bla

Der BauernLadenAnzeiger

46 Novemb 021

Biolandhof Meyer-Toms

Volle Kraft voraus

Camping-Fass bei Brünjes

Grüße von der Alpe Veglia

Generalversammlung der EVG

Vorgestellt: Mina-Maria

SOS! Bermudadreieck für Kulis

Saftiger Orangenkuchen

bla
Der BauernLadenAnzeiger
46 November 2021

Biolandhof Meyer-Toms berichtet über aktuelle Pläne

Volle Kraft voraus

Der Herbst ist unsere Zeit. Auf dem Biolandhof Meyer-Toms geht es jetzt so richtig los. Linda, Laura und Co. sind wieder Stammgäste in unserem Hofladen. Frisch gerodet warten sie in ihren großen Kisten darauf, von fleißigen Händen gründlich sortiert zu werden. Nur die schönsten und leckersten Kartoffeln landen letztendlich im Regal im Hofladen. Dazu gesellen sich erste Blumenkohlköpfe, Rotkohl, Spitzkohl, Staudensellerie und vieles mehr. Immer noch erhältlich sind natürlich Rote und Gelbe Bete, Porree, Zwiebeln sowie Mangold und etliche Hokkaido-Kürbisse. Aus unseren Gewächshäusern dringt eine letzte Sommerbrise in Form von köstlichen Tomaten in den Laden, bevor bald die kleinen Feldsalat- und Posteleinpflänzchen ihren Platz in der Erde finden. Die Auswahl ist groß und unsere MitarbeiterInnen haben dementsprechend alle Hände voll zu tun. Seit Anfang Oktober wird das Team durch Romina Jordemann ergänzt, die viel Motivation und wieder einen Schwung neue Ideen mitbringt, über die wir uns sehr freuen.

Auf dem Bio-Bauernmarkt, der „Ökomeile“, die an jedem letzten Samstag im Monat stattfindet, gibt es für die BesucherInnen viel zu sehen und zu erleben. KunsthandwerkerInnen bieten ihre ausgefallenen Produkte an und regionale Bio-ErzeugerInnen wie der Biolandhof Böse-Hartje und die Kaffeerösterei Utamtsi sorgen für kulinarische Vielfalt. Diese wird durch unser Kuchenbuffet und weitere Angebote des Hofteams, wie z.B. Kullerkartoffeln mit Kräuterdip, ergänzt. BesucherInnen haben außerdem Gelegenheit , einen Einblick in die ökologische Landwirtschaft zu bekommen und sich über unser eigenes frisches Gemüse zu informieren. Für Kinder gibt es ein lustiges Rahmenprogramm.

Die nächsten Termine für die Ökomeile sind der 30.Oktober und der 27. November von 11 bis 16 Uhr. Der Hofladen ist an diesem Tag von 9 bis 16 Uhr geöffnet.

Im November wird es eine schöne adventliche Einstimmung geben!

