

Sonderbla

Der BauernLadenAnzeiger

48 Mai 2022



**Zukunftsprozess Bauernladen
- ein ganzes Heft zum Thema**

Zukunftsprozess Bauernladen - ein ganzes Heft zum Thema

Unsere aktuelle Situation



Karen Knöppler

Das Jahr 2020 war, sicher pandemiebedingt, sehr lukrativ für uns. Obwohl die Einnahmefähigkeiten auf der Straße (u. a. Keramikmarkt und Lichtertreiben) weggefallen sind, hatten wir im Schnitt € 300 bis € 400 monatlich mehr Umsatz als 2019. Im Jahr 2021 ist der Umsatz jedoch um € 300 bis € 400 unter den von 2019 gesunken! Dieser sinkende Trend scheint sich 2022 etwas abzufangen. Glücklicherweise, denn mit der Wirtschaftlichkeit steht und fällt der Bestand unseres Ladens, wobei diese Wirtschaftlichkeit vielleicht nicht nur vom Geld abhängt.

Unsere Personalkosten waren 2020 höher als sonst, da mehr Warenumsatz auch deutlich mehr Arbeit macht. Zusätzlich war es auch das Jahr, in dem sich ein Generationenwechsel in der Ladengruppe ankündigte. Petra Schröder wurde auf der Generalversammlung (GV) 2019 offiziell in ihre Rente verabschiedet. Die Übergabe von Petra als einer Ladendienstlerin, die in fast alle Abläufe irgendwie involviert war, zu einer Verteilung auf mehr verantwortliche Schultern ist bis heute noch nicht abgeschlossen. Oft springt Petra noch an Tagen ein, wo sich einfach niemand für den Ersten Ladendienst finden will. Neben den sehr erfahrenen und langjährigen Verantwortlichen der Ladenorganisation - Margot Jordan, Marina Günther, Sonja Gansberger, Jochen Tietz, Michael Rüppel, Erhard Heimsath, Gudrun Tolle, Julia Jalaeefar und Annerose Dresch - haben sich mittlerweile weitere Menschen in die Ersten Ladendienste eingearbeitet. (Nicht zu vergessen auch Silke Nachtigahl, die für gut eineinhalb Jahre lang vieles übernommen hatte und heute wieder anderweitig beruflich eingebunden ist). Genannt seien da u. a. Petra Hanisch, Monika Grey, Sylvette Heimsath und Anja Birkner. Für ihre Verlässlichkeit und ihren Einsatz von Zeit und Energie selbst unter den komplizierteren Verhältnissen einer Pandemie sei ihnen allen an dieser Stelle sehr herzlich gedankt! Für diese Dienste braucht es Erfahrung im Bestellwesen,

es braucht Kontakte und die Fähigkeit, Abläufe im Blick zu behalten. Ganz neu hinter unserem Tresen steht jetzt Victor Thomas, der nicht nur einen Minijob übernommen hat, sondern dessen Name auch als Erzeuger in unserem Kühlregal auftaucht. Victor stellt Kimchi und Temppeh her und fermentiert Gemüse in seiner kleinen Manufaktur in Bremen-Hulsberg.

Die Personalkosten des Ladens sind im Augenblick wieder etwas geringer, die anfallende Arbeit ist aber immer an der Grenze des Bewältigbaren. In absehbarer Zeit werden jedoch weitere Kosten entstehen, wenn das Wahlversprechen der neuen Regierung zu der Anhebung des Mindestlohns umgesetzt wird. In den Antworten zu unserem Fragebogen im letzten Jahr kam mehrmals zum Ausdruck, dass den Mitgliedern der Genossenschaft eine ordentliche, vertretbare Entlohnung im Laden wichtig ist. Hier tut sich ein Spannungsfeld zwischen bezahlter und ehrenamtlicher Arbeit auf. Unangemessen niedrige Entlohnung kann als entwürdigend empfunden werden. Ein Ehrenamt hingegen übernimmt man freiwillig, es ist ‚unbezahlbar‘ und deutlich würdevoller. In diesem BLA eröffnen wir deshalb eine Diskussion über verpflichtende Dienste für alle Mitglieder. Auf der diesjährigen GV soll darüber abschließend entschieden werden.

Generationenwechsel haben wir auch unter den Mitgliedern. Über die Fragebogenerhebung ist noch einmal klar geworden, dass wir von ca. 60% über 60jährigen ausgehen müssen. Menschen, die mitgegründet, die viel getragen, Energie rein gegeben, Ideen verwirklicht und gute nachhaltige Gedanken rein gegeben haben. Und die die EVG nicht ewig weiter tragen können. Es braucht die Übernahme von Jüngeren – und diese sind in einer anderen Lebensrealität zu Hause.

