bla

Der BauernLadenAnzeiger

43 Oktober 2020

Besuch bei Christmut Lütjen

Quark und Joghurt aus traditionellem Handwerk

Backstube am Mühlenberg

Gespräch mit Veronika Bennholdt-Thomsen

Der Bauernladen - ein genossenschaftliches Unikum!?

Bio auf Kleinst-Gemüseacker in Bremen-Walle

Selbst gärtnern und ernten

Vorgestellt

Larissa

Keramikmarkt diesmal im September

Schade - Grünes Zebra beliefert uns nicht mehr

10 Jahre Bauernladen–Cafétreff

Ergebnis der Generalversammlung 2020

Renates Käsekuchen

Quark und Joghurt aus traditionellem Handwerk

Besuch bei Christmut Lütjen

Schon zweimal waren wir bei Lütjen in Vollersode/Verlüßmoor, 2012 und 2017, da hatten wir mit Johann Lütjen über Moormöhren und Kühen mit Hörnern gesprochen (s. Bla 13 und 32).

Jetzt wollten wir genaueres über Lütjens Quark und Joghurt wissen. Johanns jüngerer Sohn Christmut führt den Milchbetrieb mit 65 Milchkühen und dem dazugehörenden Land zum Futteranbau.

Gleich bei unserer Ankunft guckten Klaus und ich in den Kuhstall, schön geräumig neu gebaut an einer Seite offen mit Weidezugang. Nach und nach ganz gemächlich kamen die Kühe alleine zum Melkroboter. Die Euter werden erst vom Roboter gereinigt und danach per Sauger gemolken. Anschließend trotteten sie auf die Weide.

Die Kühe bekommen ein Kalb im Jahr. Wie bei Demeter vorgeschrieben, behalten sie ihre Hörner. Dann muss man einen größeren Sicherheitsabstand beachten, damit sie sich nicht gegenseitig verletzen.

Die Kälber sind in einem neuen 'Tiefstreustall', so dass die Tiere trocken stehen und liegen können und sich die Mistmatratze in dem etwas tiefer gelegten Abschnitt sammelt.

„Das ist der Melkroboter, den wir 2007 angeschafft haben“, erklärte Christmut. Müssen die Kühe das erst lernen, wie das funktioniert? „Anfangs ja, da müssen wir das Melkgeschirr per Hand hinführen und sie beruhigen, das kann bis zu 14 Tage dauern, aber dann klappt das prima“, erfahren wir.

Die Milch kommt durch Rohre direkt in den Lagertank in den angrenzenden Molkereiräumen, um über Nacht abzukühlen.

Für Frischmilch wird sie schonend auf nur 63 Grad erhitzt. Eine große Maschine macht dann alles weitere – die flach gepackten Tetrapackungen werden eingelegt, automatisch richtig aufgefaltet, eingefüllt und verschweißt. Dabei wird die Packung erst zu 60%, danach die restlichen 40% eingefüllt, weil die Milch sonst überschäumen würde. Die Maschine denkt an alles! Christmut war froh, sie günstig gebraucht kaufen zu können, Jahrgang 1996. Ab und zu muss er was reparieren – kein Problem für Christmut.

Er ist gelernter Landwirt und hat danach noch die Fachschule zum staatlich geprüften Agrarbetriebswirt mit Schwerpunkt Ökolandbau besucht.

Die Hälfte der Milch wird selber verarbeitet, das sind bis zu 1000 l Milch am Tag. Der Rest geht an Söbbeke, der besser zahlt als Dehlwes. Die Preise verhandelt der Erzeugerzusammenschluß BioMEG (BioMilchErzeugerGemeinschaft Nord w.V.). Es gibt inzwischen ein großes Angebot an Bio-Milch, da viele auf Bio umstellen – aber die Molkereien nehmen nicht so viele neue Erzeuger auf und lehnen die Abnahme oft ab.

