bla

Der BauernLadenAnzeiger
41 Februar 2020

Samba-Karneval
Mit Glühwein eingeheizt

Dehlwes in neuer Verpackung

Kaemena
Ein weiterer Schritt zu mehr Nachhaltigkeit

Ich bin Soda-Fan!

Sauberkasten - das einfache Putzen

Hein Hanken
Neue Wege in der Landwirtschaft

Neue VSÖ-Homepage
Mit Bio durch Stadt und Land

***Vorgestellt* Lasse Alber**

Ökologisierung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung
Der Plan ist gut – die Umsetzung muss besser werden!

Grünkohl-Quiche mit Walnüssen

bla
Der BauernLadenAnzeiger
41 Februar 2020

Fotos Klaus Gebhardt

Mit Glühwein eingeheizt

Das ist schon seit einigen Jahren fester Bestandteil des Bremer Sambakarnevals: vorm Bauernladen gibt es am Eröffnungsabend Glühwein für die vielen Zuschauerinnen und Zuschauer. Beim Lichtertreiben durchs Milchquartier am 14. Februar war es wieder so. Eine lange Schlage vor dem Stand musste bedient werden. Literweise wurde ausgeschankt. Sonja Ganzbergen hatte die Organisation übernommen und wurde von Jochen Tietz und vielen Genossinnen und Genossen unterstützt.

KD

bla
ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
www.bremer-evg.de
Redaktion
Renate Richter (*RR*)
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann

bla
Der BauernLadenAnzeiger
41 Februar 2020

Dehlwes in neuer Verpackung

Bei unserem Besuch der Bio Hofmolkerei Dehlwes sprachen wir mit Mareike Dehlwes und Myron Kirchhoff, Bereich Marketing. Wir wollten Näheres zu der neuen Verpackung wissen. Dehlwes' Produkte haben ein neues Aussehen und vor allem: die sogenannten Destobecher sind dünner mit einem geringeren Kunststoffanteil, da sie durch die Ummantelung aus recyceltem Papier stabilisiert werden. Die Pappmanschette hat eine Aufreißlasche, auf der Rückseite die Anleitung zum Mülltrennen.

Die zusätzlichen durchsichtigen Deckel wurden weggelassen – das bedeute 3 Tonnen weniger Plastikmüll im Jahr, hat Myron Kirchhoff ausgerechnet! Die Becher von Optipack aus Sachsen sind aus Polypropylen und von Bioland zugelassen. Für die Aludeckel habe man noch keine praktikablen Alternativen gefunden. Alle Versuche mit anderen Materialien seien bei den sensiblen Molkereiprodukten bisher nicht erfolgreich gewesen. Immerhin könne Alu gut wiederverwendet werden. Auch die Milchtüten sind aus anderem Material. Das Verbundmaterial enthält einen Anteil an Holzfasern, die bis zu 80% recycelt werden können. Bei den Milchtüten ist eine Aluschicht gegen die UV-Strahlung notwendig. Das alles bedeute 40% weniger Kunststoffverbrauch bei Dehlwes.

Um Milchsorten, Sahne, Crème Fraiche u.a. nicht mehr so leicht zu verwechseln, wird ab Februar die fettarme Milch oben orange markiert sein. Die Rahmprodukte besitzen bereits farbliche Unterscheidungen.

Sind Mehrweg-Glasflaschen nicht doch besser, fragten wir, denn immer wieder denken VerbraucherInnen, dass Glasmehrweg besser für die Umwelt ist. Mareike Dehlwes weiß sehr gut, wie es früher war, als die Milch in Glasflaschen verkauft wurde. Unmengen an Wasser und scharfen Reinigungsmitteln seien verbraucht worden. Außerdem braucht es einen viel höheren logistischen Aufwand. Flaschen sind deutlich schwerer und nicht so kompakt stapelbar. Das würde die Umwelt zusätzlich belasten.

In Norddeutschland gibt es bisher kein regionales Mehrwegsystem für die Bereiche Joghurt und Milch. Rücktransport und Transport zur Reinigung bedeuten noch mehr Verkehr, Benzinverbrauch und Reifenabrieb. Alles in allem sei die Ökobilanz für Glasmehrweg nicht besser.

