bla

Der BauernLadenAnzeiger

9 September 2011

Hof Meyenburg:
Da lachen ja die Hühner

Brot von Hollen:
Mmmm, das schmeckt!

Bio auf der Breminale

Peter Pusch stellt aus

Damit das Huhn nicht auf den Hund kommt

Arbeiten bei Ingolf und Elke

EVG bewirtet Keramikmarkt

Vorgestellt: Hanna

Generalversammlung:
Alle Jahre wieder...

Birnen, Bohnen, Speck und Reis

bla
Der BauernLadenAnzeiger
9 September 2011

Hof Meyenburg:
Da lachen ja die Hühner...

Unsere Eier kommen meistens von Volker Ehlers' Biolandhof in Meyenburg, nördlich von Schwanewede. Meyenburg ist ein Bilderbuch-Dorf mit schönen alten Höfen, vielen Reetdächern und einer 300 Jahre alten Eiche. Eigentlich wollten wir schon Anfang des Jahres anlässlich des Dioxin-Skandals hinfahren, um uns zu informieren, was „unsere“ Hühner fressen. Aber in den Erzeugerbetrieben ist immer viel zu viel zu tun: Die Gewächshäuser und Frühjahrskulturen mussten vorbereitet, Jungpflanzen gezogen, Kartoffeln gepflanzt, letzte Kürbisse geerntet werden. Am 25. März stand die jährliche Grundreinigung des Hühnerstalls an (nur mit Wasser ohne Desinfektionsmittel!). Vorher kommen alle Hühner zum Schlachthof. Und so wurde es Juni, bis wir einen Termin fanden.

Den ca 800 Hühnern geht es sichtlich gut: Alle kommen unseretwegen neugierig in den Stall gerannt. Sie sehen ebenfalls aus wie aus dem Bilderbuch: braunes, kräftiges Gefieder, zufriedenes Gegacker – kein Wunder bei den riesigen Auslaufwiesen, wo sie sich normalerweise ständig aufhalten, auch nachts, Wiesen mit Hecken und Büschen umrandet, ein kleiner Wald – alles wichtig, da Hühner nicht gerne auf freier Fläche sind, sondern sich stets Schutz suchen gegen Bussarde und Habichte. Sie haben noch mehr Feinde: Im letzten Jahr fing Volker zwölf Füchse und drei Marder.

Zum Eierlegen gehen die Hühner im Stall in dunkle Legeboxen. Die Eier rollen auf einem Band in einen Nebenraum, werden dort per Hand sortiert, in Eierpappen gelegt und gestempelt.

Fünf mal am Tag wird im Stall automatisch Futter gegeben, zu 60% aus eigenem Anbau, Gerste, Hafer und Weizen und von August bis März Hokkaido-Kürbisse – davon werden die Dotter schön gelb. Eine Dioxin-Belastung übers Futter schließt Volker aus. Zukauf kommt vom Biolandhof Meyer zu Bakum in Melle, schon seit 15 Jahren. Zwar sei das teuer, aber er habe einen hervorragenden Ruf und man lege großen Wert auf Information und Transparenz.

5000 Eier werden in der Woche verkauft, aber das rechne sich kaum. Die Ökokiste nehme 2000/Wo ab, zahle aber sehr wenig. Über die Bauernladentheke gehen jede Woche etwa 800. Volker klagt, dass heutzutage alle nur Größe L wollen. Junge Hühner legen aber nun mal kleinere Eier. Selbst XL-Eier gehen nicht so gut.

Volker, gelernter Landwirt, hat den Hof geerbt. Das reetgedeckte Bauernhaus von1722 wurde von den Vorfahren aus Leuchtenberg ab- und in Meyenburg wieder aufgebaut. Auf dem Hof arbeitet sein Vater Heinz Johann Ehlers sowie 14 Teilzeitkräfte ganzjährig, viele sind aus

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

Bremer EVG
regional kooperativ ökologisch
Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft eG

der näheren Umgebung, Student/innen, Rentner/innen, aber auch mal über längere Zeit eine Winzerin, eine Ärztin, eine Journalistin, ein Kapitän, die eine Auszeit aus ihrem Berufsleben brauchen und etwas praktisches machen wollen. Schwieriger ist es, für die Märkte Personal zu finden, das ist besonders anstrengend mit den langen Fahrten, dem Auf- und Abbau bei jedem Wetter. Und dann wird oft nur 1/3 Ware verkauft, wenn's gut ist, die Hälfte.

