

# bla

Der BauernLadenAnzeiger

8 Juni 2011



**25 Sonnen für das Leben  
Gourmet-Impressionen  
Naturhof Schumacher  
Ein bisschen Hotelier  
Vorgestellt: Henning Mentzel  
Erfolg bei Ablehnung von Gentechnik im Saatgut  
Kühe sind keine Klima-Killer**

## 25 Sonnen für das Leben

Erste atomstromfreie Zone Bremens rund um den Bauernladen eingeweiht



Genossin Margarethe Paskos erinnert sich gut an ihre Gedanken nach der Tschernobyl – Katastrophe am 26. April 1986. Sie hatte selbst erlebt, wie in den 80iger Jahren im Kriegszustand in Polen die Menschen von Pilzen, Salat und Gemüse aus dem Garten lebten – was sollten also die Menschen in der Ukraine in unmittelbarer Nachbarschaft der Atomkatastrophe überhaupt essen? Margarethe war damals gerade zwei Monate in Deutschland.

Margarethe Paskos und Jan Saffe planten und organisierten unsere Sonnenaktion vorm Laden am 26. April. Ein halbes Jahr lang malte Margarethe an

den Sonnenbildern – zwei wurden schon vor der Aktion verkauft.

Zur Aktion gab es ein ganz besonderes Ereignis: Jan und Margarethe weihten die erste atomstromfreie Zone Bremens rund um den Bauernladen ein. Jan hatte zuvor in den umliegenden Häusern Überzeugungsarbeit geleistet, alle sind umgestiegen auf den atomstromfreien Stromanbieter EWS Schönau.

Bei schönem Wetter gab es draussen leckere Borschtsch-Suppe, Salate und zu trinken. Johanna Schönbeck (Foto oben l.) von der Bremer Hochschule für Künste unterhielt uns mit wunderschöner Blockflötenmusik. Gerold Janssen (2. von rechts auf dem Foto oben), einer der bekanntesten Naturschutz-Aktivisten Bremens, unterstützte uns mit einem Redebeitrag.

Alle 25 Sonnenbilder wurden verkauft! So konnten über 1500 EURO auf das Spendenkonto der Tschernobylhilfe „Eltern für atomfreie Zukunft e. V.“ überwiesen werden zur Behandlung von an den Spätfolgen erkrankten Kindern.

RR



**Titelbild:** Aufstellung fürs Pressefoto - Jan Saffe und Margarethe Paskos nach der Enthüllung des Schildes „Atomstromfreie Zone“

### bla

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

Beim Paulskloster 28  
28203 Bremen

Redaktion  
Renate Richter (RR)  
Kontakt  
renaterichter-bremen@t-online.de  
Layout  
Klaus Deutschmann





Vor dem Probieren erst mal informieren. Regine Beyer (l.) und Julia Jalaeefar erwartet eine leckere Marmeladenverkostung



Regine Beyer und Margot Jordan diskutieren, was bestellt werden soll

## Gourmet-Impressionen von der Kornkraft-Messe

Wir fahren zu fünft nach Hosühne: Renate Richter, Klaus Deutschmann, Julia Jalaeefar, Margot Jordan und ich. Die Sonne glitzert auf den Blättern der Pappeln, am azurblauen Himmel kein Wölkchen. „Wir bringen dem Bauernladen ein Opfer“, murmelt Julia vor sich hin und lächelt.

Nach 40 Autominuten biegen wir auf das Gelände des Großhandels für Naturkost ein. Kornkraft ... das ist an diesem Tag auch ein großes helles Zelt mit über 80 Ständen in Dreierreihe angeordnet. Davor stehen Holzbänke und -tische unter Birken. Kaffeestand, Willkommensschild. Was für ein goldener Tag, dieser 8. Mai: drinnen Bio und draußen auch gewissermaßen. Das Zelt ist gut belüftet, die Theken locken, Margot zückt ihre Bestelllisten - an die Arbeit GenossInnen!

Am Stand von Ökofrost nehme ich mir eine 3-Teelöffel-Portion von dem aufgewärmten Lammcurry: reichlich Fleisch, zart und saftig, aromatisch-cremiger Spinat, harmonisches Curryaroma. Mit € 7,49 die Einfrierportion nicht billig, aber ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. „Margot, dass musst du unbedingt als Neuheit für den Laden bestellen.“ „Geht nicht.“ „Und warum nicht?“ „Keine Kühltruhe vorhanden. Biopolar würde zwar eine leihen, aber nur, wenn nix als deren Produkte hinein käme.“ Aus lauter Frust koste ich noch ein Portionchen Garnelen. Eine ebenso zarte und ausgewogene Gaumenfreude wie der Curry ... Gibt es denn niemanden, der uns eine Kühltruhe sponsern könnte?!

Klaus schießt heran: Den Unterwasser Extra Käse von Valée-Verte aus der Schweiz müssen wir probieren. So vollmundig-fruchtig, so cremig und unglauublich gut! Wir eilen hin. Und diesmal kommt Margots Bestellliste zum Einsatz. Die Irische Ziegenrolle, die so schmeckt als ob eine schneeweiße Ziege in einem klaren Gebirgsbach stünde, ist ebenfalls von ungewöhnlicher Qualität, aber unsere regionalen Produkte sind ebenfalls gut, also kein Häkchen auf der Liste.