Foto Dehlwes

Flaschen werden oft durchschnittlich nur 3 bis 4mal wiederverwendet wegen Glasbruch, Abnutzung oder starker Verunreinigung – zu einer besseren Ökobilanz müßten sie aber mindestens 6mal wiederverwendet werden.

Der neue Hofladen läuft offensichtlich gut. Während unseres Gesprächs saßen wir an einem der gemütlichen Tische auf Bänken, von denen man direkt durch eine Glasscheibe beim Käsemachen zusehen kann. Ununterbrochen kamen KundInnen zum Einkaufen. „Viele kommen von weiter her“, weiß Mareike. „Familien mit Kindern gucken sich

gerne nebenan die Kälbchen an. Unser Kuchen wird von unserer Bäckerin gebacken, unser Koch macht verschiedene Salate und Fertiggerichte in Gläsern wie Hühnersuppe; Gulasch u.a. Der Renner sind unsere Frikadellen!“

Später im Stall erfahren wir, warum das so ist: seit 2 ½ Jahren habe man einen Fleischbullen, einen Blau-Weißen Belgier. „Ein- bis zweimal im Monat wird geschlachtet* (s. u.) und man merkt deutlich, was für tolles Fleisch das ist“, erklärt Mareike Dehlwes. .

„Unsere Eier sind sehr beliebt, denn draußen vorm Laden sieht man direkt auf die große Wiese mit den Hühnern. Vor Feiertagen müssen wir noch Eier zukaufen, um den Bedarf zu decken – dann werden die „Dehlwes-Eier“ kontingentiert – jede/r darf davon nur 10 auf einmal kaufen!“

Auch für Butter gebe es eine große Nachfrage. Mit der neuen Buttermaschine werde die Butter streichfähiger. 30 % wird an Großverbraucher verkauft wie die Uni Oldenburg, aber auch immer mehr an Kitas, Krankenhäuser und Bäckereien. Täglich werden ca.
30 000 Liter Milch von den eigenen Kühen und aus der Nachbarschaft im Umkreis von durchschnittlich 10 km zur Bio-Hofmolkerei verarbeitet – regionaler geht’s nicht!

RR

** Schlachter: Erwin Otto, Cuxlandpur, ein Familienbetrieb in Hemmoor, einziger Bioschlachter im Elbe-Weser-Dreieck. Ein Stand ist dienstags auf dem Bio-Markt im Ostertor.*

Foto Dehlwes

Foto Dehlwes

Hofmolkerei Dehlwes

GmbH&Co.KG
Trupe 17
28865 Lilienthal
Tel. 04298 466 188 0
Hofladen: mo-sa 8:30 – 18:30

Foto Kaemena

Ein weiterer Schritt zu mehr Nachhaltigkeit

Wer das Bremer Blockland kennt, weiß, wie schön es dort ist und dass auch häufig viel Wind weht. Diesen macht sich Familie Kaemena nun zunutze, um ihren landwirtschaftlichen Bio-Betrieb mit Hof-Café und BioEis-Manufaktur nachhaltiger zu gestalten.

Nach über einem Jahr Planungszeit wird auf dem Hof im Frühjahr 2020 eine Kleinwindkraftanlage des holländischen Herstellers EAZ-Wind aufgestellt und angeschlossen. Besonderheiten der soliden und langlebigen Anlage sind: eine Narbenhöhe von nur 15 m, ein interessantes Design durch Flügel aus Holz und eine kalkulierte Jahresleistung von ca. 29.000 kW/h. Zusammen mit der bereits vorhandenen 22 kW-Photovoltaik-Anlage kann der Betrieb dann zukünftig über die Hälfte des benötigten Stroms selbst erzeugen.

Harje Kaemena

Am 14. Juni findet die bundesweite Auftaktveranstaltung von „Tag des offenen Hofes“ bei uns statt. Dazu sind alle Bremerinnen und Bremer herzlich eingeladen.

Ich bin Soda-Fan!

