bla

Der BauernLader

42 Juni 2020

Salat und Gemüse von Grünes Zebra

Hein Hanken geht in Rente

Grüße von Silke Derlien

Vorgestellt: Cem

Die ganz andere Generalversammlung

Neu im Regal

Salat und Gemüse von Grünes Zebra

Oliver Brockmann und Sophie Kühne von Grünes Zebra liefern frischen Wildkräutersalat

Grünes Zebra - was ist das? Woher kommen die besonders knackig-frischen Salate oder der bildschöne, leckere Spinat?

Also: Grünes Zebra Tomaten seht ihr auf dem Foto. Und auf dem Demeter Gärtnerhof Riede bauen Gundel und Ulrich Schmidt seit 1991 Obst, Gemüse und Kräuter an. Beide sind seit der Gründung Mitglieder unserer Genossenschaft, hatten aber lange Zeit keinen direkten Kontakt zu unserem Laden. Ihre Erzeugnisse verkauften sie bis Oktober 2019 nur auf Wochenmärkten in Bremen. Jetzt mit Anfang 70 wollen Ulrich und Gundel aufhören. Zuletzt hatten sie fünf MitarbeiterInnen und zwei Auszubildende. Die Übergabe an einen Nachfolger platzte letztes Jahr. Durch den Marktkontakt mit einer jahrelang treuen Kundin des Gärtnerhofes meldete sich Marlene Vondran bei Gundel und Ulrich, sie ist jetzt unsere Kontaktperson. Ihr gelang es, über 40 Interessierte zu finden und aus diesem Kreis ca.elf, die praktisch im Gemüsebau mitarbeiten wollen. So entstand die Idee, eine Solawi* zu gründen. Mit einem Drei-Jahres-Plan wird bis 2022 ein Verein gegründet, der dann als Pächter den Gärtnerhof als Solawi betreibt. Langfristig wird es einen Vertrag mit der Stiftung Kulturland e.V.** geben, denn Gundel und Ulrich wollen den Betrieb in diese Stiftung einbringen. Es gibt inzwischen verschiedene Arbeitsgruppen, u. a. eine FinanzAG und eine VermarktungsAG.

Noch haben Gundel und Ulrich die Leitung und wirtschaftliche Verantwortung. Das nächste Ziel ist, sie so weit zu entlasten, dass ihre Mitarbeit nicht mehr jeden Tag nötig ist. Alle, die an dem Aufbau zur Solawi beteiligt sind helfen unentgeltlich mit und erhalten somit den Gärtnerhof in seiner Existenz.

Gundel und Ulrich zeigten uns alles: das Anzuchthaus und die Gewächshäuser mit vielen verschiedenen, samenfesten Tomaten-, Paprika- und Auberginensorten, Kräutern und Gemüse. Die ersten roten Erdbeeren durften wir naschen. Draußen die bestellten Felder, z. B. zwei lange Reihen Himbeeren. Und fasziniert lauschten wir Ulrich, als er uns detailliert schilderte, wie sein belgisches Kaltblut Artos und er sich über Monate aneinander gewöhnten, bis sie ein perfektes Team waren! „Artos konnte genau die

Gundel Schmidt inmitten ihrer Salat- und Gemüsevielfalt

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
42 Juni 2020

Foto Ulrich Schmidt

Spur halten“, erinnert sich Ulrich wehmütig. Seit Artos' Tod im vergangenen Jahr gibt es Hera, eine 2 Jahre alte Stute und das 900 kg Schwergewicht Eiko, 12 Jahre alt. Mit Eiko musste er zunächst auch wieder im Kartoffelacker üben, jetzt ist er ein zuverlässiger Mitarbeiter. Hera entspricht altersgemäß einer aufmerksamen Schülerin der 1. Klasse und ist von der Arbeit befreit, bis sie in zwei bis drei Jahren ausgewachsen ist.