Sie übernehmen nicht aus Bequemlichkeit oder schlechtem Willen weniger, sondern weil ihr Leben von einer anderen Geschwindigkeit und Dichte geprägt ist. Viele der etablierten Abläufe der Ladenorganisation passen nicht wirklich dazu. Der Bauernladen würde ein essenziell anderes Gesicht bekommen, wenn er sich dem anpassen würde. Mit Sicherheit ein digitaleres Gesicht. Es will gut überlegt sein, welche Schritte wir der Praktikabilität halber gehen wollen, und wo wir uns einen gewissen Widerstand, eine Zähigkeit gegen diesen Trend erhalten wollen.

Bei dem Gespräch mit Veronika Bennholdt Thomsen 1 wurde allerdings auch deutlich, was der Bauernladen eigentlich die ganze Zeit vollbringt an direkter Kommunikation, basisgetragener Organisation. 30 Jahre sind herausragend zu würdigen und wahrscheinlich ist dies sogar der Grund, dass es den Laden als Genossenschaft noch gibt!

Ein markanter Grund für den Einnahmeeinbruch in letzter Zeit wird auch das aus dem Boden schießende Bio-Angebot mit oft durchaus ähnlichen ideellen Hintergründen wie den unsrigen in direkter Umgebung sein. Zeitknappheit lässt einen schon mal das auf dem Weg liegende alternative Angebot in Anspruch nehmen oder auf die gerade besser passenden Öffnungszeiten reagieren. Wenn die Läden größer sind, können sie als Abnehmer größerer Gebinde günstigere Preise für Lagerware anbieten. Trotzdem sind die Preise für unsere Erzeugerprodukte (Frischwaren wie Obst, Gemüse, tierische Produkte) noch immer unschlagbar. Wir müssen uns aber darüber im Klaren sein, dass der Bauernladen in diesem Sinne nicht wirklich eine ernsthafte Konkurrenz gegenüber dem vorhandenen Bioangebot im Viertel darstellt. Der Laden hat ganz klar andere Pfunde, mit denen er wuchern sollte: seine Verwobenheit

mit der regionalen biologischen Landwirtschaft zum Beispiel und sein jahrzehntelanges Engagement in der Regionalpolitik (siehe Artikel VSÖ).

Zuletzt spielte im Jahr 2021 mit Sicherheit die Pandemie mit umgekehrtem Einfluss zum Vorjahr eine große Rolle. Für manche Menschen war der Laden zu klein und die Hygienemaßnahmen nicht ausreichend. Für sie war die Verunsicherung groß, und das Warten vorm Laden war lästig. Für manche war es möglicherweise attraktiv, anonym einzukaufen als es im Bauernladen möglich ist. Es ist schmerzlich, wenn Menschen, die sich eigentlich recht vertraut sind, die gegenseitige Anwesenheit im Raum als beängstigend empfinden...

Zusammenfassend bleibt festzustellen: Mit dem vorhandenen Raum im Laden und den einkaufenden Haushalten (ca. 160) stoßen wir an unsere Grenzen. An eine räumliche Grenze für das Sortiment und für Einkaufende, sowie an eine Belastungsgrenze, was in dieser halbprofessionellen, sehr analogen Art organisatorisch möglich ist. Es ist Zeit sich darüber klar zu werden, womit wir uns zukünftig profilieren wollen und können. Ob wir eine Art Food Coop werden, oder ob und wie wir den wirtschaftlichen Formen der regionalen biologischen Landwirtschaft ein sinnvolles, ernst zu nehmendes und wirtschaftlich funktionables Verbraucher-Gegenüber bleiben können. Es ist an der Zeit, sich auszurichten. Gut hinzuhören, was es gerade braucht. Die Kontakte zu den regionalen ErzeugerInnen (die auch mit Generationswechseln und veränderten Bedingungen zu tun haben) wieder enger zu knüpfen, Anregungen von anderen Projekten aufzunehmen und mit unseren eigenen Möglichkeiten und Stärken zu punkten!

