bla

Der BauernLadenAnzeiger

34 Dezember 2017

Dehlwes neue Käserei

Mareikes Meisterstück

Wein aus Portugal emissionsfrei nach Bremen

Rennig Söffker hört auf

Mehr Bio in Bremer Kitas

Vorgestellt: Charlotte Lässig

Erinnerungen an Jutta Grabowski

Dank an Bauernladenhandtuch-wäscherei

Danke, Klaus!

Kernige Sauerkrautpuffer

Mareikes Meisterstück

Dehlwes neue Käserei

Mareikes Meisterstück - der erste Schnittkäse aus der neuen Käserei der Hofmolkerei Dehlwes heißt nicht nur so, er ist auch wirklich das Meisterstück der Tochter Mareike Dehlwes am Ende ihrer 10monatigen Ausbildung zur Molkereimeisterin – das beste Meisterstück ihres Jahrgangs im Dezember 2017. Das bedeutete eine Rezeptur zu entwickeln und immer wieder Versuche in der Molkereischule in Oldenburg umzusetzen. Dazu musste die eigene Milch mit einem LKW nach Oldenburg gebracht werden. Im Hofladen und mit den MitarbeiterInnen wurde fleißig verkostet.

Das durften Klaus und ich natürlich auch - wir finden ihn sehr gelungen mit einem fein - würzigen Aroma. Da die Käserei erst vor wenigen Wochen eröffnet wurde, gibt es ihn bisher nur im Hofladen und einigen privat geführten Märkten. Ab Dezember wird er über Kornkraft angeboten.

Mareike Dehlwes wurde zunächst Steuerfachangestellte, aber Büroarbeit war auf die Dauer nicht das Richtige für sie. Sie schloss eine Ausbildung zur Milchtechnologin beim DMK (Deutsches Milchkontor) in Zeven an und arbeitete dort und auf dem elterlichen Hof als Gesellin. Allmählich konnte sie sich doch vorstellen, auf dem Hof mitzuarbeiten, erst recht, als sie ihren Mann kennenlernte, der Land- und Baumaschinenmechaniker war, dann den

Landwirtschaftsmeister machte und auch auf dem Hof arbeitet. „Natürlich sind meine Eltern sehr glücklich über diese Entwicklung“, erzählt Mareike. „Erst als das klar war, wurden Hofladen und Käserei ausgebaut“.

Ihre Eltern, Gerhard und Elke Dehlwes, haben in all den Jahren ständig neue Geschäftsideen umgesetzt und damit auch initiiert, dass inzwischen immer mehr Bauern aus der Umgebung auf Bio umsteigen. Dadurch gab es immer mehr Milch – der Schritt zu einer Käserei war naheliegend.

Neu ist auch der Hofladen – schön hell, geräumig, mit einer großen Glaswand, durch die man in die Käserei guckt. „Als Praktikantin in Bayern hab ich gemerkt, dort sind selbstverständlich alle Molkereien gläsern zum Reingucken“, berichtet Mareike.

Wir konnten zuschauen, wie Helmut Schulz und Mareike Frühling den Käsebruch, kleine Kügelchen, mit einem Schlauch aus einem Tank in Schalen füllten. Die Molke fließt raus. Danach wird mit aufgelegten Pressstempeln gepresst. Dann reifen die 5 kg-Laibe mindestens sieben Wochen. Der Käse mit Kälbermagenlab hat einen naturbelassenen Fettgehalt von 50 Prozent in der Trockenmasse. Da die Kühe mit Silage gefüttert werden und zusätzlich im Sommer draußen fressen, wird die Milch in einer sogen. Baktofuge 55 Grad warm geschleudert. Dabei werden alle Sporenbildner durch die Zentrifugalkraft entfernt und es müssen keine Enzyme zugefügt werden. Für 1 kg Käse braucht man 10 l Milch.

Täglich werden 25 000 l Milch zu Dehlwes Produkten verarbeitet. In der Molkerei arbeiten 20 MitarbeiterInnen, in der Käserei ist man mit Mareike zu Dritt. Helmut Schulz hat Erfahrung aus der Lünzener Käseschmiede mitgebracht, von der Dehlwes Teile der Käsereianlagen aufgekauft hat.