Für Quark und Joghurt wird die Milch auf 80 Grad erhitzt. In 200l-Behältern werden Kulturen und Lab zugesetzt. Der Quark wird abends in Körbe mit ausgelegten Tüchern geschöpft, nachts gekühlt, und morgens per Maschine in Gläser abgefüllt. Joghurt muss dagegen erst mit der Joghurtkultur bebrütet werden, nach dem Abfüllen wird er gekühlt. Neulich war der Joghurt immer so flüssig, woran lag das? „Wir haben alle Abläufe noch mal geprüft und neue Thermostate angeschafft, hier muss die Temperaturführung ganz genau sein“, berichtete Christmut. Ja, er ist wieder wie früher, konnte ich bestätigen.

Die Pfandgläser werden in großen Trögen eingeweicht(solche wie wir damals im Laden hatten für die großen Milchkannen!) zur Entfernung der Etiketten, dann in einer großen Spülmaschine gereinigt, desinfiziert und im Kühlraum gelagert. Deckel drauf und Etiketten aufkleben geschieht per Hand.

Der Hof liegt sehr abgelegen. Bisher wohnt Christmut mit seiner Frau Dana, der fast 2jährigen Ella und bald einem weiteren erwarteten Kind direkt über dem Betrieb. Das Nebengrundstück mit Gebäude konnte gerade gekauft werden, um demnächst dahin umzuziehen.

Familie Lütjen ist aktives Mitglied in der Kulturland Genossenschaft. „Das boomt“, sagt Christmut. „Es konnten kontinuierlich Flächen für die ökologische Landwirtschaft erhalten werden. Neuerdings ist die Kulturlandgenossenschft dabei, einen ganzen Hof neu zu verpachten, um die finanziellen Belastungen der neuen Bewirtschafter zu erleichtern“.

Fast hätte ich es vergessen – gibt es auch Schichtkäse? Den hatte ich bisher im Laden nicht gesehen. Aber ja! Und schnell holte mir Christmut eine Packung. Er wird von Hand geschnitten, in Papier eingepackt und in leichte Plastikdosen mit dünnem durchsichtigen Plastikdeckel gelegt, in denen sich Flüssigkeit absetzen kann. Im kleinen Hofladen mit Selbstbedienung holte ich mir noch 2 Packungen und wir haben zuhause gleich probiert: Sehr gut, besonders feiner Geschmack, leicht sahnig im Abgang – toll! Da der Schichtkäse schön fest ist, eignet er sich hervorragend für Käsekuchen und man muss dafür den Quark nicht mehr extra abtropfen lassen. Damit ist mein Lieblingskäsekuchen nach dem Rezept meiner Mutter sehr gut geworden – siehe Rückseite!

RR

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
43 Oktober 2020

Backstube am Mühlenberg

Im Juli war ich nach langer Zeit (s. Bla 11 vom März 2012) mit Regine Beyer noch einmal bei Gaby Holthausen und Robert Haverkamp in Lilienthal/Worphausen.

Nach wie vor kommen die Demeter-Zutaten von der Bauck-Mühle und von Gut Rosenkrantz. Dinkel und ein Teil des Roggens direkt vom Erzeuger in Mecklenburg-Vorpommern werden frisch auf der eigenen Osttiroler Steinmühle vermahlen.

„Da wir nachts backen, liefern wir morgens die Brote warm an“, berichtet Gaby. „Dies ist eine Qualität, die unsere Kunden nicht mehr ganz so oft erleben können“. Die Backstubenräume haben sich wenig verändert, auch der Backofen ist noch derselbe. „Wir wachsen nur langsam, denn es soll alles gut bewältigt werden“, hören wir. Es gibt einen Lieferwagen mehr für die inzwischen 46 (früher 40) belieferten Naturkostläden.

Die Backstube liegt auf dem Gelände des Niels-Stensen-Hauses. Seit drei Jahren wird die morgendliche Arbeit nicht mehr von betreuten Menschen unterstützt, sondern nachmittags von der Bunten Werkstatt. Ihre Arbeitsschwerpunkte sind das therapeutisch-künstlerische Arbeiten und an drei Nachmittagen Helfertätigkeiten in der Backstube. „Dann arbeiten alle mit guter Laune um einen großen Tisch herum“, erzählt Gaby.