1 Sozialanthropologin, Dozentin der Universität für Bodenkultur in Wien. Wir trafen uns am 23.9.2020 mit ihr, siehe Bericht im Bla 43

Haus auf dem Land gesucht

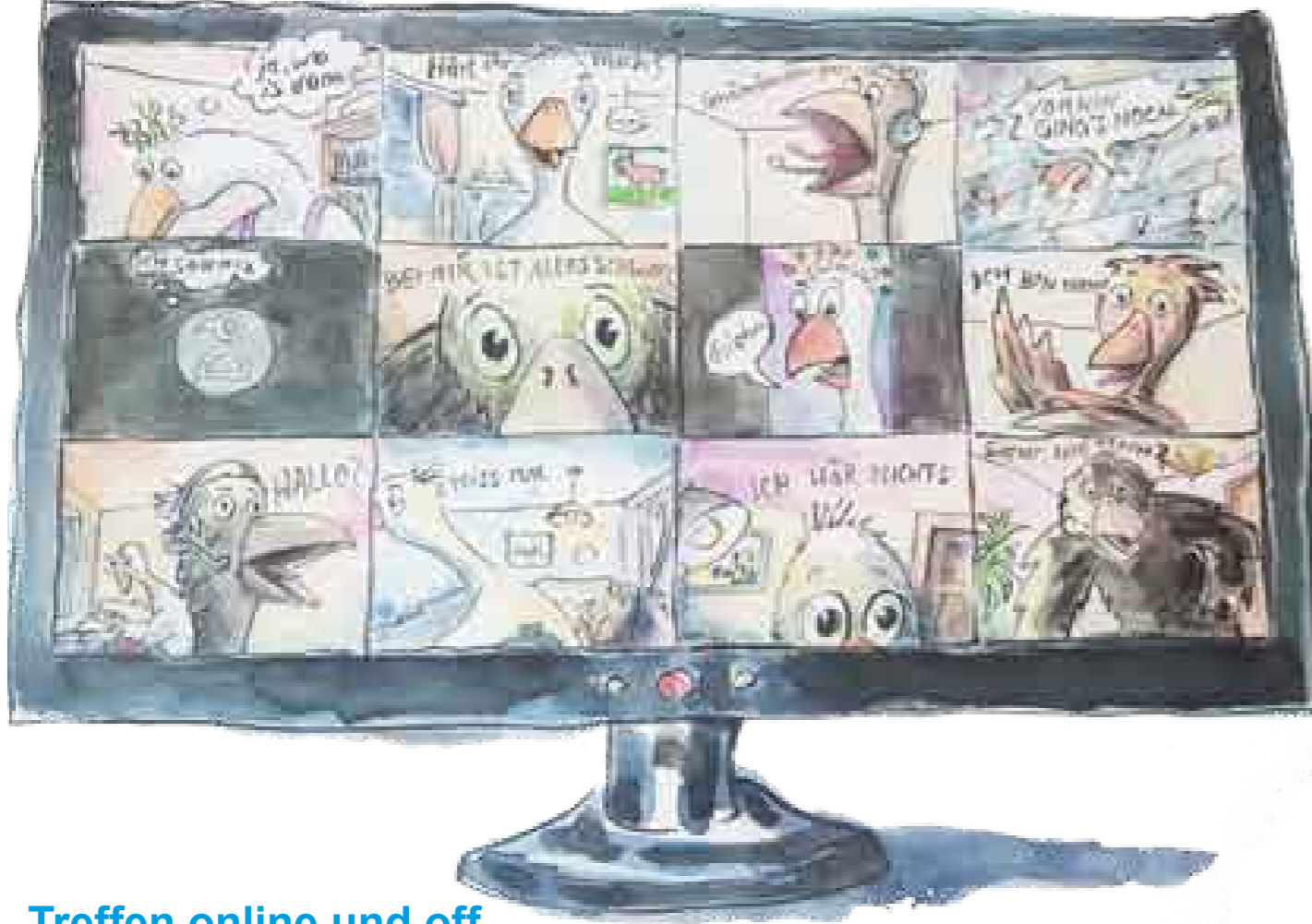
"EVG-Mitglied (Paar auf dem Weg in den Ruhestand) sucht kleines oder größeres Haus auf dem Land mit (großem) Garten zu kaufen (auch Hof-oder Hausgemeinschaft). Bis ca. 50 km Umkreis Bremen. klangvoll@t-online.de"

Anzeige



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





Treffen online und off

Arbeitsbericht von der AG Kommunikation

(Regine Beyer für die Gruppe: Monika Baalman, Karen Knöppler, Simon Sleepers und beratend, Renate Richter)

Aus dem produktiven ersten Zukunftstreffen (via Zoom am 22.01.22) hat sich schnell eine Arbeitsgruppe zum Thema „Kommunikation“ herausgebildet. Einen Termin für unser erstes Aug-in-Auge-Treffen zu finden, an dem alle Zeit haben würden, war schon schwieriger. Schließlich haben Karen und ich beschlossen, uns erst einmal allein zu begegnen, damit ein Anfang gemacht werden kann. Nach zwei fruchtbaren Stunden des Gedankensammelns stand eine beeindruckende Vielzahl an Punkten auf unserer Liste – und mir schwirrte der Kopf. Wie all dies sortieren? Gut, dass Karen als Diplom-Psychologin wusste, wie eine Mindmap zu erstellen ist, also eine visuelle Darstellung unseres Themas nach bestimmten Regeln, um Kategorien herauslesen zu können. Damit hatten wir unsere klare Struktur.