Nach einem Salzbad und einer Essigabreibung werden die Laibe im Reifelager per Hand weiß angestrichen, die sogen. Plastifizierung – die Rinde ist nicht essbar. Mareike möchte gerne später auch Käse mit naturgereifter Rinde herstellen, aber dazu muss sich in dem neuen Lagerraum erst noch das richtige Klima entwickeln. Auf den Gestellen (auf käsedeutsch: Horden) lagern auf Fichtenholzbrettern z.Z. schon ein paar Hundert Laibe – Mareike möchte natürlich auch monatelang gereiften Käse anbieten, das dauert!

Der Hofladen ist Montag bis Samstag von 8:30 bis 18:30 geöffnet. Bänke und kleine Tische laden zum Essen und Trinken ein. „Früher standen nebenan im Büro Kühl- und Gefrierschränke, aus denen wir was verkauft haben!“, berichtet Elke Scheppelmann, die jetzt im Laden

bla
ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft e. G.
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
www.bremer-evg.de
Redaktion
Renate Richter (RR)
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann (KD)

arbeitet. Für den Laden wurden sechs neue MitarbeiterInnen eingestellt und zwei Köche, die Hühnerfrikassee, Frikadellen, Suppen oder Salate herstellen zum Verzehr, aber auch haltbar gemacht in Gläsern. Eigenes Rindfleisch frisch und eingefroren wird in der Cuxland-Schlachterei zerlegt und hergestellt. In den Regalen gibt es viele gute Sachen, eigene Eier, Brot und Kuchen, Wurst und Käse, in den Kühl- und Gefrierschränken alle Milchprodukte, den guten Schichtkäse in Pergamentpapier und ein gut sortiertes VivoLoVin-Weinregal.

Dehlwes Hofladen in Lilienthal ist ein wunderbares Ausflugsziel mit kulinarischer Pause bei einer Radtour.

RR

Hofmolkerei Dehlwes
GmbH & Co. KG
Trupe 17, 28865 Lilienthal
www.hofmolkerei-dehlwes.de

Westerlies

Wein aus Portugal emissionsfrei nach Bremerhaven gesegelt

Westerlies sind die vorherrschenden Winde, die Segelschiffe über den Atlantik nach Europa gebracht haben. Am 9. November warteten Klaus und ich stundenlang vor der Schiffergilde in Bremerhaven auf die „Nordlys“ der Reederei Fairtransport, die dieses wahrscheinlich älteste Frachtschiff der Welt von 1873 restauriert hat. Ohne Motor an Bord musste erst der passende Wind abgewartet werden, um den Hafen in Bremerhaven zu erreichen. In das letzte kleine Hafenbecken hinter der Schleuse wurde sie von zwei ebenfalls alten Barkassen der Schiffergilde reingezogen – und konnte wegen des zu heftigen Seitenwindes nicht an der vorgesehenen Stelle anlanden, sondern ein Stück weiter weg.

An Bord waren u.a. über 1000 Flaschen vom roten Douro BioWein ‚Westerlies‘ für VivoLoVin, eine einmalige Sonderedition der Quinta do Romeu in Nordportugal. Deren Weine haben Klaus und mich schon mehrmals begeistert, zuletzt bei unserer VivoLoVin-Weinprobe im Caféraum.

Joao Menéres von der Quinta do Romeu war mit an Bord und freute sich über den gelungenen Segeltörn.

RR

Fairtransport

Seit 2007 befördert die Reederei emissionsfrei Frachten, die ökologisch, natürlich produziert, traditionell gefertigt und fair gehandelt werden – wie zum Beispiel Olivenöl, Wein und Rum aus kleinen handwerklichen Betrieben. Da macht der emissionsfreie Transport Sinn und ist konsequent.

Vielleicht ein tolles Weihnachtsgeschenk? Im Einzelhandel bei VivoLoVin für 16,90 €. Bei der nächsten Bestellung für Mitglieder der EVG im Bauernladen im Karton zu je 6 Faschen kostet die Flasche 12 € über renaterichter-bremen@t-online.de

Bei der nächsten Bestellung für Mitglieder der EVG im Bauernladen im Karton zu je 6 Flaschen kostet die Flasche 12 € über renate.richter-bremen@t-online.de

Bild oben:
Kapitän Lammert Osingar und Winzer Joao Menéres (1. und 2. von rechts) mit Mitgliedern der Schiffergilde, die die Nordlys durch die Schleuse an den Anleger geschleppt hatten.

