

bla

Der BauernLadenAnzeiger

47 März 2022



Die EVG tritt in einen Zukunftsprozess ein
Milch-Automat in der Humboldtstraße
Neu im Regal
Verein SozialÖkologie
Rückblick und Ausblick
Was man so alles findet!
Vorgestellt Anja Birkner
Sauerkraut-Apfel-Quiche



Die EVG tritt in einen Zukunftsprozess ein

Schon im Herbst letzten Jahres konnten wir pandemiebedingt den geplanten Zukunftstag mit Gesprächen und Begegnung nicht umsetzen. Dafür gab es am 22. Januar ein Zukunfts-Zoom Treffen.

20 Genoss*innen haben sich dafür in dem virtuellen Raum eingefunden.

Nachdem wir erst mal die Problemstellung eingekreist hatten (sinkende Einnahmen seit Mitte 2021, fehlende Personen für langfristige verantwortliche Übernahme von Aufgaben, zunehmender Verlust eines klaren ‚Gesichts‘ bei sich schwierig gestaltenden Kontakten zu den ErzeugerInnen, pandemiebedingte

Besorgnisse) waren sich doch alle einig, dass wir immer noch super viele Talente und Potentiale im Bauernladen haben. Und dass wir mit dem arbeiten, was da ist.

Neben der Möglichkeit, die verhältnismäßig günstigen monatlichen Warenvorauszahlungen etwas anzuheben, um eine direkte finanzielle Entlastung der Situation zu schaffen, wurde auch über die Möglichkeit allgemeiner Dienste für alle Mitglieder nachgedacht. Klar ist, dass solche Beschlüsse nur von der Generalversammlung gefasst werden. Es bildete sich eine Arbeitsgruppe (Petra Schröder, Karen Knöppler, Simon Slegers), die sich um die Ausarbeitung eines Vorschlages bemüht. Mitdenkende sind sehr willkommen.

Eine weitere Arbeitsgruppe will sich mit den Kommunikationsstrukturen im Bauernladen beschäftigen (Monika Baalman, Regine Beyer, Karen Knöppler, Simon Slegers). Dabei geht es zum einen um viele brachliegende Felder, wo der Bauernladen öffentlich nicht auftritt. Zum Beispiel fiel auf, dass wir zwar vor drei Jahren den 30igsten Geburtstag des Bauernladens gefeiert haben, dass es aber keine Broschüre dazu gegeben hat. Ein schönes Heft zum 35igsten Jahr wäre denkbar.

Zum anderen wäre auch mehr Austausch nach innen sinnvoll und schön. Zum Beispiel wieder vermehrt Informationen über die oft besonderen Produkte in unseren Regalen, vielleicht Probiertage oder andere genussvolle Arten, das, was da ist, zu feiern.

Auch braucht es dringend ein überarbeitetes Falblatt, das eine gute Orientierung gibt, wie Dinge im Bauernladen organisiert sind, damit man sich gut einbringen kann. Bei einer Organisationsform, die sich personell so oft wandelt, ist das eine Herausforderung. Gleichzeitig bedeutet diese Organisationsform eine große Stärke. Deutschlandweit haben sich Projekte ähnlicher Größe über die Zeit entweder über eine verantwortliche Person privatisiert, oder sie sind eingegangen. In dieser genossenschaftlichen Form und Größe, in der über regelmäßige Ladengruppentreffen die gesamte Organisation und das Sortiment beschlossen wird, ist der Bauernladen einzigartig. Dass das nicht immer einfach ist und mit Reibung und Auseinandersetzung zu tun hat, ist schwer vermeidbar. Sehr wahrscheinlich ist das aber auch der Grund, dass es den Bauernladen als solchen überhaupt noch gibt.

