

bla

Der BauernLadenAnzeiger

44 Februar 2021

**Gemeinsame Zeit für Kuh
und Kalb**

Wie geht's Brünjes?

**Agrarpolitisches
Bündnis bleibt dran**

**Joghurt von Lütjen
naturbelassen**

**Margarethes Wandbild
seit zehn Jahren
unbeschädigt**

Vorgestellt: Petra Hanisch

Abschied von Danièle

Bisquitrolle mit Apfelsahne

Farmersalat





Fotos Kaemena

Gemeinsame Zeit für Kuh und Kalb

In den letzten Jahrzehnten ist der Anblick von Milchkühen, die gemeinsam mit ihren Kälbern im Stall und auf der Weide gehalten werden, immer seltener geworden. In der Regel werden die Kälber auf den meisten

landwirtschaftlichen Betrieben kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Oftmals werden hierfür wirtschaftliche Gründe genannt, wie zum Beispiel „Personalaufwand“ und „Verlust an vermarktungsfähiger Milch“.

Wir auf dem BioHof Kaemena im Bremer Blockland haben uns in den letzten Jahren mit der Frage beschäftigt, wie man die Aufzucht der Kälber verbessern kann, sodass die Tiere gesund aufwachsen können.

Eine Alternative zur Versorgung der Kälber durch den Menschen ist das Prinzip der Muttergebundenen Kälberaufzucht. Die Umsetzung dieser Aufzuchtform ist individuell unterschiedlich. Auf unserem Betrieb bleiben die Muttertiere mit ihren Kälbern mindestens die ersten 48 Stunden nach der Geburt gemeinsam im Abkalbestall. Diese Phase ist für die positive Entwicklung des Immunsystems, das gemeinsame Kennenlernen und die Prägung ausschlaggebend.

Zum Einen sind die Inhaltsstoffe der Kolostralmilch (Erstmilch) für die Gesundheit des Kalbes besonders wichtig und zum Anderen spielt das mütterliche Verhalten (Ablecken etc.) in Form von liebevoller Zuwendung eine große Rolle für die Bindung zwischen Kuh und Kalb.

Die Erfahrung zeigt, dass obwohl die Kühe in den ersten zwei Tagen nicht gemolken werden, in der Regel keine Euterprobleme entstehen. Ganz im Gegenteil: die stressfreie Nachgeburtphase erweist sich eher als förderlich für die

Eutergesundheit der Tiere.

Natürlich kann auch hier nicht pauschal gehandelt werden, da jede Kuh vom Typ her unterschiedlich ist - so kann diese erste Phase auch kürzer oder länger ausfallen. Hierzu ist eine aufmerksame Tierbeobachtung wichtig.

In den darauffolgenden zwei Lebenswochen werden die Muttertiere zweimal täglich zu den Kälbern zum Tränken gelassen. Die dazwischen liegende Ruhephase ist nach unserer Beobachtung sowohl für die Kuh als auch für das Kalb von großer Bedeutung für ihr natürliches und artgemäßes Verhalten. Die Kälber lernen, mit der sozialen Struktur der Herde umzugehen. Die Erfahrungen, die sie in der Gruppe sammeln, sorgen im späteren Verlauf ihres Lebens dafür, dass sie sich leichter in die Herde integrieren. So lernen die Kälber das Alltagsgeschehen im Stall kennen und werden dann auch mit in die Herde gelassen. Nun, da sie dauerhaft mit ihren Müttern zusammen sind, zeigt sich der gute Start ins Leben. Die Kälber bestimmen eigenständig, wann und wo sie ihre Mahlzeiten einnehmen.

