bla

Der BauernLadenAnzeiger

45 Juni 2021

Wo der Chicorée wächst

Besuch bei Stefan Schumacher

Distelstechen bei Ada Fischer

Zebus an der Aller

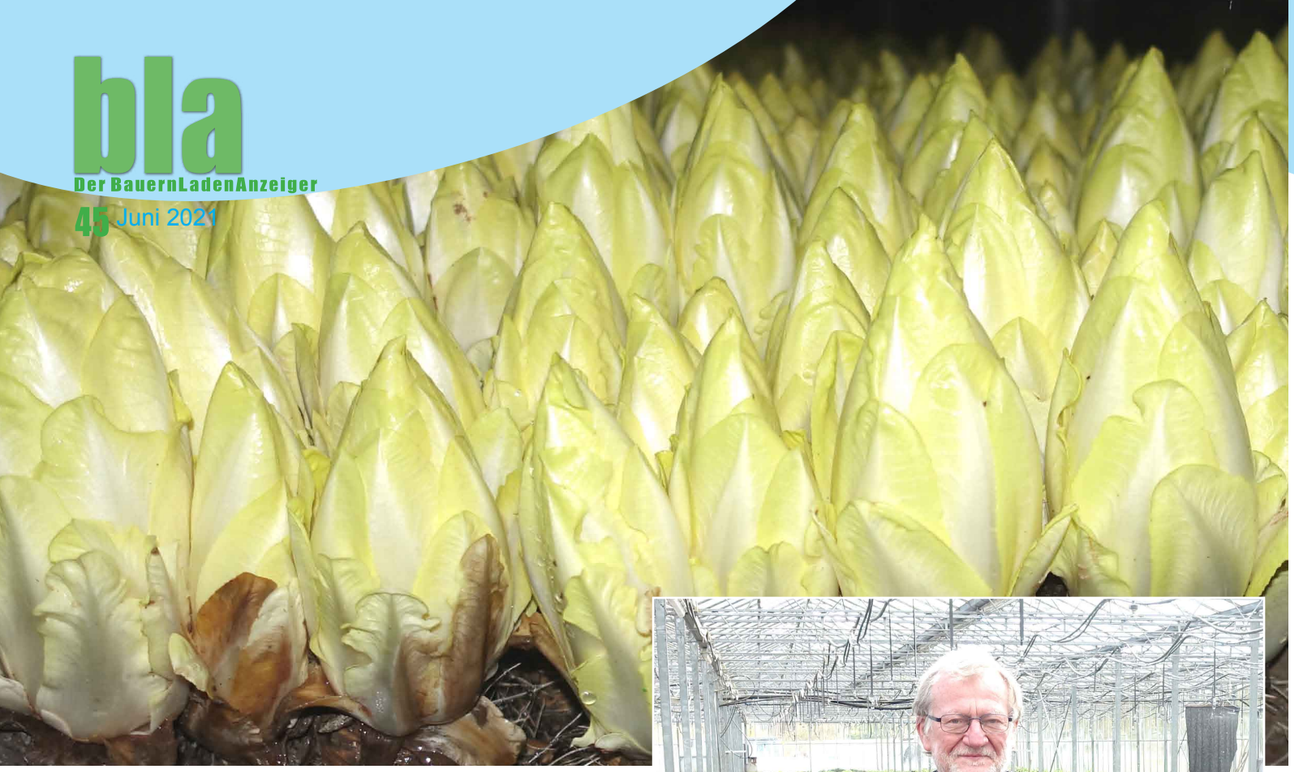
Unser Ladenschild strahlt wieder

Vom Schock der Pandemie zur kreativen Krisenlösung

Vorgestellt: Julius

Gebackener Chicorée

bla
Der BauernLadenAnzeiger
45 Juni 2021



Wo der Chicorée wächst

Chicorée gibt es das ganze Jahr über, ist immer mit dunklem Papier abgedeckt – wie wächst er eigentlich? Vom Naturkost Kontor erfuhr ich, dass er vom Rosenhof beim Steinhuder Meer bezogen wird. Also fuhren wir am 22. April nach Bad Rehburg-Loccum-Winzlar zu Harald Mergenthaler.

Auf dem Weg dahin und gleich beim Hof gab es sehr schönen Mischwald, davon wünsche ich mir um Bremen herum auch viel mehr.

Harald Mergenthaler führt uns in eine Halle, wo an einer großen Maschine ein Mitarbeiter von jedem Chicorée die Wurzel abtrennt – wir staunen: die erdige Wurzelknolle ist genau so groß wie der Spross! Die Wurzelreste werden zum Düngen auf dem Acker genutzt, man kann Zichorienkaffee draus machen, sie für Biogasanlagen nutzen oder als Viehfutter - soll glänzendes Fell machen. Ein Pferdehalter holt sie sich regelmäßig und liefert dafür guten Pferdemist.