„Das hat alles viele Vorteile“, erklärt Ulrich. „Das Pferd ist früh auf feuchtnassen Flächen einsetzbar – der Traktor nicht. Der Boden wird weniger hochgradig verdichtet – Wurzeln können Nahrung für die Pflanze stressfreier aufnehmen, die Pflanzen sind gesund. Die dabei benutzten Geräte sind nicht kostenintensiv und senken so die Betriebskosten. Das Futter kommt direkt vom Hof und der Mist der Pferde und von zwei Kühen dient wiederum als wertvoller Dünger, entstanden aus unterschiedlichen Gräsern, von blütenreichen Weiden. Im Zusammenspiel der Zersetzungskräfte der Bakterien, Pilze, Algen und Insekten entsteht die Grundlage unserer Erzeugnisse“.

Der Erhalt alter, regionaler Sorten lag Gundel von Anfang am Herzen. Wir freuen uns über die schönen Namen für alte Tomatensorten: Andenhorn! Schwarze Sarah! Rotes Wildschwein! In ihrem „Hobbyhaus“ entwickeln sich allerlei Exotika wie Feigen, Indianerbanane u.a. Viele Pflanzen werden aus eigenen Samen gezogen wie Bohnen und Tomaten. Überall zeigte uns Gundel die vielen verschiedenen Beikräuter wie Vogelmiere für den bei uns sehr beliebten Wildkräutersalat.

Wir sehen viele Apfelbäume, alles alte Sorten. „Ein Apfel einer alten Sorte hat so viel Nährwert wie fünf moderne Äpfel“, weiß Ulrich. Immer wieder sind wir beeindruckt, dass beide das alles angefangen und erfolgreich auf die Beine gestellt haben als Autodidakten!

In Bremen gibt es derzeit ihre Produkte nur bei uns und an einem Bio-Stand auf dem Ulrichsplatz. Ulrich und Gundel Schmidt freuen sich, wenn sie wieder Besuch bekommen! Mit dem Fahrrad sind es nur 23 km bis Riede.

RR

Gärtnerhof Riede
Ulrich und Gundel Schmidt
Kaiserdamm 14a, 27339 Riede,
Tel. 04294 857
schmidt-riede-biogemuese@t-online.de

Regine Beyer begrüßt die demetergerechte Düngerproduzentin

Ulrich Schmidt empfiehlt Franzosenkraut - und Margot Jordan nimmt eine Pflanze für ihren Balkongarten mit. Was viele als unnützes Unkraut ansehen, enthält viel Eisen, Eiweiß, Kalium, Kalzium, Magnesium, Mangan, Phosphor, Schleimstoffe, Vitamin A, Vitamin C und ist im Wildkräutersalatmix vom Grünen Zebra.

* *Solawi*

(Solidarische Landwirtschaft)
Eine Gruppe von VerbraucherInnen gibt einem oder mehreren Partner-Landwirten eine Abnahmegarantie für die Erzeugnisse. Sie erhalten im Gegenzug Einfluss auf die Produktion. In der Regel zahlt jeder einen festen monatlichen Betrag oder ein zinsgünstiges Darlehen, um zum Beispiel den Aufbau des Hofes oder die Umstellung auf ökologische Produktion zu ermöglichen.
https://www.solidarische-landwirtschaft.org

** *Kulturland Genossenschaft*

www.kulturland.de
„Wir organisieren „Allmende“ – Gemeinschaftseigentum an Grund und Boden – für die bäuerlich geführte ökologische Landwirtschaft. Wir erwerben Ackerland, Wiesen, Weiden, Hecken und Biotope und stellen das Land regional eingebundenen Bauernhöfen zur Verfügung, die Bio-Lebensmittel vor Ort vermarkten“.
Unsere EVG-Mitglieder Lütjen und Geflügel Mühlenberg haben so Land zu akzeptablen Bedingungen pachten können.

Hein Hanken geht in Rente

Hein, vor sechs Jahren haben wir im Bla 19 schon einmal ausführlich über dich und deinen Hof berichtet – jetzt hörst du bald auf. Du hast viele Jahre Nachfolgerinnen gesucht und jetzt die Hofübergabe geregelt. Erzähl mal, wie das genau aussieht.

Eigentlich wollte ich den gesamten Betrieb als Einheit verpachten, mit allen Vermarktungsstrukturen. Am liebsten an eine junge Familie, die dann auch den Bauernladen hätte beliefern können. Das klappte leider nicht.

Bei einem Treffen zum Thema Solidarische Landwirtschaft (Solawi) bin ich auf den 15 Kilometer entfernten Wilhelminenhof in Bakum gestoßen, der von der Familie Balz betrieben wird.