Was den Laden betrifft, gibt es vier Kommunikationssäulen:

1. Instrumente nach außen (u.a. Webseite, Bla, Ausflüge zu ErzeugerInnen).
2. Instrumente nach innen (u.a. GV einmal im Jahr, Produktinformationen, Mitmach-Heft, Aktionen);
3. reine Laden-Orga (u.a. Ladengruppe, Hefter mit Tagesaufgaben und e-Mail Verteiler);
4. Kommunikation Laden-ErzeugerInnen (hat sich verändert in letzter Zeit und muss neu gedacht werden).

Zu jeder dieser Säulen sammelten wir was es bereits gibt, was wieder belebt werden könnte und was wünschenswert bzw. dringend notwendig wäre. Das so entstandene Papier ging zur Weiterbearbeitung an Moni, Simon und Renate.

Bei unserem zweiten Zukunftstreffen online haben wir als AG dann Prioritäten herausgearbeitet, die nicht nur möglichst effektiv, sondern auch in kurzer Zeit

realisierbar sein würden: eine Sonderausgabe des Bla zum Thema Zukunft (liegt hiermit vor); Verkostungsaktionen der „Pröbchen-Queen“ (18.3. war die erste), eine intensive Vorbereitung der nächsten Generalversammlung (Karen und andere) fokussiert auf die Zukunft des Ladens; und ein Mitmach-Heft, gestaltet von Simon (Auszug in diesem Bla; wird nach der GV vollständig vorliegen).

Wünschenswert für die kommenden Monate wären z.B. eine Wiederbelebung unserer Kultur des gemeinsamen Feierns, eine intensivere Nutzung der EVG Webseite, Ausflüge zu ErzeugerInnen, eine verbesserte interne Kommunikation und Antworten zu finden auf die Frage „Wie kann man die Struktur so verändern, dass es für unerfahrene Ladenkräfte leichter wird?“

to be continued



Müssen wir uns neu erfinden?

In seinem 2016 erschienen Buch „Prosumentenkooperation“ über die Geschichte, Struktur und Entwicklung der Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaften bemerkt Burghard Flieger, der beste Kenner der EVGs in Deutschland, dass die in den 80-er Jahren entstandenen EVGs aufgrund der Dynamik des gesamten Biolebensmittelmarkts als überholt eingestuft werden könnten. „Bio“ gibt es, anders als in den EVG-Gründerzeiten Ende der 80-er Jahre/Anfang der 90-er Jahre, mittlerweile überall zu kaufen, Bio-Landwirten bieten sich vielfältige Vermarktungsmöglichkeiten an, anders als in den Gründungsjahren der EVGs. Die Absatzmengen bei den EVGs sind für die Bio-ProduzentInnen ohnehin oft nur eine nicht existentielle Ergänzung zu den anderen Vertriebswegen.

Andererseits, so Flieger, wird nicht nur von den Bio-Pionieren die Entwicklung im Bio-Lebensmittelmarkt immer kritischer betrachtet. Dieser hat sich immer weiter von seinen ursprünglichen Zielen wie geringe Transportwege, wenig Verpackung, Saisonalität und Frische, Transparenz, fairer Umgang mit den ProduzentInnen, gerechte Preise etc. entfernt. Beeinflusst und verstärkt wird diese negative Entwicklung durch die zunehmende Abhängigkeit des Bio-Handels von globalen Lieferketten, der zunehmenden Konzentration im Lebensmittelmarkt (Aldi, Lidl & Co) und durch agrar-industrielle Strukturen auch im Bio-Bereich. Kleinere Bio-LandwirtInnen mit einer großen Produktvielfalt geben auf, die Bio-Betriebe spezialisieren sich und statt Transparenz durch Nähe haben sich zunehmend anonyme Marktstrukturen im Bio-Sektor herausgebildet.

So kommt Burghard Flieger angesichts dieser Entwicklung zum Schluss, „wenn es die EVGs nicht bereits geben würde, müssten sie neu erfunden werden, damit die von ihnen verfolgten Ziele erfolgreich verfolgt werden können“. Als „Pioniere für die Weiterentwicklung der Genossenschaftsidee als auch für die Transformation der Ernährungswirtschaft hin in Richtung nachhaltiger Strukturen“ müssen sie allerdings aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt werden, um ihr Potential auszuschöpfen.