Sechs MitarbeiterInnen entfernen die äußeren Blätter, schneiden die Wurzel glatt ab und legen die Salatköpfe in Kisten, wie wir sie später geliefert bekommen. Die Blätter fressen Hühner und Enten besonders gerne.

Harald Mergenthaler nimmt eine große Taschenlampe zur Hand – wir folgen ihm gespannt durch eine Hallentür – ins Dunkle: da waren sie also, Gestelle mit acht Ebenen, auf denen in verschiedenen Entwicklungsstadien der Chicorée wächst. 320 solcher Gestelle sind in der Halle, alle mit Datum versehen, um genau rechtzeitig zu ernten nach 21 bis 26 Tagen. Man muss aufpassen, dass der innere Strunk, den man beim Zubereiten als Gemüse oder Salat entfernt wegen der Bitterstoffe, nicht zu groß wird, sonst müssen die Kunden zu viel wegschneiden und beschweren sich.

Die Halle bleibt immer gleich kühl. Mit Schläuchen wird bewässert.

Es gibt auch roten Chicorée, eine Kreuzung mit Radicchio. Ungefähr zu einem Viertel wird roter Chicorée gezogen und vor allem nach Berlin geliefert, aber auch zum NKK.

Die Wurzeln werden von einem holländischen Bioland-Betrieb gekauft.

„Wir ernten jetzt gerade noch den letzten Winterporree. Der würde im Mai schnell schießen und blühen“, zeigt uns Harald Mergenthaler eine Ladung Porree fertig zum Transport. Weiter hinten sehen wir ein Feld voller Porreestangen.

Was wird sonst noch alles angebaut? Im großen Gewächshaus nebenan wachsen Kresse, feine Sprossen und allerlei Kräuter. Angebaut werden u.a. Lauchzwiebeln, Spinat, Fenchel, Broccoli, Rettich. Salatgurken wachsen an 2 bis 3 m hohen Pflanzen, es werden so um die 4 500 Stück im Jahr geerntet. Salat wird nicht mehr angebaut, jemand anderes hat sich darauf spezialisiert. „Es gibt untereinander und mit dem Großhandel viele solcher Absprachen, wer was anbaut. Durch eine enge Zusammenarbeit mit Betrieben vorwiegend aus der Region sind wir in der Lage, in jeder Saison ein umfangreiches Sortiment an frischem Obst und Gemüse anzubieten mit Spezialitäten wie Heidelbeeren, Erdbeeren, Spargel und Pfifferlingen“, erklärt Harald Mergenthaler. Stefan Schumacher, der selber an den Rosenhof liefert, bekommt von dort z. B. Möhren.

Vom Rosenhof wird nach Berlin und nach Süddeutschland geliefert. 2mal in der Woche holt das Bremer NKK Waren ab. In Wunstorf ist ein großes Lager, dort wird kommissioniert, gepackt und ab Mitternacht abgeholt.

„30 MitarbeiterInnen haben wir, die meisten wohnen in der Nähe. Im Winter werden Überstunden verrechnet und Urlaub genommen. Im Ort haben wir 2 Wohnungen angemietet. Seit April sind 6 SaisonkollegInnen da“, berichtet Harald Mergenthaler.

Wie bist du hierher gekommen? fragten wir. “Ich hab in Hannover Gartenbau studiert und kam aus Bielefeld hierher. 1987 haben wir ganz klein angefangen. Jetzt bewirtschaften wir 24 ha Land, leider weit verstreut, das bedeutet oft weite Fahrwege“.

Und deine Familie? „Wir wohnen nebenan“. Harald zeigt uns ihren sehr schönen Garten. „Wir haben 4 Kinder“, erzählt Harald Mergenthaler weiter. Der

Titelbild: Disteln sind ein Leckerbissen für die Schweine. Rosa füttert sie nach dem Stechen (Bericht Seite 6).

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

Besuch bei Stefan Schumacher

Älteste hat jahrelang als Unternehmens-Berater gearbeitet. Von 2017 bis 2018 hat er dann eine 16-monatige Radtour durch ganz Amerika gemacht und kümmert sich jetzt bei uns um die Vermarktung“.

Ach, frage ich, dann ist das Martijn, mit dem ich mehrmals telefoniert habe wegen des Besuchs bei euch? „Ja, und unter america-by-bike.com kann man viele Bilder über seine Tour angucken“.

Mit ein paar geschenkten weißen und roten Chicorée machen wir uns wieder auf den Heimweg – abends gibt es Chicorée-Salat und am nächsten Tag gebackenen Chicorée (siehe Rückseite).

www.rosenhof-naturkost.de
Auf der Horst 30
31547 Bad Rehburg-Loccum-Winzlar
Tel. 05037 5244

Am 14. April waren wir endlich mal wieder bei unserem Genossen Stefan Schumacher, von dem wir Salat und Gemüse bekommen sowie Fleisch- und Wurstwaren.