Liebe GenossInnen, heute hat Radio bla etwas Besonderes für euch parat: Ein Exklusivinterview mit Soda-Fan Renate Richter! Am Mikrofon: Regine Beyer.

Renate, ich habe schon öfter erleben dürfen, wie du dich für gutes Essen und feinen Whisky begeistern kannst, aber was braucht's, damit dich ein Reinigungsmittel hinreißt?

Soda ist umweltfreundlich, vielseitig verwendbar und hochwirksam. Das Abwischen von hartnäckigem Schmutz geht ganz leicht. Ich sag' immer, Ich verstehe gar nicht, wie man ohne Soda im Haushalt auskommen kann.

Das klingt verheißungsvoll, aber gib uns doch bitte mal ein paar konkrete Beispiele.

Na ja, viele HörerInnen kennen wahrscheinlich den schmierigen Film, der sich nach einiger Zeit auf den Hängeschränken in der Küche absetzt. Wenn man sich ein wenig heißes Sodwasser mischt und mit einem Lappen drüber wischt, geht das Fett sofort weg.

Auch für fettige und vor allem angebrannte Töpfe oder Pfannen braucht's nur einen Esslöffel Soda in heißes oder warmes Wasser, ¼ Stunde zum Einwirken, dann einfach wegwischen, ohne Druck und Kraft. Für Backbleche und Backofen Sodawasser, Einwirkzeit - wisch und weg.

„Sodawasser" ist aber nicht zu verwechseln mit Mineralwasser, oder?

Nein, ganz im Gegenteil! Anders als Natron kann man Soda nicht trinken und muss sogar, das ist wichtig, Handschuhe bei der Arbeit anziehen. Soda ist für die Haut nicht gut, vor allem, wenn man länger damit arbeitet. Was das Fett vom Hängeschrank nimmt, entfettet ja auch die Haut. Das ist ein kleiner Nachteil.

Der aber durch viele Vorteile aufgewogen wird?

Absolut. Zum Beispiel bei schlechten Gerüchen. Schleimige, dumpf riechende Blumenvasen? Muffige Abflussrohre? Heißes Sodawasser rein, Problem gelöst. Zumindest in den allermeisten Fällen. Soda wirkt auch gegen Schimmel an Holzzäunen und Algen an Fliesen. Es desinfiziert Holzbretter und bindet Gerüche, z.B. von Zwiebeln. Holzböden wischen, stark verschmutze Wäsche – für Soda kein Problem. Nur beim Waschen von Seide und Wolle sollte man vorsichtig sein, die vertragen kein Soda. Auch für Aluminium ist es nicht geeignet.

Ich bin ein Putzmuffel, aber langsam werde ich hellhörig…

(Renate lacht) Ja, Glas wird durch Sodapulver klar und glänzend. Türen und Fensterrahmen werden leicht sauber.

Soda funktioniert auch als Spülmittel; früher hat man ja nur mit Soda gespült.

Und dieses Allzweck-Wundermittelmittel ist wo erhältlich?

Klassischerweise im Supermarkt, das berühmte Holste Soda. Aber aufgepasst, wir haben Sodapulver neuerdings auch bei uns im Laden! Ihr solltet es aber nicht in der Papiertüte lagern, sondern in Schraubgläser abfüllen, also trocken lagern, damit es nicht klumpt. Und beim Umfüllen bitte nicht einatmen, das fühlt sich in Nase und Mund unangenehm an.

Kannst du noch mal was zu den Mengenangaben sagen?

Warte, ich guck noch mal im Holste-Prospekt nach. Also zum Wäsche einweichen 1 bis 2 EL auf 10 Liter. Zum Reinigen von Blechen, Geschirr, Gläsern 2 bis 3 EL auf 5 Liter Wasser. Zuviel ist nie schlimm, denn es ist ja auch für die Abflussrohre gut.

Hast du sonst noch Tipps oder Anregungen zum Thema?

Viele Rezepte für Soda als Bestandteil von Reinigungsmitteln zum Selbermachen gibt's im Internet auf www.smarticular.de

Danke Renate. Radio bla verabschiedet sich jetzt mit einem fröhlichen „Gut putzen!" und verweist noch schnell darauf, dass es mit weiteren Infos und Tipps zum Selbermachen von Reinigungsmitteln im bla weiter geht.