Unser Bauernladen hat sich erstaunlicherweise über 30 Jahre dank sehr engagierter Mitglieder über Wasser gehalten, immer wieder irgendwie neu erfunden, das Sortiment an neue Bedürfnisse angepasst, durch das Bauernladen-Cafe und den bla das soziale Miteinander befördert und durch die vielen ErzeugerInnen-Porträts dort die Verbindung zu ihnen gehalten. Allerdings ist das Erzeuger-Engagement, außer durch die Belieferung von hochwertigen Bio-Produkten, immer schwächer geworden, so dass von einer Kooperation von ErzeugerInnen und VerbraucherInnen auf Augenhöhe schon lange nicht mehr gesprochen werden kann. Auch schrumpft die Zahl der uns direkt beliefernden Bio-Betriebe.

Eine Renaissance der ursprünglichen Ziele der EVGs sieht Flieger im Bereich der solidarischen Landwirtschaft. Hier sind daher Kooperationen mit dem EVG-Ansatz naheliegend. Die EVG „Kernbeißer“ aus Braunschweig hat damit experimentiert. Die Integration einer SoLaWi-Belieferung, die neben dem normalen Ladenbetrieb funktioniert, erfordert nach deren Erfahrung allerdings

eine bestimmte Laden- und Lagerfläche, damit diese Kombination ein tragfähiges Modell werden kann. Die 35 m² Verkaufsfläche der Kernbeißer eG (1) war da zu klein. Der Bauernladen hat etwas mehr Fläche, bei uns könnte es evt. funktionieren. Die (wieder) stärkere Orientierung an saisonalen Zeiten (wie z. B. beim SoLaWi-Ansatz) hätte zur Folge, dass die Mitglieder weniger Nahrungsmittel aus schwer durchschaubaren, anonymen Anbau- und Verarbeitungszusammenhängen beziehen. Gleichzeitig gilt auch, je mehr die ProduzentInnen eine Absprache mit den ErzeugerInnen nutzen, je weniger müssen sie sich der Großhandelsnetze bedienen, desto weniger ist es notwendig, hohe Lagerkapazitäten vorzuhalten etc. Flieger: „Eine Weiterentwicklung bzw. das erneute Aufgreifen der Prosumentenidee durch die EVGs in diese Richtung bietet somit die Chance, Ansätze einer nicht industriellen Landwirtschaft zu unterstützen und eine Promotorenrolle für die Entwicklung solcher Strukturen zu übernehmen“.

EVGs „weisen mit ihrer Struktur eine Möglichkeit, ein besonderes Potential auf. In Form einer Metapher könnte auch von einer Schatztruhe gesprochen werden, die es bezogen auf die aktuellen Möglichkeiten verstärkt zu heben gilt“. Burghard Flieger plädiert in seinem Buch abschließend auch für die Nutzung neuer Technologien: „Internefforen und -plattformen, Apps, EDV-gestützte Bestelllisten können EVGs erleichtern, das Verhalten von Angebot und Nachfrage besser aufeinander abzustimmen. Mit Hilfe von IT-Projekten bzw. einer entsprechend dialogisch konstruierten Software bieten sich Chancen für heutige EVGs, ihre Ideen weiter zu entwickeln und diese in ihrer Substanz zu stärken“. Meine (Schnaps-) Idee dazu wäre, dass alle Mitglieder mit einer Chip-Karte oder einer PIN-Nummer zu jeder Zeit in den Laden können um einzukaufen. Das wäre schon einmal ein Alleinstellungsmerkmal. Kann sich wahrscheinlich kein anderes Unternehmen leisten, da auf Vertrauen basierend.

Letztlich stellt sich für mich aber die Frage, ob wir die Prosumenten-Idee revitalisieren wollen oder ob wir uns lieber zu einer „kostengünstigeren“ Food-Coop gesund schrumpfen? Und können wir

Jan Freys persönlicher Fragenkatalog an Genossenschaft und Verein.

Eine unbequeme aber wichtige Herausforderung:

Machen Sie sich erst einmal unbeliebt, dann werden Sie auch ernst genommen.

(Konrad Adenauer)

Piep, piep, piep, wir haben uns alle lieb, wir essen, was es gibt, guten Appetit!

(Kinderreim)

Gibt es genug jüngere passive und auch (z. B. in Leitungsfunktionen) engagierte Mitglieder, um ein Fortbestehen zu sichern (nein, nicht jünger als sechzig, sondern jünger als dreißig)? oder anders gefragt: Gibt es in Verein und Genossenschaft noch Leute, die jemanden nicht ‚von früher‘ kennen?