Interessant ist das unterschiedliche Verhalten der Kälber in der Herde. Im Winter, wenn die Herde im Stall bleibt, wird deutlich, dass die Bindung von der Kuh zum Kalb wesentlich größer ist, als umgekehrt - die Kuh folgt dem Kalb. Sobald jedoch der Raufutterbedarf (feste Nahrung) der Kälber steigt, findet auch hier eine Trennung statt. Im Alter von drei

bis fünf Wochen ziehen die Kälber in Kleingruppen in den Kälberstall um. Die Phase des Trennungsschmerzes ist unserer Erfahrung nach immer gegeben, egal ob die Trennung nach einer Woche oder vier Monaten stattfindet.

Im Sommer ist die Situation eine andere. Nach den ersten zwei Wochen im Abkalbestall folgen die Kälber den Kühen auf die Weide.

Hier ist zu beobachten, dass die Kälber gerne eine Art „Kindergartengruppe“ bilden mit je ein oder zwei Kühen, die diese Gruppe betreuen. Diese Dynamik der Kleingruppen sorgt für positiven Stress in Form von Lebendigkeit in der Herde.

Neben einigen positiven Aspekten dieser Art der Kälberaufzucht gibt es einen Nachteil: sie ist kostenintensiver! Die Kälber können mehr als doppelt so viel Milch aufnehmen, die dann natürlich nicht mehr vermarktet werden kann. Hinzu kommt der personelle Aufwand für die Betreuung der Kälber in der Herde und der Herde insgesamt, der deutlich größer



Ronja S. Fotografie

ist. Letzterer ist der eigentliche Knackpunkt... qualifizierte Arbeitskräfte haben, sie halten und ordentlich entlohnen zu können ist eine große Herausforderung, der wir uns stellen wollen und müssen.

Um unsere Vorstellungen von möglichst artgerechter Tierhaltung umsetzen zu können, braucht es einen höheren

Preis je Liter Milch, weshalb wir uns für den Weg der Direktvermarktung entschieden haben. Im Mai 2021 wird unsere Milchverarbeitung erweitert und auch unser Produktportfolio bekommt Zuwachs. Lasst euch überraschen, was es vom BioHof Kaemena bald neues gibt.

Harje Kaemena

Nur noch 5 Jahre dann feiert die Steinofen-Backstube Hollen GmbH

40 jähriges Bestehen!

Das heißt dieses Jahr begehen wir mal in aller Stille unser 35-jähriges!



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



Mal nachgefragt....

Wie geht's Brünjes?

Es ist schon einige Jahre her, dass wir Ingrid und Roland Brünjes und ihre wolligen Schafe bei Bremervörde am Ostedeich besucht haben. Da wir kürzlich geschmorten Lammhals so gut fanden, bedankte ich mich für das gute Fleisch und fragte gleich nach, wie es ihnen geht. Hier Ingrids Antwort:



„Liebe Renate, das freut uns sehr, dass das Fleisch so gut ankam!

Ja, bei uns läuft alles - toi, toi, toi sind alle gesund und wir sind stolze Großeltern vom 8 Monate alten Matti - das beste, was im letzten Jahr passiert ist!

Die Schafe lammen fröhlich vor sich hin und ich habe den ersten Käse gemacht!

Mal sehen, was dieses Jahr bringt - man kann ja nicht weit planen! Jedenfalls hat uns Corona regionale Zuwächse gebracht!“

Telefonisch erfuhr ich Näheres. Fleisch, Käse und Joghurt wurden mehr verkauft als sonst. Der Direktverkauf an KundInnen aus der Umgebung nahm zu, der Verkauf übers Melkhus und ebenso der Umsatz über die belieferten Abo-Kisten. Eine neue kam noch hinzu, weil auch das mehr nachgefragt wird.