Einig waren sich alle, dass der Kontakt zu den ErzeugerInnen zentral wichtig ist und dass wir wieder Formen finden wollen, die für ErzeugerInnen wie VerbraucherInnen freudvoll und hilfreich sind. Das liegt besonders Peter Bargfrede am Herzen und er ist offen für Kontaktaufnahme dazu.

Und schön wäre es natürlich, wenn die vielen verschiedenen Formate des miteinander Feierns, die die EVG schon hervorgebracht hat, auch bald wieder floriieren dürfen.

Karen Knöppler

Nächstes Treffen im Zoomformat:
6. März, 17-19 Uhr

Foto: Peter Bargfrede



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



Kaemena eröffnet neues Eiscafé
Sonntag, 3. April 2022
in der Neustadt, Langemarckstr. 178
zwischen Pappel- und Lahnstraße.

Foto: VSO

Milch-Automat in der Humboldtstraße

Am 9. Januar eröffnete Harje Kaemena direkt vor der Kirchentür der Friedensgemeinde seine Zapfstelle für pasteurisierte Bio-Milch.

Auch die Kita nebenan mit rund 130 betreuten Kindern versorgt sich hier nun mit Milch. Der Kühlautomat mit Flaschen und Geldwechsel wird mitten im Viertel sehr gut angenommen.

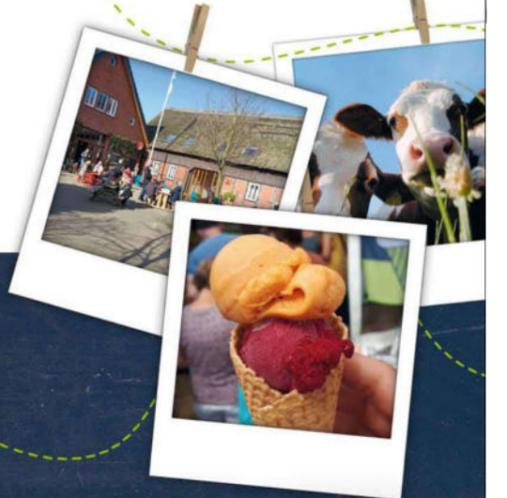
Im Bla 45 berichtete Harje, wie wichtig neue Formen der Direktvermarktung für die Zukunft des Betriebes sind, allerdings auch eine finanzielle Herausforderung. Für die Zapfstelle mit Milchtank und Flaschendeckel beziffert Harje Investitionen im hohen fünfstelligen Bereich. Hinzu kommen der wetterfeste Unterstand aus Holz und Wartungsarbeiten.

Unser Verein Sozialökologie VSÖ in Bremen unterstützt das Konzept. „Als Förderverein für ökologischen Landbau in der Bremer Region begleiten wir die Aktion der Friedensgemeinde partnerschaftlich“, sagt Monika Baalman vom VSÖ.

Wie funktioniert die Milchtankstelle?

Die Vollmilch ist pasteurisiert, also kurzzeitig erhitzt und damit bis zu vier Tage im Kühlschrank haltbar. Man stellt eine Flasche in das vorgesehene Fach, das im Fünfminutentakt mit heißem Wasser sterilisiert wird. Ein Liter kostet 1,40 EUR. Der Automat wechselt Münzen und Scheine. Entsprechende Glasflaschen kann man in einem beigestellten Schrank für 2 Euro erwerben oder selbst mitbringen.

Margot Müller



Endlich!

SAISONSTART

20. März 2022

EIS, MILCH, JOGHURT, KÄSE UND KAFFEE – ALLES BIO – SOWIE KUNST UND KULTUR IM BREMER BLOCKLAND

snuten-lekker.de  

Blocklander Eisdielen · Niederblockland 6 · 28357 Bremen

DE-ÖKO-006



Kimchi von umami ferment

Wir haben wieder Kimchi und andere Produkte von Victor, den manche noch von Victors Tofu kennen. Die kleine Manufaktur umami ferment von Victor Thomas aus Bremen-Hulsberg nutzt traditionelle Fermentationsmethoden, um z.B. Tempeh (eine Protein-Bombe aus Sojabohnen), Miso (eine Wunderwürzpaste) und Kimchi (eine Art geschmackvolles koreanisches Sauerkraut) herzustellen. Das Gemüse für die Produkte wird regional eingekauft. Getreide und Hülsenfrüchte stammen je nach Verfügbarkeit aus Deutschland oder der EU. Alles wird in Bremen aus Bio-Rohstoffen handgemacht.