Zum wirtschaftlichen Überleben sind Kartoffeln und Gemüse ausschlaggebend, vor allem Hokkaido-Kürbisse. „Die kann man gut einlagern, sind in der Küche vielseitig verwendbar und sehr gesund, auch für die Hühner“, schwärmt Volker. Als ein richtiger Tausendsassa hat er eine Kürbis – Pflanzmaschine erfunden und sie zusammen mit seinem Vater gebaut. Kürbisse werden jede Woche gepflanzt. Mit der Maschine können 500 Kürbisse in der Stunde gepflanzt werden! Auch ein 55 Jahre alter Massai-Fergusson-Trecker ist jeden Tag im Einsatz, gut gepflegt und repariert mit Ersatzteilen übers Internet (Bild unten). Wir bewundern die selbst ausgedachten Keimtruhen: alte Gefriertruhen mit einer 40Watt Glühlampe versehen, schon ist es warm genug für die eigene Jungpflanzenzucht.

In den 1600 qm Gewächshäusern wachsen Tomaten, Kürbis, Gurken, Zucchini, Broccoli, Paprika, Ruccola, Auberginen. Der eigene Kompost reicht für die komplette Düngung.

Volker verkauft nach Bremen, also auch an uns, über das Naturkostkontor sowie an die Ökokiste und die Backstube Lindenstraße in Bremen Nord, Dort backt man auf seine Anregung hin inzwischen erfolgreich Kürbisbrot mit Hokkaidokürbis. Eine Ülzener Bio-Großküche nimmt überschüssige Ware ab. Dreimal die Woche ist man auf dem Vegesacker Markt, freitags auf dem Neustädter Biomakt Delmestraße. 13 Läden werden direkt beliefert.

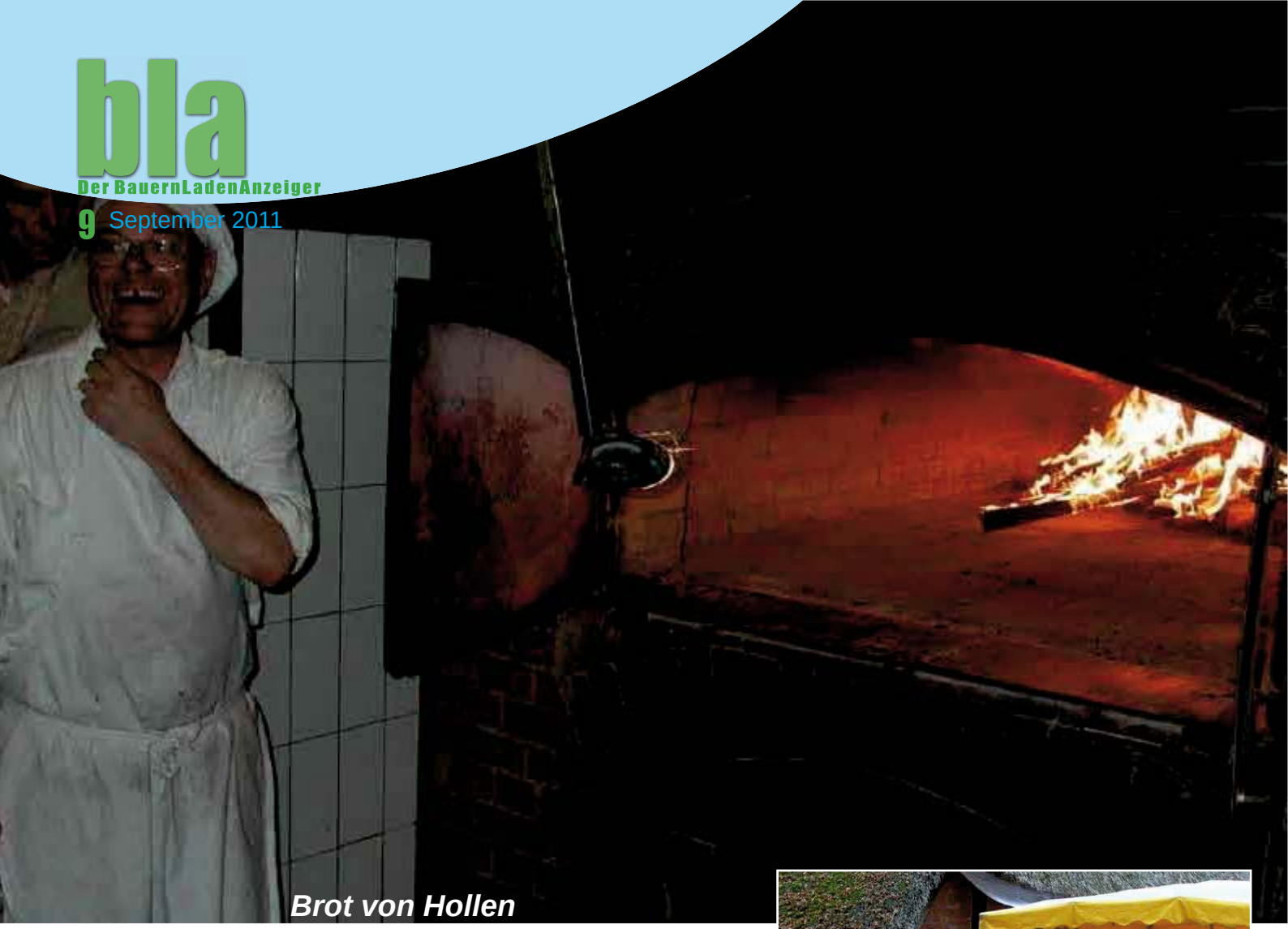
Die Haltung von zehn Mutterkühen ist eher ein Hobby für den Eigenbedarf und den Hofladen. Die Kinder (jetzt 15 und 13 Jahre alt) haben ihnen so schöne Namen gegeben wie Paparotti, Ulrike oder Gesine und lieben sie – also werden sie auf dem Hof alt werden.