Dieser Hof hat seit zwei Jahren eine Demeter Anerkennung und die Familie Balz übernimmt fast meinen gesamten Betrieb, also mein Eigenland von acht Hektar sowie die seit ca 30 Jahren ökologisch anerkannten Pachtfächen von ca. zehn Hektar.

Ich hoffe, dass die letzte noch von mir bewirtschaftete Pachtfläche von ca. 3,5 Hektar auch weiterhin ökologisch bearbeitet werden kann und nicht an einen konventionellen Landwirt geht, der sie an erster Stelle als Gülle - Nachweisfläche benötigt. Der endgültige Übergabevertrag ist der 1. Oktober 2020.

Mein angestrebtes Ziel einer zufriedenstellenden monatlichen Gesamtrente durch Pacht, Altersrente und Photovoltaik ist damit erreicht.

Können Balz nicht weiter an uns liefern?

Nein, daraus wird wohl nichts.

Der Wilhelminenhof hat mittlerweile eine starke Direktvermarktung aufgebaut.

Durch die zunehmende Nachfrage der SoLaWi Mitglieder, ihren Hofladen und Schulobstverpflegung ist die Nachfrage stärker als das Angebot.

So kann meine bestehende Vermarktung leider nicht weitergeführt, sondern nur sporadisch bedient werden. Dieses Jahr bekommt ihr noch mal so ab Mitte Juni die ersten Frühkartoffeln. Auf meinem eigenen Land bau ich weiter Stauden- und Knollensellerie, Winterkohlrabi und Zwiebeln an.

Bleibst du denn hier wohnen mit deiner Lebenspartnerin?

Ja, das ist klar. Wir haben hier unsere Wohngebäude, Garten und Obstweiden, auf denen wir zusätzliche Obstbäume und Walnussbäume pflanzen werden.

Die Bioland Beratung unterstützt uns auch weiterhin bei der Hofraumgestaltung.

Machst du auch weiter Apfelsaft? Deiner war bisher wirklich der Beste!!

Ja sicher. Den lasse ich weiterhin bei Martin Clausen in Sandhausen* mosten.

Oh, dann muss Bla im Herbst dabei sein, wenn dort Deine Äpfel gepresst werden! Wurst und Schinken gibt es schon länger nicht mehr von dir, oder?

Schweine habe ich seit drei Jahren nicht mehr, um die Arbeitsbelastung zu reduzieren.

Aber die Schweine waren ein wichtiger Bestandteil für die Kreislaufwirtschaft meines Betriebes.

Hast du dir für die nächsten Jahre etwas vorgenommen?

Einiges geht ja weiter wie die Selbstversorgung mit Obst und Gemüse.

Das Fachwerkgebäude soll in diesem Sommer erneuert werden, der alte Stall wird abgerissen. Es gibt immer noch jede Menge zu tun auf dem Hof . . .

Und da gibt es die sechs Enkelkinder meiner Lebenspartnerin, die gern und oft bei uns sind.

Vielleicht kann man in Bremen ab und zu Diskussionsabende organisieren zum Thema: Für eine neue Wertegesellschaft, für mehr Gemeinwohl - nicht nur für den Ökolandbau - nach dem Motto: Erzeuger und Verbraucher, Stadt und Land Hand in Hand.

RR

Biolandhof
Karl-Heinz Hanken
Fichtenstr. 2
49424 Goldenstedt

* Ausflugstipp: Fahrradtour über Strom zum Gärtnerhof Sandhausen mit Pause vorm Hofladen von Martin Clausen, EVG-Mitglied und NKK-Gründer (Montags und mittwochs 11 - 18, freitags 10 – 18.30)

