

bla

Der BauernLadenAnzeiger

5 Oktober 2010



Neue Fassade

Offene Tür und armenisches Grillen

Wunderbare Tage in Alpe Veglia

Ruhtje... wie eine neue Tomatensorte gezüchtet wird

Was der zweite Zukunftstag gebracht hat

Einladung zur Bioweihnachtsbäckerei

Pit Mau vorgestellt

Valeska bestellt Wein

Saugut: der Bio-Küchenkalender

Wege aus der Klima- und Ernährungskrise

Fruchtig-scharf: Juttas Kürbissuppe

Neue Fassade eingeweiht

Margarethe Paskos hatte die Idee dazu und bemalte nach ihrem eigenen Entwurf die Fassade des Bauernlades – mit tatkräftiger Unterstützung besonders von Jan Saffe. Unser Bauernladenschild wurde zu diesem Anlass aufgefrischt und Petra Nagler-Schröder hat Fensterrahmen und Türen gestrichen. Beim Einweihungssekt am 2. Oktober hielt Jan eine Rede. Peter Bargfrede und Christa Anthony überreichten unserer Künstlerin Geschenke als Dankeschön.

Renate Richter



Armenisch grillen bei offener Tür

Im Programm der Bremer Aktionstage Ökolandbau, die jedes Jahr von unserem Verein Sozial-Ökologie organisiert wird, gab es am 17. September den „Tag der Offenen Tür im Bauernladen Ostertor“. Etwas ganz Besonderes war das armenische Grillritual von Marietta Armena, die selber aus Armenien kommt. Marietta hatte viel zu tun: An zwei großen Grills wurden nicht nur leckere



Marietta überraschte nicht nur mit armenischer Grillkunst, sondern zeigt auch, wie ein Granatapfel auf traditionelle Weise aufgeschnitten und serviert wird.

Fleischspieße gegrillt, sondern auch Gemüse, dazu gab's Salat und knuspriges Fladenbrot. Auch Kaffee und Kuchen wurden angeboten. Dabei waren wie immer viele Helfer/innen zum Schnippeln, Aufbauen, Abwaschen...Es gab wunderschöne armenische

Musik, Pierre Chuchana sang und zauberte, armenische Gäste machten es sich gemütlich, wir plauderten mit vielen Interessierten, die unseren Laden noch nicht kannten – ein rundum gelungener Tag!

Renate Richter

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

Ich weiss nicht mehr genau, wann ich zum ersten mal den Wunsch verspürte, das Leben auf einer Alm kennenzulernen. Ich wollte wissen, wie aus Milch Käse wird, wie man eine Kuh melkt und wie es ist, weit oben zu leben, einfach und klar, im Einklang mit den Tieren und der Natur.

Und dann sah ich eines Tages während meines Ladendienstes eine Postkarte neben der Tafel hängen - darauf eine Blumenwiese und schneebedeckte Berge. Ich erfuhr, dass von dort der "Silke-Käse" kommt. Als wir uns im Dezember im Laden kurz kennenlernten, fragte ich, ob sie mich im kommenden Sommer als Hilfskraft nehmen würde.

Und dann fuhr ich Ende Juli mit der Bahn nach Italien, im Gepäck Rübensirup, Kaffee und Glückstee aus unserem Laden.

In Iselle holten mich Silke, Guiseppa und Bobi, ihr Hund, ab. Wir fuhren eine sehr steile, schmale Straße hinauf, der Abgrund rechts war bedenklich nah, bot aber einen phantastischen Blick hinunter ins Tal. Alpe Veglia liegt 1850 m hoch am Fusse des 3600 m hohen Monte Leone und von anderen Gebirgszügen umgeben. Es ist eine Ebene, in der fünf kleine, verstreute Dörfchen liegen. Es gibt ein Kirchlein, ein Lädchen, einige Herbergen und natürlich Kühe.

Das Haus, in dem Silke und Guiseppa den Sommer über wohnen, steht ganz allein am



Annett zwischen zwei Kühen, aus deren Milch unsere Genossin Silke Derlien und ihr Mann Guiseppa den "Silke-Käse" herstellen.