Tragen der Laden, der Verein und die Genossenschaft auch der Lebenswirklichkeit jüngerer Menschen Rechnung (nein, nicht jünger als sechzig, sondern jünger als dreißig)?

Werden außer in Karikaturen auf der Titelseite des BLA (Tschakkkaaa!, ein Hundekommando!) neben den Lebensbedingungen der Tiere in der regionalen Landwirtschaft auch die Lebensbedingungen aller dort beschäftigten Menschen hinreichend und ernsthaft zum Thema gemacht?

Wird der Bauernladen in der Öffentlichkeit in ausreichendem Maße als Alternative zur Konkurrenz (Alnatura, Oekotop, BioBio, SoLawi etc.) dargestellt? (Wieeee, es gibt Konkurrenz?)

Reagiert der Bauernladen durch Ausdifferenzierung und Änderung seines Angebotes auf besagte Konkurrenz?

Soll es (außer dem Gutschriftsystem des Ladendienstes) ein Angebot auch für Leute mit kleinem Geldbeutel geben, das sie motiviert, Mitglied zu werden und zu bleiben?

Ist das Arbeitsklima unter den Ladendiensten konstruktiv, solidarisch und weitgehend frei von Intrigen (z.B. hinterrücks lästern, vorderrücks lächeln)?

Macht der Laden z.B. im unmittelbaren Umfeld (Milchquartier) genügend auf sich aufmerksam, z.B. durch Angebote (plus Selbstdarstellung) auf Wurfzetteln oder durch

Aushänge (Angebote plus Selbstdarstellung) im Ladenfenster, durch Imagewerbung verschiedenster Art?

Kann angesichts sich extrem verteuernder Waren wie Honig bei diesen Waren der Aufschlag verringert und bei anderen etwas erhöht werden im Sinne einer Mischkalkulation?

Noch Fragen? Nur Mut!

Jan Frey und seine Frau sind langjährige Mitglieder der Genossenschaft. Jan ist Verleger, Autor und Fotograf der Zeitschrift „Klein Mexiko“, die den Alltag in der Vorstadt dokumentiert. www.kleinmexiko.de

Seine Fragen formulierte Jan als Reaktion auf unsere Fragebogenaktion im Herbst 2021.

überhaupt Bio-ProduzentInnen und engagierte VerbraucherInnen für die „Revitalisierung“ der alten EVG-Ziele mit neuen Mitteln gewinnen? Finden wir für unseren kleinen Bauernladen ein Geschäftsmodell, das finanziell tragfähig ist? Vielleicht könnten wir uns da an die Kernbeißer eG orientieren (s. u.)?

