalisches und Kulinarisches vorm Bauernladen: Viele selbstgebackene Kuchen, Grillwürstchen von Chris Jenkel und Gemüse/Rindfleischsuppe von Johannes Schettler. Dazu spielten und sangen Nancy und Joaquin südamerikanische Musik, und die „Weight Watcher“ Anna, Johanna und Ahmir trugen temperamentvolle Songs vor (Fotos auf der Titelseite).

Tag der Offenen Tür im Bauernladen

15 Jahre Kaffee aus Honduras

Peter Bargfrede, Volker Köckritz und Ana Maria Becker freuen sich über die 15-jährige Kaffee-Partnerschaft zwischen der Bremer EVG und der Frauen-Kooperative APROLMA aus Honduras.

Ana Maria Becker ist Promotorin für den Fairen Handel beim biz, Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung. Volker Köckritz (Anwalt, Vorstand vom biz und EVG-Mitglied) hatte 2002 über Peter Bargfrede den Kontakt zur Kaffee-Kooperative angeregt und vermittelt. Dieser hochwertige bio-faire Kaffee wurde zunächst nur im Bauernladen angeboten und hat seitdem viele andere Abnehmer in Bremen gefunden, z. B. ist er auch bei den Traditions-Kaffeeröstereien Münchhausen und Lloyd-Caffee im Sortiment. Auch das Schulzentrum Neustadt und das Townside-Hostel werden von uns schon seit vielen Jahren mit dem Bio-Kaffee aus Honduras beliefert.

Peter Bargfrede

Peter Bargfrede, Volker Köckritz und Ana Maria Becker

Weitere Veranstaltungen im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau im Oktober

Samstag, 7. Oktober 15 – ca. 19 Uhr

Ökopioniere der ersten Stunde II

Auf zu den wilden Rindern mit Musik und Kaffeeklatsch zum Hof an der Aue, der 50 Jahre Bioanbau feiert und einer der ersten Höfe war, die Bremen mit Bioprodukten beliefert hat. Viele Bremer*innen erhielten hier in Bildungsurlauben einen ersten Blick auf „Anders Leben“.

Gemeinsame Anfahrt mit Rad oder PKWs.

Verein Sozialökologie e. V. in Kooperation mit der Bremer EVG

Samstag, 14. Oktober 20 Uhr

„Tomorrow – Die Welt ist voller Lösungen“

Draußen-Kino auf dem Lucie-Flechtmann-Platz

Ein Film über die Lösungen die wir brauchen, um den globalen ökologischen Kollaps aufzuhalten - von dem Aktivisten Cyril Dion und der Schauspielerin Mélanie Laurent. Eine Million Zuschauer haben den Film in Frankreich gesehen, der mit dem César als bester Dokumentarfilm ausgezeichnet wurde.

Getränkeverkauf vor Ort.
Bitte Decken und Sitzunterlagen mitbringen.

Auf dem Lucie-Flechtmann-Platz zwischen Westerstraße, Heinrich-Bierbaum-Straße und Grünenstraße, Bremen-Neustadt

Die Initiative Lucie-Flechtmann-Platz in Kooperation mit dem Verein SozialÖkologie und der Bremer EVG

Anmeldung beim Verein SozialÖkologie.
Tel. 04213499077 oder
info@verein-sozialoekologie.de

Samstag, 14. Oktober 14 – 19 Uhr

Ökolandbau und Gewässerschutz

Ökolandbau kann einen wichtigen Beitrag zum Schutz von Gewässern und Grundwasser leisten. Deshalb engagiert sich der Oldenburgisch Ostfriesische Wasserverband im Projekt Biohof Bakenhus. Ausflug mit Führung über den Biohof und zum Wasserlehrpfad im Trinkwasserschutzgebiet inclusive kostenlose Vesper.

Gemeinsame Anfahrt mit PKWs wird organisiert.

