

bla

Der BauernLadenAnzeiger

6 Dezember 2010

SCHÖNE BESCHERUNG!



Im BauernLaden gibt es originelle
Weihnachtskarten in sechs Motiven,
die auch mit einem Einkaufsgutschein
kombiniert werden können.



In der Weihnachtsbäckerei...
Einfälle statt Abfälle
Bio-Küchenkalender noch zu haben
Klönen und Schlemmen im Café
Abendkleid und Filzstifel - Regine Beyer vorgestellt
Petras Saatenknacker und Rote-Beete-Topf



Michael Vieregge von der Sparkasse zwischen Monika Baalman (l.) und Katharina Jerke vom Verein SozialÖkologie

Bio-Backstube auf dem Weihnachtsmarkt In der Weihnachtsbäckerei...

In der Bio-Backstube vom Verein für SozialÖkologie herrscht reges Treiben: Um 9 Uhr, um 10.30 Uhr und um 12 Uhr kommt eine Gruppe nach der anderen mit bis zu 30 Schulkindern aus Bremen, Blumenthal oder auch von weiter her wie Wilstedt und Kindergärten. Die Vormittage sind ausgebucht. Nachmittags können Eltern mit ihren Kindern spontan zum Backen kommen.

Der Teig kommt fertig von Effenberger. Aber dann wird ausgerollt und ausgestochen und genau aufgepasst, welche Kekse von wem gemacht wurden, denn die werden anschlie-

ßend mit nach Hause genommen. Manche fleißige Bäcker/innen ritzen ihren Namensbuchstaben in die Kekse, für alle Fälle. Oder denken sich eigene Formen aus anstelle der üblichen Ausstechförmchen.

Während die Plätzchen im Backofen sind, gibt's Apfelsinenstückchen zum Naschen, anschauliche Bilder über gesunde Ernährung und Gelegenheit zum Malen.

Zur Eröffnung am 25. November kamen Dirk Busch, Carl-Hans Röhrßen, Geschäftsführer des Verbands Bremer Schausteller und Karin Mathes, Sprecherin der Fraktion

Bündnis 90/Die Grünen für Umwelt, Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Regionalpolitik und Vizepräsidentin der Bremischen Bürgerschaft.

Dirk Busch, Professor an der Bremer Uni, verteilte CDs mit eigenen Liedern – leider ohne etwas vorzusingen. Dirk Busch kocht selber gerne und natürlich mit Bioprodukten. Er riet den Kindern, was Gesundes zu essen, um groß und stark zu werden.

Carl-Hans Röhrßen und Karin Mathes unterstützen unsere Backstube, weil sie es wichtig finden, dass gerade Kinder leckere selbst gemachte Sachen und biologische Produkte kennenlernen. Und zum zweiten Mal kam eine Geldspende über 500 Euro von der Sparkasse Bremen.

Renate Richter

bla

ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.

Beim Paulskloster 28

28203 Bremen

Redaktion

Renate Richter

Kontakt

renaterichter-bremen@t-online.de

Layout

Klaus Deutschmann



Dirk Busch beschenkt die Kinder mit seiner Weihnachts-CD

Ideale Weihnachts- und Zwischendurchgeschenke Einfälle statt Abfälle



Gudrun Tolle am Verkaufsstand von Christiane Kaul (rechts) im Bauernladen

Am letzten Samstag im November konnte man im Nebenraum des Bauernladen selbst entwickelte und hergestellte Spiele ausprobieren und kaufen. Die witzigen und abwechslungsreichen Ideen von unserer Genossin Christiane Kaul kamen gut an. Und wie praktisch: Beim Wochenendeinkauf im Bauernladen auch gleich Geschenke mitnehmen – da waren viele erleichtert, für bevorstehende Besuche, Familienfeiern oder Geburtstage etwas ganz besonderes mitnehmen zu können, so eben nebenbei. Und auch noch genau passend zu unserem Bauernladenkonzzept: Alles ist aus Abfällen vom Recyclinghof, auf dem Christiane

arbeitet, im wahrsten Sinne des Wortes ‚re-cycelt‘ – also aus Weggeworfenem Neues mit anderer Funktion hergestellt.

