

bla

Der BauernLadenAnzeiger

4 Juli 2010

A woman with short brown hair, wearing a light green patterned short-sleeved shirt and green pants, stands behind a table. The table is covered with numerous bottles of olive oil. The background is a bright orange wall with a sign that partially reads 'Die... eigener Pr...'. To the right, there is a grey metal structure, possibly a scale or display stand. The overall scene is a market stall or a display of local products.

Lauter Erfolgsmeldungen...
Feine Öle
Zwei Standbeine
Bremer Aktionstag Ökolandbau
Klönen und Schlemmen
Geschenkt
Im Einklang mit der Natur

Lauter Erfolgsmeldungen...

Was die Generalversammlung der EVG gebracht hat

Guntram, du hast als Vorsitzender der EVG am 17. Juni 2010 die Generalversammlung geleitet – was ist das eigentlich?

Als Genossenschaft müssen wir alle rechtlichen Vorgaben erfüllen. Dazu gehört, dass wir einmal im Jahr alle Mitglieder zu einer Generalversammlung einladen und dass alles formal korrekt abläuft, mit Zusendung der Tagesordnung, Wahl einer Versammlungsleitung und einem ordentlichen Protokoll. Es wird ein Überblick über die Finanzen gegeben und der Jahresabschluss vorgestellt, der von der Versammlung genehmigt werden muss. Auch über die Entlastung von Vorstand und Aufsichtsrat wird abgestimmt.

Wer ist denn da drin?

2009 wurden Ursula Ludewig, Jan Saffe und ich in den Vorstand gewählt, in den Aufsichtsrat Jutta Draub, Peter Bargfrede, Ingolf Lienau, Hans-Wilken Löhmann, Lothar Klerings und Petra Nagler.

Titelseite

Anna Hubach am Verkaufstand der Wesermühle auf dem Biomarkt in der Bremer Neustadt

bla ist eine Veröffentlichung der Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
Redaktion
Renate Richter
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann



Wird dort auch diskutiert, was im kommenden Jahr gemacht wird?

Ja, klar, viele Anträge auf Fördermittel erfolgen sehr frühzeitig und werden doch erst in letzter Minu-

Ist so eine Versammlung nicht langweilig? Wieviele Mitglieder waren denn da?

22 Genossinnen und Genossen waren da, also etwa ein Sechstel aller 134 aktiven Einkäufer/innen im Laden. Insgesamt hat die Genossenschaft 558 fördernde Mitglieder.

Es war total interessant, bei den Finanzen zu sehen, dass wir eine ganz stabile Anzahl von aktiven Käufer/innen haben und dass wir immerhin einen kleinen Überschuss mit dem Laden machen. Der wird aber mit unseren Schulden verrechnet. Das ist auch gut so, denn sonst müssten wir Steuern zahlen.

Mit unserer Solaranlage haben wir, seit sie installiert ist, bereits 3973 € Einnahmen erzielt. Das Townside-Hostel, an dem wir finanziell beteiligt sind und an das wir Kaffee und Milch liefern, läuft gut wegen der zentralen Lage, es gab eine Rendite. Das sind lauter Erfolgsmeldungen! Damit die Versammlung nicht langweilig wird, gab's vorweg einen Dia-Vortrag mit lebendigen Bildern über all die Aktivitäten des vergangenen Jahres. Da sah man, wie viele tolle Aktionen und Veranstaltungen es zusammen mit unserem Verein Sozialökologie (VSÖ) gab. Echte Highlights waren sicherlich die Biobackstube auf dem Weihnachtsmarkt, der rekordverdächtige dreißigste Bildungsurlaub in Zeven, die Aktionstage Biolandbau oder die Aktivitäten zur „Biostadt Bremen“.

te entschieden. Auf der Versammlung wird über alles berichtet: dass es schon drei Ausgaben unseres neuen Bauernladenanzeigers Bla gibt und ab sofort freitags von 16 bis 18 Uhr ein Ladencafe. Weiter gibt es für Geschenkanklässe jeder Art ab sofort wunderschön gestaltete Geschenkgutscheine. Berichtet wurde über den wachsenden Erfolg unseres direkt und fair gehandelten Bauernladenkaffees und dass der VSÖ im Herbst wieder die beliebten Aktionstage Ökolandbau organisiert. Der Verein erstellt zur Zeit einen ebenfalls wunderschönen Bremer Bio-Küchenkalender 2011, selbstverständlich mit Fotos unserer Biohöfe und passenden Rezepten, freut euch schon mal drauf! Ich glaube, da wurde allen versammelten Genoss/innen noch mal klar, wie lebendig unsere EVG ist!