Brünjes sind Mitglied bei „Landvergnügen“ - Wohnmobile können bei Ihnen übernachten. „Wir wurden überrannt, das war bombastisch!“, berichtet Ingrid. „Vor allem aus dem norddeutschen Raum kamen viele, wegen Corona, und die haben sich dann auch mit unseren Produkten versorgt.“



Fotos Brünjes

Als wir einmal zu viel Fleisch hatten, hat eine Bremer Freundin einen Aufruf an alle Bekannten gestartet und die Abholung organisiert. Wir sind sogar drei Mal hingefahren und konnten dadurch direkt verkaufen. Das war solch eine Solidarität!“

s. auch Bla 20, Juli 2014

Milchschaafhof Brünjes
Ostendorfer Straße 51
27432 Bremervörde
Telefon & Fax: 04769-461/ -820850
milchschaaf@t-online.de
www.milchschaafhof-bruenjes.de

RR

Agrarpolitisches Bündnis Bremen bleibt dran

Im Bla 35 von März 2018 berichteten wir vom Senatsbeschluss zum „Aktionsplan 2025 - Gesunde Ernährung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“.

Damit es weiter voran geht, gibt es jetzt eine ABB-Stellungnahme vom 13.1.21 zur Sitzung der Bremer Enquete-Kommission „Klimaschutzstrategie für das Land Bremen“ zum Thema „Konsum und Ernährung“.

Darin heißt es: Um Lösungswege für die Herausforderungen der dramatischen Klimaveränderungen auf regionaler Ebene zu erarbeiten, sollte Bremen eine zukunftsfähige/enkeltaugliche Ernährungsstrategie für die Stadt entwickeln. Eine solche Strategie sollte eine gesundheitsfördernde, pflanzenbasierte und klimafreundliche Kost für alle fördern, unabhängig vom Geldbeutel der BürgerInnen.

Das Agrarpolitische Bündnis Bremen schlägt vor, dass Bremerinnen und Bremer aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung in einem partizipativen Prozess Empfehlungen an den Bremer Senat für eine zukunftsfähige, regional gedachte Bremer Ernährungsstrategie erarbeitet.

Dazu hat das Agrarpolitische Bündnis Bremen Forderungen zu Konsum und Ernährung aufgelistet, von denen wir hier einige vorstellen:

Entwicklung eines „Aktionsplans 2030 zur Förderung einer enkeltauglichen Landwirtschaft. Ziel: 75% Ökolandbau bis 2030 auf den landwirtschaftlich genutzten Flächen in Bremen.

- Keine Versiegelung weiterer landwirtschaftlich genutzter Flächen in Bremen für neue Wohn- und Gewerbegebiete

- Jedes Bremer Schulkind sollte einmal einen Bauernhof besuchen

- Unterstützung beim Aufbau eines regionalen Schlachthofs im Bremer Umland mit integrierter Fleischverarbeitung aus tierwohlgerechter ökologischer Erzeugung

- Einsatz von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln und biofairen Getränken bei Sitzungen der Bürgerschaft, bei öffentlichen Tagungen und Veranstaltungen

Die ausführliche Stellungnahme mit vielen weiteren Forderungen findet man unter

buendnis-bremen.de/klima
www.verein-sozialoekologie.de/netzwerk/agrarpolitisches-buendnis-bremen-abb/

Joghurt von Lütjen naturbelassen

Nachtrag zu unserem Artikel im Bla 43

Anders als cremige Joghurtsorten, oft mit „cremig gerührt“ bezeichnet, ist der Demeter-Joghurt von Lütjen naturbelassen. Das verdeutlichen die Demeter Vorgaben für Joghurt:

„Jeder Verarbeitungsschritt mindert die natürliche Qualität. Deshalb erlaubt Demeter nur Pasteurisierung und schließt die Homogenisierung von Milch aus. Hierbei werden die Fettkügelchen unter hohem Druck zerkleinert, damit die Milch nicht aufrahmt. Diese Verfahren verändern die Strukturen der Milch und können Allergien provozieren.“

Als Qualitätsbeweis hat Demeter-Milch deshalb einen Rahmpfropf, denn naturbelassene, nicht homogenisierte Milch rahmt auf“.

Oft wird Magermilchpulver zugesetzt, um den Joghurt fester und cremiger zu machen. Dadurch erhöht sich der Laktosegehalt, was zu Problemen bei laktoseempfindlichen Menschen führen kann (gefunden unter oekotest.de).