Weg, der in die Ebene hinein führt - es ist die erste Station nach dem Aufstieg vom Tal und jeder, der Alpe Veglia besucht, kommt dort vorbei.

Ihre 36 Kühe und drei Pferde grasen auf verschiedenen Weiden in der Ebene und werden durch Zäune, die regelmässig überprüft und versetzt werden müssen, davon abgehalten, sich mit den frei laufenden Kühen anderer Almbauern zu vermischen. Das gelingt meistens. Durch die malerische und idyllische Ebene und ihre Blumenwiesen schlängelt sich ein kleiner Bach, der den Tieren als Tränke dient und Augen und Ohren der Wanderer und Ansässigen erfreut. Als ich dieses Panorama in der Morgendämmerung nach meiner Ankunft zum ersten Mal sehe, weiß ich: hier bin ich richtig, so habe ich es mir vorgestellt

Mein Wecker klingelte um 5.15 Uhr und nach einer schnellen Tasse Kaffee vom Herd fuhren wir drei mit dem Pick-up zu

den noch dösenden Kühen. Ich bewundere den von Silke und Guiseppa selbst gebauten Melkwagen, bin von der Schönheit der einzelnen Tiere beeindruckt, genieße das Zusammentreiben der Herde mit Hilfe unserer Stimmen und Bobi und bekomme einen Eindruck von der Kraft einer einzelnen Kuh, die sich einen anderen Platz in den Kopf gesetzt hat, als wir für sie am Melkwagen bestimmt haben. Die Luft ist sehr kalt und es riecht nach Mist und Gras und ich denke, dass so das Glück riecht.

Ich lerne das Vormelken jeder Kuh mit der Hand, das Ansetzen der Melkmaschine an die Euter, ich versuche mich im Wegkratzen der Kuhscheiße, aber so elegant, mit nur einem Schwung, wie Guiseppa das kann, werde ich es bis zum Schluss meines Aufenthaltes nicht hinkriegen. Dann heisst es, alle gemolkene Kühe wieder losmachen, raustreiben und: die Nächsten bitte! Schön warm wird es, als ich eine Kuh gerade mit



Ruthje

...wie eine neue Tomatensorte gezüchtet wird

der Kette festmache und eine andere, obwohl alle Plätze bereits vergeben sind, neben diese drängelt- da stehe ich nun, eingekleimt zwischen zwei großen, teils behörnten Köpfen und dampfenden Körpern und bin etwas ratlos, bis Silke sagt: "Einfach durchboxen, Annett. So muss es sich im Mutterleib anfühlen, oder..?"

Die noch warme Milch wird, nachdem alle Tiere wieder auf der Wiese sind und zwei kränklige etwas Kraftfutter bekommen haben, in den neben dem Haus stehenden "Casificio", den Käsecontainer, gebracht, in einen grossen Bottich geschüttet und mit Fermenten versehen für 30 Minuten stehengelassen.

Zeit für unser Frühstück! Es ist mittlerweile zehn nach acht und nach der frischen Luft und getaner Arbeit schmecken das Weissbrot, die Butter aus eigener Herstellung, die Marmelade, die Salami und der Käse mir so gut wie noch nie ein Frühstück vorher.

Und dann machen wir Käse! Die Milch wird mithilfe einer Maschine gerührt und auf 36 Grad erhitzt. Dadurch entstehen Flocken, die in ihrer Konsistenz an Mozzarella erinnern und mit viel Ruhe und langsamen Bewegungen der Hände verdichtet werden müssen. "Fare una grande pizza", nennt Guiseppa diese Tätigkeit, die eine meiner Lieblingsarbeiten wird. Ich genieße es nach der morgendlichen Kälte, meine Arme bis weit über die Ellebogen in die heiße Molke zu tauchen und langsam immer wieder nach unten zu drücken. Das hat fast etwas Meditatives.

(Wird fortgesetzt.)

Annett Renneberg

Gut möglich, dass unser EVG-Mitglied Ulrike Behrendt nicht so bekannt ist, doch wer Bio-Tomaten liebt, hat mit großer Wahrscheinlichkeit schon eine mittelgroße, köstlich schmeckende Tomate mit einer kleinen spürbaren Spitze gekostet: „Ruthje“, erfolgreichste Neuzüchtung der Oldendorfer Saatzucht Betriebe und jüngstes „Kind“ von Ulrike Behrendt.