Zur Zeit arbeiten in der Backstube sechs ausgebildete Bäckerfachkräfte, vier Männer und zwei Frauen, sowie ein Azubi.

Hat sich etwas geändert bei eurem Angebot? „Es wird viel mehr Kuchen verlangt. Die Nachfrage nach bestimmten Sorten ist deutlich gestiegen. Wir machen jetzt glutenfreien Nußmöhren- und Beerenquarkkuchen sowie veganen Mohn-Birnen-Streusel und Kirsch-Brownie, das ist der Renner“.

Ihr hattet letztes Jahr 30jähriges Jubiläum – wurde gefeiert? „Nein, nicht so recht, gerade letztes Jahr fehlten uns 1,5 Arbeitskräfte, das war erhebliche Mehrarbeit für alle. Als Folge haben wir den Samstag als Arbeitstag gestrichen. Aber jetzt hat sich alles so weit normalisiert. Mit der Einstellung einer frischgebackenen Gesellin im Sommer 2019 ist unser Team wieder komplett und wir erleben ein kollegiales und ausgeglichenes Miteinander.“.

Fotos Backstube Mühlenberg

Man kann direkt bei der Backstube einkaufen:
Montag bis Freitag von 7.30 – 12.30 Uhr.
Tel. 04208-915595

Foto Karen Knöppler

Der Bauernladen - ein genossenschaftliches Unikum!?

...und wir könnten mehr miteinander TUN!

Ein Gespräch mit Veronika Bennholdt-Thomsen

Am 23.9.2020 trafen sich Silke Nachtigahl, Margot Jordan, Guntram Schwotzer, Hanna Lässig, Sylvette Heimsath und ich aus der Ladengruppe und dem Vorstand mit Veronika Bennholdt-Thomsen.

Veronika ist Sozialanthropologin, Professorin emerita der Universität in Bielefeld und Dozentin der Universität für Bodenkultur in Wien mit dem Schwerpunkt Subsistenz, bäuerliche, regionale und feministische Ökonomie in Lateinamerika und Europa.

Sylvette und ich vermittelten ihr vorher im Laden einen Eindruck von unseren Räumlichkeiten, dem Sortiment und unseren Schwerpunkten.

Neben den besonders von unseren ErzeugerInnen sehr günstig angebotenen biologischen Lebensmitteln ist ein wichtiges Pfund, mit dem wir wuchern können, der persönliche Bezug zu ihnen. Zu dem Land, auf dem unsere Nahrungsmittel wachsen, das bei uns dadurch entstehende Wissen und die Verbundenheit zu vielen Produkten in unserem Sortiment. Dies ist ein Erfahrungsraum, der tatsächlich komplett unmöglich ist in einem normalen Supermarkt. Veronika brachte dazu den Begriff der Ernährungssouveränität auf den Tisch. Damit ist der Zugang gemeint zu Land, zu bäuerlichem Wissen und zu der Erfahrung, dass man teilhat an der Verfügbarmachung der eigenen Nahrung. Dass man sich als Städter alltäglich nicht als beliefert und abhängig erfährt, wenn auch in begrenztem Maße. Auch die unterschiedlichen Schwerpunkte der Menschen, die sich im Laden einbringen, und ihre Kenntnisse bedeuten für sie selbst und uns alle einen unglaublichen Gewinn!

Zusätzlich erhält uns die viele ehrenamtliche Mitarbeit und dass niemand seinen Lebensunterhalt durch den Laden verdient (auch nicht kann), einigermaßen unabhängig von dem Zwang, gewinnorientiert wirtschaften zu müssen. Trotzdem spielen die finanziellen Rahmenbedingungen sehr wohl eine Rolle. Der Bauernladen steht immer in Konfrontation mit den herrschenden wirtschaftlichen Methoden. Wir müssen uns immer wieder neu fragen, ob und wie stark wir bei uns innere Gerechtigkeit herstellen können.