Es wünscht alles Gute und Saubere,
Eure Regine Beyer

Sauberkasten - das einfache Putzen

Mit einfachen Hausmitteln kannst du umweltfreundlich, gesundheitsverträglich, vegan und palmölfrei deinen gesamten Haushalt reinigen und dabei auch noch jede Menge Müll vermeiden. Du behältst die Kontrolle über alle Inhaltsstoffe und kannst selbst entscheiden, womit du deinen Haushalt sauber hältst.

Aus Wasser und vier Zutaten kannst du neun verschiedene Wasch- und Putzmittel herstellen: außer Wasser wird nur Kernseife (für Wasch- und Spülmittel), Natron (das Allzweckmittel), Soda und Essigessenz verwendet. Mit zusätzlicher Zitronensäure ergibt es auch noch Spülmaschinenpulver.

Für die normale Reinigung von Boden und Armaturen reicht Wasser und Essig vollkommen.

Alle vier Zutaten gibt es jetzt bei uns entweder in Großpackung oder zum Abfüllen (und Ausprobieren). Die Rezepte (von Meßbecher und -löffel auf Eßlöffel und ml umgerechnet) liegen im Regal. Dort gibt es auch ein praktisches Komplettset mit Messbecher, Meßlöffel und Rezepten.

Und falls sich jemand über den eher hohen Preis der Kernseife wundert:

Sie unterscheidet sich qualitativ von der, die man z. B. als Stück in vielen Drogerien kaufen kann. Sie wird ohne Palmöl auf der Basis von Olivenöl hergestellt und eignet sich durch einen Soda-Anteil besonders gut zum Waschen und Putzen. Dadurch, dass kein Palmöl enthalten ist, bleibt selbstgemachtes Wasch- und Spülmittel flüssig und wird nicht klumpig. Zudem kann man die Flocken einfach in heißem Wasser lösen und spart sich den Aufwand, einen Block zu raspeln. Dabei ist eine Tüte Seife sehr ergiebig.

Petra Schröder

Neue Wege in der Landwirtschaft

Der folgende Leserbrief von unserem Erzeuger-Mitglied Hein Hanken für die Oldenburgische Volkszeitung wurde Ende Januar mit geringfügigen Änderungen abgedruckt.

Am 18.01.2020 haben wir uns mit einer Gruppe von zehn Personen aus dem Kreis Vechta zur Demo „Wir haben es satt" nach Berlin aufgemacht. Bereits zum 10ten Mal in Folge fand diese Demonstration statt, um anlässlich der Grünen Woche für einen umwelt- und klimaschonenden Ackerbau und eine artgerechte Nutztierhaltung zu demonstrieren. Der ökologische Landbau hat uns gezeigt, dass es möglich ist, diese Ziele weltweit umzusetzen.

Seit 40 Jahren kennen wir die Nitratprobleme in der Landwirtschaft und die Brunnenschließungen von privater Trinkwasserentnahme.

Die Nitrat - Messergebnisse zu kritisieren und als unwissenschaftlich zu erklären ist mehr als ignorant. Wasser ist unser wichtigstes Lebensmittel, die Grundlage allen Lebens, unser wichtigster Bodenschatz. Auch im Oldenburger Münsterland wichtiger als Erdgas und Erdöl.