Vor zehn Jahren hatten wir bei einem Besuch (s. Bla 8 von Juni 2011) die ganze Familie kennengelernt, Stefans Frau Barbara, Vater Heinrich, Mutter Rita und 5 Kinder, damals noch zwischen 5 und 13 Jahre alt. Jetzt sind die beiden ältesten Söhne schon nicht mehr zuhause.

Junge, leuchtend grüne Salatköpfe leuchteten uns in den Folientunnels entgegen – sie werden sofort in Wasser getaucht, dadurch halten sie sich besser, so dass wir sie knackig frisch im Laden kaufen können. Auch der Feldsalat war bei uns immer ganz sauber, denn der wurde direkt nach der Ernte gewaschen.

Ernten ist, wie wir sahen, mühsame Handarbeit, wie überhaupt alles im Gemüseanbau. Petersilie und Ruccola wurden gerade auf Knien von drei Mitarbeitern sorgfältig gepflückt und gleich mit einem Gummi gebündelt.

Was gibt es demnächst noch an Frühlingssalat oder -gemüse, fragten wir. „Eisbergsalat so in drei Wochen, Pak Choi übernächste Woche, jetzt schon Radieschen, Spinat und den besonders zarten Babysalat“. Den Babysalat aus dem Bauernladen konnten wir wenige Tage später essen – eine Delikatesse!

Alles andere kommt so nach und nach – wie z. B. Lauchzwiebeln, Rote Bete, Kohlrabi, Mangold, Blumenkohl, Rosenkohl, Wirsing, Spitzkohl, Staudensellerie, Tomaten, Gurken und vieles mehr.

Ein Tunnel war voller Jungpflanzen. „Die ziehen wir jetzt selber“, erklärte Stefan. „Es gibt nur einen Bioland-Betrieb für Jungpflanzen in Norddeutschland. Wir sind aber seit 2014 Demeter-zertifiziert“. (s. Bla 21) Wie viele Arbeitsschritte stecken also in Salat oder Gemüse: Samen in kleine, ca 5 cm große Erdwürfelchen aus Kompostgemisch stecken, dann einzeln in die vorbereiteten Beete pflanzen.

Silke Nachtigahl hatte uns gebeten, nachzufragen, warum auf andere Lieferkisten umgestellt wurde. Stefan musste auf sogen. EPS-Kisten umstellen, da sein größter Abnehmer und auch andere das so wollen: „Da muss ich mich nach ihnen richten, geht nicht anders!“

Als Erzeuger ist man auf viele funktionierende Netzwerke angewiesen und dadurch enorm abhängig. „Wenn Gemüse da ist, muss es nun mal so schnell wie möglich zu den KundInnen. Früher hatte jedes Gemüse seine Zeit, heute ist immer alles da. Man bekommt nicht die Preise, die man braucht, um die Kosten zu decken, der Großhandel drückt runter, KundInnen wollen nicht mehr zahlen, gleichzeitig steigen die Betriebskosten. „Das alles macht enorm Druck und auch wir kleineren Erzeuger sind gezwungen, immer größer zu werden, um über die Runden zu kommen“, ist Stefans langjährige Erfahrung. „Immer noch bekommen Großbetriebe viel mehr Förderung und beschäftigen schlecht bezahlte LeiharbeiterInnen versicherungsfrei über Subunternehmen, auch im Bio Bereich“.

Bei Schumachers arbeiten fünf Festangestellte - sie werden über dem Mindestlohn bezahlt - zwei Auszubildende und in der Hauptsaison zusätzliche MinijobberInnen.

Wie ist es durch Corona bei euch? „Die Nachfrage ist eher gestiegen, vor allem auf unserem Wochenmarkt in Verden und im Hofladen. Wir haben Glück, nicht von Gastronomie u.ä. abhängig zu sein“, berichtet Stefan. „Dafür sind wir total vom Wetter abhängig - durch die Trockenheit in den letzten drei Jahren hatten wir Einbußen“.

„Es müsste sich viel ändern, damit die kleinen Biobetriebe eine Zukunft haben. Keiner weiß mehr, wo das herkommt, was wir essen, es fehlen persönliche Erfahrungen. Manchmal kommen gut qualifizierte 30jährige und wollen eine Ausbildung auf einem Biohof machen, um die Welt zu retten, aber bitte mit veganem Essen und geregelter Freizeit. So funktioniert das aber nicht!“

In Bremen beliefert Stefan unseren Bauernladen, die Oekotop Läden und Findorffer Bio-Marktstände. Vom Rosenhof in Rehburg-Loccum bekommt Stefan Moormöhren u. a. zum Weiterverkauf und liefert umgekehrt seine Erzeugnisse dorthin. Und natürlich gibt es den regionalen Großhandel wie Röhrs oder Elkershausen.