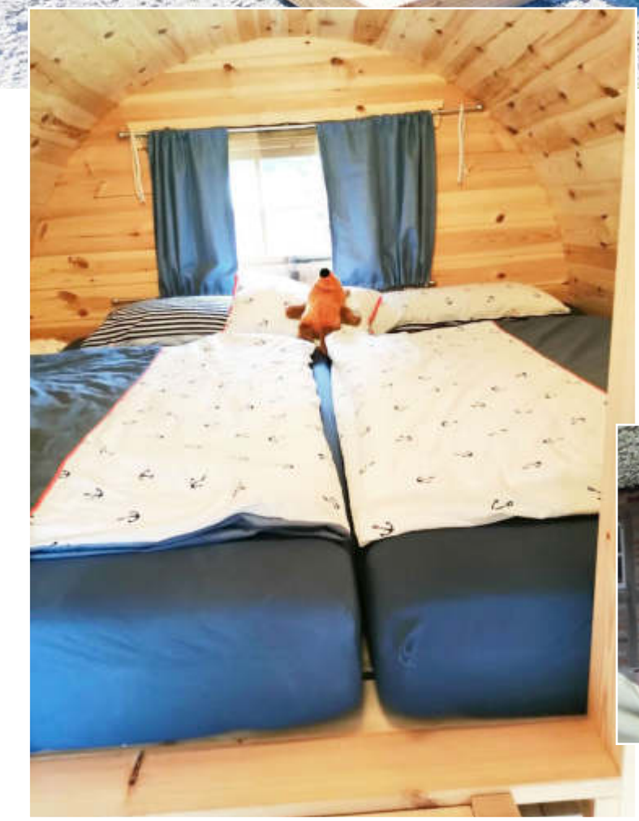
Insa Lehmann und Sabine Krzikalla

Biolandhof Hermann Meyer-Toms
Kiebitzheideweg 6
27327 Schwarme
04258 241
biolandhof_meyertoms@posteo.de
www.meyer-toms.eu
Instagram@biolandhof_meyertoms
Facebook@biolandhof.meyer.toms

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

Titelseite: Marina Gohr, Insa Lehmann, Hermann Meyer-Toms und Sabine Krzikalla. (v.l.n.r.)

bla
Der BauernLadenAnzeiger
46 November 2021



Camping-Fass bei Brünjes

Auf dem Milchschafhof von unseren Mitgliedern Roland und Ingrid Brünjes gibt es neuerdings ein Campingfass für die besondere Übernachtung. Näheres schrieb uns Ingrid dazu:

„Also, zwei Erwachsene passen auf jeden Fall rein, zwei kleine Kinder können auch oben mit schlafen, ansonsten kann man vorne einen Tisch ausziehen oder auch noch eine Schlaffläche für zwei Personen umbauen, was aber etwas aufwendig ist.

Es gibt Decken und Bettwäsche und man kann eine Toilette mit Waschbecken benutzen.

Liebe Grüße
Ingrid Brünjes“

Milchschafhof Brünjes
Ostendorfer Straße 51
27432 Bremervörde
Telefon 04769461
Fax 04769461820850
milchschaf@t-online.de
www.milchschafhof-bruenjes.de

Grüße von der Alpe Veglia

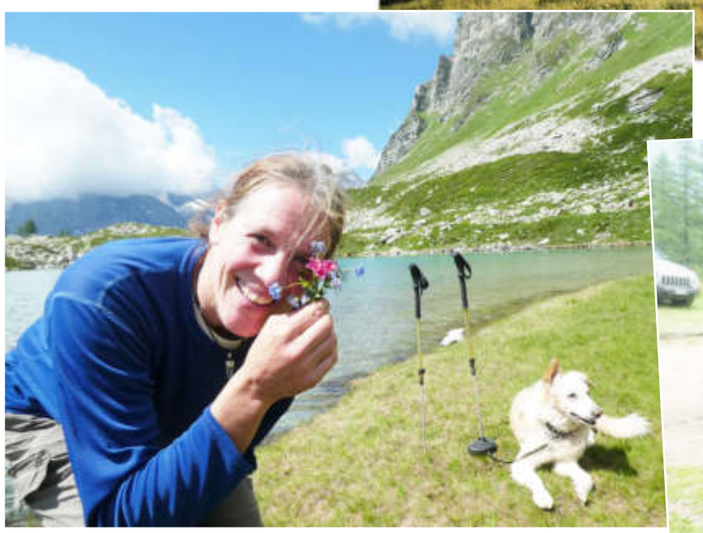
Oktober 2021

Salve, amici del Bauernladen!

Da ist mal wieder eine Käsebestellung von euch, die ich auch gern beantworte! Auf der Karte seht ihr einen klitzekleinen Teil der Weiden, auf denen der Käse entstanden ist – um die Häusergruppe herum. Einen Zentimeter weiter unten auf der Karte ist noch ein helles Haus. Das mieten wir immer vom Naturpark samt der Käserei daneben. Und ganz oben darüber der Monte Leone.