Einige Zeit sprachen wir über die Beziehungen zu unseren ErzeugerInnen. Wir alle bedauern, dass unsere Organisationsformen nicht mehr zusammenpassen. Wir sind für unsere ErzeugerInnen keine relevanten Abnehmer mehr, für die es sich lohnt, ins schmalstrassige Zentrum Bremens zur Lieferung zu fahren. Dadurch erleben unsere regionalen ErzeugerInnen (bis auf wenige Ausnahmen) unseren Laden gar nicht mehr persönlich. Bei Betriebsübernahmen gelingt es kaum, sie dazu zu bewegen, bei uns Mitglied zu werden. Womit natürlich das genossenschaftliche Vertrauens- und Gemeinschaffensverhältnis leider ausgehöhlt wird.

Daran entspann sich die Frage, wer eigentlich ‚wir‘ ist. ‚Wir‘ entsteht aus dem miteinander Tun. Wäre ein Wiederaufleben von Arbeitseinsätzen bei unseren ErzeugerInnen, wie es sie früher regelmäßig gab, nachdenkenswert? Immer mal wieder äußern Einkaufende ihr Interesse an Hofbesuchen und Arbeitseinsätzen. Auch die von Sylvette schon länger gewünschten ‚Aktionsabende‘ mit Themen, die unsere ErzeugerInnen betreffen, wie es ihnen geht, was sie für Unterstützung bräuchten, passt gut dazu.

Zum Ende unseres Gespräches betonte Veronika, dass wir in dieser Organisationsform und Grösse und mit unserer 30jährigen Erfahrung deutlich ein Unikum darstellen, dessen wir uns bewußt sein sollten. Auch Andere könnten von unseren Erfahrungen profitieren!

Karen Knöppler

Tipp von Karen Knöppler

Zeitschrift OYA

Der Kontakt zu Veronika Bennholdt-Thomsen kam dadurch zustande, dass ich seit einigen Jahren die Zeitschrift OYA lese.

Sie berichtet schwerpunktmäßig über die vielen kleinen oder auch größeren, gemeinschaftlichen Projekte (in Deutschland), die sich mit Gemeinschaffen, nachhaltiger Bodenbewirtschaftung, Gemeinschaftsbildung und freier Bildung/freien Schulen befassen. Mittlerweile wird diese Zeitung genossenschaftlich betrieben und versteht sich selbst als commons – als entstehend durch Alle, die mittun. Sehr spannend, das lesend mitzuerleben.

Drei Hefte zur Ansicht liegen ab nächste Woche neben der Waage im Bla Ständer.

oya

Fotos Monika Baalmann

Selbst gärtnern und ernten

Bio auf Kleinst-Gemüseacker in Bremen-Walle

Der „fleetgarten“ ist das Selbsterntegarten-Projekt des Vereins SozialÖkologie im Kleingartengebiet in Walle an der Fleetstraße Ecke Margaretenweg.

Hier kann man/frau für eine Saison eine kleine Parzelle eines Gemüseackers pachten, eigenes Gemüse anbauen und ernten. Dabei steht regelmäßig eine fachkundige Gärtnerin zur Seite. Das nötige Werkzeug, Hilfsmittel, Saatgut sind vor Ort vorhanden. Die Gartenflächen bieten neben dem Acker auch Aufenthaltsbereiche, Obstbäume und gemeinschaftlich genutzte Beete. Eine Austauschplattform für die Pächter*innen ist in Planung. Ein Newsletter soll über anstehende Aufgaben und allerlei Wissenswertes für erfolgreiches Gärtnern informieren.

Das Augenmerk liegt auf dem Anbau in Bioqualität und einem verantwortungsvollen Umgang mit Böden und Lebensmitteln. Die Selbstversorgung mit frischem, saisonalem Gemüse soll ermöglicht und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln gestärkt werden.

Das Gelände befindet sich derzeit noch im Aufbau. Eine Anmeldung für die Gartensaison 2021 wird ab Herbst möglich sein. Weitere Informationen zum Fortschritt der Arbeiten auf der Facebookseite der fleetgartens garten@verein-sozialoekologie.de.