Heinrich Schumacher konnten wir auch noch begrüßen. Er freut sich, dass es noch vier Galloway-Rinder für den Eigenbedarf auf dem Hof gibt.

Pro Woche werden zwei bis drei Schweine zum Schlachter Pleus in Seckenhausen gebracht. Zerlegung und Verarbeitung macht der Hausschlachter Pussack in Bassum. Im Hofladen gab es viele Wurst- und Fleischspezialitäten, die wir aus Platzgründen gar nicht alle im Laden vorhalten, aber gerne bestellen können.

Wir nahmen uns Sülze, Eisbein in Aspik und Beutelwurst mit. Knusprig gebratene Beutelwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, das schmeckte uns am nächsten Abend sehr gut!

Ausflugtipp:
Mit dem Fahrrad eine schöne Tour die Weser aufwärts zum

Demeter Biohof Schumacher
Deichstr. 1
27321 Emtinghausen
Tel. 04295 719013
Hofladen:Mo-Fr 9 - 12.30, 15.00 - 18.00
Samstag nur 9-12.30

bla
Der BauernLadenAnzeiger
45 Juni 2021

Distelstechen bei Ada Fischer

Das hat schon eine lange Tradition: Seit 2016 waren wir jedes Jahr zum Müllsammeln und Disteln stechen auf Ada Fischers Salzwiesen, hatten Glück mit dem Wetter, haben den weiten Himmel und frischen Wind genossen und waren sehr erfolgreich. Immer kamen viele Müllsäcke zusammen oder viele Eimer mit Disteln, so auch dieses Mal. Wir waren froh, die Aktion trotz Corona gemacht zu haben, denn das war draußen gar kein Problem und in der Scheune hinterher zum Aufwärmen bei Suppe, Kaffee und Kuchen war ebenfalls ausreichend Platz.

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
45 Juni 2021

Zebus an der Aller

Besuch bei Christian Drescher von der Mosterei Finkenburg

Als wir erfuhren, dass Christian Zebus hat, besuchten wir ihn auf seinem Hof in Hagen Grinden mit der Idee, das Fleisch vielleicht auch im Bauernladen anzubieten. Zebus sind Buckelrinder, sie stammen aus dem Kaukasus.

Die Herde mit sieben Tieren und einem Kalb ist ganzjährig draußen. Sie sind nicht so schwer wie andere Rinder und deshalb gut für den Marschboden und dessen Qualität.

Einmal im Jahr werden nur zwei Tiere zur Selbstversorgung geschlachtet, das Fleisch ist sehr delikat, etwas wildartig im Geschmack. Christian berichtet, dass die Tiere vom Landschlachter auf der Weide geschossen werden. Das laufe völlig ruhig ab ohne Panik sowohl für das Schlachttier als auch für die Herde.

Christian lebt mit seiner Lebensgefährtin und den drei gemeinsamen Kindern zwischen 14 und 21 Jahren seit 1999 auf einem schönen alten Hof. Der Hof war anfangs ein Projekt der Genossenschaft AllerWohnen e.G.* Zunächst war es eine größere WG, Johannes Schettler, der Galloways hält und uns beliefert, hat auch mal da gewohnt. Christian und seine Lebensgefährtin konnten den Hof später privat übernehmen.

Christian ist in Rostock aufgewachsen, wurde Behindertenpädagoge und kam 1991 nach Bremen wegen der dort interessanten Ansätze in der Behindertenpädagogik.

„Ich wollte schon immer gerne auf dem Land leben, selber was anbauen, Tiere haben. Ich hab dann mehrere Jahre in der Finkenburg gelebt, wo auch unsere Mosterei ist. Als die Kinder kamen, sind wir auf den Hof gezogen, das war genau richtig“.

Das leuchtete uns sofort ein, als Christian erzählte, dass die Kinder Trecker fahren, mit KlassenkameradInnen auf dem Hof Äpfel aufsammeln und Stockbrot backen, die Rinder und eigene Ponys versorgen, sich um ein Sonnenblumenfeld kümmern und demnächst selber Getreide anbauen. Gemüse und Obst wird selbst geerntet, Hühner gibt es – und wir hörten einen Storch klappern, der im Garten ein Nest hat.

Gerade wird eine ebenerdige Ferienwohnung ausgebaut mit Blick ins Grüne – das ist unser nächster Ausflugstipp.

RR

*Die AllerWohnen e.G. ist eine Wohnungsgenossenschaft mit Projekten im Raum Verden. Sie ermöglicht es Hausgemeinschaften, selbstbestimmt, ökologisch und preisgünstig zu wohnen. Die Bewohner*innen verwalten ihre Häuser und Wohnungen selbst, wobei das Eigentum bei der Genossenschaft bleibt.