Grüße von Silke Derlien aus Italien wo unser Käse AlpeVeglia herkommt

Chor, dann per mail über den Wanderleiterverband und an den Club Alpino Italiano der Sektionen dieser Umgebung. Und unglaublich: es melden sich echt Leute, die wie schon drauf gewartet haben, so was mal machen zu können. Ich freu mich auf die sicher etwas chaotische Zeit mit den wöchentlichen Wechseln, aber bestimmt auch lustige und interessante Begegnungen! Und mein Chor bekommt das Zertifikat "almtauglich", so viele haben sich gemeldet. Wegen der Grenzöffnung kann jetzt zumindest einer aus dem erfahrenen Team zu uns kommen.
Noch fehlt die Corona-Verbarrikadierung unseres Verkaufsstandes. Gar nicht so einfach, was zu erfinden, was nicht bei der ersten Windbö davonsegelt! Aber gestern wanderten total viele Leute gen Veglia hoch. In Nembro waren sicher über 50 Autos auf dem Parkplatz. Und so denken wir, dass wir wie immer verkaufen können im Sommer.
Danio arbeitet fleißig mit. Er kann schon motorsägen und hat melken gelernt. Danio hat drei kleine Kälber von seinen Kühen, die er großziehen will.
Grüß alle vom Laden.
Habt es gut in der etwas unnormalen Zeit.
ciao ciao bis bald, Silke

Auszug aus Silkes mail vom 17. Mai:
…hier waren es ganz schön krasse Wochen, so abgeschottet. Ich bin dankbar für unseren wunderschönen Wohnort, die Arbeit, die uns immer erlaubt hat, uns mehr als die vorgeschriebenen 200m vom Haus zu entfernen, auch für die Nachbarn, die wir regelmäßig sehen konnten.
Aber so dauernd im Kontrollstatus zu leben, es reichte! Wir mussten immer Begründungsschreiben dabei haben, wenn wir unterwegs waren. Oder bei den Carabinieri anrufen, weil wir in Nembro mal nach dem Rechten schauen wollten! Insgesamt geht es uns aber gut.
Vor zwei Wochen dann die Erkenntnis, dass unser vorgesehenes Almteam gar nicht über die Grenzen zu uns kommen kann... aber: Alles geht wunderbar! Ich hab überall herum erzählt, dass wir Leute für eine Woche suchen. Zuerst in meinem