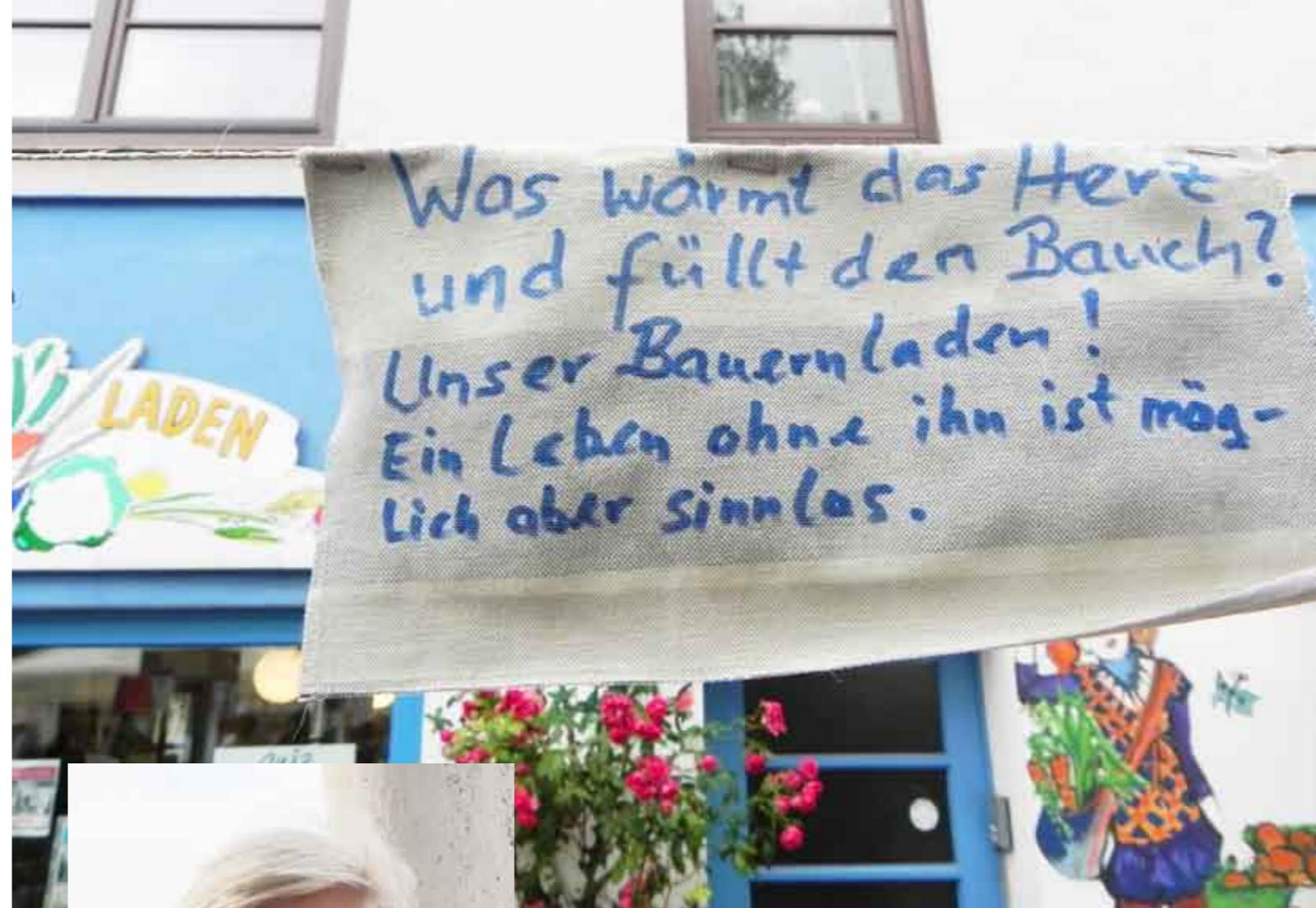
Zum Schluss plädiere ich dafür, dass wir im Sommer den ausgefallenen Zukunftstag bei Hermann Meyer-Toms nachholen und als einen Schwerpunkt das Gespräch mit den Bio-LandwirtInnen/Bio-ProduzentInnen suchen. Möglichst viele LandwirtInnen sollten daran teilnehmen. Zusätzlich auch Bio-ErzeugerInnen wie Martin Claußen und VertreterInnen der solidarischen Landwirtschaft, um unseren Horizont zu erweitern und um neue Entwicklungswege zu überdenken.

Peter Bargfrede

(1) Die 1990 gegründete Kernbeißer eG hat sich bei ihrer Gründung stark an unserer Bremer EVG orientiert. Sie führt auch ein Bio-Vollsortiment, nur Mitglieder können einkaufen und es gibt die Möglichkeit einer Probemitgliedschaft. Im Gegensatz zu uns haben die Mitglieder dort eine Pflicht zur Mitarbeit zwischen 3-5 Stunden im Monat und zusätzlich nur 1-2 fest angestellte MitarbeiterInnen.

Literaturhinweis:

Burghard Flieger (2016): Proumentenkooperation – Geschichte, Struktur und Entwicklungschancen gemeinschaftsorientierten Wirtschaftens in der Ernährungswirtschaft am Beispiel der Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaften, Metropolis Verlag Marburg



Anmerkungen zur Preisgestaltung

und ohne Arbeitsschutz. Anders sieht es aus, wenn ein Betrieb nach den Richtlinien von Bioland, Demeter oder ähnlichen Verbänden arbeitet. Die Anforderungen sind hier höher, z. B. müssen faire Löhne bezahlt werden. Das schlägt sich natürlich auf den Preis nieder.

Im Laden haben wir bewusst wenige Produkte, die nur nach EU-Richtlinien hergestellt wurden. Denn billig bedeutet immer, dass jemand anderes die Kosten bezahlt.

- Die Preise werden bei uns so berechnet: auf den Nettopreis wird die Mehrwertsteuer aufgeschlagen (7 %, bzw. 19 %). Bei Obst und Gemüse kommen dazu 10 %, wenn es aus Deutschland ist und 20 %, wenn es aus dem Ausland kommt. Einheimische Produkte werden hier also bevorzugt. Wenn das Gemüse aus Südeuropa besonders billig ist, schlagen wir noch mehr auf. Auf die Handelswaren werden 30 % aufgeschlagen (was weniger ist als viele Läden machen).

Eine Ausnahme ist Ware von ErzeugerInnen, die bei uns Mitglied sind, darauf schlagen wir 10 % auf (z.B. Wurst von Schumacher und Alpe Veglia-Käse von Silke).

Wenn ihr mehr dazu wissen wollt, sprecht gerne die Ladendienste an.