Wie schätzt Volker die weitere Perspektive ein? Seit 2001 sind die Produktionskosten dramatisch gestiegen. Durch die Zunahme an Bio-Supermärkten mit der Möglichkeit, Preise zu drücken, haben kleinere Biobetriebe rückläufige Umsätze. Extreme Wetterlagen (Trockenheit und Nässe) führten 2010 dazu, dass 40 Tonnen Verkaufsgemüse fehlten. 6000 Kürbisse mussten wegen fehlender Qualität weggeschmissen werden. Auch 2011 gab es wieder eine lange Dürreperiode, von der sich trotz des Regens die Pflanzen im Wurzelbereich noch nicht erholt haben. In der Umgebung sind 2 große Wasserwerke, weshalb keine neuen Brunnen für die Landwirte zugelassen werden. Zwar versucht man das durch effizientere Arbeitsabläufe aufzufangen, aber Volker schätzt die Zukunft für solch kleine Betriebe wie seinen eher problematisch ein. Auch die Biolandverbände raten zu größeren Einheiten und Fusionen. „Dann ist man aber nur noch Manager am Schreibtisch und muss hohe Kredite aufnehmen für aufwändige Maschinen.“

Dass ihm die Arbeit auf dem Hof mit ihren abwechslungsreichen Anforderungen Spass macht, merkt man Volker an. Immer wieder kann er neue Ideen erfolgreich umsetzen. Das ist doch was! Oder: Wer kann das schon?

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
9 September 2011



Brot von Hollen

Hmmm, das schmeckt..!

Wie nennt man das, wenn der Erlkönig mit Hellmut und Erika ein glattes Vierteljahrhundert feiern? Silberhochzeit werden die einen jetzt sagen, die anderen haben es natürlich sofort erkannt, hier feiert die Steinofen-Backstube Hollen stolz ihr 25jähriges Betriebsjubiläum in handwerklicher Bio-Backkunst und da darf natürlich keine der beliebten Brot- und Brötchensorten fehlen.

Viele Liebhaber der Martfelder Erzeugnisse waren am 4. September gekommen, um mit zu feiern. Die vor 25 Jahren gegründete GmbH blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück, bis 2000 wurde in einem vergleichsweise kleinen Ofenhaus gebacken und viele, viele Säcke geschleppt – bis zum Bau des neuen Ofenhauses mit großen Doppelbacköfen und modernen Mehlspeichern.