Fenna Zok ist beim VSÖ für das Projekt fleetgarten zuständig. Wir fragten sie:

Hallo, Fenna, was ist bisher gelaufen?
Es geht jetzt ja endlich los, nach Kampfmittelräumung, schlechten Bodenwerten und vielem mehr gibt‘s jetzt eine Lösung mit großem Hochbeet (fast 500 m ²), das dann in ca. 20 - 30 kleine Miet-Parzellen aufgeteilt wird, um biologisches Gemüsegärtnern zu lernen.
Am 25. September hatten wir den ersten richtig schönen Einsatz und haben bei tollem Wetter mit netten tatkräftigen Menschen Kompost auf das Hochbeet aufgebracht.

Ihr organisiert auch Workshops dazu?
„Ja, der erste war am 10. Oktober zum Thema „Fruchtbarer Boden – Bodenaufbau, Pflege und Düngung“. Die Theorie fand im Landheim des Kleingartenvereins Walle statt, die Praxis auf dem Gelände des Selbsterntegartens. Der nächste ist am 7. November über „Die Kunst der Kompostierung“. Hierfür dürfen wir die Räumlichkeiten der KlimaWerkStadt in der Neustadt nutzen.*

Wie war die Beteiligung und Resonanz beim ersten Workshop?
Wir haben uns sehr über die recht spontanen zehn Anmeldungen gefreut und ebenso über viele spannende Fragen. Mehr TeilnehmerInnen können wir derzeit leider aufgrund der Abstandsregelungen nicht einladen. Aber es werden ja nicht die letzten Workshops bleiben und ab Frühjahr können wir sie auch in den Garten verlegen.

Wie ist euer Kontakt zu den KleingärtnerInnen drumherum?
Der Kleingartenverein Walle e.V. ist uns eine große Hilfe bei vielen Fragen und Problemen und immer sehr erfreut, wenn sich etwas in dem Gebiet tut. Auch die Nachbarn schauen oft interessiert vorbei und scheinen gespannt zu sein, was mit den vielen leerstehenden Parzellen geschieht.

Was steht in den nächsten Wochen an? Oder geht’s erst im Frühjahr praktisch los?
Im Garten wird in den kommenden Wochen weiter an der Infrastruktur gearbeitet: Es wird ein Gerätecontainer geliefert, ein rehsicherer Zaun muss her, eine kleine Brücke muss gebaut werden usw.. Das Beet wird für den Winter vorbereitet und Gründüngung aufgebracht, sodass wir im Frühjahr beste Bedingungen für das Gemüse haben.

RR

* ***Anmeldung zum Workshop:***
garten@verein-sozialoekologie.de
0421 – 3499077 oder
https://www.facebook.com/fleetgarten/
Spendenempfehlung: 7 - 12 €

Vorgestellt
Larissa

Larissa, als ich dich letztes Jahr fragte wegen eines Bla-Interviews, stecktest du gerade im Abi-Stress. Jetzt studierst du schon, oder?
Ja, Wirtschaftsingenieurwesen in Aachen.

Ist ja spannend – studieren das immer noch mehr Männer als Frauen?
Ja, schon, ungefähr 30 Prozent Frauen, glaub ich.

Wie kamst du dazu?
Ich bin so an der Schnittstelle zwischen meinem Vater, Maschinenbau, und meiner Mutter, Bankkauffrau.
Ich hab in der Schule schon gerne Mathe und Physik gemacht, das waren auch meine Abi-Fächer neben Englisch und Religion. Ich hatte überlegt, was mit erneuerbaren Energien zu machen, ich will jetzt aber doch erst eine allgemeinere Grundlage haben. Das Studium hat zu 70 Prozent Maschinenbauinhalte und zu 30 Prozent BWL-Anteile wie Buchführung und Qualitätsmanagement.

Warum gerade Aachen?
Die RWTH Aachen* hat einen besonders guten Ruf für diese Fächer.