Victor Thomas engagiert sich für eine Welt mit mehr unpasteurisierten fermentierten Lebensmitteln, mehr Bio-Produkten, mehr Geschmack, mehr veganen Lebensmitteln, mehr Handwerk, weniger Plastik und kürzeren Transportwegen. Alle Produkte sind im Glas, das zwar kein Pfandglas ist, aber gerne (sauber!) zurückgegeben werden kann.

Margot Jordan

www.startnext.com/umami-ferment
info@umamiferment.com
freitags von 16 – 19 Uhr Am Hulsberg 111, 28205 Bremen



Amelie Geyer beim Hofbesuch mit Kindern

Fenna Zok im Fleetgarten



Fotos: VSO

Verein SozialÖkologie Rückblick und Ausblick

Nach zweijähriger Pause konnte im Dezember 2021 endlich wieder die beliebte „Weihnachtliche Biobackstube für Kinder“ unter der Leitung von Anne Emden stattfinden. Auch wenn es pandemiebedingt Absagen gab, haben doch viele Kinder einen Ausflug in die Markthalle 8 am Domshof zum Kekse backen machen können. Denen, die nicht kommen konnten, hat das Backstuben-Team Kekse und Materialien zum Thema „Vom Korn zum Keks“ vorbeigebracht.

Und grandios war auch, dass wir die „Bremer Aktionstage Ökolandbau“ durchführen konnten. Soviel Zuspruch und Interesse haben wir selten erlebt bei den Hofbesuchen und den Veranstaltungen mit Uta Ruge und Urs Niggli.

Das Projekt „Mehr Bio für Bremen“ ist aus Bundesmitteln finanziert. Anne Emden organisiert u.a. Bauernhofbesuche, die Biobackstube, Fortbildungen zu Ernährung für Pädagog*innen in KiTas und wirbt mit Aktionen für gutes Essen in den Hochschulmensen. Sie ist verantwortlich für die Kooperation mit der Hans-Wendt-Stiftung, auf deren Gelände in Borgfeld ein Grünes Klassenzimmer entsteht. Amelie Geyer führt Ernährungsbildung in KiTas und Bauernhofbesuche

für Grundschulen und KiTas durch.

Das Projekt „Mehr regionales Bio in Bremer KiTas“ mit Lea Unterholzner dient dem Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten: Wie kommen Kartoffeln, Gemüse, Milch, Fleisch aus der Region in die Bremer KiTas, in Kantinen oder die Gastronomie?

Der Fleetgarten Walle, ein Selbsterntegarten, (s. Bla 43) wird u.a. von Fenna Zok betreut.

Viele Pächter*innen haben auf den kleinen Parzellen Bio-Gemüseanbau erlernt. In diesem Jahr bekommen auch neue Gärtner*innen diese Chance.

Alle Projektförderungen müssen durch Eigenmittel des Vereins ergänzt werden. Hier hilft uns jeder Mitgliedsbeitrag und jede (gemeinnützige) Spende.

Monika Baalmann

Verein SozialÖkologie e.V.
im Kulturzentrum Lagerhaus
Schildstr. 12-19
28203 Bremen
<https://www.verein-sozialoekologie.de>
Vorstand des Vereins: Jutta Draub-Ketelaar, Klaus-Peter Land, Theodora Plate und Jürgen Ritterhoff, Pressesprecher Peter Bargfrede

Was man so alles findet!