Lütjens Joghurt hat für mich einen besonders frischen Geschmack, am liebsten verrührt mit leckerer Marmelade oder frischen Früchten. Im Winter kann man sehr gut zum Süßen kleingeschnittene getrocknete Feigen, Pflaumen oder Aprikosen ein Weilchen drin einweichen.



RR



Margarethes Wandbild seit zehn Jahren unbeschädigt

Vor zehn Jahren hat unsere Genossin und Bremer Künstlerin Margarethe Paskos das wunderschöne Wandbild nach einer Fassadenrenovierung aufgemalt. (s. Bla 5)

Unser Ladeneingang wird dadurch zu einem besonderen Blickfang. Oft bleiben Vorübergehende oder BremenbesucherInnen deswegen davor stehen.

„Heute empfinde ich große Dankbarkeit, dass es nach mehr als zehn Jahren immer noch so unbeschädigt existiert“, freut sich Margarethe und erinnert sich: „Es war eine langwierige Handarbeit damals - frei mit Pinsel und Farbe gemalt in drei Wochen - bei herbstlichem Wechselwetter mit Hitze, Regen und Wind“.

„Meine Technik kommt von der Bühnenmalerei“, erzählt Margarethe. Sie stammt aus Polen und praktizierte dort früher die Freihandtechnik für Bühnenbilder im Theater. Später studierte sie in Hamburg Design und kam dann nach Bremen. Als freischaffende Künstlerin hat sie nicht nur kreative Buchillustrationen und Modezeichnungen veröffentlicht, sondern auch phantasievolle Sonnen-Motive als energetische Zeichen gemalt und wachsende Pflanzenbilder auf einem Bioland-Hof präsentiert (s. Bla 14). Ein farbenfroher siebenteiliger Schöpfungszyklus von Margarethe Paskos

ist übrigens in der Inselkirche auf der Nordsee-Insel Juist als Dauerausstellung zu sehen.

pflanzte zusammen mit einigen GenossInnen vor die aufgemalten Rosen neue Rosenstöcke. Inzwischen sind diese genau so üppig gewachsen wie gemalt und blühen also im Sommer und im Winter.

Margot Müller

Sprayer respektieren diese Arbeit und lassen die Fassade in Ruhe, sie blieb von Übermalung oder sonstigen Schmierereien verschont.

„Das aufwendig gestaltete Wandbild hat ganz offensichtlich keinen kommerziellen Charakter und der Bauernladen ist eine gewachsene Institution im Viertel,“ meint Graffiti-Künstler Peter Stöcker, deshalb seien solche Flächen tabu für illegales Übersprayen.

Ihr Bild versteht Margarethe als Lob der Schöpfung und sie

Abschied von Danièle

Danièle Lorenz-Chuchana, geboren am 21. Januar 1953, war seit 2003 Mitglied unserer EVG. Am 28. Januar 2021 starb sie.

Nach ihrer Krankheit ging es ihr von Woche zu Woche besser - dann fiel sie plötzlich bei einer Routineuntersuchung ins Koma und wachte nicht mehr auf. Ein Schock für uns alle!

Ich kannte sie, seit unsere Kinder klein waren. Eine Nachbarin, die immer hilfsbereit war. Beim Tragen der Einkäufe, als ich Hexenschuss hatte, beim Anlegen des Gips nach einem Armbruch. Da musste ich gar nicht erst fragen. Später trafen wir uns im Kino bei französischen und spanischen Filmen oder mal bei Poetry on the Road auf dem Schulschiff Deutschland. Die Sorge für Mann und Söhne und ihre zahlreichen Freundinnen (früher auch ihre Tätigkeit beim Institut Français), Reisen zu ihrer Familie in Bordeaux, ihr Bruder in Bremen - so viele Menschen und soziale Kontakte - es war oft schwer, ein Treffen mit ihr hinzubekommen. Trotz allem Schweren in ihrem Leben eine fröhliche und anregende Begleitung, wenn es denn klappte. Ich werde sie vermissen.