Bei der Bohlsener Mühle halte ich mich länger auf. Die meisten Produkte kennt man zwar, doch der junge Mann am Stand macht so diskret, aber gezielt Werbung für die Schoko-Minz-Kekse, dass ich nicht widerstehen kann. In der Tat, ein erfrischender Sommer-Keks, hat er Recht. Ja, und die verkaufen sich nicht so gut und sind deshalb vielleicht vom Abstieg bedroht, was sie nicht verdient haben! Finde ich auch und rufe nach Margot.

Einmal abgesehen von den fast ausnahmslos guten Produkten sind die

Freundlichkeit der Produkthersteller und Vertriebsleiter und ihr Interesse an echter Kommunikation mit uns Einkäufer-Kunden bemerkenswert. Bei Weißenhorer geben sie zu, dass die Rezeptur für die weiße Mousse noch nicht ausgereift ist: zu sahnelastig noch, was ich sympathisch und auch richtig finde. Und bei Sobo überlege ich mit, woran es wohl liegen könnte, dass sich ihr interessantestes Mousse, das aus tropischen Früchten, nicht so gut verkauft wie Vanille und Schokolade. Ob's am Namen liegt? „Exotica“, na ja ... Der Mann von Bauck ist unsicher wegen der Schokokuchen-

Mischung. Zu viel Zimt? Meiner Meinung nach haben sie den Spagat hingekriegt, aber ein bisschen weniger Gewürzkuchen-Note könnte nicht schaden.

Jetzt bin ich in Fahrt und biete mich als Produkttesterin an, sollten sie eine brauchen. Er ist interessiert, wir tauschen Mailadressen. Von Nordwind Tofu ist zu hören, dass die Bärlauch-Ecken am besten bei Frauen ankommen. Nun entspreche ich ungern einem Muster, aber die Teilchen haben wirklich eine elegante Bärlauchnote und sind fein in der Konsistenz. Margot!!

Bei der Verkostung eines Allgäuer Bratkäses von Öma erfahren wir dann, dass der Käser fünf Jahre lang an seiner



Wie die Orgelpfeifen - so unterschiedlichen können Hühnereier sein

Rezeptur gearbeitet hat: nicht quiet-schend (wie Haloumi), mit geschmeidigem Innenleben unter krosser Haut. Zum Dank für die überzeugende Probe berichtet Margot, dass bei uns im Laden viele Leute statt „Wieser-Käse“ (auch von Öma) „Weser-Käse“ sagen. Was die Vertreterin so entzückt, dass sie es ihrer Werbeabteilung zur Weiterverwertung empfehlen will.

Außer Lebensmitteln gibt es natürlich auch andere Neuheiten auf der Messe:

ein Schwamm-tuch, zum Beispiel, dass verkompostierbar und dabei waschbar ist und für so viel Flexibilität ein Häkchen auf der Bestellliste erhält.

Renate flitzt heran und vermeldet strahlend, dass sie vielleicht eine neue Annonce für den

bla aufgetan hat ... Darauf einen Maibock von Riedenburger.

Zum Schluss sitzen wir alle auf den Holzbänken unter Birken zusammen, auch die Kollegen von der Flotten Karotte aus Bremen, trinken einen wohlverdienten Kaffee und beraten. Welche Produkte sollen nun endgültig für den Laden bestellt werden? Zettel ausgefüllt. Heimweg. Müde Zufriedenheit. Träume von Gummibärchen mit und ohne Gelatine.

Regine Beyer

## Auf dem Naturlandhof Familie Schumacher



Drei Generationen unter einem Dach – Barbara und Stefan mit ihren fünf Kindern Femke, Anton, Gesa, Konrad und Johannes, zwischen fünf und 13 Jahre alt, die Großeltern Rita und Heinrich leben auf dem Hof zusammen mit dem Hofhund Josef, sieben Galloway Rindern,

einem Esel („auf der Rinderweide ist er der Chef!“), 20 Schweinen, Hühnern und einer Katze.

Rita hat dafür gesorgt, dass es einen Hofladen gibt, der jeden Tag von 9 bis 12.30 und von 15 bis 18.30 Uhr geöffnet ist. Hier können besondere selbstge-

machte Leckereien erstanden werden wie Suppenklößchen oder Gläser mit zarten jungen Palbohnen.

Stefan erzählte uns die Geschichte des Hofes: Sein Vater Heinrich hatte den kleinen Hof in den 60iger Jahren vom früh verstorbenen Vater übernommen und sich zunächst auf Schweinemast spezialisiert. Von Stefan wurde erwartet, dass er den Hof weiterführt. Also machte er in den 80iger Jahren eine Landwirtschaftslehre. Die industrielle Tierhaltung war da zwar noch nicht so ausgeprägt wie heute, aber der Umgang mit den Tieren gefiel ihm schon damals nicht. Er machte sein Abitur nach und ging als Entwicklungshelfer nach Westafrika. Der Kick kam beim Landwirtschaftsstudium in Osnabrück: er spezialisierte sich und schrieb seine Diplomarbeit über ökologische Betriebsumstellung. Nach einigen Auseinandersetzungen war klar: Stefan führt den Hof zusammen mit seinem Vater fort und stellte 1998/99 auf ökologischen Landbau um.