Einkaufen hier und dort... Szenen aus dem Alltag

Kundin A kauft im Supermarkt ein. Die Uhrzeit spielt keine Rolle, der Markt hat ja bis 22 Uhr geöffnet. Früher war das stressiger, wenn man dann nach 19 Uhr kam, haben sie einen

Genossin B kauft im Bauernladen ein. Die Uhrzeit spielt



natürlich nicht mehr reingelassen – ist ja logisch! Sie geht durch die Regale und packt die Sachen, die auf ihrem Einkaufszettel (den sie hoffentlich nicht zu Hause vergessen hat) stehen, in ihren Wagen. Es gibt kaum Ablenkung, höchstens ein spannendes Sonderangebot oder weil ihr Handy klingelt. Dann geht sie zur Kasse, bezahlt und geht nach Hause. Nach einer kleinen Pause fängt sie an, das Abendessen zu kochen.

nur ungefähr eine Rolle (Der Ladendienst wird mich schon noch reinlassen, wir sind ja schließlich eine Genossenschaft!). Sie nimmt einen Korb und packt die Sachen, die auf ihrem Einkaufszettel (den sie hoffentlich nicht zu Hause vergessen hat) stehen, in ihren Korb. Jedenfalls teilweise. Das eine oder andere legt sie in ein Regal, neben die Waage oder auf das kleine Tischchen. Sie kauft noch Brot und Käse, zwischendurch trifft sie eine alte Bekannte und plaudert ein wenig. Dann geht sie zur Kasse, plaudert noch kurz mit dem Ladendienst, bezahlt und geht nach Hause.

Nach einer kleinen Pause fängt sie an, das Abendessen zu kochen. Das Rezept, das sie ausprobieren will, liegt schon bereit. (Ganz schön kleingedruckt. Wo ist eigentlich meine Brille?) Sie fängt an zu schnippeln. Aber wo sind denn die Kartoffeln? ... Dass sie auch das Brot vergessen hat, wird sie erst beim Früh-

stück merken.
Der Ladendienst hat abgeschlossen und räumt den Laden auf. Was man so alles findet! Die vergessenen Kartoffeln kommen wieder zurück in die Kiste. Das Brot wird vielleicht morgen abgeholt, sonst kauft es jemand anderes. Den Käse hat ein Mann vergessen, sie kennt sein Gesicht, aber nicht seinen Namen, schon gar nicht seine Telefonnummer, sonst würde sie ihn anrufen, aber vielleicht merkt er es ja und holt den Käse morgen.

Oh je, bei den Eiern liegt eine Brieftasche, mit viel Geld und allen Karten. Na, jedenfalls ist da eine Telefonnummer dabei. Ach, die Genossin X. Die ist auch ganz schön tüttelig, hat sie doch neulich erst ihre Pilze hier liegen gelassen. Und wem wohl diese Brille im Marmeladenregal gehört?

Margot Jordan

Vorgestellt Anja Birkner

Anja, wir freuen uns, dass du öfter 2. Ladendienst machst und jetzt dabei bist, dich für den 1. Ladendienst einzuarbeiten. Wie lange bist du bei uns?

Ich bin ja erst seit einem Jahr in Bremen und gleich einen Monat später bin ich direkt schon bei euch gelandet. Ich werde jetzt endlich sesshaft.

Wo bist du aufgewachsen?

In Marl im Ruhrgebiet, bis ich 16 war. Hatte eine etwas wilde Zeit, aber dann hab ich erst mal ein Austauschjahr in den USA gemacht. Das war eine gute Entscheidung.

Wie ging es weiter?