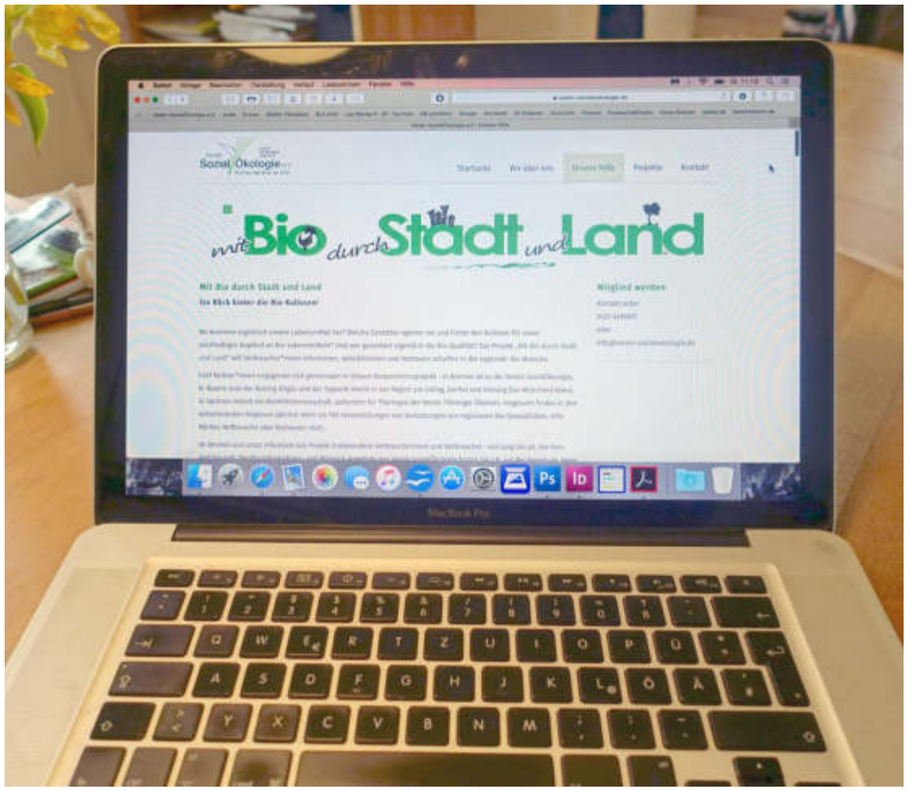
Pestizidrückstände, Arzneimittelrückstände, Antibiotika und Hormone im Grund- und Trinkwasser sind nachweisbar gestiegen. Unser Ökosystem hat ein langes Gedächtnis, die aktuellen Anstiege der Konzentrationen von Pestiziden im Grundwasser sind vor allem Altlasten, z. B. des Einsatzes von Atrazin, einem Unkrautvernichtungsmittel im Maisanbau. Dieses Mittel ist extrem langlebig, es wird im Boden kaum abgebaut. Atrazin gilt als krebserregend und greift in das Hormonsystem von Tieren ein. Es ist seit 1991 verboten.

Lt. Umweltinstitut München ist der Einsatz von Ackergiften in der Landwirtschaft in den letzten 20 Jahren um 40 % gestiegen. Die Folgen davon sind nicht abzusehen. Uns allen sollte an einer Agrarwende gelegen sein, an einem behutsameren Umgang mit unseren Böden, am Erhalt von Wasser und Umwelt.

Karl-Heinz Hanken
Goldenstedt

Mit Bio durch Stadt und Land

Ein Blick hinter die Bio-Kulissen!



Unser Verein SozialÖkologie (VSÖ) hat eine sehr schön neu gestaltete homepage, auf der viele Bio-Höfe aus der Bremer Umgebung kurz vorgestellt werden unter https://www.verein-sozialoekologie.de/unsere-hoefe/

Es lohnt sich, mal reinzuschauen – denn dabei sind einige unserer ErzeugergenossInnen: Geflügel Mühlenberg, Schumacher, Rhizom, Lütjen, Hollen, Kaemena, Brünjes, Ada Fischer, Ehlers Meyenburg, Hanken.

Über unsere Mitgliedsbetriebe findet man auch viele weitere Berichte über unsere Hofbesuche mit Hinweis auf die jeweiligen Ausgaben des Bla (Bauernladenanzeiger) unter https://bremer-evg.de/mitgliedsbetriebe/.

Mit dem Projekt „Mit Bio durch Stadt und Land“ will der Verein Verbraucher*innen informieren, sensibilisieren und Vertrauen schaffen in die regionale Bio-Branche.