Bild unten:
Von Hand wurden die Weinkisten gleich nach dem Anlegen entladen.

Rennig Söffker aus EVG ausgetreten

Nie wieder die köstlichen Erdbeeren und der besonders gute Spargel von Rennig Söffker, denn Rennig geht neue Wege. Er baut nicht mehr Erdbeeren und Spargel auf großen Flächen an, sondern hat einen Teil seines Bodens verpachtet. Auf den eigenen Flächen betreibt Rennig jetzt Streifenanbau* nach den Prinzipien der Agroforstwirtschaft und Permakultur**. Viele verschiedene Pflanzen und Bäume zur gegenseitigen Unterstützung werden angepflanzt für die Biodiversität – gut auch für Insekten u .a. Tiere. Rennig ist glücklich über diese Entscheidung und freut sich darauf, wie all die schon gesetzten Pflanzen gedeihen werden. Die dann überschaubaren Mengen werden nur noch direkt verkauft.

RR

* Unter Streifenanbau versteht man die Abfolge schmaler, bebauter und unbebauter Feldstreifen, um die Erosion durch Wasser und Wind zu mindern. Die Durchführung des Pflügens, Einsäens und Erntens ist erheblich zeit- und arbeitsaufwendiger als bei großflächigen Monokulturen

** „Permakultur ist das bewusste Design sowie die Unterhaltung von landwirtschaftlich produktiven Ökosystemen, die die Diversität, Stabilität und Widerstandsfähigkeit von natürlichen Ökosystemen besitzen..... eine Philosophie, die mit und nicht gegen die Natur arbeitet....“ Bill Mollison

Mehr Bio in Bremer KiTas

Pilotprojekt erfolgreich beendet

Nachdem zehn Monate lang in drei Bremer KiTas ausschließlich mit ökologischen Lebensmitteln gekocht wurde, zogen Lea Unterholzner und Monika Baalmann, die Projektleiterinnen vom Verein SozialÖkologie (VSÖ) am 27. November Bilanz. Der Einladung in die Kochwerkstatt der MARKTHALLE ACHT waren viele der Beteiligten gefolgt – teilnehmende KiTa-Köchinnen und -Leiterinnen, Zuständige für Hauwirtschaft und Qualifizierungsmaßnahmen bei KiTa Bremen und der Bremischen Evangelischen Kirche, zahlreiche MitarbeiterInnen der Bio-Großhändler Kornkraft und Naturkost Kontor Bremen und der Sponsoren wie PSD-Bank, HKK, Einzelpersonen sowie der Senator für Bau, Umwelt und Verkehr, Dr. Joachim Lohse, seine Referentin für Bio Stadt Bremen Claudia Elfers und Peter Bargfrede vom VSÖ.

Die wichtigen Ergebnisse: 96 Prozent Bio-Anteil ist praktisch möglich, in den drei KiTas sind nur 10 bis 15 Prozent Mehrkosten entstanden - das sind täglich pro Kind gerade mal 0,11 bis 0,23 Euro. Damit dies gelingen kann, ist es wichtig, dass das ganze Team dahinter steht. Neben anderen Voraussetzungen brauchen Küchenleitungen Bürozeit und -ausstattung für Planung und Bestellungen. Mittels Workshops für das Team zu Bio, Beschaffung der Lebensmittel und Erlebnis-Ausflügen auf Bauernhöfe mit Kindern, aber auch Kochkursen für MitarbeiterInnen und Kinder entstanden gut funktionierende Strukturen, die von Lea Unterholzner anschaulich präsentiert wurden.

Erfreulicherweise können sich die beteiligten KiTas aus den nicht voll ausgeschöpften Geldmitteln Wünsche erfüllen wie z. B. eine Getreidemühle oder Gartenprojekte.

Toll auch der Ausblick darauf, wie es weitergeht: In Aussicht gestellt sind weitere Workshops für Interessierte aus anderen KiTas. In den beteiligten KiTas wird man die gewonnenen Erfahrungen nutzen, um den Bio-Anteil auch in nächster Zeit so hoch wie möglich zu erhalten.

In der Diskussion tauchten anregende Fragen auf:

Sind Bio-Fertigprodukte völlig abzulehnen oder vielleicht doch besser als konventionelle? Wie müssen bei der Umsetzung die Jahreszeiten mit den schwankenden regionalen und saisonalen Angeboten berücksichtigt werden?