Christianes Idee und Philosophie: „Vieles, was weggeworfen wird, ist nicht wertlos. In die oft hochwertigen Materialien wurde viel Arbeit investiert. Im Laufe der Jahre habe ich die unterschiedlichsten Materialien ‚gerettet‘, ohne dass ich anfangs weiß ‚was ich damit machen soll‘.“

Aus Kartonabfällen, Jalousien, Fliesen, Bucheinbänden oder alter Atlanten macht Christiane Neues - Spiele, Bilderrahmen oder schöne Schachteln. Man kann sich aus einem Katalog sogar Bilder aussuchen,

die dann auf Bestellung auf individuell passende Kartons geklebt werden.

„Manchmal bringt mich auch ein Werkstoff aufgrund seiner Eigenschaften auf neue Ideen. So sind Alu-Jalousien leicht zu schneiden, zu biegen und zu knicken und sie federn, wenn man sie biegt. Ich stellte aus ihnen Katapulte, Ringe und Klammern her und dachte mir neue Spiele dafür aus.“

Christiane (Tel. 0421 34 79 353) hat inzwischen ein umfangreiches Sortiment von 20 bis 30 Spielen. Alle sind zusammen mit einer Spielanleitung sehr schön verpackt.

Nächster Verkaufstermin

im BauernladenCafe
am Freitag, 17. Dezember,
16 bis 18 Uhr

Bio-Küchenkalender noch vorrätig

Wer braucht ein nettes Weihnachtsgeschenk? Unser Bremer Küchenkalender ist noch zu haben. Und bringt gleich im Januar Rezepte, die sich auch für die Feiertage eignen, z. B. Mandelhörnchen oder ein orientalisches Reisgericht.

Katharina Jerke erzählt, wie der Kalender überhaupt zustande kam. Zusammen mit Monika Baalman und Agnes Weißelberg hatte sie schon lange davon geträumt, aber in diesem Jahr wurden Nägel mit Köpfen gemacht und die nötigen Gelder Anfang dieses Jahres beantragt. Dann kam eine lange Zitterpartie – erst im April kam die Zusage für Fördermittel und es konnte los gehen. Das bedeutete einen enormen Zeitdruck, denn innerhalb von zwei Monaten musste alles fertig werden. Welche Fotos der Betriebe reingenommen wurden, lag in deren Eigenverantwortung. Aber sie kamen in sehr unterschiedlicher Qualität oder Dateiformaten. Teilweise machten Katharina, Monika und Peter Bargfrede dann doch selber welche und nutzten ihre guten Kontakte, damit der Kalender rechtzeitig fertig und richtig schön wurde. Wir hoffen, dass es 2012 wieder einen Kalender gibt.

Renate Richter

Bauernladen-Café

Fester Treffpunkt zum Klönen und Schlemmen

Seit Juni 2010 ist jeden Freitag von 16 bis 18 Uhr Café im Nebenraum unseres Ladens – mit wechselnden Leckereien: selbstgebackene Torten und Kuchen, duftende Waffeln, natürlich mit Kirschen und Sahne oder bunt verzierte Cup-Cakes. Es gibt aber auch immer was Herzhaftes: iranischer Joghurt-Minz-Dip, Ziegenkäsetörtchen, Steckerüben- oder Möhren-Ingwersuppe, Olivenquark- und Käsecremehäppchen.

Am 19. November traf sich die Cafégruppe. Das erste Halbjahr hat gut geklappt, nur zwei- oder dreimal hatte niemand Zeit für den Cafédienst, sonst haben wir es immer geschafft, für unsere Cafégäste

da zu sein – dazu gehört auch das „Bedientwerden“, denn unsere Gäste sollen einen Moment entspannen und sich ein bisschen verwöhnen lassen. Und so gab es viele gemütliche Klönrunden mit allen möglichen Themen, wie es beim Zusammensitzen beim Kaffee halt so ist.

Wir haben überlegt, ob mehr Leute kommen, wenn wir Themen anbieten, aber die meisten von uns waren anderer Meinung: Das Café hat sich in dieser Form bewährt und ist für etliche zur kleinen Freitagsgewohnheit geworden, auf die man sich freut – das wollen wir weiter pflegen und hegen.

Dritter Zukunftstag

Sonntag

30. Januar 2011

12 - 17 Uhr

im Lagerhaus

Schildstraße 12 - 14
Mediencoop 3. Etage

Alle interessierten
Mitglieder sind herzlich
eingeladen!