Fast wäre 2006 das Aus für den Betrieb gekommen, brannte es damals doch im Dachstuhl über den Öfen. Zum Glück waren die Bäcker aufmerksam, das Schlimmste konnte verhindert werden. Das alles erfuhren die fast 60 Menschen bei der Führung durch den Betrieb mit Bernd Krämer. Die Teilnehmer staunten nicht schlecht über die großen Mehl- und Kornspeicher mit einem Durchsatz von 100 Tonnen Getreide pro Jahr. Sie ließen sich geduldig die Funktion der Osttiroler Steinmühle mit ihren gewaltigen, 1,20 Meter großen Granitsteinen erklären und anschließend in die Geheimnisse der Sauerteig-Führung einweihen. Herzstück dieser Führung war jedoch ein Blick in den Drachenschlund der beiden Kuppelbacköfen, die Bäckermeister Charly für uns öffnete. Aus dem einen loderten noch die Flammen, im anderen warteten schon 140 fertige Laibe auf die langen Brotschieber. In diesen Öfen liegt Erfolg und Misserfolg nur wenige Grad auseinander, Liebhaber des rustikalen freigeschobenen „Kiesels“ lassen sich daher auch gerne vor dem Kauf die Unterseite des Brotes zeigen. Was der eine noch an dunkler Kruste durchgehen lässt, ist dem anderen schon zu viel des Guten. Was die treuen Kunden keinesfalls davon abhält, wieder zu kommen, denn wo sonst gibt es so wohlschmeckende Backwerke, mit regionalem Bio-Getreide auf traditionelle Weise hergestellt und im holzbeheizten Ofen gebacken?

Hollener Brote gibt es samstags und mittwochs im Bauernladen und auf acht Märkten in Bremen.

Guntram Schwotzer

bla
Der BauernLadenAnzeiger
9 September 2011

Bio auf der Breminale

Der Verein SozialÖkologie (VSÖ) und der Oldenburger Verein Pro Zept organisierten in diesem Jahr erstmals ein „Öko-Dorf“ auf der Breminale, das ein voller Erfolg wurde. "Das wurde höchste Zeit, dass es auf der Breminale mehr Bioprodukte zu essen gibt", diesen Kommentar hörten Monika Baalmann und Peter Bargfrede vom VSÖ und Eduard Hüsers von ProZept nicht nur einmal.

Die Bio-Erleben-Tage vom 6. bis 10. Juli bei bestem Sommerwetter nutzten Zehntausende Besucherinnen und Besucher, um sich über die Besonderheiten der regionalen Bio-Produkte zu informieren und die kulinarischen Angebote zu genießen. Eröffnet wurden das Öko-Dorf vom neuen Bremer Umweltsenator Dr. Joachim Lohse. Er möchte Bremen in den nächsten Jahren zur „BioStadt“ weiter entwickeln. Der Anstoß für diese Idee kam bereits 2008 von der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG) und dem VSÖ, die anlässlich des 20jährigen Bestehens der Genossenschaft zu diesem Thema eine Tagung in der Bürgerschaft durchgeführt hatten.

Nach Schätzung der Standbetreiber kamen etwa 80.000 Besucherinnen und Besucher in das Öko-Dorf. Alle Landwirte, Bio-Caterer und handwerklichen Lebensmittelverarbeiter waren hoch zufrieden mit der Resonanz und dem Interesse an regionalen und fair gehandelten Bio-Produkten.

Sehr gut angenommen wurde auch das Informationsmobil. Ein Slow-Food-Stand, in Kooperation mit der Ökokiste, baute am Sonntagnachmittag einen Informations- und Probierstand mit farbenprächtigen Cocktailtomaten auf (Bild nächste Seite).

Im Bauernladen-Stand der EVG wechselten sich tageweise verschiedene EVG-Erzeuger mit ihren regionalen Angeboten ab. So konnten die Besucher bei Elke Alpers und Ingolf Lienau (Bild rechts) aus Mulmshorn leckere Waffeln mit Marmelade aus eigener Produktion und fruchtige Rote Grütze probieren, bei Jutta Grabowski und Hermann-Meyer Toms aus Martfeld gab es „Kullerkartoffeln mit Kräuterquark“ und bei Ulrike Eckhardt aus Bücken den „besten Kaffee auf der Breminale“, so Reporter von der ARD.

Ein besonderes Highlight war das Bio-Deichbankett, für das der Osterdeich am Sonntag von 8 bis 17 Uhr für den Verkehr gesperrt wurde. Alle 200 Gutscheinkarten wurden im Vorfeld vom Verein SozialÖkologie über den Bauernladen verkauft. Bei Musik und Kleinkunst gab es kulinarische Bio-Kostbarkeiten

Foto Henning Höpken

Foto Peter Bargfrede

vom Caterer „Bio-Biss“.