Als Dankeschön gab es für die ca. 45 TeilnehmerInnen leckere Kleinigkeiten der Slow Food Köchin Barbara Stadler zum Probieren.

RR

Weitere Infos dazu in bla 30 vom Dezember 2016.

Vorgestellt
Charlotte Lässig

Charlotte, im Laden sprechen Genossinnen manchmal französisch mit dir – wo bist du aufgewachsen?
Bis ich 14 war, haben wir abwechselnd in Frankreich und in Saudi-Arabien gelebt, wo mein Vater als Ingenieur immer wieder arbeitete. Danach bin ich in Bordeaux geblieben, das ist meine Heimatstadt, habe dort das Gymnasium besucht und die ersten vier Jahre Jura studiert. Ein Semester war ich in Buenos Aires, da hatten wir Verwandte – und weil sie gar kein deutsch oder französisch konnten, hab ich ganz schnell spanisch gelernt. Anfangs hab ich ständig jedes Wort im Wörterbuch nachgeschlagen, aber nach zwei Monaten konnte ich perfekt spanisch – eine gute Methode!
Wo hast du weiter studiert?
In Paris hab ich den Master gemacht, indem ich bei Kühne+Nagel in der Rechtsabteilung gearbeitet und gleichzeitig studiert habe. Dann war ich für die Firma ein Jahr in Dubai – und dort hab ich nach einer Woche Hannes kennengelernt, meinen Mann! (Hannes ist der Sohn von Hanna und Kai Lässig, die die Wohnung über unserem Laden haben)
Wann war das?
Vor vier Jahren – und ganz viele glückliche Zufälle haben da mitgespielt! Ich war auf einer Party eingeladen und die Gastgeberin hatte vergessen, Hannes einzuladen – er kam spontan dahin. Ein paar Monate später sind wir nach Bremen geflogen, um Hannes' 30. Geburtstag zu feiern. Da war ich zum ersten Mal in Bremen, hat mir gleich gut gefallen, die vielen alten Häuser hier, in Frankreich hab ich auch immer in alten Häusern gewohnt, das hat viel mehr Atmosphäre. Zwei Wochen später bekam Hannes die Möglichkeit, wieder in Bremen bei Kühne+Nagel zu arbeiten und fragte mich, ob ich ganz mit ihm hierher komme. Ich habe sofort ja gesagt und vier Monate später waren wir in Bremen!
Und jetzt sieht man Kai, der als Kapitän immer lange unterwegs ist, manchmal ganz stolz mit seinem Enkel Martin im Laden. Wie alt ist er jetzt?