Fotos Silke Derlien

bla
Der BauernLadenAnzeiger
42 Juni 2020

Vorgestellt:
Cem

Hallo Cem – du hast die neue Bank für uns gebaut. Bist du Tischler von Beruf?
Ich bin selbst erlernter Tischler. Das hab ich von vielen verschiedenen Lehrern gelernt. Ich hab schon immer gerne gehandwerkert. Mein Vater hatte einen Ladenbau-Betrieb, da hab ich viel geholfen und was mitgekriegt.
Wo bist du aufgewachsen?
In Reutlingen. Da war ein Segelflugverein nebenan. Im Winter wurden die Flugzeuge und die Halle gewartet, da war ich immer dabei. Als Kinder konnten wir oft mitfliegen und ich hab sogar die ganze Theorie gelernt, also Navigation, Funken usw. So mit 14 hab ich allein gesteuert, natürlich mit einem Lehrer hinter mir. Aber dann wurden andere Dinge wichtiger.
Was kam nach der Schule?
Alles Mögliche: 2001 Abi, dann Zivildienst in Mössingen in einer Einrichtung für Körperbehinderte und in Frankreich in Besancon Freiwilligendienst, in Tübingen ein Semester Islamwissenschaften und Politik.
Hat das was mit deinem türkischen Namen zu tun?
Ja, ja – mein Vater ist Türke, lebt jetzt in Istanbul. Ich war oft dort.
Wann kamst du nach Bremen?
2003 mit meiner damaligen Freundin. Hier hab ich fünf Jahre Politikwissenschaft studiert, aber ohne Abschluss – der war mir für meine berufliche Zukunft nicht wichtig. Während des Studiums war ich Koch im Café Lagerhaus. Da mach ich nach wie vor einmal in der Woche mit, in der Küche und im Einkauf.
Mit Jolanka hatte ich ein paar Jahre einen Crepestand, wir waren u. a. auf der Breminale oder der Kulturellen Landpartie im Wendland dabei. Aber ich hab auch immer als Handwerker gearbeitet - selbständig sowie bei einem Ofenbauer in Colnrade, 2 1/2 Jahre bei einem Betrieb für Spielplatzbau und bei Baumraum Andreas Wenning, der international exklusive Baumhäuser baut als Gästezimmer oder Hotels, da war ich mehrmals im Ausland dabei.
Als du neulich die Bank vorm Laden zusammengebaut hast, war dein Sohn Emil dabei, der war ja nett! Wie alt ist er?
Jetzt ist er neun, er lebt abwechselnd bei seiner Mutter Jolanka und bei mir. Das geht gut. Ich wohne in der Feldstr. in einer Hausgemeinschaft mit zwei Erwachsenen und deren Tochter. Da hab ich im Dachgeschoß gut Platz für Emil.
Kannst du das auch zeitlich gut einrichten?
Ja – ich will nicht 40 Stunden in der Woche arbeiten. Ich hab seit zehn Jahren ein Kleingewerbe für Handwerk und Renovierung angemeldet und teile mir die Zeit gut ein. Große Aufträge mach ich am Stück, dafür ist dann ,´ne Woche frei oder ich mach nur Sachen, die an einem Tag erledigt sind
Demnächst will ich mein Auto abschaffen, mit Cambio kann ich mir bei Bedarf eins mieten und dazu ein Lastenrad anschaffen. Ich mach jetzt schon viel mit Fahrradanhänger.
Du hast aber deine Werkstatt weit weg, wenn ich mich recht erinnere.
Ja, in Bockhorn Richtung Varel auf dem Hof eines Freundes, nebenan ist ein Holzhändler. Ich hätte meine Werkstatt auch gerne in Bremen, ist aber nicht einfach.
Aus welchem Holz ist eigentlich unsere Bank?
Eiche – die ist geölt und sehr robust, gerade für draußen. Mit der Zeit verliert sich der helle rötliche Farbton, sie wird grauer, wie sich das für Eiche gehört!
Was machst du sonst noch?
Mich interessiert schon immer Geschichte und Politik, vor allem Antike und Frühgeschichte. Hab jetzt das Gilgamesch-Epos gelesen – einen der ältesten schriftlichen Texte. Es ist faszinierend, dass schon vor ca. 4000 Jahren die Menschen gleiche Ideen und Gedanken hatten wie heute! Dass die Menschheit heute auf einer höheren, besseren Stufe sei, ist wohl ein Trugschluss!
Ich fotografiere gerne, trinke gerne ein Bier in der Kneipe oder geh ins Kino.
Wie kamst du auf Bio? Schon als Kind?
Ja, meine Mutter hat schon möglichst viel Bio gekauft.
Und zum Bauernladen?
Ich glaube, so vor zehn Jahren, übers Hörensagen. Wir haben tolles Gemüse und Obst, das ist viel besser als in den großen Supermärkten und auch günstiger. Finde es gut, dass wir eine Genossenschaft sind.
Was kaufst du denn am liebsten bei uns?
Mittelalten Gouda! Die Linda-Kartoffeln sind besonders lecker – und der Speck von Ada Fischer!

Die Fragen stellte Renate Richter

Cem nimmt gerne weitere Aufträge an:
Tel.: 0179 520 13 79
cem.yapici@gmail.com

Die ganz andere Generalversammlung

Unter den Bedingungen der Corona-Pandemie ist es nicht möglich, eine reguläre Generalversammlung durchzuführen. Der Gesetzgeber hat den Genossenschaften die Möglichkeit gegeben, von den normalen satzungsgemäßen Vorschriften abzuweichen:

a) Der Jahresabschluss kann vom Aufsichtsrat festgestellt werden.

b) Beschlüsse der Mitglieder können anstatt in einer Versammlung schriftlich oder elektronisch gefasst werden.

Wir halten den schriftlichen Weg (das sogenannte Umlaufverfahren) für den z. Z. besten Weg.

Die Mitglieder der EVG werden in einem Schreiben über den Jahresabschluss des letzten Kalenderjahres informiert und gebeten, über die beigefügten Anträge abzustimmen. Dass in diesem Jahr keine Neuwahlen anstehen, vereinfacht das Verfahren.

Auf einer Aufsichtsrats- und Vorstandssitzung am 13. Mai 2020 wurde ein Jahresabschluss mit einem Plus in Höhe von 5 845,12 EUR vom Aufsichtsrat festgestellt und das o.g. Verfahren beschlossen.

Es wird eine Sprechstunde zur Klärung entstehender Fragen geben.