Zwölf Jahre dauert es, bis eine neue Gemüsesorte Marktreife erreicht hat. Viele Zwischenschritte der Auslese und Vermehrung sind notwendig und wenn es einer Züchterin im Lauf ihres Berufslebens gelingt, zwei bis drei Sorten auf den Markt zu bringen, so ist das die Krönung der beruflichen Laufbahn.

Bei der Führung über ihren in eine Demeter-Hofgemeinschaft eingebetteten Saatzuchtbetrieb am 12. September erlebten wir die Vielfalt ihres züchterischen Engagements. Neben der Arbeit

an „Ruthje“ und der Schlangengurke mit dem wohlklingenden Namen „Helena“ geht es um die Mehltautoleranz von Salaten, die Erhaltungsvermehrung der alten Tomatenpaprikasorte „Liebesapfel“, einen wohlschmeckenden Zuckermais oder die aufwändige Züchtung von Pastinaken. Dabei wird in den Gewächshäusern mit echter Pferdekraft gearbeitet, das schont den Boden und nutzt der Erhaltung der „Schwarzwälder Kaltblutpferde“.

Das war trotz Nieselregen eine vom Verein Sozialökologie perfekt organisierte Exkursion mit Einblick in einen Arbeitsbereich des Ökolandbaus, den man ansonsten selten zu sehen bekommt. Bis vor einigen Jahren hatten wir Ulrikes Samentütchen im Laden, da sie aber keine Direktvermarktung mehr macht, können sie am einfachsten bei www.bingenheimersaatgut.de bezogen werden. Das lohnt sich auch für Balkongärtner und Pazzelleros!

Guntram Schwotzer



Ulrike Behrendt (l.) mit Monika Baalman

Zweiter Zukunftstag

Über den ersten Zukunftstag im Januar 2010 haben wir im Bla 1 berichtet. Da es alle so gut fanden, mal in Ruhe und mit Abstand aus dem Alltagsgeschäft über die Entwicklung der EVG nachzudenken, wurde beschlossen, diese Treffen regelmäßig fortzuführen. Am 8. August haben wir überlegt, was von den Planungen des ersten Treffens verwirklicht wurde.

Neue Öffnungszeiten

Sie haben sich bewährt und nach Rückmeldung vieler Genoss/innen die Zufriedenheit gesteigert.

Werbung neuer Mitglieder

Ein erfreuliches Ergebnis – wir haben im ersten Halbjahr 6 neue und 8 Probemitglieder gewonnen.

Cafe

Großen Erfolg verzeichnet das Café, das seit Juni freitags von 16 bis 18 Uhr von einer Cafe-gruppe organisiert wird.

bla

Von unserem neuen Bauernladen-Anzeiger bla gibt es die ersten vier der jährlich sechs geplanten Ausgaben. Für die nächsten Nummern haben wir Zusagen für Annoncen von Erzeugerbetrieben, wodurch ein Teil der Kosten für die ausgedruckten Hefte finanziert wird.

Wie geht's weiter?

Neue Pläne wurden gemacht zu folgenden Themen.

Generationenwechsel

Die Ladendienste wollen verstärkt junge Genoss/innen ansprechen, auch mal zweiten Ladendienst zu machen.



Bio-Backstube wieder auf dem Bremer Weihnachtsmarkt

Jetzt Gruppen anmelden!

Was wäre die Vorweihnachtszeit ohne ein gemeinsames Plätzchenbacken von Groß und Klein? Vom 25. November bis 23. Dezember können Gruppen aus Kindergärten und Schulen und nachmittags Horte, Freizeitgruppen, Kindergeburtstage und Familien gemeinsam Kekse backen mit Zutaten aus ökologischem Anbau. Auch Betriebe und Vereine können zum Backen oder fairen Kaffee- oder Bioglühwein trinken kommen ins Bio-backzelt auf dem Hanseatenhof (vor C & A).