Unser Ladenschild strahlt wieder farbenfroh!

Das wichtigste Kennzeichen unseres Ladens, das große Schild mit dem bunten Gemüsekorb über der Eingangstür, sah schon lange ziemlich verblasst und ramponiert aus. Unsere Genossin und Künstlerin Margarethe Paskos hat den Auftrag erhalten, es grundlegend zu restaurieren. Während der verregneten Pfingsttage hat sie sogleich die Arbeiten hinten im Lagerraum fachgerecht erledigt. Das Ergebnis ist wunderbar!

Es war sehr aufwendig, denn zunächst mussten von dem 2,50 Meter breiten Schild alte Farb- und Folienschichten mit Terpentin und Schaber abgelöst werden. Das dauerte stundenlang und Genosse Jan Saffe half ganz freundschaftlich und geduldig beim Pinselwaschen und sorgte für Kaffee. Die Konturen der Illustration blieben erhalten und Margarethe malte dann mit echten Schmincke-Farben die einzelnen Schriftbuchstaben sowie die Karotten, Tomaten, Kohl und andere Früchte sorgfältig wieder aus. Abschließend folgte eine wetterfeste Schutzlackierung und nach dem Trocknen wurde das Schild mit nachbarschaftlicher Hilfe wieder aufgehängt.

Bei dieser Gelegenheit fragen wir: ***Seit wann gibt es dieses Schild (mehr als 20 Jahre?) und wer hat es „damals“ eigentlich gestaltet?*** Wer es weiß, bitte melden.

Margot Müller

bla
Der BauernLadenAnzeiger
45 Juni 2021

Vom Schock der Pandemie zur kreativen Krisenlösung

Wer hätte eine Krise wie die Corona-Pandemie kommen sehen? Zumindest kein Otto-Normalverbraucher, oder?

Uns hat diese Krise auf jeden Fall eiskalt erwischt, denn die zwei wirtschaftlich wichtigsten Betriebszweige Eiscafé und Ferienwohnungen waren von heute auf morgen zu und konnten nicht mehr zum Betriebseinkommen beitragen. Die Verantwortung für unsere MitarbeiterInnen und die Ungewissheit, wie lange die Zwangsschließungen andauern , haben uns emotional stark belastet und den Boden unter unseren Füßen schwanken lassen.

Eine Familienweisheit besagt: „Sich Sorgen machen ist wie sitzen im Schaukelstuhl- man ist beschäftigt, kommt aber nicht voran.“

Alleine um unseren MitarbeiterInnen zu signalisieren, dass wir das schaffen, mussten wir aktiv werden und uns was einfallen lassen, was pandemietauglich vermarktet werden kann.

Von einigen Ideen haben Eis am Stiel und Trinkjoghurt das Rennen gemacht.

Es folgten Rezeptentwicklung, Tastings, Kulturenauswahl für die Joghurts, Feintuning, Wahl der Verpackung, Entwurf von Etiketten, Abstimmung der gesetzlichen Bestimmungen für die Deklaration, Beantragung der Bioland-Zulassung... und das alles unter Zeitdruck und Pandemiebedingungen.

Unser Team hat uns hoch motiviert und mit sehr viel Engagement bei der Umsetzung all dieser Schritte unterstützt und uns bei gelegentlichen Rückschlägen „hoch geholfen“.

Herausgekommen sind unsere „Snuties“ BioEis am Stiel in sechs verschieden Variationen in nachhaltiger Maisstärkeverpackung und unsere Trinkjoghurts in drei leckeren Variationen in der Flasche.

Was ist aber das wichtigste für ein neues Produkt? Es muss schmecken und LiebhaberInnen finden, die es kaufen.

Es war uns nicht möglich, der günstigste Anbieter am Markt zu sein... dafür ist in unseren Produkten zu viel Handarbeit. Wir mussten mit Geschmack und Regionalität punkten.

Heute, etwas mehr als ein Jahr nach Markteinführung, wissen wir, dass unsere Trinkjoghurts und unser BioEis am Stiel uns und unser Team über die Krise gehoben haben! Und weil unsere KundInnen bereit waren, etwas neues zu probieren und einen höheren Preis in Kauf zu nehmen. Ein Vertrauensbeweis in unsere Wirtschaftsweise und der Ansporn für uns, unseren Weg weiter zu gehen... Bio, regional und fair.

Wir danken unserem Team und unseren KundInnen für die großartige Unterstützung in einer schwierigen Zeit!