Fünf Partner*innen engagieren sich gemeinsam in diesem Kooperationsprojekt - in Bremen ist es der VereinSozialÖkologie, in Bayern sind der Bioring Allgäu und der Tagwerk Verein in der Region um Erding, Dorfen und Freising (bei München) dabei, in Sachsen-Anhalt die BioHöfeGemeinschaft, außerdem für Thüringen der Verein Thüringer Ökoherz. Insgesamt finden in den teilnehmenden Regionen jährlich mehr als 100 Veranstaltungen wie Verkostungen von regionalen Bio-Spezialitäten, Info-Märkte, Hofbesuche oder Radtouren statt.

Der Verein SozialÖkologie engagiert sich z.B. auf der Breminale, beim Bremer Kindertag im Bürgerpark, auf Märkten – u. a. in Verden, in Einkaufszentren oder bei Hoffesten und organisiert Hofbesuche.

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft BÖLN“

mit Bio durch Stadt und Land

bla
Der BauernLadenAnzeiger
41 Februar 2020

Vorgestellt

Lasse Alber

Hallo Lasse, ich hab gehört, du machst dieses Jahr Abitur – wann sind die letzten Prüfungen?
Im April/Mai – drei schriftliche und eine mündliche.

Musst du dafür noch ganz viel tun?
Nö, das schaff ich gut. Ich hab Glück, ich musste für die Schule nie so viel tun.

Was sind deine Lieblingsfächer?
Mathe und Physik finde ich ganz spannend, aber Gesellschaftswissenschaften interessieren mich viel mehr, also Geschichte und Politik.

Auf welche Schule gehst du?
Früher war ich auf der GSM Brokstraße, seit 2017 im Gröpelinger Schulzentrum Rübekamp. Spannend, was man da alles mitkriegt – es gibt viele MitschülerInnen mit „nicht-deutscher Muttersprache“, so sag ich mal. Sie sind ja oft in Deutschland geboren, aber der ganze soziale Hintergrund fehlt und macht manches schwer. Aber die LehrerInnen gehen gut auf jeden ein, gucken, dass alle mitkommen. Das ist sozial richtig gut auf der Schule.

Wie lange geht der Unterrricht – ganztags – mit Mensaessen?
Unterricht ist bis 15 Uhr. Essen bringen wir uns mit. Es gibt einen großen Sozialraum, aber wir essen meist in kleineren Gruppen zusammen, dafür gibt es genug Möglichkeiten.

Wieviele seid ihr in der Klasse?
Zunächst 30, jetzt 22. Wir haben auch unbegleitete Flüchtlinge, die sind alle sehr ambitioniert, sehr offen, erzählen, was sie alles erlebt haben und haben solche Lebenskenntnis! Was da so im Stadtteil oft abgeht, krieg ich dadurch mit – echt hart. Das ist was ganz anderes als wir hier in unserer Viertelblase!

Was machst du sonst noch, Sport, Musik?
Ich informiere mich intensiv über Politik, die kapitalistischen Strukturen, warum alles so ist und wie man was verändern kann. Wir treffen und jede Woche, laden auch mal Leute ein, die viel wissen.

Wer macht da mit?
Ganz verschieden, mehr junge, aber auch so wie du, Alt-68iger, systemkritisch, eher marxistisch orientiert. Es wendet sich doch alles zum Schlechteren, Niedriglohn, neuer Imperialismus, Immer mehr Arme. Aber es gibt auch überall in der Welt Riesenaufstände oder ganz viele kleine Aktionen der ausgebeuteten Klasse, in Lateinamerika, Irak, Iran, Guinea, Libanon. Das ist mir wichtiger als die Fridays for Future Bewegung.
Was ist in der linken Szene falsch gelaufen? Man muss die linken Gruppen wieder zusammenführen. Und wir müssen die Probleme der Ausgebeuteten wirklich verstehen, mit ihnen reden, uns ihnen zuwenden. Und sie unterstützen – wir machen viel mit Kurden zusammen, haben die Demos mitgemacht oder mit den Iranern. Ich hab viele kurdische Freunde – die haben jeden Tag Angst um ihre Familien!

Was willst du nach dem Abi machen?
Mal sehen....auf jeden Fall reisen, mehr politisch machen, vielleicht später ne Ausbildung.