Nachmittags ab 14 Uhr und am Wochenende von 12 -18 Uhr können Kinder in Begleitung Erwachsener auch ohne Anmeldung backen, Teilnahmebeitrag 1,- €. Die selbst gebackenen

Kekse können mitgenommen werden.

Mehr Infos unter www.verein-sozialoekologie.de

Anmeldung für Gruppen

beim Verein SozialÖkologie, Tel. 0421 3499077 von 10 – 13 Uhr, E-Mail: sozialoekologie@web.de

Weihnachtsdeko gesucht

Ihr habt bestimmt zuhause im Keller oder auf dem Speicher im Laufe eures Lebens allerlei gesammelt, aufgehoben – jetzt ist die Chance, auszusortieren für einen guten Zweck: Weihnachtsdeko für Innen und wetterfest für Außen bitte im Bauernladen abgeben oder im Verein Sozial-Ökologie, Am Dobben 43 a, von 10 bis 13 Uhr.

Kontakt zu Erzeuger/in- nen/Vernetzung

Wir werden in Zukunft in kleinen Gruppen Besuche machen, u.a. bei der „Wendland-Kooperative“ in Hannover und „Kernbeißer“ in Braunschweig. Termine werden im Laden ausgehängt

Eis

Im nächsten Sommer soll es Eis von Kaemena im Laden geben.

Zum nächsten Zukunftstag am Sonntag, den 23. Januar 2011, sind alle interessierten Mitglieder herzlich eingeladen!

Einfälle statt Abfälle

Unsere Genossin Christiane Kaul macht aus Abfällen vom Recyclinghof witzige und wunderschöne Spiele – zu sehen und zu kaufen im BauernladenCafe am Samstag, 27. November 11 bis 13 Uhr und am Freitag, 17. Dezember, 16 bis 18 Uhr

Vorgestellt

Pit Mau

Pit, wie wurdest du zum Fan von Bioessen?

Ach, von zuhause – meine Mutter war schon früh von einer gesunden, naturgemäßen Ernährung überzeugt, z.B. mit dem Spruch „Der Tod sitzt im Darm“ – deshalb gab es anfangs Bioplätzchen, die gesund waren, aber nicht schmeckten. Aber sie kochte leckere Sachen aus unserem eigenen Garten mit frischem Gemüse. Ich bin auf dem Dorf groß geworden. Bei uns gab es noch Erdbeeren, die richtig nach Erdbeeren dufteten und schmeckten, wie man sie heute kaum noch findet. Und dann bin ich über die Anti-AKW-Bewegung zu den „grünen Themen“ gekommen.

Du bist nicht in Bremen aufgewachsen?

Nein, ich komme aus dem Rheinland. Nach dem Abi 1972 ging ich nach Chicago als Zivi bei der Aktion Sühnezeichen. Zum Frühstück gab's da nur Toastbrot – schrecklich! Aber zum Glück war in der Nähe ein litauisches Viertel, da konnten wir selbst gebackenes frisches Brot kaufen. Danach hab ich Englisch und Kunst in Regensburg, Essen und in den USA studiert. In Bremen landete ich wegen meiner Fächerkombination. Eine schöne alte Stadt, dachte ich; erst später kriegte ich mit, dass Bremen als „rote Kaderschmiede“ verschrien war. War aber alles halb so wild.

Und wie kamst du zum Bauernladen?

Als die EVG gegründet wurde, wohnte ich gleich um die Ecke. Im Studium und kurz danach hatte ich die Zeit für Ladendienste, was ich immer gern gemacht habe. Als ich immer mehr arbeitete, ging das nicht mehr. Ich hab



Kurse beim Pädagogischen Zentrum gegeben, hab viel übersetzt, verschiedenste Englisch- und auch Kunst-Kurse gegeben.

Na, bis dahin hattest du ja schon viel erlebt!