Wir hatten eine schöne lebendige Saison, bzw. haben wir noch – so um den 19. Oktober bringen wir die Kühe ins Tal, sind aber schon weg aus Alpe Veglia zur unteren Alm. Donnerstagabend gibt's Raclette. Freitagabend Zwiebelkuchen mit Federweißer, Import aus dem Kaiserstuhl, es kommt Besuch. A propos – ich hoffe ja wirklich endlich sehr, dass wir wieder einen gemütlichen Abend bei Erhard und Vetti mit Schnack und Fotos hinbekommen diesen Winter!!! Bis dahin guten Käseappetit e carissimi saluti aus den italienischen Alpen gen Paulskloster 28!

Eure Silke



Silke Derlien und Sohn Danio

Generalversammlung der EVG und Jahresabschluss 2020

Am 29.9.21 konnten wir, dank der originellen Behausung eines Zirkuszeltes, unsere Generalversammlung in Präsenz abhalten. Formal standen die Vorstellung vom Jahresabschluss 2020 und die Darstellung des Genossenschaftsjahres durch den Vorstand sowie Neuwahlen von Aufsichtsrat und Vorstand an. Eingefunden hatten sich 23 Mitglieder, davon 3 Vorständinnen und 2 Aufsichtsräte.

Zunächst berichtete Klaus-Peter Lang vom Vorstand des VSÖ mit einem Bild-Vortrag von den Aktivitäten des letzten Jahres. Neben der Aktivierung des „Fleetgartens" in Walle (bla berichtete schon darüber) waren coronabedingt nur einige der geplanten Veranstaltungen möglich gewesen. Diese waren jedoch gut besucht. Nach langer Pause waren endlich wieder die Bremer Aktionstage zum Ökolandbau möglich sowie ein Messestand auf der diesjährigen Hanse-Life in der Stadthalle. Im Dezember soll die Bio-Backstube in der Markthalle Acht wieder stattfinden.

Renate Richter berichtete vom Bauernladen CaféTreff und von einigen Besuchen auf Erzeugerhöfen, Aktivitäten, die zur Gemeinschaft und sehr zum Erhalt des Kontaktes zu unseren ErzeugerInnen beitragen. Über die Besuche wurde in den Ausgaben des bla im vergangenen Jahr berichtet. Danach erläuterte Sylvette Heimsath die Zahlen der Gewinn- und Verlustrechnung des letzten Jahres.

Die EVG geht aus dem Geschäftsjahr 2020 mit einem Gewinn von 4.624,46 EUR hervor.

Der Überschuss des letzten ist durch 3 Besonderheiten mit bedingt: eine vereinfachte, und dadurch deutlich günstigere, Genossenschaftsprüfung, die gesetzlich befristete Senkung der Mehrwertsteuer von 19 auf 16 % und von 7 auf 5 % sowie eine Steuererstattung. Hans-Wilken Löhmann betonte, deshalb sei zu erwarten, dass das Ergebnis im nächsten EVG-Geschäftsjahr 2021 durchaus negativ ausfallen kann. Dies muss nicht sofort bedrohlich sein, sollte aber sehr gut beobachtet werden. Bisher wurden Rücklagen gebildet.

Die Bremer EVG besteht nunmehr seit über 30 Jahren und hat die gemeinschaftlich organisierte Struktur ohne Geschäftsführung und zur Selbstversorgung bis heute lange durchgehalten. Für die ErzeugerInnen/Mitglieder wird die Lage zunehmend schwieriger, ein regelmäßiger persönlicher Austausch findet kaum noch statt. Die ErzeugerInnen haben in ihren Betrieben sehr viel Arbeit und Sorge um die Nachfolge. Mit Hein Hanken ist ein EVG-Erzeuger der ersten Stunde in den Ruhestand gegangen.

Ulla Ludewig gab einen Überblick über die Mitgliederentwicklung. Momentan hat der Bauernladen 157 einkaufende Haushalte. Neuaufnahmen und Kündigungen halten sich in diesem Jahr die Waage. Neue Mitglieder sind sehr zu begrüßen!