Verein Sozialökologie e. V. in Kooperation mit der Bremer EVG

Dringend Ladendienst gesucht

Wir suchen noch jemand, der/die regelmäßig ab und zu (bezahlte) erste Ladendienste macht, vor allem auch am Freitagvormittag. Bitte sprecht den Ladendienst an, wenn ihr Interesse habt.

Wir freuen uns über jede/n, die/der mitmacht!

Wünsch Dir was

Ramona mit dem Katalog von unserem Bio-Großhändler Kornkraft. Aus den über 9.000 Artikeln kann alles bestellt werden – bitte Wünsche ins Ladenbuch neben der Waage eintragen.

Generalversammlung 2017 der EVG

Auch in diesem Jahr folgten wieder 21 GenossInnen der Einladung zur Generalversammlung am 22.6.2017 ins Lagerhaus. In einem bebilderten Jahresrückblick wurden zu Beginn der Versammlung die vielfältigen Veranstaltungen der EVG und des Vereins Sozialökologie vorgestellt. Über viele der Aktionen ist ja zum Nachlesen auch im BLA berichtet worden.

Danach wurde der Jahresabschluss vorgestellt. Erfreulicherweise wurde in 2016 ein Überschuss von etwa 2500 € erwirtschaftet. Die Versammlung hat beschlossen, den Gewinn zu 20% in die gesetzlichen Rücklagen einzustellen und zu 80% auf das neue Geschäftsjahr vorzutragen, was einem bilanziellen Finanzpolster bei zukünftigen Verlustjahren entspricht. 12 neue Mitglieder stehen 3 ausgeschiedenen Mitgliedern gegenüber, sodass der Laden aktuell 162 einkaufende Mitglieder hat, davon 70 Mehrpersonenhaushalte. Der Vorstand (Guntram Schwotzer, Jan Saffe, Ulla Ludewig) wurde für eine weitere Amtsperiode wiedergewählt, allerdings mit dem Hinweis an die Mitglieder, dass dies die letzte Amtsperiode sein wird und nun auch einmal jüngere Mitglieder den Staffelstab übernehmen sollten. Der Aufsichtsrat besteht nach den Wahlen aus Hans-Wilken Löhmann, Jutta Draub-Ketelaar, Peter Bargfrede (Sprecher), Monika Baalmann und Ada Fischer.

Auf Grund des guten Jahresergebnisses wurde der jährlich neu festzusetzende Erzeugerbeitrag auf 1% vom Umsatz festgesetzt. Es soll bis zur nächsten GV eine grundsätzliche Diskussion über den Erzeugerbeitrag, der ja in der Satzung festgeschrieben ist, geben. Außerdem hat die Generalversammlung empfohlen, den Verein Sozialökologie bei seinen Aktionen, insbesondere dem Breminale-Stand, finanziell zu unterstützen. Das wurde dann auch so im Juli auf einer Sitzung von Vorstand und Ladengruppe umgesetzt, da gerade die Veranstaltungsarbeit des VSÖ eine gute Werbung für die EVG und die regionale Bio-Landwirtschaft ist.

Guntram Schwotzer

Erntedank–Hoffest bei Meyer-Toms

1. Oktober

Auch in diesem Jahr lädt der Biohof zum Hoffest ein . Es werden Gemüse, Obst und Kartoffeln aus eigenem Anbau verkostet, vorgestellt und auf den Feldern besichtigt. Es gibt rund ums Hoffest zahlreiche Anbieter , die einen Teil der Region präsentieren. Kultur, Kunst, Genuss, Bildungsarbeit, neue Ideen und Projekte stellen sich vor.