Ich war dann 2 Jahre in einer Waldorfschule in Würzburg und habe danach mit behinderten Kindern am Bodensee gearbeitet, in einem Camphill-Dorf*. In der Waldorfschule hatte ich eine Jahresarbeit über 'Apartheid in Südafrika' geschrieben und bin dann wieder in einem Camphilldorf in Südafrika mit erwachsenen seelenpflege bedürftigen Menschen gewesen, das war die Zeit, als Nelson Mandela gerade aus dem Gefängnis entlassen wurde. Wir hatten eine Farm mit biodynamischem Anbau, Permakultur, Kühen, Ziegen usw., alles nach anthroposophischen Grundsätzen. Danach bin ich noch durch einige südliche afrikanische Länder herumgereist. Und dann bin ich 1992 mit einem Containerschiff nach Rotterdam zurück und war dann wieder in Deutschland.

Das waren ja 7 Jahre, eine lange Zeit!

Ich wollte gerne Agrarwissenschaft studieren und hab deshalb in Oldenburg mein Abi nachgemacht. Da hab ich gemerkt, dass mir Lernen viel Spaß macht, anders als damals in der Schule! Agrarwissenschaft hab ich angefangen, aber nach 3 Semestern abgebrochen, weil es mir zu verkopft war. Habe eine 2 jähr. Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau gemacht und habe dann gleich in einem Reisebüro in Hamburg Blankenese angefangen zu arbeiten.

Nach 3 Monaten hab ich an einem spirituellen Wochenendseminar für Frauen teilgenommen und merkte, ich will nicht in den Job zurück. So bin ich dann direkt 1999 nach Bali gereist, habe dieses Wochenendseminar dort fortgeführt und letztendlich meinen spirituellen Lehrer gefunden. In den folgenden 2 Jahren bin ich mit dem Satsang Lehrer Samarpan herumgereist (in der Tradition des Advai-



talehrers Ramana Maharshi). Alles lief auf Spendenbasis, wir konnten überall bei Gleichgesinnten wohnen, es fand ganz viel im Schweigen statt – immer wieder Ankommen im Hier und Jetzt, in diesem Moment, ohne die ganzen Geschichten drum herum.

Und für mich löste sich dann auch die Frage „was will ich überhaupt im Leben?“ völlig auf. Dann kam 2001 Yoga in mein Leben. Seitdem habe ich viele Aus- und Fortbildungen gemacht und bin selbständige Yogalehrerin. Ich arbeite Corona bedingt im Moment meist einzeln mit SchülerInnen/Patientinnen mit Yogatherapie an ihren jeweiligen Herausforderungen und ab März geht's wieder los mit Gruppen für Yoga und Meditation. Näheres unter <http://anja-birkner.de/angebote>

Du wohnst im Ostertorsteinweg – wie hast du unseren Laden entdeckt?

Der Laden sieht ja süß aus! Als ich mal vorbeiging, sprach mich jemand aus dem Laden an und drückte mir einen Flyer in die Hand. Das fand ich alles gleich sympathisch und ehrenamtlich mach ich sowieso gerne was. Das war für mich zu Beginn eine spannende Zeit, wie verschieden die Ladendienste mich eingewiesen haben (Anja lacht), wie anders jede/r damit umgeht.

Hast du ein Musikinstrument gelernt?

Ja, als Kind Flöte und Klavier. Später, als ich am Bodensee war, stand da ein Steinway-Flügel! Da hab ich noch mal Unterricht genommen und wir haben vierhändig gespielt, Dvůrák usw.!

Und was machst du jetzt noch so?

Ich jogge, gehe spazieren, mache ab und zu längere Wanderungen. Bin schon zwei Mal von Deutschland aus über die Alpen nach Italien, Meran, Bozen gewandert, hab in Hütten übernachtet. Oft, wenn ich irgendwo Yogaseminare gebe, plane ich gleich ein paar Wandertage ein.

Eigentlich tanze ich gerne, vielleicht finde ich in Bremen etwas, was mich anspricht.

Kochst du gerne?

Nein, leider nicht, aber ich koche gerne mit anderen zusammen, helfe, bringe mich ein. Ich glaube, ich bin ein „Zusammenmensch“, auch für Kino, Theater o.ä. habe ich gerne jemanden, die oder der mich anregt, was vorschlägt, dann komme ich gerne mit.