Eure Familie Kaemena

Vorgestellt
Julius

Hallo Julius, du wohnst ja fast neben dem Eissalon Panciera – das ist aber eine ständige Versuchung!
Oh ja, sehr - und dann noch mit Fritz Flemming, der drei Jahre alt ist! Willi Bo wird erst zwei, der kriegt das aber auch schon mit!
Seid ihr schon lange bei uns?
Ich noch nicht, ich bin über Sarah zu euch gekommen. Mit ihr bin ich jetzt fünf Jahre zusammen.
Wie habt ihr euch kennengelernt?
In unserer Lieblingskneipe Heartbreak Hotel im Fehrfeld, am St.Patricks Day. Sie hat hier damals schon gewohnt, in einer 3er WG. Jetzt haben wir die Wohnung nur für uns, sie hat 130 qm.
(Gerade guckt Sarah kurz um die Ecke und sagt tschüss. Sie ist Lehrerin in OHZ und muss zur Arbeit.)
Julius, was arbeitest du?
Ich bin auf einer Konverterplattform.
???Buchstabier bitte mal...Aha, und was ist das?
Das sind Stromschaltungsanlagen für Windkraft auf See der Firma Tennet. Wechselstrom muss in Gleichstrom umgewandelt werden. Eigentlich bin ich Seemann, ich hab Nautik studiert in Bremen. Aufgewachsen bin ich in Rendsburg nahe der dänischen Grenze. Meine Eltern wohnen dort noch immer. 2011 bis 2016 bin ich zur See gefahren auf Containerschiffen, um die ganze Welt, immer 4 Monate auf See und 2 ½ Monate an Land. Erst als dritter Offizier, dann als zweiter und zum Schluss als erster Offizier. Ich hab auch mein Kapitänspatent gemacht. Aber dann wollte ich nicht mehr so lange weg sein und ich war froh, Offshore bei Tennet anzufangen mit zwei Wochen auf See und zwei Wochen zuhause.
Was machst du dort praktisch?
Ich bin Helikopterlandeoffizier, dafür hab ich einen Kursus gemacht. Ich bin für die regelmäßigen Evakuierungs- und Sicherheitsübungen zuständig, für das Müllmanagement, es muss ja alles in getrennten Ladungen von Bord gehen. Ein Funkpatent hab ich auch. Jetzt bin ich aber seit 2019 bis Ende 2021 in Elternzeit.
Ach, deshalb hab ich dich mit den Kindern öfters vormittags vorm Laden getroffen! Und nächstes Jahr?
Ach, mal sehen, vielleicht mach ich noch mal ganz was anderes.
Gehen die Kinder in eine Krippe?
Ja, bis 12.30 Uhr in die Kohlhökerstr., „Die Kurzen“. Im August kommt Fritz in die Kita in der Vasmerstr..
Geht er gerne dahin?
Ja – manchmal sagt er zwar „ich will nicht“, aber nur kurz. Und als Willi eingewöhnt wurde, ging das ganz schnell, nach 3 Tagen war alles gut, er hats aber auch leicht mit einem großen Bruder!
Mit Kindern macht man anders Urlaub als früher, oder?
Ja, stimmt, jetzt mieten wir gerne ein Ferienhaus an der Mecklenburgischen Kleinseenplatte. Das ist eine tolle Landschaft, wilder, die Felder oft schöner als hier, mit Mohn und anderen Blumen.
Was macht ihr sonst so?
Sarah geht normalerweise zum Rückenfit ins Momos. Ich hab regelmäßig Fußball in einer festen Gruppe in Brinkum gespielt, aber im Moment geht das leider nicht. Ich schwimme auch gerne, im Stadion- oder Südbad.
Spielst du ein Instrument?
Ja, bis zum Abi hab ich in ner Band Schlagzeug gespielt. Das gibt's auch noch, steht aber erst mal wegen der Kinder lieber nicht hier bei uns.
Ach, hätt ich fast vergessen: ich bin Kutterpuller beim Verein Lok Pusdorf! Da gibt's im September immer die Stadtmeisterschaften. Wir trainieren jeden Montag im Zehner. Der Kutter liegt auf der Neustädter Seite hinter der 'Liefde' gleich hinter der Stephanibrücke. Dann geht es von dort bis Café Sand, da trinken wir ein Bier, und wieder zurück.
Machst du auch mal Ladendienst?
Seit einem Jahr ab und zu 2. Ladendienst mit Silke. Ich finde es gut, dass auf Umweltschutz geachtet wird, mit den Tüten, Eierpappen und so was. Wir haben Brotsäckchen und nehmen für Käse immer Wachspapier, geht super. Und regional ist mir sehr wichtig, dass die Tiere auf kleineren Höfen gut gehalten werden.
Kochst du gerne?
Sarah kocht besser. Früher konnte ich nur Nudeln und Spiegelei, inzwischen hab ich viel dazugelernt. Ich backe gerne, Rüblikuchen, Kirschstreusel, aber ich kann jetzt sogar Donauwellen, mache selber Pizzateig, Tiramisu....Fritz hilft gerne, am liebsten hält er den Mixer.
Was kauft ihr besonders oft oder gerne?
Natürlich regionale Milch.Ist doch blöd, Bio-Milch aus Bayern oder Österreich zu kaufen, wenn die von Lütjen oder Dehlwes aus unserer Umgebung kommt! Und Schokomüsli, hmm! Das Rapunzelmüsli Original bestellen wir immer als 6er Gebinde und montags ein Grobkornbrot von Diekhaus.