Nach Entlastung der Mitglieder des Vorstands und des Aufsichtsrats wurden sowohl Vorstand als auch Aufsichtsrat in gleicher Besetzung wieder gewählt. Hanna Holtmann-Lässig nimmt die Wahl an, aber gibt bekannt, dass sie gerne das Amt alsbald abgeben würde, da sie nicht oft genug in Bremen ist. Die Vorständinnen freuen sich, wenn es Personen gibt, die sich perspektivisch vorstellen können, an dieser Stelle Verantwortung mit zu übernehmen!

Nachdem das Figurentheater ‚Mensch Puppe' mit Claudia Spoerri und ihrer Puppe Walpurga für einen theatralischen Kontrapunkt sorgte, moderierte Karen Knöppler ein Gespräch über Ideen, Vorschläge und Nachdenklichkeiten, wie es mit dem Bauernladen weiter gehen kann und soll. Es mangelt an Mitarbeit von GenossInnen im Ladendienst und einige Renovierungsarbeiten sind dringend erforderlich.

Neue Mitglieder verstehen oft nicht genau, wie die Beziehungen von EVG, VSÖ und Bauernladen funktionieren und können die ursprünglichen Ziele der EVG vielleicht gar nicht erkennen.

Hat die EVG mit ihrem ökologischen und agrarpolitischen Engagement so gut gewirkt, dass sie sich selbst überflüssig gemacht hat? Das zunehmende Angebot von Hofläden im Viertel sowie in anderen Bremer Stadtteilen (z.B. SoLaWi) fällt auf. Suchen die ErzeugerInnen nach neuen direkten Vertriebswegen und lassen die EVG außen vor?

Es wurde diskutiert, ob das vielfältige Warenangebot in den Regalen des Bauernladens notwendig ist. Oder ist der Bauernladen nur noch eine Verteiler-Stelle von Kornkraft- und Naturkost-Großhandel?

Sehr gut war es, an dieser Stelle auch Menschen mit mehr Außenperspektive zu hören. Es entstand die Iniative für eine Arbeitsgruppe, die sich mit diesen Fragen beschäftigen möchte.

Da an diesem Tag der Wind kräftig blies, war die Akkustik nicht ganz einfach und auch die Gestaltung der Raumtemperatur wollte erst gelernt werden. Trotzdem sind wir dankbar, dass wir so in einer Runde beisammen sitzen konnten, die sich sonst nicht so oft sieht und hört!

An dieser Stelle ein Dankeschön an unsere Vorstandsfrauen, die Getränke, Gläser und begehrte Knabbersachen mitgebracht hatten!

Einladen möchte die entstandene Arbeitsgruppe zu einem ‚Zukunfts-Gespräch Bauernladen' am 28.11.2021 ab 11 Uhr bei unserem Alt-Erzeuger Hermann Meyer-Toms in Schwarme. Dort wollen wir uns bei gemütlicher Ofen-Wärme, einem Brunch und mit Spaziergang den Fragen widmen, die schon in der Generalversammlung bewegt wurden.

Bei Interesse bitte anmelden bei Karen Knöppler (knoepplerk@gmx.net)

Karen Knöppler

Vorgestellt
Mina-Maria

Mina-Maria, du machst seit September ein Freiwilliges Ökologisches Jahr bei unserem Verein Sozial-Ökologie*. Wie kamst du darauf, so etwas zu machen?
Nach dem Abi wollte ich erst noch mal was ausprobieren, ich hatte an ein Freiwilliges Kulturelles Jahr gedacht. Dann fand ich die Stellenanzeige vom VSÖ und hab mich einfach mal beworben, ohne lange drüber nachzudenken. Erst danach hab ich mich intensiver damit auseinandergesetzt und gehofft, die Stelle zu kriegen –schließlich habe ich mich sehr gefreut, dass es geklappt hat!
Wo bist du aufgewachsen?
In Findorff und Walle, da wohne ich jetzt noch mit meiner Mutter zusammen. Mein Bruder studiert in Wien Wirtschaftsmathematik und Japanologie. Da hab ich ihn auch schon mal besucht.
Welche Berufspläne hast du?
Früher wollte ich Jura studieren, aber da braucht man einen sehr guten Abschluss. Ich mag diesen hohen Leistungsdruck nicht, diese formellen Inhalte. Ein Schulpraktikum in dem Bereich fand ich etwas fade. Ich will was machen, wofür ich brenne! Deshalb denke ich an Journalismus. Ich schreibe gerne, interessiere mich für vieles – vielleicht studiere ich in Hannover den Studiengang Publizistik und Journalistik. Da hat man später gute Chancen in verschiedenen Branchen.