Die Fragen stellte Renate Richter

Feine Öle Infomativer Ausflug zur Wesermühle

Am 2. Mai waren Margot, Regino und Renate beim Ölmühlentag der Wesermühle. Anna Hubach und Andreas Meyer stellen dort tolle Öle her: Hanföl, Mohnöl, Leinöl, Mandel-, Haselnuss-, Walnuss- und Kürbiskernöl.

In einem erstaunlich kleinen Raum vor einer gar nicht so großen Mühle erklärt Andreas, wie über mehrere Stunden Öl gepresst wird. Der Druck darf nicht zu hoch sein, deshalb dauert es länger und der Ertrag ist geringer, sonst entsteht zu viel Wärme, was der Qualität schadet. Die Saat wird nur gepresst, nicht gefiltert. Das ist die scho-



Andreas Meyer erklärt die Ölmühle

aus Brandenburg oder Lein aus dem Raum Hannover. Diesen regionalen Leinsamen und auch die Kürbiskerne verkaufen wir neuerdings im Laden. Die Rückstände werden verfüttert – Lein und Hanf an die eigenen Schafe und Pferde, den Mohn mögen die Hühner - so gibt es besonders gute Mohnmasthähnchen.

Anna stellt Rosenbalsamico her mit getrockneten Rosenblättern einer süddeutschen Bioland-Rosenschule und einem guten Ansatzesig vom Klostergut Mönchpfeffel in Nordthüringen. Verkauft wird auch ein besonders guter Cassisessig aus reinem Johannisbeersaft, und ein fruchtig-aromatisches Olivenöl aus Kreta. Das alles ist etwas für Feinschmecker! Das Hoffest hat Spaß gemacht – es gab sehr leckere Moorheidschnuckenbratwürstchen vom Hof Schwarzes Moor, einen Stand mit vielen Senfsorten, vor Ort frisch geräucherte Forellen, eine interessante Bilderausstellung der Verdener Künstlerin Belinda di Keck und natürlich auch Wein, Kaffee und Kuchen. Bei schönstem Wetter waren viele Leute da – es hätten ruhig deutlich mehr Verpflegungsstände sein können. Aber Warteschlangen fördern die Kommunikation. Ein schöner Zufall: Auf der Toilette beim Warten lernte Renate eine junge Frau kennen, die einen Praktikumsplatz im Naturkostbereich sucht. Es hat geklappt: Seit 28. Juni ist Stefanie Grafe bei uns im Laden!

Kontakt

**Anna Hubach und
Andreas Meyer
Wesermühle GbR**
Hagenerstr.4
27299 Langwedel-Etelsen
Tel. 04235 942 76

Sehr informative Internetseiten:
www.wesermuehle.com



Tochter und Freundinnen helfen beim Verkauf

nendste Methode. Deshalb kann sich in den Ölfラスchen ein leichter Bodensatz bilden. Es wird nur europäische Saat verarbeitet mit zuverlässigen Qualitätskontrollen. Mandeln kommen aus Andalusien. Noch lieber werden regionale Produkte genommen wie Kürbiskerne

Dickflüssige Reste bekommt ein Schweinebauer. Öle sind besonders gesund und viele Monate haltbar, Hanf- und Mohnöl 6 – 9 Monate, andere 8 – 9 Monate oder Mandelöl sogar 10 – 12 Monate. Nur Leinöl ist empfindlicher: es kann 6 – 8 Wochen gekühlt aufbewahrt und soll nicht erhitzt werden.



Bauernladen und VSÖ gehören zusammen Zwei Standbeine

Der Verein Sozialökologie (VSÖ) und die Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG) verstehen sich als Tandem: Während die EVG die Bio-Bauern bei der kooperativen Vermarktung ihrer Produkte unterstützt, wird die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit vom gemeinnützigen Teil des Projekts, dem Verein Sozialökologie (VSÖ), wahrgenommen. Bereits seit 1987 organisiert er agrar- und verbraucherpolitische Seminare, Veranstaltungen, Projekte und Tagungen und gibt Info-Broschüren heraus.