Die Fragen stellte Renate Richter

Neue Firma gegründet
Hof Mühlenberg Bio Fleisch UG*

Hagen Hasselbring konnte für seine neue Firma als Geschäftsführer den erfahrenen Fleischer Wilfried Böse gewinnen.
Beide zusammen sind voller Tatendrang, weiterhin gutes Fleisch von Geflügel (Enten, Gänse, Hähnchen, Puten) und Angus Rindern aus Weidehaltung anbieten zu können.

Auf der Internetseite sind zwei sehr anschauliche, informative Filme zu finden oder unter
https://www.youtube.com/watch?v=djWlMAnQz8Q
www.youtube.com/watch?v=R4N2U_KV-cEU

* Unternehmergesellschaft: kleinere Variante der herkömmlichen GmbH (Gesellschaft mit beschränkter Haftung), kann mit einem Stammkapital von lediglich einem Euro gegründet werden

Bioland Hof Mühlenberg
Bio Fleisch UG
Hagen Hasselbring
Bramstedter Straße 10
27628 Hagen - Kassebruch
04746 72 53 35
www.hof-mühlenberg.de

Entsorgung unserer Klarsichtbeutel

Unsere durchsichtigen Zellophantüten, in die wir Nüsse u. a. im Laden selber einfüllen, sind aus reinem Zellglas. Das ist ein Kunststoff, der voll aus nachwachsenden statt fossilen Rohstoffen hergestellt wird. Die stoffliche Zusammensetzung ähnelt der einer Viskosefaser.

Unsere Tüten kann man sowohl kompostieren als auch zum Altpapier geben..

Neues von Kornkraft

Am spannendsten fand Petra, dass unser Großhändler Kornkraft bis zum Jahr 2025 klimapositiv werden will. An ihrem Standort in Huntlosen sind sie es schon, u. a. durch Solarenergie und eine Wärmegewinnung durch Abfallholz (Paletten und Kisten). An ihrem neu geplanten Lager kommt noch Erdwärme dazu. Jetzt werden die neu angeschafften LKWs mit Stroh-Biogas betrieben. Während Flüssiggas meist aus Übersee (amerikanisches Frackinggas) kommt, wird Stroh hier produziert, die Gärreste kommen wieder auf den Acker. Nachteil ist die geringere Reichweite, da muss logistisch anders gearbeitet werden.

Weitere Trends sind regional und mehrwegverpackt.

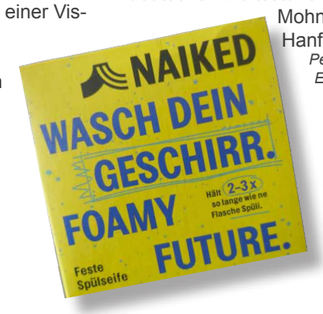
Da gibt es z. B. Fleischsalat und Farmersalat im Pfandglas von Blattgrün. Die Salate werden aus regionalen Zutaten (Gemüse und Fleisch) in Bremerhaven hergestellt und in die bekannten kleinen Gläser abgefüllt, die wir von Schrozberg kennen. Dazu ist die Firma Blattgrün gemeinwohl-zertifiziert. Der Fleischsalat ist von den MessebesucherInnen zum Kornkraft Produkt des Jahres gewählt worden.

Im Laden gibt es jetzt Pane Picco, Lakritzschnecken und Gummibärchen im Pfandglas sowie vegane Mayonnaise. Und schon seit einiger Zeit haben wir verschiedene Sorten pflanzlicher Milch in Mehrwegflaschen.

Außerdem neu im Laden: festes Spülmittel und festes Duschgel.

Ein weiterer (guter) Trend ist die Zuckerreduktion, beispielsweise hat der neue Vitalkeks der Bohlsener Mühle nur 17,2 % Zucker. Achtet mal auf den Zuckergehalt, auch die Fertigkuchen von Rosengarten haben sehr unterschiedliche Zuckergehalte, am wenigsten der Saatenknacker. Übrigens setzen immer mehr Produzenten auf deutsche Inhaltsstoffe wie Leinsaat, Mohn, Quinoa, Hanf etc.

Petra Schröder mit Ergänzungen von Margot Jordan



Leihen/Verleihen in der EVG

Wie oft braucht man was nur für ein oder wenige Male, wie viele praktische Geräte hat man, die man selber nur selten benutzt, wie viel schönes Werkzeug besitzen wir, das auch andere gerne mal benutzen würden... da wäre es doch prima, wenn wir unter uns GenossInnen bei Bedarf gegenseitig leihen/verleihen.