Fee

Vorgestellt Petra Hanisch

Petra, ich hab im Protokoll der Ladengruppe gelesen, dass du demnächst auch 1. Ladendienste machen willst. Seit wann bist du bei uns Mitglied?

Seit 1 ½ Jahren. Über Moni Frenking bin ich zu euch gekommen. Ich hab dann auch gleich Ladendienste gemacht. Ich hatte Lust dazu und dabei lernt man den Laden und die GenossInnen am besten kennen. Dabei hab ich gemerkt, dass ich ganz viele kenne. Ich wohne schon lange im Viertel, aber auch aus verschiedenen Arbeitszusammenhängen. Z. B. traf ich eine Lehrerin und einen Lehrer von meinem Sohn wieder. **Du wohnst ja hier im Steintor. Wo hast du früher eingekauft?**

Als ich noch gearbeitet habe, war mir der Bauernladen zu weit weg. Aber jetzt bin ich Rentnerin. Ich hab mal eine Dokumentation über Gemüseanbau in Spanien und Italien gesehen und gemerkt, ich selber muss was ändern. Bio-Bauern haben einen anderen Blick auf unsere Welt, ErzeugerInnen müssen anständig bezahlt werden. Ich finde das mit unserer Genossenschaft richtig, dass wir keine privaten Gewinne machen, sondern viele gemeinsam aktiv sind.

Auf deiner Klingel steht: „Tradition&Moderne“ - was ist das?

Musikproduktion - meine Firma. Ich war lange selbständig und hab mit KünstlerInnen CDs aufgenommen, hergestellt und verkauft, Tourneen und Konzerte organisiert. Das war toll, ich bin in der ganzen Welt rumgekommen. Aber dann war die Zeit der CDs vorbei, viele Firmen sind kaputtgegangen.

Sag mal ein paar Beispiele, mit wem du was gemacht hast.

Z. B. seit 1988 das Festival „women in (e) motion“. Dabei konnten wir im Laufe der Jahre die unterschiedlichsten Künstlerinnen nach Bremen holen. Jetzt mussten wir das verschieben wegen Corona, es soll im September stattfinden, hoffentlich klappt das dann. Für die KünstlerInnen ist das alles so schlimm!! Bei den Streamingdiensten kriegen sie nur ganz wenig Geld. Taj Mahal hab ich 20 Jahre lang betreut.

Taj Mahal!!! Wirklich? Den finden wir ganz besonders toll. Dann hast du das

damals organisiert, als wir ihn in der Schauburg oder später in Oldenburg erlebt haben!

Wir haben 5 CDs zusammen gemacht. 2007 waren wir 3 Monate auf der Europatournee unterwegs, ich mit im Tourbus, ohne freien Tag - ich war ja für alles verantwortlich!

Wo bist du aufgewachsen?

In Berlin Moabit. Als ich 16 war, zogen wir nach Kassel - nach dem Abi bin ich da sofort ganz schnell wieder weg!! Hab Soziologie studiert, erst in Köln - hm, das leckere Kölsch! Ich kannte da viele Leute, auch beim WDR - ich hab alles mögliche gemacht, nur nicht studiert! Na ja, bin dann mit ner Freundin an die Uni Bielefeld und hab dort den Abschluss geschafft.

Nach dem Studium kamen 3 Jahre als wissenschaftliche Hilfskraft an der Uni und ich fing an, fürs Radio zu arbeiten, schon beim WDR in Köln und später bei Radio Bremen mit Wortbeiträgen und Musikzusammenstellungen, u.a. für die Jugendsendung Rizz. Dann hab ich mich selbständig gemacht.

Hast du Kinder?