Das Büro-Team besteht aus Monika Baalman (Umweltingenieurin, seit 2003 dabei), Katharina Jerke (Agraringenieurin, seit 2008 im Verein tätig) Jan Saffe (Ökostrom-Experte und EVG-Aktivist seit über zehn Jahren) und Peter Bargfrede (Elektriker/Sozialarbeiter, von Anfang an dabei). Zum „Inventar“ des Vereins gehörte fast zwanzig Jahre auch Jutta Draub-Ketelaar, die noch heute in der Bildungsarbeit aktiv ist und ehrenamtlich mitarbeitet. Einen Vorstand gibt es natürlich auch: Thomas Warnken (der darüber hinaus auch noch unser unverzichtbarer „Webmaster“ ist),

Lothar Klerings von der Ökokiste und Ingolf Lienau halten für den Verein „ihre Köpfe“ hin.

Der VSÖ ist trotz einer regelmäßigen finanziellen Unterstützung durch die EVG immer knapp bei Kasse und wir freuen uns über jedes neue Mitglied, das den Verein unterstützen oder sich ehrenamtlich betätigen möchte. Enge Kooperationspartner des

Vereins sind – neben der EVG – die VerbraucherAnStiftung, die „Ökokiste“ und der BUND.

Kontakt

Das gemeinsame Büro von VSÖ, EVG und VerbraucherAnStiftung befindet sich
Am Dobben 43 a
28203 Bremen
Tel. 0421-3499077

Vielfalt schmeckt!

Bremer Aktionstage Ökolandbau 2010

5. bis 23. September

Für alle, die mehr über die leckere Vielfalt regionaler Bioprodukte wissen möchten, veranstaltet der VSÖ im September ein spannendes und informatives Veranstaltungsprogramm. Das Schöne dabei: Fast immer sind damit Verkostungen verbunden. Wie wohl die Paradeiser der Gemüsegerätnerei Rhizom schmecken oder der Sommertrachthonig in Woltmershausen oder die Wildbeeren in Mulmshorn oder der Büffelmozzarella in Eilte? Für Kinder und Jugendliche gibt es mit einer langen Farmnacht mit Party-Pizza-Backen ein besonderes Highlight. Auch der Bauernladen ist dabei. Er lädt am Freitag, 17. September, zu einem Tag der Offenen Tür mit einem armenischen Grillabend ein.

Das vollständige Programm kann man ab Mitte Juli auf der Homepage des VSÖ ansehen unter www.verein-sozialoekologie.de

Vorgestellt

**Ulrike und Marcus
Osten-Gevers,
Jascha, 3 ½ und
Keno, 1 Jahr alt**

Ulrike, du kennst unseren Laden noch von früher?

Ulrike

Ja – das muss so 15 Jahre her sein, da hab ich studiert und Ladendienst und Reinigung gemacht. Ich fand es gut, dass regionale Produkte verkauft werden und der Beitrag war auch günstig.

Marcus

Ich war früher bei Oecotop in der Neustadt, als ich da wohnte. Jetzt wohnen wir seit einem Jahr am Sielwall. Anfangs haben wir bei Oecotop in Schwachhausen eingekauft oder in den neuen Bio-Supermärkten, aber die Wege waren weit und es war ganz schön teuer.

Ulrike

Da haben wir geguckt, ob es den Bauernladen noch gibt und haben zusammen ausprobiert, wie wir das finden – und sind dann Mitglied geworden, denn alles ist so schön unkonventionell, nicht so professionell, das gefällt uns gerade gut.

Wie ist es, mit Kindern bei uns einzukaufen?

Ulrike

Das geht total toll! Ich arbeite wieder, jetzt als Projektmanagerin. Ich habe Kulturwissenschaften studiert und schon alles mögliche gemacht, Ausstellungen im Bamberger Haus organisiert oder das Viertelfest. Wir haben eine Tagesmutter. Und bei Spaziergängen mit den Kindern liegt der Laden am Weg. Da liegen nicht überall Süßigkeiten für die



Kinder rum, es gibt eben keine Überraschungseier, sondern ein Brötchen oder eine Lakritzschnecke. Jascha hilft gerne beim Abwiegen oder sucht unsere Einkäufe raus.

Marcus

Ich bin Lehrer und mache gerade zwei Monate Elternzeit. Das ist ein Luxus, in Ruhe mit den Kindern einzukaufen – und im Bauernladen ist das mit Kindern sehr nett! Es gibt keinen Streß, wenn sie was aus den Regalen nehmen, die anderen beschäftigen sich meist mit ihnen. Sie können auch gut auf dem Platz spielen oder man kann ruhig den Kinderwagen mal draußen stehen abstellen und die Tür offen lassen.

Wie findet ihr unser Angebot?