Ja, das ging auch so weiter: mit meiner eigenen Musikagentur hab ich Tourneen im Jazzbereich organisiert. Aber ich war kein guter Kaufmann. Als später die ABM-Stellen kamen, hab ich Kunstvermittlung bei öffentlichen Trägern gemacht, z.B. die Zeitschrift „Orte – Kunst für öffentliche Räume“ oder das Buch über die Bremer Architektur der 50er Jahre – das war sehr interessant wegen der politischen Zusammenhänge nach dem Faschismus in Bremen. Darüber habe ich am meisten über meine neue Heimatstadt erfahren. Dann kam mein Job bei JARO, einem Bremer Weltmusiklabel – da hab ich viele tolle Musiker kennen gelernt, tolle Konzerte erlebt.

Machst du selber auch Musik?

Ja – ich spiele Bass, früher Gitarre, am liebsten guten alten Rock, und hab in verschiedenen Bands mitgespielt, bevor ich zu den „Stehpissern“ kam – die in neuer Besetzung auch als „Last Man Standing“ in Erscheinung treten.

Was machst du denn jetzt beruflich?

Die Geschäftsführung des EM-Vereins Deutschland. Unser Büro ist Am Dobben über dem Verein Sozialökologie.

EM – was heißt das?

Effektive Mikroorganismen – dahinter steht die Entdeckung eines japanischen Agrarwissenschaftlers, gesunde, Leben und Wachstum fördernde Mikroorganismen in einer symbiotischen Mischung zusammenzuhalten und für fast alle Lebensbereiche anwendbar zu machen.

Mikroorganismen bestimmen alle natürlichen Milieus, alle Oberflächen – hier den Tisch, dort den Abfluss, aber auch unsere Haut und natürlich das Innenleben von Mensch und Tier, den Darm und somit auch Abfälle und schließlich unsere Böden. All das kann man mit EM steuern, also gesünder und fruchtbarer machen.

Unser Wasser wird damit verbessert, höhere Ernteerträge werden erzielt, Lebensmittel halten länger, sie verbessern Erde und Luft, sie vertreiben Fliegen aus Tierställen und sorgen dort für ein gesundes Klima. Sie werden u.a. zur Körperpflege, im Garten oder zur Reinigung verwendet.

Warum ist das nicht viel bekannter?

Na ja, in Deutschland sind sicher mehr als 500 000 Menschen begeisterte Anhänger von EM. Unser Verein hat knapp 3000 Mitglieder. Einmal im Monat gibt's ein Stammtischtreffen. Ich hab ein weit verbreitetes Anwendungsbuch „EM – fantastische Erfolge mit Effektive Mikroorganismen“ geschrieben und wir geben eine Vierteljahres-Zeitschrift heraus. EM wird jeden Tag bekannter. Mehr Infos unter www.emev.de

Das wäre doch auch was für unsere Erzeuger/innen?

Ja, auf jeden Fall. Aber man muss sich richtig damit beschäftigen und es sehr zuverlässig und regelmäßig anwenden, das ist nicht immer so einfach im bäuerlichen Arbeitsalltag. Der Hof Bavendamm hat in diesem Jahr mit dem EM-Einsatz im Kuhstall begonnen.

Aber EM ist genauso etwas für die Verbraucher/innen! Wer neugierig ist, kann sich in unserem Büro informieren, wo es auch die Produkte gibt. Am 16. und 17.10.2010 findet ein Grundseminar über EM im Lidice Haus auf dem Stadtwerder statt.

Pit, kann man dich in nächster Zeit mit deiner Band bei einem Auftritt hören?

Da alle in der Band viel beschäftigt sind, haben sich Auftritte rar gemacht. Aber wir planen was mit befreundeten Musikern für Anfang des Jahres und werden wohl wieder auf der nächsten Breminale spielen.

Die Fragen stellte Renate Richter

Wer bestellt was?