Auch Heinrich ist damit sehr zufrieden, die Arbeit macht mehr Spass. Seit der Umstellung haben die Tiere (180 bis 200 Schweine im Jahr) kaum noch Krankheiten, es gibt keine Todesfälle und



keine Tierarztrechnungen mehr.

Stefan macht es Spass, über die Arbeit zu berichten und Kontakt zu den Kunden zu haben, also fing er mit einem kleinen Marktstand in Verden an, es wurde Gemüse angebaut, jemand eingestellt, dann kam ein zweiter Marktstand dazu, weitere Einstellungen – und inzwischen arbeiten fünf fest Angestellte auf dem Hof. Im Sommer ist ganz viel zu tun, dafür gibt es mehr Freizeit im Winter. Der Schumacherhof ist anerkannt für Hofführungen und Besichtigungen, die vergütet werden. Dabei müssen alle besondere Schutzkleidung tragen nach den Vorschriften des Veterinäramtes. Stefan hat den Eindruck, dass kleine Betriebe öfter und genauer kontrolliert werden als große, weil die sich nicht so einfach juristisch dagegen wehren können und die Kontrollarbeit

Jede Woche werden zwei Schweine am Abend vorher zum zertifizierten Hauschlachter bei Bassum gebracht, der Wurst, Speck und Schinken macht „so wie früher“. Im Gegensatz zur konventionellen Schweinemast, bei der die Tiere nach vier Monaten mit 100 kg geschlachtet werden, erreichen



Vater Heinrich und Sohn Stefan Schumacher



Gleich gibt's leckeren Butterkuchen von Rita Schumacher (im Ringelpullover). Hinten rechts Schwiegertochter Barbara

Schumacher wird der Salat erst geerntet, wenn er richtig groß und kräftig, also sein Geld auch wert ist.

Stefan ist auch noch Betriebsleiter bei Michael Homann in Blender, von dem er seit 18 Jahren Gemüsejungpflanzen bezieht und der alle norddeutschen Biobetriebe beliefert. Für die Grünen engagiert sich Stefan im Gemeinderat. Für Galloway-Rinder hat man sich entschieden, weil es extensive



auf großen Höfen zu viel Arbeit macht. Also muss man für gute Stimmung miteinander sorgen!

sie bei Familie Schumacher nach acht Monaten ihre 140 kg. Natürlich unterliegt auch der ökologische Landbau erheblichen ökonomischen Zwängen, die nehmen eher noch zu, hat Stefan das Gefühl. Aber andererseits kommt man ganz gut zurecht durch die vielen zufriedenen Kunden und regelmäßige Abnehmer wie der Bauernladen, Oekotop und die Scheune in Fischerhude.

In großen Folientunneln wachsen Gurken, Tomaten, Paprika, Salate, Postelein, Zuckermais, Kohlrabi, Radieschen, Kräuter, Erdbeeren. Da es bei uns im Winter zu wenig Licht gibt, kann man alles erst später ernten als in den Mittelmeerländern. Im März/April wird bei Bedarf mit Gas geheizt. Bei Familie

Fleischrinder sind, die immer draußen sein können und sich mit den vorhandenen anspruchslosen Weiden zufrieden geben.

Zum Abschluss gab es den besten Zuckerbutterkuchen, den wir jemals gegessen haben – außer vielleicht in unseren Kindheitserinnerungen. Und Rita verriet uns gerne ihr Geheimnis: Den Hefeteig gleich aufs Blech geben und dort nur einmal gehen lassen („am besten ganz vergessen“) - und dann in den sehr heißen Backofen.

Besondere Bestellungen wie Nieren, Schweinebäckchen o. ä. nehmen Schumachers gerne an.

**Naturland Hof**  
**Heinrich und Stefan Schumacher**  
 Deichstr. 1  
 27321 Emtinghausen  
 Telefon 04295 719013

RR

## Auch ein bisschen Hotelier

Wusstet ihr schon?

Der EVG gehören elf Prozent vom  
Townside-Hostel Am Dobben 62

Angeschoben vom Lagerhaus entstand 2007 im Viertel ein preiswertes Hostel mit Lucia Hoymann (Foto links mit Renate Richter) als Geschäftsführerin mit 14 Zimmern. Weitere Anteile (insgesamt 25 000 EUR) haben KUBO, Lagerhaus und Lucia.

Bereits 2008 erhielt unser Townside Hostel den Best Staff Award von der Internet Plattform hostel bookers. Junge Leute aus aller Welt landen meist über eine der vier Internetplattformen im Townside. Bei den Internetbewertungen schnitt das Hostel besonders gut ab bei Sauberkeit und beim netten Personal an der Rezeption, das im Aufenthaltsraum mit Sofa, Büchern und Zeitschriften jederzeit ansprechbar ist.