„Das Publikum hat das Bio-Angebot begeistert angenommen und wir freuen uns, die gastronomische Qualität auf diesem Weg erheblich zu steigern und zugleich etwas für eine fairere, gesündere Welt tun zu können. Wir werden diesen Weg konsequent weiter verfolgen und ausbauen“, so der Projektleiter der Breminale Rolf Hesener.

Finanziell gefördert werden die Bio-Erleben-Tage der Breminale durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund des Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und andere Formen der nachhaltigen Landwirtschaft (BÖLN) und durch den Bremer Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europa (Wettmittel), Gebühren der Standbetreiber und durch Sponsoren.

Peter Bargfrede

Foto Henning Höpken

Foto Hennik

Anzeige

Genosse Peter Pusch

Ausstellung im Lagerhaus

Unsere Genoss/innen sind vielseitig: Im Sommer waren 15 schöne Bilder (Aquarelle und einige Acryl) von Peter Pusch im Kafé im Lagerhaus ausgestellt. Eins wurde gleich verkauft. Es gibt sehr unterschiedliche Stile und Themen, meist Landschaften, aber auch Stilleben. Einige Bilder sind noch aus der Zeit in Berlin, wo Peter geboren wurde und die ersten 33 Jahre lebte.

Peter hat 30 Jahre lang keinen Pinsel mehr in der Hand gehabt. Jetzt als Rentner mit mehr Zeit hat er vor 1 ½ Jahren wieder zu malen angefangen und es hat ihn gepackt: „Erst war ich oft unsicher. Als gelernter Theatermaler hat man so seine Ansprüche. Aber dann war ich sehr fleißig, habe mit Energie und Leidenschaft stundenlang an den Bildern gearbeitet, konnte gar nicht aufhören. Mit der Zeit wurde ich zufrieden mit den Ergebnissen und freue mich, dass meine Bilder ankommen.“ Gute Arbeitsmöglichkeiten fand Peter in der Atelliergemeinschaft „Team Kunst“ zusammen mit sieben Künstler/innen in einer großen Etage Fehrfeld 21, wo jede/r ihre/seine Ecke hat.

RR

Damit das Huhn nicht auf den Hund kommt!

Unter diesem Motto wurden die Aktionstage Ökolandbau am 28. August mit einem Slow-Food Schlemmermahl im Bürgerpark am Markusbrunnen eröffnet. Gernot Riedl von Slow Food-Bremen hatte dazu aufgerufen „ für das Büffet das Beste, was Küche und Keller an regionalen Produkten zu bieten hat, mitzubringen, natürlich gentechnikfrei“.

Die rund 200 Teilnehmer/innen brachten ihre eigenen Menüs mit: Käse von Michael Nussbaum, Linsensalat und Brombeer-Apfel-Suppe, Süßspeise mit Rosinen und Ingwer und vieles mehr. Dreiarmige Kerzenleuchter und bunte Blumengebinde sorgten für eine festliche Stimmung.

„Wofür sind wir bereit, Geld auszugeben, wenn wir Lebensmittel einkaufen?“ Das fragte Umweltsenator Dr. Joachim Lohse. Heute werden nur noch 15 bis 20 Prozent für Essen ausgegeben. Es sei eine Frage der Kultur, für gute Qualität mehr Geld auszugeben.

Eckehard Niemann von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft informierte über den aktuellen Stand der Auseinandersetzungen um den Bau neuer Agrarfabriken im Bremer Umland. „Essen ist eine politische Handlung“. Er forderte eine Verschärfung der Tierschutzverordnung, ein Klagerecht für Tierschutzverbände und bessere Angaben auf Lebensmittelverpackungen.

Für die Unterhaltung sorgte der Bremer Krimiautor Jürgen Alberts mit einer „tierischen Lesung“. Pierre Chuchana sang französische Chansons und Robert C. Blank spielte Pop-Songs auf seiner Akustik-Gitarre.

RR

Arbeitssonntag bei Ingolf und Elke in Mulmshorn

Am Sonntag, den 30. Oktober, wollen wir bei Ingolf Lienau und Elke Alpers auf ihren Hof in Mulmshorn bei Zeven arbeiten. Von ihnen bekommen wir Marmelade, die sie aus ihrem Beerenobst herstellen. Damit wird eine Veranstaltungsreihe wieder aufgenommen, die viele Jahr auf dem Hof von Lienaus in Zeven stattfand. Da wurden im Laufe der Jahre u. a. Gräben angelegt, Gewächshäuser vorbereitet, Bäume und Sträucher beschnitten. Das hat immer viel Spaß gemacht und den Erzeugerkontakt gestärkt. Enden wird der Arbeitseinsatz mit einem leckeren Essen. Wer mitmachen will, meldet sich im Verein SozialÖkologie an. Telefon 0421 3499077 von 10 bis 13 Uhr. Da kann man auch weitere Einzelheiten erfahren.