Ulrike

Am meisten holen wir sicher Brot, Milch, Joghurt, Unmengen von Maiswaffeln, Obst und Gemüse, so den alltäglichen Bedarf. Wir holen aber auch mal woanders Biowaren, z.B. Babygläschen, als die Kinder noch klein waren. Ganz toll fand ich die Engel-Bekleidungsbestellung, die Petra organisiert hatte – die Kinder-

sachen waren sehr günstig! Fleischbestellung ist prima – und das Jubiläumsfest war toll!

Marcus

Obst ist oft zu wenig da – Birnen z. B., Melonen wären gut. Die Kiwis sind super – extrem günstig und immer da. Und es ist wichtig, beim Käse aufzupassen, dass er nicht trocken wird oder schlechte Stellen bekommt. Und das Gemüse muss frisch sein, Reste sollten lieber billiger verkauft werden.

Bei zwei kleinen Kindern und eurer Arbeit kommt ihr sicher nicht zum Ladendienst, oder?

Ulrike

Nein, das geht erst mal nicht. Aber wir haben Lust, öfter mal mit den Kindern auf einen Hof zu fahren, ich kenne die noch von früher.

Marcus

Inzwischen sind viele junge Leute in der Genossenschaft, auch viele mit Kindern Da sind wir gut aufgehoben!

Die Fragen stellte Renate Richter



Annerose Dresch Verpackungsmaterial

Annerose bestellt schon "ewig lange" für uns Papiertüten, Klarsichtfolie, Zellglasbeutel, Brot- und Käsepapier, Kuchenpappen und Oliventöpfchen. In 15 Jahren ist sie unsere Verpackungsfachfrau geworden mit vielfältigen Erfahrungen. So bezog sie früher Klarsichtfolie bei einer Firma in Arsten. Beim Einkauf erfuhr sie interessante Geschichten von dem alten Geschäftsinhaberehepaar in deren wunderschönem Garten. Nach Geschäftsaufgabe bekamen wir Folie aus dem Großhandel – mit schlechter Qualität, dauernd riss die und verhedderte sich. Jetzt holt Annerose zweimal im Jahr welche im Hellweg-Center in Hastedt. Alles andere kommt per Telefonbestellung von einem Delmenhorster Großhandel je nach Bedarf. Der ist sehr unterschiedlich. Während sonst nach dem Weihnachtsgeschäft vieles alle war, reichte es in diesem Jahr überraschend lange.

Kontakt

Tel. 0421 72401

Jan Saffe Kaffee, Kräutertee, Gewürze



Dass Jan uns regelmäßig mit dem beliebten Bauernladenkaffee aus der Rösterei Münchhausen versorgt, steht bereits im Bla 3. Darüber hinaus bestellt Jan 4mal im Jahr in Hamburg den Sandino-Kaffee, der dann schnell innerhalb von 3-4 Tagen geliefert wird. Unsere vielen Kräutertees von Bergland werden ca. sechsmal im Jahr per Fax oder telefonisch bestellt. Da wir die Paket-Portokosten bezahlen müssen, versucht Jan, so lange abzuwarten, bis sich eine Bestellung lohnt. Auch die Gewürze beziehen wir von Bergland. Sie müssen öfter nachgeordert werden. Persönliche Einzelbestellungen sind immer möglich, dann aber in der Gebindegröße, die auf der Produktliste der Firma Bergland angegeben ist.

Kontakt

Tel. 0421 494942
jan.saffe@web.de



Julia Jalaefar Eine-Welt-Produkte

Alle zwei bis drei Wochen fährt Julia mit ihrem eigenen Auto zum Lager der Eine-Welt-Aktion Bremen e.V. in der Neustadt, Kornstr. 283. Zum Verkauf ist dienstags von 10 - 12 Uhr, donnerstags von 15 - 18 Uhr und am ersten Samstag im Monat von 10 - 13 Uhr geöffnet. Fairer Handel entstand 1970 durch die Friedensmärsche. Die Bremer Eine-Welt-Aktion ist seit 1993 ein Zusammenschluss der Weltläden, kirchlichen Eine-Welt-Gruppen und Einzelpersonen, um fair gehandelte Waren zu verkaufen, die Situation der Produzent/innen durch gerechtere Konditionen zu fördern und über die ungerechten Welthandelsstrukturen zu informieren.

Aus den Regalen sucht sich Julia alles zusammen, was wir brauchen: Schokolade, Darjeelingtee, Rohrzucker, Kekse, Capuccinokaffee. Welche Schokolade wird am meisten verkauft? Julia: "Das ist sehr unterschiedlich, mal geht die Nusschokolade ganz schnell weg, dann wieder eine andere Sorte". Julia hat also immer "ihre" Waren im Blick, um bei Bedarf für Nachschub zu sorgen. Denn Schokolade kann lebenswichtig sein!