Der Raum könnte noch gemütlicher werden – wir suchen schöne und bequeme Stapelstühle aus Holz (hat jemand einen Tipp, wo die günstig zu kriegen sind?).

Finanziell trägt sich das Café durch die Einnahmen und es bleibt jedes Mal ein gutes Plus für den Laden übrig.

Renate Richter



Vorgestellt

Regine Beyer

Regine Beyer aus unserer Genossenschaft hat ein Buch geschrieben: „Abendkleid und Filzstiefel - Die Jazzpianistin und Diseuse Peggy Stone“. Regine hat Peggy Stone in New York kennengelernt und in vielen Gesprächen ihre packende Lebensgeschichte gehört und aufgeschrieben. Peggy Stone (1907 – 2009), geboren in Berlin, aufgewachsen in Bialystok, arbeitete als Künstlerin in den 20er-Jahren in Berlin, gab während des 2. Weltkrieges Konzerte für die Rote Armee in Sibirien und sattelte nach dem Krieg in New York zur Modedesignerin um.

Regine, wie kam es zu diesem Buch?

2000 hat mich eine Kollegin auf die Geschichte aufmerksam gemacht. Dann saß ich mit Peggy in einem russischen Restaurant in New York zusammen. Sie war 92 Jahre alt und leerte ihr Gläschen Wodka mit einer ruhigen, geübten Handbewegung: ›Na sdorowje, Kindchen. 1943 in Sibirien bei minus 40 Grad war das hier reine Medizin ...‹ Es hat mich berührt, dass sich in Peggys Leben ein ganzes Jahrhundert widerspiegelt. Ich fand die Frau toll und sie war eine geborene Erzählerin.

Durch die wörtlich wieder gegebenen Erinnerungen von Peggy Stone und die vielen Fotos nimmt man sehr lebhaft Anteil an ihrem Schicksal – wie lange hast du an dem Buch gearbeitet?



Wir haben uns ein halbes Jahr lang jede Woche einmal getroffen. Bis das Buch dann erschienen ist, vergingen 5 Jahre. Die Recherche hat lange gedauert und die Verlagssuche auch. Aber es war neben meiner Radio-Kunstreihe in den USA die schönste und Sinn machendste Arbeit meiner Laufbahn.

Wie war das, als du zum ersten Mal dein Buch in der Hand hattest?

Ich habe daran geschnuppert (es roch tatsächlich druckfrisch!) und war erstaunt, dass ich die 400 Seiten geschrieben haben sollte. Dann habe ich Peggy mit Wodka zugestopft, ihr Foto hängt neben meinem Schreibtisch.

Du hast sorgfältig und professionell recherchiert – was hast du bisher beruflich gemacht?

Nach meinem Germanistik- und Publizistikstudium habe ich 15 Jahre in New York gearbeitet, u.a. als Radiodokumentaristin und Interviewerin für das Holocaust Memorial Museum in Washington, DC. Dann bin ich in meine Geburtsstadt Berlin zurückgekommen und lebe seit 2009 in Bremen als freiberufliche Journalistin.

Für dein Buch warst du u.a. in Bialystok, in Tel Aviv und in New York, das Buch hat dich also viel Zeit gekostet.

Wie überlebst du finanziell eine so lange Durststrecke?

Ich habe ein winziges Stipendium bekommen, zwischendurch Radiosendungen gemacht und mein Ersparnis weitgehend aufgegessen...

Als dein Buch im Oktober erschien – kam dann die lang ersehnte Erholung?

Schön wär's. Erst mal war ich auf der Frankfurter Buchmesse und habe gelesen. Ich war ja froh, dass es rechtzeitig vorher fertig war! Und jetzt sind Werbeveranstaltungen an der Reihe – die machen noch mal Stress, sind aber auch

toll. Am 21. November hab ich zusammen mit der Schriftstellerin Erica Fischer, der Schauspielerin Katja Frenzel und den Musikern Julia Radko (Klavier) und Maxim Shagaev (Knopfakkordeon) eine musikalisch-literarische Buch-Revue im Centrum Judaicum in Berlin gemacht. Ich hätte nicht erwartet, dass die Resonanz so überwältigend positiv sein würde! Von 200 Plätzen waren 170 besetzt, alle Mitwirkenden in großer Form. Die Leute waren bewegt, der Empfang mit Wodka gut besucht. Meine Eltern aus Oldenburg waren da, Peggys Nichte aus Tel Aviv, Kolleginnen vom Prix Europa, alle Freundinnen aus Berlin und sogar mehr als gedacht aus Bremen! Ich musste so heulen nachher: vor Erleichterung nach großer Anspannung, weil Peggy das nicht mehr erleben durfte - und weil es so gelungen war.