Von uns bezieht das Townside unseren Bauernladenkaffee, Milch und „neu-

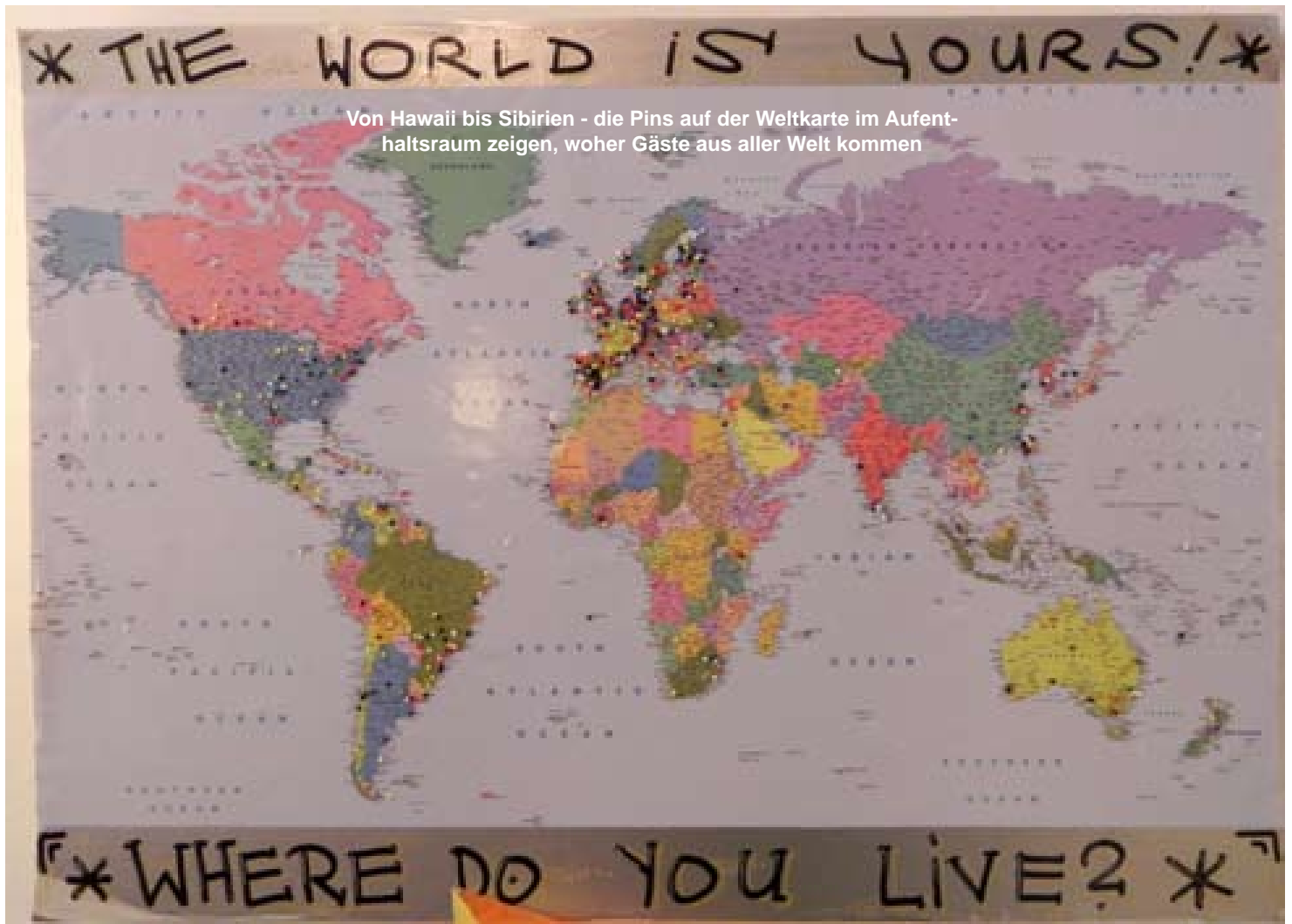
erdings auch Tee“, sagt Luci - „Jan und Peter lassen da nicht locker – jedes Jahr kommt wohl ein weiteres Produkt dazu“.

Man würde gerne noch mehr Bio und vor allem fair gehandelte Sachen fürs Frühstück und an Getränken nehmen, muss aber auch sehr knapp kalkulieren. Eine ganz große Rolle für die gute Auslastung in den ersten Jahren spielten die Billigflüge von Ryanair. Inzwischen gibt es Konkurrenz von sieben neuen Hostels in Bremen.

Der frühe Frost ab November letztes Jahr liess deutlich weniger Gäste zur Vorweihnachtszeit kommen. Und Lucia drückt alle Daumen, dass Werder wieder in die Champions League aufrückt – dann wird gut gebucht!