Reisen – kannst du Sprachen? Und finanziell?
Vielleicht erst jobben – am besten bei Mercedes, da wird gut bezahlt, aber ich will vor allem erleben, wie es da zugeht. Ich kann gut spanisch. Mit der Familie war ich oft in Kuba, Peru, meine Schwester war eine Zeitlang in Brasilien und ich hab sie dort besucht. Ein Cousin lebt wieder in Afrika in Benin, da will ich ihn besuchen. Französisch hab ich außerhalb der Schule gelernt, ich kann ein bißchen portugiesisch, nur englisch ist nicht so mein Ding.

Machst du Sport?
Ich fahr jeden Tag mit dem Rad die sieben Kilometer zur Schule in 20 Minuten. Eine Zeitlang bin ich gelaufen, im Sommer schwimmen – am liebsten nachts mit andern zusammen, z.B. im Unisee. Ich bin schon mal mit meinem Vater und meinem Cousin über die Alpen bis Italien mit dem Fahrrad gefahren. Ich spiele Querflöte, hab seit 11 Jahren Unterricht.

Kaufst du oft hier im Bauernladen ein?
So zweimal im Monat, ich kaufe gerne hier ein, man kennt sich, redet miteinander, das ist angenehm! Ich hab bei Rhizom 3 Wochen Pratikum gemacht – da schätzt man die Lebensmittel ganz anders ein! Und in der Küche 13 hab ich in der Küche ein Praktikum gemacht, hab viel gelernt.

Kochst du gerne?
Ja, ich mach mir immer selber was zum Mitnehmen in die Schule. Und einmal die Woche koche ich zuhause für unser Nachbarschaftsessen.

Was gibt es dann so?
Gerne verschieden gefüllte Ravioli oder Nudeln.

Dann hast du sicher eine Nudelmaschine?
Na klar!
Ich bin froh, dass wir im Laden ein gutes Angebot an Obst und Gemüse haben – da haben die Bio-Supermärkte überhaupt nichts vernünftiges, finde ich. Wirsing ist ein tolles Gemüse, ist schnell gemacht, sehr vielseitig, z.B. lecker mit Pilzen. Manchmal mach ich mir aber auch nur Nudeln mit Tomatensoße und frier mir Portionen ein, damit es schneller geht.

Was kaufst du im Bauernladen am liebsten ein?
Eis....Käse.....von hier schmeckt alles!

Die Fragen stellte Renate Richter

Zwei Jahre „Aktionsplan 2025“ zur Ökologisierung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Der Plan ist gut – die Umsetzung muss besser werden!

ABB-Protestaktion vor dem Rathaus am 11. Februar

Am 6. Februar 2018 beschloss der Bremer Senat den „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung in der Stadtgemeinde Bremen“. Auf den Weg gebracht wurde der bundesweit beachtete Aktionsplan durch einen erfolgreichen Bürgerantrag des ABB: „Kein Billigfleisch in der öffentlichn Gemeinschaftsverpflegung“. In den letzten beiden Jahren hat sich der Bio-Anteil in Kitas, Schulen und Krankenhäusern zwar erfreulich erhöht, aber zentrale Bausteine des Aktionsplanes wurden bisher nicht umgesetzt. Dagegen protestierte am 11. Februar das ABB vor der nächsten Sitzung des Bremer Senats.

„Wir wollen deutlich machen, dass wir mehr Entschlossenheit von den Ressorts verlangen“, so Peter Bargfrede, Sprecher vom ABB. „Das größte Versäumnis besteht darin, dass bis heute keine ressortübergreifende Projektarbeitsgruppe eingerichtet wurde. Diese soll notwendige Maßnahmen erarbeiten, eine effektive Arbeitsstruktur aufbauen und ein System entwickeln, wie die Einhaltung der Bio-Quoten überprüft und gewährleistet werden kann“.

Agrarpolitisches Bündnis Bremen

Im ABB sind Mitglieder folgender Organisationen vertreten.: Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), Agrarpolitischer Arbeitskreis Landkreis Verden, Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG), KörnerKlub Bremen, Ökomarkt Bremen, Pro Vieh, Slow Food, Verein SozialÖkologie und die Verbraucher-AnStiftung

Die Jungpflanzensaison fängt bald wieder an!