Im Juli wurde er ein Jahr alt. In den letzten drei Monaten hat er sooo viel gelernt! Er spricht schon, ist für einen Jungen ganz schön früh. Hab ihm gerade „Opa" beigebracht – da wird Kai sich freuen, er ist gestern nach Hause gekommen und wird sich sicher bald melden.
Wo wohnt ihr?
Wir haben letztes Jahr geheiratet und eine Wohnung in Peterswerder gekauft. Hanna hatte mir gleich den Bauernladen gezeigt, als ich herkam. Ich mache seitdem regelmäßig Ladendienst.
Haben deine Eltern auch schon Bio-Lebensmittel gekauft?
Ja schon, aber nicht alles. Das ist in Frankreich viel teurer und längst nicht so verbreitet wie in Deutschland. Hannes und ich haben anfangs nur einiges im Bauernladen gekauft, aber seit Martin nicht mehr gestillt wird, kaufen wir hier eigentlich alles.
Du arbeitest jetzt nicht, oder?
Noch nicht – aktuell genieße ich es, zuhause zu sein. Ich mache gerne was selber, mit den Händen – ich backe unser Brot selber, auch leckres Baguette, backe Kuchen, mache Marmeladen, Quiche – und ich nähe, stricke, bastle oder mache Holzarbeiten. Für Martin hab ich einen "Tour d'observation" gebaut, damit er gucken und mitmachen kann, z. B. rühren oder Champignons waschen, das macht er gerne!
Tour d'observation - was ist das?
Ach, guck mal, hier hab ich ein Bild.
Tolle Idee!
Hannes ist beruflich viel unterwegs. Er ist in der Seefracht tätig, da muss er oft in Asien, Amerika, im Mittleren Osten oder in Europa rumreisen, manchmal ist er zehn Tage weg. Aber ich hab gute Kontakte zu anderen Müttern bekommen, z. B. über die Windel-Liga von Werder.
Windel-Liga? Was ist das denn? *
Im Stadion und in der Hemelingerstr. bei uns in der Nähe gibt es ganz viele tolle Angebote für Eltern und Babys bis 3 Jahre, z. B. Babymassage, -schwimmen, -turnen und vieles mehr. Das kostet nur fünf Eoro im Monat, wenn man sich in den ersten 6 Wochen nach der Geburt anmeldet. Ich geh auch noch in einen Fitnesskurs und mache seit September Bauchtanz. Das hab ich auch früher schon gemacht.
Fahrt ihr manchmal nach Frankreich – zu deiner Familie?
Zu meinen Eltern habe ich ein enges Verhältnis – mit meiner Mutter telefoniere ich fast jeden Tag. Sie hat einen Friseursalon bei Bordeaux. Mein Vater und mein Bruder leben in Paris. Meine Eltern kommen Weihnachten zu Besuch, da freu ich mich sehr drauf.
Charlotte, was kaufst du am liebsten bei uns ein?
Die Käseauswahl ist super lecker! Dann Honig... Kaemena-Eis.... die Salami von Ada Fischer!
Wenn du so gerne backst – könntest du nicht mal einen Kuchen für unser Cafétreffen freitags backen?
Ja, kann ich machen – aber ich habe noch nie deutsche Kuchen gebacken!
Welche machst du denn besonders gerne?
Carrot cake (Möhrenkuchen) oder Banana bread, oder Fondant.
Fondant – das hört sich nach Schokoladenkuchen an, oder?
Oh ja, „Fondant au chocolat", so ein flacher Kuchen und innen die Schokoladenfüllung muss noch ganz cremig sein. Den isst man in Frankreich lauwarm mit einer kalten selbstgemachten Vanillecreme, so richtig mit Eigelb aufgeschlagen, hm!
Also abgemacht: Am Freitag, 1. Dezember, gibt es Charlottes Fondantkuchen! Wir sind gespannt!
Die Fragen stellte Renate Richter

* Im Internet unter „Windel-Liga – Grün-Weiss von Anfang an" findet man u .a.: Walking mit Kinderwagen, Die Windel-Liga lernt Zähne putzen, Kochkurs „Schmecken soll's"

Jutta Grabowski

*** 5.7.1959 † 27.9.2017**

Erinnerungen

Eine Gärtnerin in Schwarme - so bezeichnete sich Jutta selbst. Eine Fülle von Kreativität und Lebendigkeit, gastfreundlich, ansteckend, fröhlich, füge ich hinzu. Wir kannten uns flüchtig von den Hoffesten bei Herman Meyer-Toms, wo sie Gastgeberin war.

So richtig aber begann unsere Freundschaft im Bürgerpark während eines Protestschlemmermahles von Slow Food. Jutta packte Obst, Gemüse, Körbe, Kisten und alte Koffer aus ihrem Kombiwagen. Dann stellte sie ihren Verkaufsstand mit sicheren Handgriffen auf. Ihre Arbeitsweise kam mir sehr vertraut vor. Wer sein Gemüse in alten Koffern präsentiert, ist eine Gärtnerin und erfahrene Gestalterin zugleich. "Wahnsinn!" sagte ich anerkennend. "Ich habe so... meine Art." erwiderte Jutta augenzwinkernd. Seitdem war es uns klar: wir sind "verwandte Seelen".

Später haben wir Aktionen und Kunstereignisse für Hoffeste entwickelt. Auch aus der Entfernung Bremen-Schwarme haben wir uns blendend verstanden. Selten erlebt man so inspirierende Menschen wie Jutta!

Ich genoss Juttas Gastfreundschaft oft und gern. "Du kannst kommen, wann du willst" - so selbstverständlich war es. Der Tisch war im Handumdrehen mit leckeren Speisen gedeckt. Abends vor den Hoffesten pafften wir draußen gemeinsam ein Zigarillo und schauten in die Sterne. "Morgen wird es ein schönes Wetter geben", meinte dann Jutta, selbst wenn der Himmel bedeckt war. "Zum Hoffest in Schwarme ist immer ein schönes Wetter" - es stimmte.

Beim Hoffest am 1. Oktober dieses Jahres war Jutta nicht mehr da. Wie sie sich gewünscht hat, haben wir miteinander ein wunderschönes Fest gefeiert - im Sonnenschein! Unsere Tränen blieben verborgen.