Lucia, von Beruf Erzieherin, ist in einer Hotelfamilie groß geworden und hätte sich nicht träumen lassen, dass

sie selber mal wieder in dieser Branche landet. Aber dann sammelte sie vielfältige Erfahrungen u. a. als Geschäftsleitungsassistentin, so dass es sie reizte, ein ganz neues Hotel einzurichten und aufzubauen. Im Hotelteam arbeiten 14 bis 18 Personen, in Teilzeit oder mit 400 EUR-Jobs, viele Student/innen – es gibt eine feste stellvertretende Geschäftsleiterin und





reine Weine

350 Bioweine.  
Alle erstklassig.  
Alle zum Probieren.



VIVO LO VIN  
reine Weine<sup>III</sup>

Duckwitzstraße 54-56  
Telefon 0421 - 51 80 210  
und Neukirchstr. 41, am Findorffmarkt



Anne Mareike Möller (l.) mit Geschäftsführerin Lucia Hoymann an der Rezeption

Lucia will auf jeden Fall mehr feste Kräfte beschäftigen. Ab 1. August wird jemand mit 20 Stunden/Woche anfangen.

Freitags ist Pastaabend, dabei können sich Gäste kennenlernen und verabreden, um zum Beispiel gemeinsam mit der Townside Voucher Card in bestimmten Lokalen verbilligt essen zu gehen. Wenn man nicht in der praktisch eingerichteten Gästeküche selber kocht. Am letzten Freitag im Monat gibt es statt dessen öffentliche Konzerte von Song&Whispers.

Am achten Juni ist Gesellschafterversammlung, an der meistens Jan Saffe oder Peter Bargfrede für uns teilnehmen. Dort wird entschieden, ob es wieder eine Rendite gibt wie 2009 oder ob das wegen der geringeren Auslastung im letzten Jahr nicht geht.

Sehr informative Internetseiten unter [www.townside.de](http://www.townside.de)

RR

#### 6. - 10. Juli

### Bio auf der Breminale

Bremer EVG und Verein Sozialökologie werden auch dieses Jahr wieder auf der "Breminale" präsent sein. Wenn die beantragte Finanzierung klappt, wird es in diesem Jahr sogar ein kleines Öko-Dorf geben mit Bio-Anbietern aus der Region und einem umfangreichen Info-Programm. Auch eine Bio-Schlemmertafel auf dem Osterdeich ist geplant.

Sonntag, 19. Juni  
10 bis 18 Uhr

### Hoffest bei rhizom und Ökokiste

Alle zwei Jahre findet das Hoffest auf dem Gelände der Gärtnerei rhizom in den herrlichen Wümmewiesen in Borgfeld statt. Das Buffet im Zeichen der regionalen und saisonalen Produkte wird dieses Mal von Slow Food Bremen gestaltet. Es gibt Kunst, ein Kinderprogramm und Informationen über den ökologischen Landbau sowie einen kleinen Erzeugermarkt. Fahrdienst jede Stunde ab Borgfeld, Endstation Linie 4

#### Gärtnerei Rhizom

Am kleinen Moordamm 1  
28527 Bremen  
Tel. 0421 275939

#### Bildungsurlaub

### Im Einklang mit der Natur

... alternativ und umweltfreundlich wirtschaften und leben

Anerkannter BU in Bremen und Niedersachsen vom 26.- 30. September auf dem Ökohof „Hof an der Aue“ in Zeven.

Bestandteil der Seminarwoche sind fachkundliche Exkursionen und Praxisarbeit, wie der Besuch einer Biogasanlage, Erkundungen im Supermarkt, ein ökologischer Forstrundgang, Möglichkeiten der Selbstversorgung mit Lebensmitteln und Gartenarbeit.

Bei Fragen wendet Euch an die Seminarleiterinnen Monika Baalman, Tel. 75320 und Jutta Draub, Tel. 325498

Anmeldung: Wirtschafts- und Sozialakademie Bremen (WISOAK), Tel. 0421 4499945,

Veranstaltungs-Nr. 10 990

Kosten: 160 € pro Pers. (mit Kammercard 145 €) incl. Verpflegung und Unterbringung im DZ mit Dusche/WC, auch EZ möglich

### Aktionstage Ökolandbau

28. August Eröffnung mit Slow-Food im Bürgerpark

23. September Tag der Offenen Tür im Bauernladen



## Vorgestellt:

### Henning Mentzel

*Henning, du hattest gerade mal wieder Theaterpremiere mit eurem neuen Stück „Luftwurzeln“ in der Speicherbühne – wie läuft es?*

Die Premiere war ausverkauft, jetzt kommen immer so um die 30 Zuschauer/innen. Wir hatten eine sehr gute Presse im Weserkurier und in der TAZ.

*Wie lange spielst du Theater?*

2002 hab ich zunächst bei der Nirosta-Theatergruppe mitgemacht, da waren wir u.a. beim Seniorentheater-Festival in Hamburg. Die gibt es jetzt nicht mehr. Aber jetzt macht es mehr Spaß, weil es kein Seniorentheater ist, sondern eine ganz gemischte Gruppe, da bin ich mit fast 72 Jahren der Älteste. Wir sind ein fester Stamm mit zehn bis zwölf Leuten verschiedenen Alters, auch aus der Türkei und dem Iran. Wir proben einmal in der Woche, aber vor der Premiere drei bis vier Mal – puh, das ist sehr anstrengend! Jetzt bin ich froh, dass das vorbei ist. Jedes Mal denke ich hinterher, jetzt hör ich auf, es wird mir zu viel – und ein Vierteljahr später bin ich neugierig, frage nach dem nächsten Stück, gucke, welche Rolle es für mich gibt....jetzt spiele ich einen Rechtsanwalt und einen Nachrichtensprecher. Davor einen 110jährigen – da mussten sie mich ordentlich auf Greis schminken.