Was hast du zwischen Abi und Studium gemacht?
Ich war erst mal in Urlaub in Irland. Und dann für acht Wochen im Vorpraktikum bei Schütze in Weye. Die stellen Sprühtechnik-Apparate her. Ich hab alle Abteilungen kennengelernt, also Montage, Produktion und Qualitätssicherung. Das war sehr interessant.

Bist du hier aufgewachsen?
Ja, meine Eltern und ich wohnen in der Kreuzstraße mit einem winzig kleinen Garten nach hinten raus. Durch ein Loch in der Wand konnte ich in den Nachbarsgarten zu meiner Freundin, das hat Spaß gemacht. Ich war bis zum Abi auf der Johannisschule Domsheide und in der neunten Klasse für neun Monate in Irland.

So lange! Du bist dann dort zur Schule gegangen?
Ja, aber meine irische Gastschwester besuchte eine irisch-sprachige Schule, ich ging auf eine englisch-sprachige. Die haben z. T. andere Fächer dort, dadurch hab ich mein Abi ein Jahr später gemacht.

Seid ihr schon lange Mitglied bei uns?
Erst seit ca. sechs Jahren. Wir haben immer öfter Bio eingekauft. Erst dachten wir, das lohnt sich nicht, der Laden ist so klein, aber dann haben wir bei einem Probeeinkauf gemerkt, dass man alles Wichtige bekommt.

Wie wohnst du in Aachen?
Ich hatte Glück, am letzten Praktikumstag war ich zur WG-Besichtigung dort und es hat geklappt. Jetzt hoffe ich auf einen Platz im Studentenwohnheim. Im September waren die letzten Klausuren. Meine Sachen hab ich so lange bei einer Tante in Bonn untergestellt.

Wie ist das so in Aachen?
Es gefällt mir, man merkt, dass von den 250 000 Einwohnern 60 000 StudentInnen sind, es gibt nette Cafés und Kneipen, alles sehr lebendig. Nur schade, dass Aachen keinen Fluss hat, ich bin so gerne am Wasser.

Hast du einen Freund?
Ja, er studiert das gleiche, wir haben uns da kennengelernt. Er kommt aus Münster.

Fährst du dort auch so viel Fahrrad wie hier zuhause?
Nein, das ist eher schwierig, es ist überall bergig (Larissa lacht) aber dort lachen sie dich aus, wenn du ‚bergig‘ sagst. Mit dem Rad zur Uni kann ich schön runterfahren, aber zurück schiebe ich manchmal. Ich bin viel zu Fuß unterwegs, die Stadt ist überschaubar, so kompakt, alles gut erreichbar.

Wie lange dauert das Studium?
Das Bachelorstudium dauert sieben Semester, das Masterstudium drei, insgesamt also zehn Semester, dazu gehören 20 Wochen Praktikum, meine acht Wochen Vorpraktikum werden anerkannt.

Willst du mal ein Auslandssemster machen?
Ja, vielleicht im 5./6. Semester, da muss man sich ein Jahr vorher bewerben. Das würde ich gerne außerhalb von Europa machen, vielleicht Südamerika. Ich hab nämlich nach Irland nicht französich weitergemacht, sondern Spanisch.

Wie sieht‘s mit Sport oder Musik bei dir aus?
Ich hab vieles ausprobiert, mach jetzt aber nichts spezielles. Ich hatte mal Ballettunterricht, war beim Kickboxen und teakwondo, gut zum Auspowern und fürs Selbstbewußtsein, dass frau sich wehren kann. Mit sieben Jahren hab ich Geige spielen angefangen. In Irland bekam ich eine geliehen und konnte damit in einem kleinen Schulorchster mitspielen. Dadurch hab ich die anderen viel besser kennengelernt.