Sie wird mir und vielen von uns sehr fehlen; nicht nur zum Hoffest in Schwarme.

Margarethe Paskos

Wir erinnern uns an Jutta mit ihrer Trommelgruppe aus Martfeld beim 25jährigen Jubiläum vom Bauernladen (siehe bla 20 von Juli 2014) und an ihre beliebten „Kullerkartoffeln“.

Zur Beisetzung wurde um Spenden gebeten für den Palliativstützpunkt in Diepholz
Spendenkonto Oldenburgische Landesbank IBAN DE49 2802 0050 4483 0016 00 Kennwort Jutta Grabowski

Biolandhof FISCHER
MELKHUS
Lebensmittel vom Biohof am Nordseedeich.
Im Hofladen wird neben Fleisch und Wurstwaren von den hofeigenen Tieren auch ein umfangreiches Sortiment an Bioprodukten verkauft.
Öffnungszeiten: Do. 14 - 17 Uhr, Fr. 11 - 17 Uhr.
Im Januar Winterruhe, ab 2. Februar 2018 wieder geöffnet.
27476 Cuxhaven/Arensch - Telefon (04723) 3201 - www.biolandhof-fischer.de

Dank an unsere Bauernladenhandtuchwäscherei

Immer haben sich GenossInnen gefunden, die sich unseres vollen Sackes mit schmutzigen Handtüchern erbarmt haben....vielen Dank dafür!

In diesem Jahr hatten wir immer Handtuchsackwaschzuständige für jeweils zwei bis drei Monate, so dass der Ladendienst nicht immer herumfragen musste: Renate Adamietz., Marius und Hille von gegenüber, Sonja Heinrich, Sonja Gansbergen und Joachim Bredull – euch auch vielen Dank!

RR

Danke, Klaus!

EVG-Genosse Klaus Gebhardt ist nicht nur Hausarzt, sondern ein echtes Multitalent. Als Musiker bereichert er mit seinem Saxophon die Bigband 1/4 Neun, die wir schon am Tag der Offenen Tür vor dem Bauernladen genießen konnten. Als Fotograf macht er eindrucksvolle Bilder - im Herbst konnte man seine Vogelportraits im Bürgerhaus Weserterassen bestaunen. Und jetzt hat er auf Wunsch von Margot Jordan in seiner Kellerwerkstatt zwei prima Rollwagen für die Getreidesäcke gebaut. Damit haben es die Ladendienste leichter, an die schweren Säcke ranzukommen.

KD

Inventur

am 1. Januar um 14 Uhr im Laden

Eine gemeinsame Aktion, die Spaß macht – gut vorbereitet, man lernt, was wir alles wo im den Regalen haben, es gibt Kaffee und Kuchen, vielleicht auch noch ein Schlückchen Silvestersekt - dabei sein ist alles!

Auf zur Demo in Berlin

am 20. Januar

bla Sieben Jahre!
BauernLadenAnzeiger

Sieben Jahre bla-Preisrätsel

Zum siebten Erscheinungsjahr des Bauernladenanzeigers bla hat sich Radio bla ein Preisrätsel ausgedacht.

Im Laden liegen die Fragebögen aus mit sieben schwierigen Fragen - wer alle richtig beantwortet und die Zettel in die Rätselbox im Laden gesteckt hat, kann gewinnen.

Die GewinnerInnen der Hauptpreise und der vielen Wundertüten mit kleinen Gewinnen werden am Samstag, 30. Dezember um 13 Uhr im Laden durch das Los ermittelt. Allen, die mitgemacht haben, toi, toi, toi.

RR

Kernige Sauerkrautpuffer

Für 4 Personen:
300 g vorgegartes Sauerkraut
250 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
125 g würziger Käse
2 EL Kürbiskerne
50 ml Sahne
3 Eier
150 g Haferflocken
Salz, Pfeffer
Butterschmalz oder Öl zum Braten

Das abgekühlte Sauerkraut ausdrücken und grob schneiden.Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Käse reiben (gut dafür unser Emmentaler). Kürbiskerne grob hacken. Alles mit Sahne, Eiern und Haferflocken gut mischen, kräftig salzen und pfeffern. 30 Min. quellen lassen. In Butterschmalz oder Öl 16 kleine Puffer braten.

RR