*Was machst du sonst so?*

Ich mache Nordic Walking – aber ganz nach Lust und Laune. Besuche ein Sportstudio – schließlich war ich früher Leistungssportler in Leichtathletik, war mit 24 Jahren Trainer in Vereinen in Hamburg und Stuttgart. Ab und zu mach ich Tagesausflüge, fahre mal nach Hamburg oder Lübeck, lange Reisen eher nicht mehr.

*Du bist doch auch von Anfang an in der EVG, oder?*

Allerdings – hab alles mit gegründet und auf den Weg gebracht! Am Anfang haben wir uns noch in der Rutenstr. 24 getroffen, wir kamen alle aus der Anti-AKW- und Kinderladen-Bewegung. Jutta Draub-Ketelaar war unsere erste Brotbäckerin, da wohnte ich noch in OHZ, fürs Babyhüten von Juttas Tochter Sonja bekamen wir als Bezahlung ein selbst gebackenes Brot. Dann konnten wir im besetzten Lagerhaus Räume für eine richtige Backstube kriegen, die haben wir entsifft und dann schloss eine Bäckerei in der Kreuzstr. und wir konnten deren Backofen bekommen – der war vielleicht schwer! Mit einer Karre haben wir den



mühsam durchs Viertel geschoben. Später schafften wir eine Mühle an und eine Knetmaschine. Freitag abends trafen sich zwei bis drei Leute, setzten den Teig an, samstags wurde gebacken so an die 70 kg Brot, sonntags kühlte es aus und montags konnte abgeholt werden. Die Qualität war je nach dem wer gerade gebacken hatte – manchmal war es ganz schön hart, da konnte man jemanden mit totschlagen! Dann haben wir auch Dauerwaren verkauft, aus Zeven brachte uns ein Lehrer Milch zum selber abfüllen, von Lienau gab es vorbestelltes Gemüse, ich lernte Hein Hanken kennen, der brachte uns auch was. Diese SV-Koop (Selbstversorger-Kooperative) lief so von 1982 bis 1990. Mit Jutta hab ich dann den Ökomarkt Berlinerstr. aufgebaut, vorher hatten wir kleine Probemärkte im Viertel organisiert. Im April '86 war Tschernobyl, im Juni wurde der Ökomarkt eröffnet und lief gleich sehr gut. Es gab eine Marktgruppe mit Vertreter/innen aller Stände, da gab es stundenlange Diskussionen, ob Bananenchips verkauft werden dürfen oder welcher Honig, welche Kriterien gelten.

*Und wie kam es dann zu unserem Bauernladen?*

Jutta und ich träumten schon lange von einem eigenen Laden. Peter Bargfrede fragte, ob ich mitmachen will, man wolle eine Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft gründen – da waren wir gleich dabei. Als wir dann den Laden bekamen (der Bremischen gehörte das Haus), bekamen einige doch Muffensausen – jetzt wird's ernst! Am 5. Juni 1990 war Ladeneröffnung – Ulrich Draub der erste Kunde – am ersten Tag hatten wir 3000 DM Umsatz und wieder eine sehr gute Presse. Geöffnet war zunächst Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag. Nach dem ersten Tag war alles alle – und ich hatte oft schlaflose Nächte wegen der Bestellungen – was und wie viel brauchen wir? Das alles neben meinem Job als Betriebswirt beim Senator für Gesundheit! Es gab Tage, da hab ich vorm

Dienst mit dem Fahrrad Obst und Gemüse vom Stand von Elke Steding auf dem Delme-Markt in der Neustadt abgeholt und zum Laden gebracht. Es gab oft alle möglichen Probleme. Einmal bestellte jemand einen(!) Bund Petersilie bei Holon, die sich prompt beschwerten.

Andere bestellten nur, was sie selber gerne mochte.

*Na, da hast du ja aufregende Jahre erlebt!*

Und ob! Aber dann gab's ja wieder neue Träume. Erhard Heimsath und Peter Bargfrede träumten von einem „Blauen Salon“ als Treffpunkt. Und so sammelten wir Geld für ein Cafe im Haus von Erhard – für mich war das Cafe Koppel im Hamburger St.-Georg-Viertel das Vorbild. Wir renovierten, ich hab auf Auktionen Möbel ersteigert und im November 1994 wurde das Cafe Körnerwall eröffnet als Vereinscafe. Wir hätten nie eine Konzession bekommen, denn wir mussten uns Küche und Toiletten mit der Kinderschule teilen. Aber es hat sich leider finanziell nicht getragen. Wir haben akzeptable Löhne gezahlt (12 DM/Stunde) – aber die Einnahmen waren zu niedrig, so dass sich mit der Zeit Schulden anhäuften. Es gab Streit in der Cafegruppe, ich hatte eine neue Liebe, meinen Beruf, es wurde mir zu viel, 1997 bin ich ausgeschieden und im gleichen Jahr wurde das Cafe geschlossen.