Folge 3

Valeska Jander

Wein

Valeska bestellt alle 6 bis 8 Wochen beim Bremer Bio-Weingroßhandel Vivo LoVin (www.vivolovin.de) in der Neustädter Duckwitzstr.. Dort kann man sich im Verkaufsraum die vielen Weine anschauen, probieren und sich beraten lassen, denn bei uns im Laden gibt es nur eine kleine Auswahl des Sortiments. Größere Mengen oder bestimmte Weine z.B. für eine Feier kann man über Valeska bestellen und auf Wunsch den Wein direkt bei Vivo LoVin abholen. Alle 2 Monate wird über Ingolf Lienau Moselwein von Clemes Busch bestellt und 2mal im Jahr bei der Winzerei Schütte direkt (Rheinhessen). Am meisten gekauft werden Rotweine: Mas Lunette



in der 1l-Flasche und Parra Jimenez. Valeskas Lieblingswein? „Ich mag am liebsten unseren Rotwein Chateau Pech-Latt!“

Kontakt

v.jander@web.de oder
Tel. 0421 33 789 65

Bio find ich saugut! Bremer Bio-Küchenkalender 2011

Bremer Bio-Küchenkalender

... auch mit vielen vegetarischen Rezepten und praktischen Umweltschritten!

2011



Bio find ich saugut!

Viele schöne Bilder, leckere Rezepte sowie Nützliches und Wissenswertes zu regionalen Bezugsmöglichkeiten, Ökolandbau u.a. Initiativen in Bremen und Umzu bietet der erste Küchenkalender vom Verein Sozialökologie im handlichen DIN A 5-Format. Das alles für nur drei Euro Schutzgebühr – erhältlich im Bauernladen und beim Verein Sozialökologie. Ein schönes Weihnachtsgeschenk oder Mitbringsel für Freund/innen, Nachbar/innen, Kolleg/innen, Verwandte...

Alle Seiten und Fotos unter www.vereinsozialoekologie.de/index.php?id=59

Wege aus der Klima- und Ernährungskrise Veranstaltungsreihe der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft

Mittwoch
3. November
20 Uhr

Wege aus der Hungerkrise: Der Weltagrарbericht

Vorschläge für eine soziale
und klimafreundliche Land-
wirtschaft von morgen
Referent: Benny Haerlin
Zukunftsstiftung Landwirt-
schaft, Berlin
Ort: Villa Ichon
Goetheplatz 4

Donnerstag
9. Dezember
20 Uhr

Patente auf Lebewesen

Die Macht der Saatgut-Konzerne
Referent: Dr. Christoph Then
Tierarzt und Patentexperte für
Greenpeace
Ort: Forum Kirche
Hollerallee 75

Juttas Kürbissuppe fruchtig-scharf

1 mittelgroßen Hokkaido-Kürbis
und 250 g Kartoffeln
kleinschneiden und mit
½ l Orangensaft und 1 Eßlöffel
Gemüsebrühe
garen und anschließend pürieren

400 g geraffelte Möhren
1 Apfel
1 gehäufte Eßlöffel kleingehackter
scharfer Ingwer
1 Messerspitze ganz klein gehackte
Chilischote
1 gehäufte Teelöffel Gemüsebrühe
1/8 l Orangensaft
ca 15 Minuten garen

Alles mischen, 1 kleingeschnittene
Banane, 1 Becher Sahne und je
nach Konsistenz Milch zufügen, mit
Mango-Chutney, Salz und Pfeffer
nach Belieben abschmecken



DIE BREMISCHE TRADITIONSRÖSTEREI

Kaffee-Tradition seit 1935
Als Familienbetrieb veredeln
wir seit 1935 Spitzenkaffees
in bester bremischer Kaffee-
Tradition.
Kaffee authentisch erleben
In unseren Führungen er-
leben Sie bremische Kaffee-
Tradition und die schonende
Langzeitröstung.

**Kaffee-Qualität durch
schonende Röstung**
Seit unserer Gründung rösten
wir im traditionellen Lang-
zeitröstverfahren. Dadurch
wird der Kaffee besonders
bekömmlich, mild und ara-
matisch.

Kaffee-Vielfalt aus aller Welt
Wir rösten Kaffees aus den
besten Anbaugebieten – in
über 20 sortenreinen Kaffees
und Espresso mit individueller
Aromenvielfalt und in harmo-
nisch abgestimmten Kaffee-
mischungen.

**Schauen Sie dem
Röstmeister über
die Schulter!**

In unseren Führungen erleben Sie
die Kaffeeröstung und verkosten
Spitzenkaffees. Buchbar über
unsere Webseite oder telefonisch
unter (0421) 12 100

Münchhausen Kaffee