Wir kennen uns oft persönlich oder vom Sehen, so dass man sich vertrauen kann.

Wie können wir das praktisch regeln?

Alle Tausch- oder Leihbörsen, die offen sind bzw. übers Internet gehen, haben rechtliche Probleme, Datenschutz u. ä..

Deshalb schlage ich folgendes vor: Wer mitmachen will, teilt mir das per mail mit, die Adresse nehme ich in einen mailverteiler auf.

Wer etwas sucht oder auch verschenken will, schickt mir eine mail, die ich verdeckt an alle weiterleite, die mitmachen.

Die Angebote werden dann von mir an diejenigen, die suchen, verschickt und alles weitere wird im persönlichen Kontakt der Beteiligten geregelt.

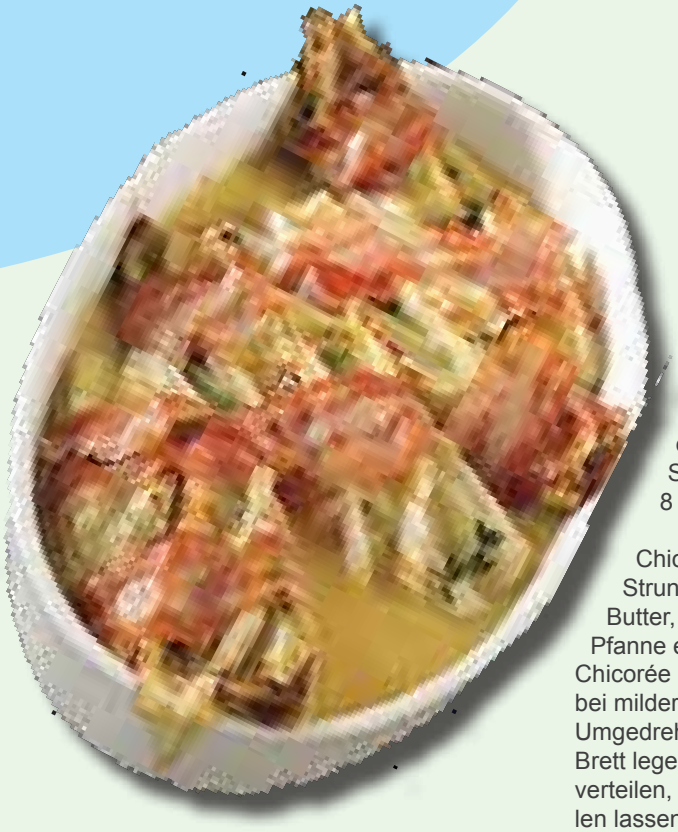
Das müsste doch eigentlich funktionieren, oder was meint ihr? Wer mitmachen will, schickt mir eine mail an
renaterichter-bremen@t-online.de

Renate Richter

bla
Der BauernLadenAnzeiger
45 Juni 2021

Gebackener Chicorée

Mit karamellisiertem Honig, Speck und Brie gebacken – köstlich!



Für 2 Personen:
150 g Brie
2 Chicorée
2 EL Butter
1 EL Honig
einige Thymianstiele
Salz + Pfeffer
8 dünne Scheiben Speck (Bacon)

Chicorée längs durchschneiden, den Strunk keilförmig herausschneiden Butter, Honig und Thymian in einer Pfanne erhitzen, umrühren und die Chicorée mit der Schnittfläche nach unten bei milder Hitze 2 bis 3 Minuten garen. Umgedreht nebeneinander auf ein großes Brett legen, Thymian auf die Schnittflächen verteilen, salzen und pfeffern, kurz abkühlen lassen.
Backofen auf 200 Grad vorheizen
Brie in 3 mm Scheiben darauf legen, jede Hälfte in 2 Speckscheiben wickeln und in eine ofenfeste, gebutterte Form legen, Honig aus der Pfanne darüber geben und auf der mittleren Schiene 18 bis 20 Min. goldbraun backen.
Dazu Kartoffeln oder Baguette

RR

Cafétreffen wieder angefangen

Seit Juni 2010 treffen sich Freitag nachmittags GenossInnen im Nebenraum, im Sommer auch sehr gerne draußen vorm Laden. Bei Kaffee und Kuchen und herzhaften Häppchen wird alles mögliche bekakelt und erzählt. Leider gab es eine längere Corona-Zwangspause, in der es nur manchmal etwas zum Mitnehmen gab. Im Winter war es auch dafür zu kalt, aber es gab ab und zu im Laden Feta-Hörnchen und Krüllkuchen von Annerose oder Haferflockenkekse von Renate als kleinen Cafégruß.Seit Anfang Juni können wir wieder draußen sein. Bei schlechtem Wetter gibt's nur was zum Mitnehmen.

RR