Wir haben ab Mitte April bis Ende Mai wieder einen Marktstand samstags auf dem Domshof mit unseren Bioland- Gemüsejungpflanzen und Topfkräutern. Gerne können auch ab Ende April wieder direkt auf unserer Gärtnerei rhizom Jungpflanzen gekauft werden.

Gärtnerei rhizom
Am kleinen Moordamm 1
28357 Bremen - Borgfeld
Tel: 0421/275010

Öffnungszeiten im April und Mai:
Mo – Do 8 bis 15 Uhr, Fr 8 bis 12:30 Uhr
Es wird dieses Jahr auch wieder einen großen Junpflanzenmarkt an einem Samstag Ende April/Anfang Mai stattfinden. Der genaue Termin wird auf der Hompage der Ökokiste bekanntgegeben.

Strandgut sammeln auf den Salzwiesen von Ada Fischer

Sonntag, 8. März 2020 um 12 Uhr dort sein

Biolandhof Fischer
Arenscher Str. 56
27476 Cuxhaven-Arensch

Allen hat das in den letzten Jahren viel Spaß gemacht – an der frischen Luft sein, den im Winter angeschwemmten Müll einsammeln und anschließend zusammen Kaffeetrinken. (Im Bla 27 31 und 36) haben wir darüber berichtet.

Bitte in die Liste im Laden eintragen

14. Juni

Tag des offenen Bauernhofes auf dem Bioland-Hof Kaemena

11 bis 17 Uhr
Niederblockland 6

Die bundesweite Auftaktveranstaltung „Tag des offenen Hofes“ findet in diesem Jahr bei der Familie Kaemena statt.
Es gibt ein buntes Programm für Jung und Alt, Groß und Klein.

Zur Anreise wird das Fahrrad empfohlen, denn das Bremer Blockland ist zu schön, um mit dem Auto zu kommen. Für alle anderen steht ab Universität (Endhaltestelle Straßenbahn-Linie 6) ein kostengünstiger Trecker-Shuttle zur Verfügung. Familie Kaemena, die Bremer Landfrauen, der Bremer Landwirtschaftliche Verband sowie die Landjugend freuen sich auf viele interessierte Besucher.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
41 Februar 2020

Grünkohl-Quiche mit Walnüssen

Für eine Springform (28 cm)

Mürbeteig
250 g Mehl
125 g kalte Butterwürfel
1 Prise Salz
Zutaten mit 2 bis 3 Esslöffel Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Belag
200 g geputzter Grünkohl
3 - 4 Zwiebeln
1 rote Paprika
100 g Emmentaler oder anderer Käse
200 g Feta
100 g Walnüsse
3 Eier
300 ml Sahne
1 El Sirup
Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Berbere (Gewürzmischung) oder Ras el-Hanout o. ä.

Grünkohl waschen und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Ausdrücken und grob hacken.
Zwiebeln schälen und fein würfeln. Käse reiben, Paprika klein würfeln und Walnüsse hacken. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Form einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen und einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten blind backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.
Grünkohl mit Zwiebeln, Paprika, Käse und Walnüssen vermischen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig verteilen. Eier, Sahne und Sirup verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Berbere würzen und darüber gießen. 30 bis 35 Minuten backen.
Guten Appetit!

RR

Neu im Regal

Nelumbo* Körper- und Haarpflegeprodukte

Schafmilchseife für Körper und Haar ohne Duft
5,15 EUR

Körperbutterstücke zum Eincremen
(Rose, Ringelblume, Lemon, Vanille)
4,70 EUR

Haarseife Minze oder Orange
7,75 EUR

Die Kosmetik wird in einer kleinen Seifenmanufaktur im Jerichower Land (Sachsen Anhalt, Nähe Magdeburg) in Parey von einem familiären Unternehmen seit 7 Jahren in Handarbeit hergestellt. Die Inhaltsstoffe sind überwiegend aus regionalem biologischen Anbau, z. B. frische Bio Ziegen- und Schafmilch, handgesiedetes Solesalz, Kräuter und frisch gepresstes Leinöl.

* Nelumbo ist der lateinische Name der Lotusblüte