Wie geht's weiter?

Der Direktor des Judaicums denkt an eine weitere Aufführung. Vielleicht wird gar eine kleine Tournee daraus. Ein Hörbuch ist angedacht. Am 8. Dezember bin ich wieder in Berlin für ein Interview live im Studio (rbb, Kulturtermin). Zwischendurch gibt's aber auch immer mal einen Erholungstag. Dann folgt ein Feature zu „poetry on the road“ für Radio Bremen. Ab März sind Lesungen in Bremen und im Umland in Vorbereitung.

Wie ernährst du dich gesund, wenn du so viel unterwegs bist?

Ich habe mir angewöhnt, ein paar Sachen aus dem Bauernladen mitzunehmen: Kaffee, Feigen, Silke Käse, Äpfel, Brot, Wattwürmer. Gesünder geht's nicht! Sonst esse ich unterwegs, was zur Hand ist – und halte nach Alnatura Ausschau.

Die Fragen stellte Renate Richter

»Abendkleid und Filzstiefel«

Eine musikalisch-literarische Buch-Revue über die jüdische Jazzpianistin Peggy Stone

Mit Peggy-Stone-Biografin Regine Beyer, der Schriftstellerin Erica Fischer, der Schauspielerin Katja Frenzel sowie Musik von Julia Radko (Klavier) und Maxim Shagaev (Akkordeon); anschließend Empfang mit Wodka

Sonntag, 21.11.2010 um 11.00 Uhr

Stiftung Neue Synagoge Berlin – Centrum Judaicum
Oranienburger Straße 28-30, 10117 Berlin
8 / 6 Euro

Saatenknacker... Petras

300 g Kerne, z. B. 100 g gehackte Mandeln (gibt's fertig bei uns im Laden), 80 g Sonnenblumenkerne, 70 g Kürbiskerne, 50 g Sesam
 120 g Honig und/oder Zucker
 120 g Butter
 1 - 2 EL Wasser

Die Kerne getrennt in einer Pfanne (beschichtet oder aus Eisen) ohne Fett rösten, herausnehmen und in der Pfanne Honig/Zucker, Butter und Wasser schmelzen und 5-10 Min. kochen, so dass die Mischung karamellisiert und leicht knetbar wird (evt. Tropfenprobe auf einem Teller)

– dann die Kerne zufügen gut untermischen und zügig teelöffelgroße Plätzchen auf eine vorbereitete eingefettete

oder mit Backpapier ausgelegte Platte, ein Blech o.ä. geben. Beim Erkalten zurechtdrücken und zu schönen runden Plätzchen formen.

Nach Erkalten nach Belieben die Unterseite mit Kuvertüre bestreichen.



und Rote-Beete-Gemüsetopf

für 2 Personen

Kleingeschnittenen gestreiften Speck auslassen, 2 kleingeschnittene Zwiebeln darin glasig werden lassen. Ca. 1 Pfund geschälte und gewürfelte Rote Beete und einen kleingeschnittenen Apfel sowie 1 Teelöffel Honig zufügen und kurz anbraten, 1/8 l Rotwein, Saft und geriebene Schale einer Zitrone zugeben, mit Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze garen.

Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

Inventur 2010

Sonntag, 2. Januar 2011
 13 bis ca. 15 Uhr im Laden

Wer macht noch mit?

Wenn viele da sind, geht's ratz-fatz. Guntram Schwotzer bereitet immer perfekt die Warenlisten vor, damit ist das Zählen leicht gemacht. Es macht Spaß: man lernt im Handumdrehn, was wir so alles verkaufen – und die anderen netten Inventurzähler/innen kennen!



... natürlich gut!

Landbäckerei

Diekhaus

Wir liefern
 vollwertige
 Backwaren!

Wir liefern biol. Vollwertbackwaren

49424 Goldenstedt Hauptstraße 59 Telefon: 04444-9635-0