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
9 September 2011

EVG bewirtet Keramikmarkt

am Wochenende 18. bis 19. Juni
in den Bremer Wallanlagen

Margarethe Paskos, Julia Jalaeefar (links im Bild) und weitere BauernladenaktivistInnen gaben alles, um die Marktbesucher hervorragend zu bewirten und den Bauernladen bestens in Szene zu setzten. Der faire Biokaffee kam hier ebenso gut an wie der Kuchen und natürlich die aktuelle Ausgabe von "bla". Nachdem das Wetter am Samstag wunderbar mitgespielt hatte, bewies die EVG auch im sonntäglichen Dauerregen Durchhaltevermögen. Als der Kuchen zur Neige ging, opferte Peter Bargfrede seinen gerade aus dem schweizerischen Engadin mitgebrachten Bergkuchen, der nicht nur vorzüglich mundete, sondern auch für gute Laune bei den Gästen sorgte. "Klasse, dass ihr hier seid", war von Keramikerin und Organisatorin Regine Jensen zu vernehmen und Mitorganisatorin Frauke Alber rief von ihrem Töpferstand herüber: "Bauernladen, da kauf ich doch am liebsten ein. Das schmeckt alles so toll." Dem ist aber auch nichts mehr hinzuzufügen.

Henning Höpken

Vorgestellt Hanna

Hanna, du wohnst gleich um die Ecke in der Theodor-Körner-Strasse und bist Beginn des Jahres Mitglied bei uns geworden – wie kam es dazu?

Ja, ich wohne bereits seit 2 ½ Jahren dort, habe den Bauernladen aber komischerweise erst im Winter entdeckt. Jetzt kaufe ich hier alle meine Lebensmittel ein, weil ich den regionalen Bezug ganz wichtig finde. Vorher habe ich bei Aleco oder in anderen Bioläden eingekauft, aber die achten leider oft wenig auf Regionalität und geringen Verpackungsmüll. Ich kenne das aus meiner Kindheit in Hessen: Wir hatten einen Garten, meine Mutter baute, wie schon mein Opa, unser Obst und Gemüse zum großen Teil selber an, es wurde mit den Jahreszeiten gelebt. Der Frühling konnte erst mit Kartoffeln und Grüner Soße beginnen, der Herbst mit Zwetschenknödeln, und der Winter mit gefüllten Bratäpfeln. Deshalb koche ich auch jetzt gerne, was saisonal gerade da ist. Ich finde es gut, dass wir im Laden nicht immer alles haben. Ich brauche im Winter keine frischen Tomaten, so freu ich mich umso mehr auf den Sommer.

Was machst du beruflich?

Ich habe in Berlin Regenerative Energien studiert und arbeite jetzt als Elektroingenieurin bei einer Firma, die Windkraftanlagen herstellt. Ich muss beruflich viel reisen, vor allem nach Osteuropa. Wo es geht, nehme ich den Zug aber in bestimmte Länder muss ich doch fliegen. Ich hoffe dann, dass meine Arbeit im Endeffekt meine CO2-Bilanz wieder ausgleicht...

Ist das ein männlich geprägter Beruf?

Ja, im Studium waren wir nur zwischen 5 und 10 Frauen von 100 Studierenden. Aber man gewöhnt sich daran. Und jetzt in Osteuropa und besonders auch in der Türkei bin ich schon vielen engagierten Elektroingenieurinnen begegnet, die gibt es dort jedenfalls viel häufiger als in Deutschland.

Schaffst du es, dich auf deinen vielen Dienstreisen gesund zu ernähren?

Ja, ich versuche, mich auch unterwegs nach meinen Vorstellungen zu ernähren. Eigentlich geht das ganz gut und manchmal nehme ich mir einfach ein paar leckere Sachen von zu Hause mit.

Du arbeitest Vollzeit – wie kommst Du mit unseren Öffnungszeiten zurecht?

Ganz gut. Ich habe Gleitzeit, und bis 19 Uhr schaffe ich es meistens oder komme samstags vorbei.

Hast du Interesse daran, mal Ladendienst zu machen?