*Oh ja, daran erinnere ich mich auch noch gut. Du hast früher oft Ladendienst gemacht, oder?*

Ja, es hat Spaß gemacht, aber jetzt geht das nicht mehr. Ich sehe nur auf einem Auge zehn Prozent. Deshalb kann ich nicht mehr mal eben mit dem Fahrrad herkommen zum Einkaufen und merke, dass die Öffnungszeiten oft ein Problem für mich sind. Aber ich komme fast jeden Freitag ins Bauernladen-Cafe – dadurch hab ich wieder zurückgefunden sozusagen „in den Schoß der Familie“.

*Wie siehst du heute unsere EVG?*

Es ist bewundernswert, dass wir sooo lange das alles in Selbstorganisation schaffen! Einen Traum hab ich immer noch: dass wir einen schönen Wintergarten nach hinten anbauen – vielleicht auch mal einen Mittagstisch anbieten....

*Die Fragen stellte Renate Richter*



## Erfolg! Bundesrat bleibt bei Ablehnung von Gentechnik im Saatgut



Das Bremer Bündnis gegen Gentechnik in Lebensmitteln, in dem auch unsere EVG mitarbeitet, beteiligte sich am 16. März an einer Protestaktion vor der Bremer Bürgerschaft – mit Erfolg: Bremens Bürgermeister Jens Böhrnsen hat im Bundesrat gegen den Antrag dreier Bundesländer zu gentechnischen Verunreinigungen in Saatgut gestimmt. Das sagte uns der Sprecher des Bremer Senats Hermann Kleen bei der Übergabe von über 700 Unterschriften Bremer Bürger/innen. „Schließlich führen wir seit Januar 2011 einen Titel als Gentechnikfreie Region – und das soll auch in Zukunft so bleiben.“

Hätten die Verbände nicht Druck in der Senatskanzlei gemacht, hätten die Grünen nicht intern protestiert und hätten sich nicht über 700 Bremer Bürger/innen in den vorangegangenen sechs Tagen per Mail an den Bürgermeister gewandt, dann hätte Bremen seine Position vielleicht geändert.

Kontamination mit Gentechnik muss strikt verboten bleiben. Denn im Saatgut ist Gentechnik besonders gefährlich. Wenn eine gentechnische Verunreinigung von „nur“ 0,1 Prozent zugelassen würde, bedeutet es, dass ein Stück Gemüse zu 100 Prozent Gentechnik auf dem Teller liegt, wenn dieses zufällig aus einem unter die Saat gemischten Gentec-Samen gewachsen ist, ohne dass Bauern oder Verbraucher irgendetwas davon mitbekä-

men. Die Pollen dieser Genpflanzen könnten sich unkontrolliert ausbreiten.

Bundesweit wurden 64.000 Unterschriften in acht Tagen gesammelt und in vielen Städten demonstriert.

Am 18. März wurde im Bundesrat ein Antrag, die bisherige Nulltoleranz für die gentechnische Kontamination von Saatgut durch eine "technische Lösung" zu ersetzen, mehrheitlich abgelehnt.

„Diese krachende Niederlage für die Gentechnik-Lobby ist der Erfolg massiven Engagements von Bürgerinnen und Bürgern in den vergangenen Tagen“, sagte Astrid Goltz vom Kampagnen-Netzwerk Campact.

RR



Anita Idel ist Tierärztin und Landwirtin mit Lehrauftrag an der Uni Kassel, Mitbegründerin der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin und der Gesellschaft für Ökologische Tierhaltung, war von 2005 bis 2008 Lead-Autorin des Weltagrarberichtes.

*Der Weltagrarbericht hat von 2002 bis 2008 einen wissenschaftlichen Bericht erarbeitet, wie die Welt auch im Jahr 2050 noch zu ernähren ist, ohne die biologische Vielfalt zu zerstören. Der Bericht ruft dazu auf, die Landwirtschaft grundsätzlich anders zu gestalten, damit der Preisanstieg für Lebensmittel beendet wird und Hunger und negative Umweltfolgen minimiert werden. Die heute übliche industrielle Landwirtschaft braucht hohen Einsatz von Energie, Dünger und Pestiziden und ist nicht mehr zeitgemäß. Vielmehr sind kleinbäuerliche und ökologische Anbaumethoden nötig.*

[www.unesco.de/iaastd.html](http://www.unesco.de/iaastd.html)

### Die Kuh ist kein Klima-Killer

## Aber sie rülpsen doch!

Horror Meldungen gehen durch die Medien. Rindviecher sollen schlimme Methan-Pupser sein. Bei nachhaltiger Beweidung tragen Rinder und andere Wiederkäuer aber im Gegenteil dazu bei, dass der Boden als CO<sub>2</sub>-Speicher Treibhausgase verarbeitet. Ein grundlegendes Umdenken ist nötig.