Wie kamst du zu Bio und anderer Ernährung – schon als Kind?
Nein, das war nie Thema. Meine Mutter kommt aus Kroatien aus einem Dorf mit kleinen Bauernhöfen. Da sind wir jedes Jahr zu den Großeltern gefahren. Bei meinem letzten Besuch habe ich allerdings zum ersten Mal überlegt, was ich da eigentlich esse. Denn es ist eine Art Brauch, dass ein Schwein geschlachtet wird, wenn Besuch kommt.
Ist das wirklich jetzt immer noch so?
Ja, ja – und ich war eigentlich immer so gerne bei den Schweinen im Stall, schon als Kind. Jetzt wurde mir plötzlich klar, dass eins dieser Schweine getötet wurde, das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht...Seitdem esse ich kein Fleisch mehr! Auch wenn dort im Dorf sehr nachhaltig gelebt wird, den Tieren geht es gut, es wird alles von ihnen verbraucht. Hier bei uns wird so viel weggeschmissen, die Tiere haben ein kurzes und schlechtes Leben.
Ich finde Fridays for Future sehr wichtig. Bio-Lebensmittel sollten aber nicht Luxus sein, den sich viele nicht leisten können.
Du ernährst dich vegetarisch - wie findet deine Mutter das?
Anfangs nicht so gut. Ich habe mit Backen angefangen und inzwischen koche ich oft und es schmeckt ihr.
Und deine Freunde und Freundinnen?
Die sagen, das passt zu mir! Manche suchen auch nach sinnvollen Berufen. Eine hat eine Ausbildung zur Bürokauffrau angefangen und dann gekündigt, weil es ihr zu langweilig war. Wir denken nicht so an Karriere machen. Meine Mutter sagt auch, ich soll was machen, was mich glücklich macht.
Was sind deine Aufgaben beim VSÖ?
Erst mal lerne ich alles kennen. Ich hatte Glück, dass gerade im September die Aktionstage waren mit den Besuchen auf den Bauernhöfen, das war sehr interessant, habe viel gelernt! Gestern hab ich eine Schicht beim Ökoherbstmarkt auf dem Findorffmarkt übernommen mit Monika Baalmann. Der Kräuterquizstand und das Quizrad waren zeitweilig gut besucht.
Ich helfe mit bei dem Fleetgarten Projekt in Walle. Zuvor habe ich nie wirklich gegärtnert, ich habe es nur immer bei meiner Oma gesehen und auch manchmal mitgeholfen.
Wir machen ja auch viel mit Kindern, z.B. drei Wochen Backstube im Dezember in der Markthalle Acht, da freu ich mich sehr drauf, noch dazu in der Weihnachtszeit!

Was machst du sonst noch?
Früher war ich im Fitnessstudio, bin im Bürgerpark oder in der Überseestadt gelaufen. Jetzt mach ich gerade meinen Führerschein. Ich lese auch gerne.
Dein Lieblingsbuch?
'Stolz und Vorurteil' hab ich immer wieder gelesen. Krimis nicht so.
Schreibst du selber auch?
Ja – Gedichte.
Können wir vielleicht eins im nächsten Bla abdrucken?
Warum nicht – ich schick dir mal was. Gesagt – getan.