Eigentlich schon, aber bisher hat das noch nicht geklappt. In der Woche arbeite ich und an den Wochenenden bin ich viel unterwegs. Aber ich war bei der

Generalversammlung und fand es sehr schön. Mir hat gefallen, dass gemeinsam das Angebot und die Preisgestaltung diskutiert wird, besonders die Strategie, regionale Produkte besonders preiswert zu verkaufen.

Was gefällt dir besonders gut am Bauernladen, was könnte anders werden?

Oft komme ich ins Gespräch, wenn ich einkaufe, zu Themen, die mich interessieren. Das ist nett. Wenn mein Freund da ist, meint er schon immer: Von wegen du gehst mal kurz einkaufen, du bist doch erst in einer Stunde wieder hier!

Ich finde es gut, dass ich, seit ich im Bauernladen einkaufe, viel weniger Müll habe als vorher, ich mahle mir meinen Kaffee gleich in meine Kaffeedose und bringe Tüten und Eierpappen wieder mit.

Den Nebenraum könnte man ein bisschen netter gestalten und mich würde interessieren ob nicht auch der Energieverbrauch für Heizung und Kühlung etc. noch reduzierbar wäre. Da werde ich gerne mal ein paar Ideen einbringen.

Die Fragen stellte Renate Richter

Alle Jahre wieder...

Generalversammlung der EVG

Ulla, du bist dieses Jahr auf unserer Generalversammlung am 23. Juni in den Vorstand gewählt worden?

Ja, Guntram, Jan und ich haben wieder kandidiert. Ich bin seit 2009 im Vorstand, zusammen klappt die Teamarbeit gut.

Gab es auch Wahlen zum Aufsichtsrat?

Ja – wieder gewählt wurden Lothar Klerings, Petra Schröder-Nagler, Hans-Wilken Löhmann, Jutta Draub-Ketelaar und Peter Bargfrede. Neu hinzugekommen ist Monika Baalmann.

Im bla 4 haben wir über die Generalversammlung 2010 berichtet. Was waren denn dieses Jahr die Hauptthemen?

Interessant finde ich, wenn zu Beginn Bilder gezeigt werden von unseren Aktivitäten des vergangenen Jahres. Da merkt man, wie viele gute Sachen wir auf die Beine gestellt und bei wie vielen Veranstaltungen wir einen Stand hatten, z. B. den „Trassenkampf“ – Filmabend vorm Laden, die Bio – Backstube im Advent, das schöne Fest zur Fassadenbemalung von Margarethe Paskos oder die Einweihung der Atomstromfreien Zone zum 25. Jahrestag von Tschernobyl, Hofbesuche und den Tag der Offenen Tür.

Hauptthema war dieses Jahr die Finanzsituation und die Entscheidung, die monatliche Warenvorauszahlung zu erhöhen.

Wie kam es dazu?

Aufgrund der Ergebnisse der Bilanz 2010 hatten wir im Vorstand die Einschätzung, dass wir die Warenvorauszahlung erhöhen müssen. Unser Vorschlag, die Warenvorauszahlung auf 12 € für Singles und 24 € für zwei und mehr Personen anzuheben, kam deshalb kurzfristig auf die Tagesordnung.

Welche Gründe gibt es dafür?

Da spielen verschiedene Sachen eine Rolle: Die Genossenschaft schließt 2010 nur mit einem Gewinn von 956,02 € ab. Das ist nicht viel, wenn man bedenkt, dass wir ja noch Schulden abzuzahlen haben aus der Aufbauzeit, z. B. für Darlehen der Genoss/innen und den Sparkassenkredit zum Kauf der Ladenräume. Hinzu kommt, dass wir den gesamten Nebenraum benötigen und deshalb der SPD, die ihn als Untermieter zu Lagerzwecken genutzt hat, gekündigt haben. Das bedeutet einen Einnahmeausfall von 650 € jährlich. Des Weiteren haben wir Petra mit einer festen Stelle eingestellt. Wir befürchteten, dass angesichts der stark gestiegenen Betriebskosten, u.a. durch erweiterte Öffnungszeiten und höhere Energiepreise, im Jahr 2011 ein Defizit entstehen könnte.

Waren alle dafür?