Ich war alleinerziehende Mutter. Mein Sohn lebt jetzt in Wien. Meine Enkelkinder sind 15 und 12 Jahre alt, ich konnte sie wegen Corona nur letzten Juli besuchen, seitdem nicht mehr. In Indien war ich längere Zeit, von 2008 bis 2013 immer mal mehrere Monate, zuletzt ein ganzes Jahr. Meine Arbeit hier lief aber die ganze Zeit weiter.

Wie kamst du auf Indien?

Ich wollte weg, was Neues machen. Mein Traum war schon immer, eine ganz andere Kultur kennenzulernen. Dafür hatte ich



mir Projekte vorgenommen, z. B. einen Dokumentarfilm drehen. Hatte vorher viel investiert, mich gezielt qualifiziert, recherchiert, ein Exposé geschrieben. Auch wenn daraus schließlich nichts geworden ist - ich bin dauernd rumgereist, hab Musik aufgenommen, Interviews gemacht - das waren spannende Erlebnisse! In der Zeit hatte ich meine Wohnung hier vermietet, .

Wie sieht's mit Hobbys aus, was machst du sonst noch?

Ich muss immer was zwischen den Händen haben. Früher hab ich gemalt...

Ach ja, nebenan die Gemälde sind von dir, sie gefallen mir gut!

...mach gerne was Kreatives, Schmuck, Stricken, Nähen, Kochen, alles, wo was Schönes bei rauskommt! Und jetzt hör ich gerne pod casts, „Toast Hawaii“ zum Thema Essen oder „Geschichten aus der Geschichte“ - das hör ich beim Spazieren gehen. Ist auch wunderbar beim Putzen! Hab neulich plötzlich gemerkt, dass ich schon fertig war, so schnell verging die Zeit.

Wie immer die Bla-Frage: Was kaufst du besonders gerne im Bauernladen?

Meinen Lieblingskäse Mareikes Meisterstück!

Die Fragen stellte Renate Richter

Bisquitrolle mit Apfelsahne gefüllt - laktosefrei

Füllung

1 - 2 Äpfel
1 Päckchen Getreidesahne
ein Schuss Yogi Tea und etwas Lebkuchengewürz/Zimt

Teig

4 Eier
2 - 3 El warmes Wasser
125 g Zucker
1 P. Vanille-Zucker
125 g Mehl aus 1/3 Mais-, 1/3 Roggenvollkorn- und 1/3 Dinkelmehl 660
1/2 gestr. TL Backpulver.

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in einem Schuss Yogi Tea zu Mus kochen, würzen und abkühlen lassen.

Man schlägt Eigelb und Wasser schaumig, und gibt nach und nach Zucker und Vanille-Zucker dazu. Mit Geduld zu einer dicken Crème schlagen. Auf die Crème die Mehl-Backpulver-Mischung sieben und mit dem Eischnee unterheben. Bei starker Hitze etwa 15 Min. goldbraun backen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, einrollen, abkühlen lassen.

Sahne schlagen, abgekühltes Mus unterheben, abgekühlte Bisquitrolle füllen.

Bon Appétit wünschen Martha und Olivia



Martha und Olivia waren regelmäßige Stammgäste im Bauernladencafé, wie auf dem Foto aus Bla 29 zu sehen ist. Inzwischen backt Martha selber gerne zuhause. Sie hat uns das Rezept und Fotos geschickt. Man sieht, auch ihrer Schwester Olivia schmeckt die Bisquitrolle gut.



Fotos Martha und Olivia



Farmersalat

Rezept und Illustration von Klaus Gebhardt

Einkaufsliste

1 Knolle Sellerie
Joghurt
2 Möhren
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Glas Mayonnaise

Zubereitung

2 Möhren schälen und fein raspeln, eine 1 cm dicke Scheibe Sellerie fein raspeln, 1 - 2 Lauchzwiebeln fein schneiden, alles in eine kleine Schüssel geben.

1 Esslöffel Mayonnaise und 1 Esslöffel Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.

Frische Brötchen passen am besten dazu.