Das war das Fazit des höchst interessanten Vortrages von Dr. Anita Idel am 31. Mai im KUBO im Rahmen der Bio-kannmehr-Aktionswoche. Die EVG hatte sie eingeladen. Anita Idel schilderte zunächst die vielen Negativ-Urteile über Kühe. Schon in ihrem Studium in den 70er Jahren lernte sie: Kuh = schlechter Futtermittelverwerter. Dabei wird nur geguckt, wieviel Input nötig ist, um als Output Fleisch zu kriegen. In der Tat: Schweine oder Hühner sind ergiebiger und daher lukrativer. Forschungen und Interessenverbände versuchen darzulegen, dass Kühe durch Rülpsen zu viel Methangase absondern und so zur Klimakatastrophe beitragen. Deshalb sollten sie am besten massenhaft in geschlossenen Ställen Intensivfutter fressen.

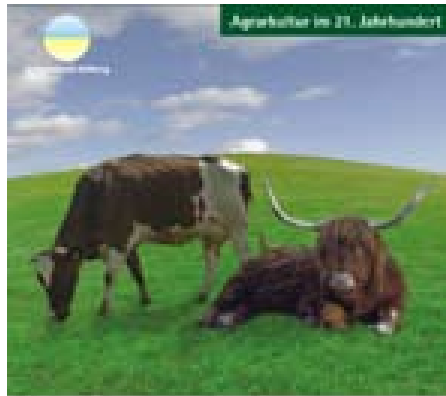
Der Weltagrarbericht kommt dagegen zu dem Schluss: So kann es nicht weitergehen mit Abbau der Ressourcen, dauerhafter Schädigung unserer Lebensgrundlagen und zunehmender Armut.

Wenn die FAO (Welt-ernährungsorganisation der Vereinten Nationen) ausrechnet, dass sich der Weltfleischverbrauch

bis 2050 verdoppeln werde und man deshalb die industrielle Fleischproduktion intensivieren müsse, sagt Anita Idel: „Verbrauch ist NICHT = Bedarf! Wenn Kühe mit 120 Kilogramm viel mehr Methan absondern als der Mensch (= 0,12 Kilogramm) oder das Schaf (acht Kilogramm) – muss man auch sagen, dass andere Treibhausgase wie z. B. Lachgas um ein Vielfaches schlimmer sind: Methan bleibt neun bis 15 Jahre in der Atmosphäre, Lachgas aber 110 bis 120 Jahre.“



Foto Peter Bargfrede



Agrarkultur im 21. Jahrhundert

Anita Idel

## Die Kuh ist kein Klima-Killer!

Wie die Agrarindustrie die Erde verunstaltet und was wir dagegen tun können



Über 60 Prozent des verfütterten Eiweisses in Europa kommt aus dem Ausland – aber die Fäkalien der europäischen Tiere gelangen nicht als Düngung in die Böden, auf denen ihr Futter wächst – sondern schädigt unsere Böden und fördert im Ausland künstliche Düngung mit all den Negativwirkungen wie Monokulturen, Abnahme von Insekten, Vögeln und Bienen. Stickstoffdünger wandelt zwei bis drei Prozent in Lachgas um, das 295mal so klimaschädlich ist wie CO<sub>2</sub>.

40 Prozent der globalen Landfläche besteht aus nicht-ackerfähigem Dauer-Grünland, z. B. Steilhänge, Grasland oder Sumpfgebiete. Anita Idel erklärte, dass zum einen diese Flächen für unsere Ernährung (mit dem Ziel, alle Menschen auf der Erde zu ernähren) nur genutzt werden können durch das Grasens von gemischten Wiederkäuern, die uns Milch und Fleisch geben. Zum anderen wird Grasland auf die Dauer nur mit gras-

fressenden Tieren erhalten, die durch das normale Grasens zur Erhaltung der Pflanzen und der darunter liegenden Humusschicht beitragen. Das ist wichtig, denn auf Landflächen sind gerade Böden unter Dauer-Grünland der größte CO<sub>2</sub>-Speicher!

Das sind einige Aspekte von Anita Idels Vortrag – es lohnt sich also, ihr Buch zu lesen: Die Kuh ist kein Klima-Killer - Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können. Metropolis-Verlag 2010 18 Euro.

RR

## EVG-Generalversammlung

Donnerstag, 23. Juni 2011

19 Uhr im Lagerhaus, Schildstr. 12-19

Informationen über Geschäftsverlauf, Mitgliederentwicklung, Finanzen. Vorstand und Aufsichtsrat werden neu gewählt und Veranstaltungen und Initiativen für 2011/12 besprochen.

# Nur ein Held geht aufs Feld

- unter diesem Motto bauen wir Freilandgemüse wie Porree, Sellerie, Zucchini, Mangold, Fenchel, Zuckermais, Kürbis, verschiedene Kohl- und Salat-sorten und Kräuter an sowie Kartoffeln und Brot- und Futtergetreide. Von unseren 60 Schweinen gibt es Fleisch, Wurst und Schinken.

Vermarktung: Im Hofladen (mittwochs 15 bis 18 Uhr und samstags 9.30 bis 13 Uhr) und über Naturkostläden in Bremen und Oldenburg.

**Biolandhof  
Karl-Heinz Hanken**  
Fichtenstr. 2  
49424 Goldenstedt  
Telefon 04444 1792  
Fax 04444 91134