Es gab eine lange und sehr lebhafte Diskussion mit verschiedenen Gegen- und Kompromissvorschlägen. Ein Gegenvorschlag war, grundsätzlich die Preise anzuheben und die ausländischen Produkte mit einem höheren Aufschlag als bisher zu versehen. Des Weiteren soll der Großhandel (Naturkostkontor) Mitglied und entsprechend seinem Umsatz an den Kosten beteiligt werden. Man befürchtete, dass eine höhere Warenvorauszahlung neue Mitglieder und Mitglieder, die nicht so viel einkaufen, abschrecken könnte. Dagegen wurde wiederum argumentiert, dass

wir unbedingt niedrige Preise für Grundnahrungsmittel und für die regionalen Erzeugerprodukte erhalten sollten.

Was ist dann beschlossen worden?

Ab 1. September 2011 wird die Warenvorauszahlung auf 11 € bzw. 22 € erhöht. Wer es sich finanziell leisten kann oder will, kann eine Warenvorauszahlung von 12 € bzw. 24 € zahlen. Außerdem sollen die Beteiligung des Naturkostkontor geklärt und die Preise für ausländische Produkte erhöht werden.

Spannend ist für uns ja auch immer die Mitgliederentwicklung. Die ist nach wie vor erfreulich stabil. Mit 139 aktiven Einkäufer/innen sind es zehn mehr als 2009. Im ersten Halbjahr 2011 haben wir zehn weitere neue Mitglieder gewonnen.

Gibt es neue Ideen für die Zukunft?

Durch die lange Debatte über die Erhöhung der Warenvorauszahlung kam das etwas zu kurz. Aber natürlich stehen auch für dieses und das kommende Jahr in Zusammenarbeit mit dem Verein SozialÖkologie viele Aktionen an: Verkauf von Kaffee und Kuchen auf dem Keramikmarkt, Teilnahme am Deichbankett der Breminale, weitere Hofbesuche bei Erzeugern, die Aktionstage Ökolandbau mit dem Schlemmermahl am 28. August zur Eröffnung und dem Tag der Offenen Tür im Laden am 23.September.

Die Fragen stellte Renate Richter

Monatliche Warenvorauszahlung
Bitte Daueraufträge ändern!

Ab 1.9.2011 wird die Warenvorauszahlung auf 11 € für Einzelmitglieder bzw. 22 € für Familien erhöht. Wer es finanziell leisten kann oder will, kann gerne 12 € bzw. 24 € zahlen.

Um Kosten für Buchungen zu sparen, sollte das zweimonatlich, vierteljährlich oder noch besser halbjährlich erfolgen. Und zwar unbedingt unter dem Stichwort „Warenvorauszahlung“

Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft
Sparkasse Bremen
BLZ 29050101 Konto 1075779

Renate empfiehlt:

Birnen, Bohnen und Speck

...mal auf italienisch als würziges Risotto

Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Chilischote mit Kernen und Rosmarin in einem Topf mit Wein und 80 g Zucker kurz aufkochen. Birnen in den Sud geben und darin 5 bis 8 Minuten zugedeckt weich dünsten. Im Weinsud abkühlen lassen.
Schalotten pellen und fein würfeln. Zitronenschale dünn abreiben und Saft auspressen. Bohnen garen. Petersilienblätter abzupfen, 2/3 der Blätter fein hacken. 250 ml Birnensud abmessen.
Öl im Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und 2 bis 3 Minuten mitdünsten. Mit dem Birnenweinsud ablöschen und rühren, bis der Sud komplett vom Reis aufgesogen ist. Zitronenschale und -saft, Salz, Piment, Pfeffer und 1 Tl Zucker zugeben. Nach und nach Fond angießen und den Reis unter Rühren ca. 20 Minuten garen.
Den Grill des Backofens vorheizen. Speckscheiben 3 bis 4 Minuten knusprig rösten. Kann man auch normal im Backofen auf Backpapier machen oder in der Pfanne. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Bohnen und gehackte Petersilie unterheben. Mit Birnen, Knusperspeck und der restlichen Petersilie anrichten.

Zutaten
Für 4 Personen

4 reife Birnen
1 rote Chilischote
2 Stiele Rosmarin
400 ml Weißwein
90 g Zucker
4 Schalotten
1 Zitrone
300 g frische dicke Bohnen, Palbohnen oder grüne Bohnen (oder kombiniert)
2 Bund glatte Petersilie
4 El Olivenöl
300 g Risottoreis
Salz
0,5 Tl gemahlener Piment
1 Tl Pfeffer
800 ml Gemüsefond
12 dünne Speckscheiben (Bacon)
40 g Butter
100 g Parmesan, fein gerieben

An zeige