Hast du noch Urlaubspläne für dieses Jahr?
Ja, mein Freund und ich fahren für eine Woche nach Carolinensiel. Vielleicht können wir einen Tagesausflug nach Langeoog machen, da war ich früher oft mit dem Chor der Bremer Kinder- und Jugendkantorei. Jetzt singe ich in Aachen im Unichor. Seit April mussten wir digital proben, das hat keinen Spaß gemacht. Demnächst sollen die Proben wieder geteilt mit mehr Abstand stattfinden, hoffentlich wird das was.
Und dann treffe ich mich in Bremen immer mit meinen Freundinnen von früher, aus der Nachbarschaft, der Schule oder dem Chor. Wir waren auch mal bei friday for future.

Wie machst du es mit dem Essen?
Manchmal geh ich in die Mensa, aber eigentlich esse ich mittags viel lieber Kuchen. Und ich koche gerne. Hm, Pfannkuchen, Quarkpfannkuchen oder Kaiserschmarrn, wie ihn meine Großtante macht! In Aachen kommt mittags immer eine Frau mit ihrem fahrenden Marktstand durch unsere Straße, die alles

selber anbaut, da kaufe ich oft ein. „Bloß nicht am Essen sparen“, damit bin ich groß geworden.
Früher hab ich mich oft mit Freundinnen zum Kochen getroffen, wir haben Rezepte aus jedem Land ausprobiert, russisch, italienisch, südamerikanisch, asiatisch. Wir haben immer besondere Geburtstagstorten füreinander gebacken, das war toll.
Vielleicht backst du irgendwann mal eine Torte für unser BauernladenCafé Freitag nachmittags?
(Larissa nickt vorsichtig....)
Mal sehen, wenn ich gerade in Bremen bin und wie ich Zeit habe.
Wir sind gespannt!

Die Fragen stellte Renate Richter

*Wikipedia:
Die Rheinisch-Westfälische Technische Hochschule Aachen ist mit mehr als 45.000 Studierenden die größte Universität für technische Studiengänge in Deutschland.

Ergebnis der Generalversammlung 2020

An die Mitglieder der Erzeuger Verbraucher Genossenschaft Bremen

Aufgrund der Corona Pandemie war es uns nicht möglich, eine normale Generalversammlung durchzuführen.
Durch das „Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Zivil-, Insolvenz- und Strafverfahrensrecht“ vom 27. 3. 2020 gab der Gesetzgeber den Genossenschaften die Möglichkeit, von den satzungsgemäßen Vorschriften abzuweichen.
So konnten wir die fälligen Beschlüsse zum Haushaltsjahr 2019 über ein Umlaufverfahren durch die Mitglieder abstimmen lassen. Die Abgabe der Abstimmungszettel war auf den 29.6.2020 festgelegt.
Die Auszählung fand am 30.06.2020 statt unter der Anwesendheit von Ulla Ludewig, Sylvette Heimsath und Karen Knöppler mit folgendem Ergebnis:
43 Mitglieder haben sich den Abstimmungen beteiligt. Das übersteigt leicht die Teilnahme einer normalen Generalversammlung im Lagerhaus.
43 Mitglieder stimmen dem Vorschlag des Vorstandes zur Verwendung des Jahresüberschusses zu.
36 Mitglieder stimmen der Entlastung des Vorstandes zu, 5 enthalten sich.
39 Mitglieder stimmen der Entlastung des Aufsichtsrates zu, 2 enthalten sich.
2 Mitglieder haben den 2. Abstimmungszettel (Entlastung von Vorstand und Aufsichtsrat) nicht mit abgegeben.
43 Mitglieder stimmen der Neufestlegung des Erzeugerbeitrages von 1 % zu.
Wir danken allen Mitgliedern für Ihre Teilnahme an den Abstimmungen.
Auch wenn es sich um sehr formale Vorgänge handelt, tragen sie dazu bei, dass wir legale Strukturen unterhalten können, innerhalb derer wir gemeinsam Freiheiten erhalten und teilen können mit der Hoffnung, dass wir in ein Jahr voll vertrauensvoller Begegnungen gehen.

Mit freundlichen Grüßen
Karen Knöppler und Sylvette Heimsath
Vorstand der EVG

Foto Henning Höpken

Keramikmarkt diesmal im September

In diesem Jahr fand der Bremer Keramikmarkt wegen Corona erst Anfang September statt. Aber die KunsthandwerkerInnen freuten sich, dass es endlich wieder möglich war.