Kontakt

Tel. 0421 325933
julia@jalaefar.de

Klönen und Schlemmen



Cafe im Bauernladen freitags von 16 bis 18 Uhr

Unser Nebenraum ist schöner geworden. Von einer Spende haben Margarete und Petra Gardinen, Lampen und Tischdecken besorgt. Zwölf Genossinnen und Genossen haben sich als Cafegruppe zusammengetan und alles geplant.

Am 24. Juni ging's los mit selbstgebackenem Frankfurter Kranz von Klaus und herzhaften Käsecreme-Häppchen von Annerose. Am 1. Juli zog der Duft von Renates frisch gebackenen Waffeln durch den Laden. Bei dem schönen Wetter konnten wir gemütlich draußen sitzen.

Renate Richter

Jetzt neu

Geschenkgutscheine

Ab sofort gibt es Geschenkgutscheine mit zehn verschiedenen Motiven. Sie können auch an Nichtmitglieder verschenkt werden. Ihr bestimmt selber den Geldbetrag, der wird auf dem Gutschein eingetragen und bezahlt, vom Ladendienst abgestempelt und unterschrieben.



Urlaubszeit

Ferieneinkaufskarte verschenken

Damit wir im Laden auch einen guten Umsatz haben, wenn ihr verreist seid, gibt es die übertragbare Ferieneinkaufskarte: für die Dauer eures Urlaubs können Nachbarn und Bekannte bei uns einzukaufen. Die Kärtchen gibt es an der Kasse.

Bildungsurlaubsseminar

Im Einklang mit der Natur

alternativ und umweltverträglich wirtschaften und leben

4. - 10. Oktober in Zeven

Anerkannt in Bremen und Niedersachsen

Das Seminar findet auf dem Bioland-Hof An der Aue in Zeven statt, mit dem die EVG schon seit vielen Jahren eng verbunden ist. Klimawandel, Industrialisierung der Lebensmittelproduktion, Naturzerstörung stehen auf der Tagesordnung. Dennoch geht in der Politik, in der Wirtschaft und im Alltag vieles weiter wie bisher. Mit diesem Seminar soll ein Anstoß für eine gesellschaftliche und persönliche Debatte gegeben werden, wie wir in Zukunft für die Befriedigung der Bedürfnisse mit erheblich niedrigeren Ressourcen und Emissionen auskommen und dennoch ein gutes Leben führen können. Wir machen fachkundliche Exkursionen wie den Besuch von Biogasanlagen, Erkundungen im Supermarkt und einen ökologischen Forst-rundgang und gemeinsame Gartenarbeit auf dem Hof.

Seminarleitung: Jutta Draub-Ketelaar, Monika Baalman (EVG und VSÖ)

Anmeldung bei der Wirtschafts- und Sozialakademie (offizieller Bildungsträger),
Tel. 0421 4499945
VA-Nr. 10 990

Kosten: € 158,- (mit Kammer-Card € 142,-) für Verpflegung und Unterbringung in DZ mit Dusche/WC, EZ möglich

Wir würden uns freuen, wenn Ihr im Oktober dabei seid. Bei Fragen wendet Euch an

Monika Baalman, Tel. 75320 oder Jutta Draub, Tel. 325498

Obstkuchen der Saison

Grundrezept für 1 Backblech

2 Becher Sahne je 200 ml
200 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
Schale von 1 Zitrone
5 Eier
375 g Mehl
1 Pk Backpulver
Obst nach Wunsch, z. B. Rhabarber, Stachelbeeren, Blaubeeren, Kirschen, Äpfel

Sahne, Zucker und Zitronenschale halb steif schlagen, Eier einzeln unterrühren, dann Mehl und Backpulver zufügen, wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch oder Wasser zufügen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig auf das Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben und die vorbereiteten Früchte darauf verteilen, bei saurem Obst zusätzlich etwas Zucker aufstreuen. Ca. 45 Min. backen.

Herzhafte Häppchen auf kräftigem Graubrot

Olivenquark

Unseren köstlichen losen Sahnequark mischen mit feinen Streifen von Oliven, eingelegten getrockneten Tomaten und eingelegten Pepperoni

Käsecreme

Weiche Butter mit Blauschimmelkäse (unsere Kornblume oder Blauer Baron) im Verhältnis 1:2 und ganz kleingehackten frischen Salbei vermischen

Nächster Zukunftstag

Sonntag, 8. August

11 bis 17 Uhr im Lagerhaus

Wir wollen über die Weiterentwicklung der EVG diskutieren