Die Fragen stellte Renate Richter

* Verein SozialÖkologie Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ) aus dem Internet www.verein-sozialoekologie.de

„Zum ersten Mal haben wir in diesem Jahr eine FÖJlerin und finden die Bereicherung unseres Teams großartig! Melde dich bei uns, wenn du Lust hast, im kommenden Jahr (ab 01.09.2022) ein FÖJ beim Verein SozalÖkologie zu machen. Der Soziale Friedensdienst Bremen ist dabei der Träger. Unsere Einsatzstelle wird ermöglicht durch Spender*innen aus Kreisen der Vereinsmitglieder und der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG)! Die Stelle für 2021/2022 ist besetzt.“

SOS!
Bermuda-Dreieck für Kulis im Bauernladen

Bei uns verschwinden Kugelschreiber. Nicht plötzlich, also alle auf einmal, aber so peu à peu machen sie sich dünn. Eben noch wurde ein Schwung geliefert und alle GenossInnen sind froh, sich für den Einkauf einen aussuchen zu können - vielleicht nicht gerade den hässlichen Werbestift von Amazon - da taucht schon einer wieder ab. Das ist nun beileibe kein einmaliges Phänomen. Ich weiß Bescheid, weil ich dazu im Internet recherchiert habe. Katja Schnitzler (frau sollte ja ihre Quellen nennen) zum Beispiel vermutet in ihrer Kolumne, dass sich ein Schwarzes Loch auf ihrem Schreibtisch im Büro aufgetan hatte. Auch ihre Süßigkeiten aus der entsprechenden Schüssel verschwanden ungewöhnlich schnell. Sogar Kopfhörer! Nun war ihr das Glück hold und einige der Dinge tauchten bei KollegInnen wieder auf, aus dem Weißen Loch sozusagen. Auf Problemlösung bedacht, hat sich Katja schließlich eine Weste mit vielen Taschen zugelegt, um alle notwendigen Utensilien künftig sicher am Leib zu tragen.

Was es mit verschwundenen Socken auf sich hat, kann man auch gut nachlesen. Waschmaschinen-Experten versichern, dass wegen falscher Befüllung so mancher Füßling zwischen den Schlitz von Gummi und Waschtrommel gedrückt wird und elendig am Heizstab verendet. Oder der Hund verschleppt ein Söckchen ins Körbchen. Oder es taucht anderswo wieder auf, aus dem Weißen Loch für Socken eben.

Verschwinden ist ein Phänomen mit vielen Facetten. Menschen verschwinden, Schiffe verschwinden, Erinnerungen schwinden dahin … und eben unsere Kugelschreiber. Das Versteck müsste eigentlich längst gefunden sein, so groß ist unser Laden ja nicht. Und gereinigt wird auch sehr gründlich bis in die letzte Ecke.

Edith Nebel hat in ihrer Internetglosse nun einen Hinweis für uns: Vielleicht ist es ja wirklich so, wie die Autorin Tina Zang in einem ihrer phantastischen Kinderbücher beschreibt, dass alle verschwundenen Gegenstände in einer anderen Dimension zu finden sind, auf der sogenannten „Chaos-Ebene“. Und von dort führt leider kein Weg zurück. Also werden gütige GenossInnen uns demnächst wieder eine Fuhre Stifte stiften. Dann wieder. Und wieder… Seien wir dankbar! Doch ein Blick in die eigene Tasche mag hier und da auch Wunder wirken - oder?

Regine Beyer

bla
Der BauernLadenAnzeiger
46 November 2021

Saftiger Orangenkuchen mit Mandeln

Zutaten
2 Bio Orangen
6 Eier
250 g Zucker
1 gehäufter EL Stärke
250 g gemahlene Mandeln
100 g Mandelblätter
1 TL Backpulver
evt. Pistazienkerne

Die ganzen Orangen in viel Wasser circa eine Stunde kochen bis sie weich sind. Das Wasser abgießen und die Orangen abkühlen lassen.
Den Backofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Orangen in der Mitte durchschneiden und die Kerne entfernen. In einem Mixer samt Schale pürieren. Eier, Kristallzucker, Mandeln und Backpulver dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine gebutterte Tortenform geben und Mandelblätter darauf verteilen. ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Wer mag, verziert ihn mit gehackten Pistazien- oder Granatapfelkernen (die Pistazien kann man auch vorher in den Teig geben).

RR

Unsere Genussecke

Zum Genießen und Verschenken

Verschiedene Liköre und der beliebte Portwein jetzt im Regal.