In den Wallanlagen waren die bunten Verkaufsstände von einem Zaun umgeben, mit separaten Bereichen für Eingang und Ausgang, um die Hygienevorschriften für maximal 400 BesucherInnen zu erfüllen. Unter diesen besonderen Bedingungen hielt sich der Verkaufserlös in Grenzen, auch wenn der Markt bei spätsommerlichem Wetter sehr gut besucht war.

Unser Kaffeestand musste außerhalb bleiben, aber am angestammten Platz unter den Bäumen, wo es Wasser- und Stromversorgung gibt. Leider konnten wir nicht wie sonst Kuchen verkaufen, aber es gab Tee und Kaltgetränke in Einwegbechern aus recycelbarer Pappe. Trotzdem bedeutete das vollen Einsatz für die bewährte Kaffeestand-Truppe um Jan, der diesen Stand schon seit Jahren organisiert. Vielen Dank an Jan, Magarethe, Marina, Hanna, Klaus, Ramona, Petra, Margot und Peter!!

Margot Müller

Foto Sonja Lünzmann

10 Jahre Bauernladen–Cafétreff

Am 26. Juni 2020 gab es wieder mal was Besonderes zum Café-Jubiläum. Wie jedes Jahr als Café-Geburtstagskuchen den Frankfurter Kranz von Klaus, dazu verschiedene andere Kuchen von Annerose, Sonja Heinrich, Renate und Sonja Lünzmann sowie Teller mit herzhaften Kleinigkeiten und köstliche Gemüse -Tartletts mit Blüten verziert aus dem tollen Wildkräutersalat vom Grünen Zebra.

Bei gutem Wetter konnten alle mit genügend Corona-Abstand draußen miteinander genießen. Renate und Klaus freuten sich über eine gute Flasche Wein, die Jürgen ihnen mitbrachte, eine leuchtende Sonnenblume von Margot Müller und den „Goldenen Kochlöffel“.

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
43 Oktober 2020

Renates Käsekuchen

- nach dem Originalrezept meiner Mutter

125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
1 kg Lütjen-Schichtkäse oder anderen Quark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Grieß
1 Backpulver
1 Prise Salz
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g Rosinen

Backofen auf 175 Grad vorheizen
Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren.
Eier einzeln unterrühren
Puddingpulver, Backpulver, Salz und Grieß mischen
nach und nach mit dem Quark und den Rosinen dazugeben und gut verrühren

Springform mit Butter einpinseln und Griess einstreuen oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen
50 bis 60 Minuten backen

Der Kuchen geht wunderbar auf, fällt aber beim Abkühlen ein wenig zusammen.

Schade - Grünes Zebra beliefert uns nicht mehr

Ab Oktober beliefert uns das Projekt ‚Das Grüne Zebra' leider nicht mehr. Ihr Gründungsvorhaben einer SoLaWi (Solidarischen Landwirtschaft) hat sich bedeutend schneller voran bewegt als sie das selbst eingeschätzt hatten.

Unsere Ladenorganisation über Bestellung nach Bedarf läßt sich mit ihrer übrigen Organisation nicht mehr so gut vereinbaren. Die Produkte werden nur noch unter den Mitgliedern verteilt und keine Läden mehr angefahren.

Wir bedauern das sehr, da wir die besonders gute Qualität von Salat, Tomaten und Gemüse in diesem Sommer sehr zu schätzen gelernt haben.

Vielleicht findet sich ja noch irgendeine Form der weiteren Zusammenarbeit, möglicherweise können wir von Überschüssen profitieren. Silke hält weiter den Kontakt.

Jedenfalls wünschen wir erstmal weiter einen guten Start!

www.das-gruene-zebra.de

Karen Knöppler

Foto Julia Jalaeefar

Wieder ganz dicht

Die Kühlschränke im Laden schlossen nicht mehr richtig. Petra und Micha erneuern die Dichtungen – DANKE!