Die Fragen stelle Renate Richter

* Camphill ist eine heilpädagogische Bewegung auf der Grundlage der Anthroposophie. Gegründet wurde die erste Camphill Community 1939 von dem aus Wien emigrierten Kinderarzt Karl König in Schottland, zusammen mit einer Gruppe jüdischer Flüchtlinge. Heute existieren weltweit mehr als 100 Gemeinschaften in über 20 Ländern. Zusätzlich zu den heilpädagogischen Einrichtungen für Kinder und den sozialtherapeutischen „Dorfgemeinschaften“ mit Erwachsenen entstehen Initiativen z.B. für Flüchtlingsarbeit, Traumatherapie und Lebensgestaltung im Alter.

Sauerkraut-Apfel-Quiche

Mürbeteig

für eine Springform 26 cm

200 g Weizenvollkornmehl

80 g Butter

Salz

1 Ei

4 EL Milch

Springform fetten. Für den Teig alles verkneten, in die Form drücken mit 3 cm hohen Rand. Mit der Gabel mehrmals einstechen und 30 Min. kühlen

Belag

150 g Zwiebeln

3 mittelgr. Äpfel gerne rotschalige

115 g Comté o.a. kräftiger Bergkäse

375 g Sauerkraut

55 g Walnuskerne

1 TI Kümmelsamen

1 Prise gem. Nelke

1 Prise gem Piment

Pfeffer

½ TI Berbere (Gewürzmischung)

Guss

150 g Sahne und 3 Eier



Zwiebel schälen und fein würfeln, 2 Äpfel ca 1 cm groß würfeln, Käse grob raspeln, 35 g zurücklegen. Sauerkraut ausdrücken, mittelfein schneiden, 2/3 der Walnüsse grob hacken und mit Sauerkraut, Käse, Zwiebeln und Äpfeln mischen. Mit Gewürzen abschmecken und auf den Teigboden verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Sahne und Eier verquirlen, salzen, pfeffern und über die Quiche geben.

Kerngehäuse des übrigen Apfels ausstechen und mit Schale in 3 mm dicke Ringe

schneiden, auf der Quiche verteilen und restliche Walnüsse darauf streuen. Auf der mittleren Schiene 40 – 45 Min. backen.

15 Min vor Backende mit übrigem Käse bestreuen. Vor dem Anschneiden 10 Min ruhen lassen



Foto: Ada Fischer

Müll sammeln auf den Salzwiesen von Ada Fischer

Sonntag 27. März 2022

um 12 Uhr dort sein

Biolandhof Ada Fischer

Arenscher Str. 56, 27476 Cuxhaven-Arensch

Tel. 0171 93 23 469

Ada Fischer ist eine unserer ErzeugerInnen der ersten Stunde. Von ihr bekommen wir guten Speck, Wurst- und Fleischwaren.

Ada hat einen Hof mit Angus-Rindern, Angler Sattelschweinen und Hühnern direkt an der Küste, ihre Rinder weiden auf den Außendeich-Salzwiesen, die im Winter und Frühjahr häufig überschwemmt werden.

Dann bleibt allerlei Müll zurück, Plastik und vieles mehr. Da ist es eine große Hilfe, wenn wir im Frühjahr zum Schutz der Weideochsen gemeinsam den Müll aufsammeln.

Seit Jahren ist Ada Fischer in unserem Aufsichtsrat.

Im Bla 7, 22, 27 31, 36, 39, 41, 45 haben wir berichtet.

Wer macht mit?

Allen hat das immer sehr gut gefallen – an der frischen Luft sein, den Müll einsammeln und anschließend zusammen Kaffeetrinken auf Heuballen in der Scheune.

Bitte in die Liste im Laden eintragen.

Weitere Infos von Renate Richter unter 0421551615