Es wird für Essen und Trinken ausreichend gesorgt. Es gibt Kaffee (Slokoffie), der von Honduras mit einem Segelschiff klimaschonend transportiert worden ist. Hof und Laden laden zum Einkaufen, Verweilen und Weiterdenken ein. *eb*

Finkenburger Apfeltag

3. Oktober
11 bis 18 Uhr
Thedinghausen-Eißel

Jedes Jahr lädt die Mosterei Finkenburg am 3. Oktober (Tag der deutschen Einheit) zum Apfeltag ein. Mit dem Aktionstag will die Mosterei zum Erhalt alter Obstbaumbestände und -sorten beitragen. Wer selbst Äpfel im Garten hat, aber deren Sorte nicht kennt, kann diese von den Apfelexperten Michael Ruhnau und Andreas Kallwitz bestimmen lassen (bitte 5 bis 10 Exemplare pro Sorte mitbringen). Außerdem wird es wieder eine Apfelausstellung mit rund 50 regionalen Sorten geben und Führungen durch die Mosterei.

Jüngere Besucher können ihr „Apfeldiplom“ beim Sortenraten erwerben und beim Saftmachen mit der Handpresse helfen. Der aus Funk und Fernsehen bekannte Obstbauer und Apfelexperte Eckart Brandt wird vor Ort sein. Neben dem Verkauf seiner Produkte wird er am Nachmittag einen kleinen Vortrag über alte Apfelsorten halten. Umrahmt wird der Apfeltag mit einem großen Hoffest mit vielen Essens- und Informationsständen. Kunsthandwerkliches wird u.a. von der auf der Finkenburg ansässigen Keramikerin Silvia Flamsich angeboten. *eb*

bla
Der BauernLadenAnzeiger
33 September 2017

Goldene Schnitte

Saftiges Kürbisbrot mit würziger Kurkumabutter

Für das Brot:

500g Weizenmehl, 2 EL Zucker, 1 TL Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 450g Kürbispüree

Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mischung drücken und das Kürbispüree und ein halbes Glas Wasser hineingeben. Einen Teig kneten, der auf der bemehlten Arbeitsfläche noch etwa 5 Minuten durchgeknetet wird, bis er elastisch ist. Den Teig zu einem Laib formen und an einem warmen, zugfreien Ort eine Stunde gehen lassen. Danach mit etwas Mehl bestäuben und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 35-40 Minuten backen (Gasofen Stufe 4,5 und die Backzeit den Ofeneigenheiten anpassen).

Wenn der Teig am Vortag zubereitet wird und langsam im Kühlschrank gehen darf, wird das Brot noch besser. Dazu eine große Schüssel wählen, da der Teig sehr an Volumen zulegt und den gekneteten Teig sofort in den Kühlschrank verfrachten. Falls frische Hefe verwendet wird, muss der Teig 2x gehen.

Für die Kurkumabutter:

frischer Kurkuma, 200g zimmerwarme Butter, 1 EL Olivenöl, schwarzer Pfeffer, etwas Salz

Zunächst eine Kurkumapaste herstellen. Man kann gleich etwas mehr zubereiten, da die Paste sich in ein Glas abgefüllt eine Weile im Kühlschrank hält und vielseitig verwendbar ist. Kurkuma ist ein sehr heilsames und präventives „Supergewürz“. Für die Paste die Kurkumawurzeln reiben, mit etwas Wasser 15 Minuten kochen und anschließend pürieren.

Für die Kurkumabutter Butter, Öl, frisch gemahlener Pfeffer, Salz und zwei gut gefüllte Teelöffel Kurkumapaste mit dem Pürierstab mixen und nach Wunsch abschmecken. Die Butter schmeckt am besten, wenn man sie im Kühlschrank 2 Stunden oder länger ziehen lässt.

Von Sitta Buhmann

Danke, Gudrun!

Für alle, die mal was nachlesen, ein Rezept nachkochen oder nachgucken wollen, wie wer vor zehn Jahren ausgesehen hat, hat Gudrun Tolle die ersten 25 blas ganz erstklassig gebunden. Der Band steht im Laden im Regal hinter dem Tresen und kann da jederzeit eingesehen werden.

Renate und Klaus