Karen Knöpler und Sylvette Heimsath
für den Vorstand

Leserbrief zu Bla 41

Dehlwes Verpackung

Liebe Renate,
betr. der Milchtüten von Dehlwes habe ich mit Mareike Dehlwes telefonieren können.
Im Artikel hattest du geschrieben: Bei den Milchtüten ist eine Aluschicht gegen die UV-Strahlung notwendig. Hier klärte sie mich auf dahingehend, dass dies nur für die H-Milch zutrifft. Mareike Dehlwes hat mir persönlich am Telefon gesagt, dass bei den Milchkartons für Frischmilch kein Alu enthalten sei, sondern nur in H-Milch-Kartons.
Das war für mich gut zu wissen, da ich dann keine H-Milch in Tüten mehr kaufen werde, da ich Alu für sehr schädlich halte.
Es wäre gut, wenn du im nächsten bla hierzu eine kurze entsprechende Korrektur abdruckst, dann wissen alle, dass sich das nur auf die H-Milch-Tüten bezieht.

Barbara Wielsch

Die Redaktion bedankt sich. Auch unsere erneute Nachfrage bei Myron Kirchhoff, mit dem wir seinerzeit gesprochen hatten, ergab, dass in den Giebeltüten von Dehlwes keine Aluminiumschicht ist. H-Milch macht Dehlwes gar nicht.

bla
Der BauernLadenAnzeiger
42 Juni 2020

Dann eben to go!

Weil es wegen Corona nicht mehr in geselliger Runde geht, findet seit einigen Wochen das Freitagscafé mit Kuchen und Herzhaftem nur als Außer-Haus-Verkauf statt.

RR

Nur zu dritt!

Die Auflagen zur Eindämmung der Coronapandemie haben auch in unserem Laden zu erheblichen Beschränkungen und Vorsichtsmaßnahmen geführt. Nur drei Personen dürfen zur gleichen Zeit einkaufen. im Laden müssen sie einen Mund-Nasen-Schutz tragen und die Abstandsregeln einhalen. Gut, dass oft schönes Wetter war. Da konnte man gut draußen Schlange stehen. Wie lange das noch so geht, kann niemand absehen. Also erst mal weiter so... Bisher hat es ja ganz gut geklappt.

KD

bla
Der BauernLadenAnzeiger
42 Juni 2020

Neu im Regal

Portwein Quinta da Trovisca Reserve Ruby

Portugal Douro,
Winzer Quinta da Trovisca
Kraftvoller Ruby-Portwein,
also jung und mit sehr
wenig Oxidation abgefüllt.
Tiefdunkel mit satter Heidelbeere, Brombeere und
duftigen Veilchenaromen.
Viel Struktur, richtiger Grip
am Gaumen, süß, aber
nicht klebrig.
Passt zu Desserts, Blauschimmelkäse, Schokolade.
Alkohol 19,5 % vol

Emissionsfreie Segel- und Fahrradschokolade

Mit Kakao per Segelschiff übers Meer nach Amsterdam geschippert und mit dem Fahrrad zu uns in den Laden geliefert, ist sie etwas ganz Besonderes und taugt auch gut als Geschenk.
Näheres ist dem beigelegten Flyer zu entnehmen
Wer mal mitradeln möchte, z. B. im Oktober 2020 oder im April 2021: www.schokofahrt.de

Strandfee

Die besondere Brennspezialität vom Strandwermut vom Bioland-Hof Ada Fischer.
Strandwermut ist eine Beifußpflanze (Artemisia maritima), die von Ada Fischer auf ihren Salzwiesen vor dem Deich an der Nordseeküste bei Cuxhaven geerntet und von der Brennerei Ulex im Alten Land gebrannt wurde. Anis, Zitrone und Muskat runden den Geschmack ab.

Menade Sauvignon Dulce

von Bodegas Menade
Spanien, Castilla y León
Süßwein (Sauvignon 100 %)
Glasklare Sauvignonfrucht,
Steinobst, Stachelbeere und
ein wenig grüne Paprika mit
deutlicher Süße und toller
Länge. Die Säure hält den
Wein sehr lebendig, wegen
des nicht vergorenen Zuckers
wunderbar leicht.
Gut zu Dessert, Nüssen und
Blauschimmelkäse. Schokolade.
Alkohol 10,5 % vol,
Restzucker 98 mg/l