Margot Jordan

Ich möchte auf einen Punkt eingehen, der in der Auswertung des Fragebogens vom letzten Jahr genannt wurde: „Die Preise werden als angemessen, im Bereich der Handelsware als eher zu teuer wahrgenommen.“

Folgende Aspekte spielen hierbei eine Rolle:

- Große Läden können teils billiger einkaufen, weil sie große Mengen abnehmen und somit preiswerter sind.
- Bio ist nicht gleich Bio. Wer nur nach den EU-Bio-Richtlinien produziert, hat niedrigere Kosten. Ein Betrieb in Spanien kann z. B. MigrantInnen aus Afrika für sich arbeiten lassen, für geringen Lohn

Kleine Aufgaben, große Wirkung

Damit unser Laden überleben kann, sind wir auf die Mitarbeit aller Mitglieder angewiesen. Es gibt viele kleine und natürlich auch ein paar größere Tätigkeiten, für die wir dringend helfende Hände suchen. Vieles ist zeitlich überschaubar, sollte aber verlässlich und regelmäßig erledigt werden. Hinzu kommen Einmal-Aktionen, bei denen wir uns über Unterstützung freuen.

Im Mitmach-Heft findest du Informationen darüber, wie vielseitig du dich in den Laden einbringen kannst. Hier ein paar Ausschnitte:



Simon Slegers

Anregungen & konkrete Aufgaben

Auf den folgenden Seiten findest du eine Übersicht an möglichen Tätigkeiten. Eine konkrete Liste mit Aufgaben, bei denen wir aktuell Unterstützung brauchen, findest du im Laden.

Sprich bei Fragen einfach mit der Person, hinter'm Tresen.



Die Zügel in die Hand nehmen

Neben den direkten Ladentätigkeiten, gibt es viele wichtige Aufgaben, die im Hintergrund erledigt werden. Dies umfasst beispielsweise die Verwaltung unserer Mitgliedsbeiträge und die Kassenprüfung aber auch die Pflege unserer Webseite.

- Mitgliederverwaltung
- Vorstand
- Kontoführung
- Pflege der Webseite
- Kontrolle der Warenvorauszahlungen
- jährliche Inventur
- Kontakte zu Erzeugern pflegen

Gemeinschaft nach innen & außen fördern

Unsere Mitgliederbefragung aus dem letzten Jahr hat klar ergeben: Im Bauernladen geht es um Genuss & Gemeinschaft!

Da es im Kontext unseres Ladens viele Personen gibt, die etwas ganz Besonderes beizutragen haben, freuen wir uns über **genussvolle Gemeinschaftsaktionen**, die Bewusstsein schaffen und zum Austausch anregen.

- Kreative Eigeninitiative (z.B. ein Mini-Konzert vor dem Laden spielen oder einen Film über den Laden drehen)
- Kaffee und Kuchenausschank (z.B. Freitags von 16–18 Uhr beim Bauernladen Café, oder bei Festen, Märkten, Breminale, Karneval etc.)
- Genussvolle Gemeinschaftsaktionen (z.B. eine Weinprobe oder Produktverkostung organisieren)
- Artikel zu Produkten und Themen schreiben, die Dir am Herzen liegen (zum Beispiel für den Bauernladenanzeiger „Bla“)
- Öffentlichkeitsarbeit (z.B. unseren Newsletter mit Mailchimp professionalisieren)
- Vereinstätigkeit beim Verein Sozialökologie (der VSÖ ist unsere Partnerorganisation)

Den Laden zum Strahlen bringen

Dreißig genussvolle, lebendige und ereignisreiche Jahre sind nicht spurlos an unserem Laden vorbeigegangen. Somit gibt es viele **Ecken** denen wir gerne mal wieder etwas **Aufmerksamkeit und Liebe** schenken würden.

- Regale abschmirgeln und neu lackieren
- Pflege der Außenanlage vor dem Laden
- Türen neu streichen
- Fenster putzen
- „Motten ausrotten“
- Café-Raum neu herrichten
- Kuchen backen fürs Café
- Putzdienst regelmäßig
- Jahresgroßputz



Jeden Freitag 16–18 Uhr ist Bauernladen Café

Hier kannst du gerne einen Kuchen beisteuern.

Wie gehören eigentlich der Verein Sozialökologie und die Erzeuger Verbraucher Genossenschaft zusammen?

Regionale Ökologie ganzheitlich gedacht.



Das Team - von links nach rechts: Mina-Maria Brkic, Amelie Geyer, Anne Emden, Monika Baalman, Lea Unterholzner, Fenna Zok.

Der Verein Sozialökologie e.V., Partner der Bremer Erzeuger Verbraucher Genossenschaft (EVG), ist der Förderverein für den ökologischen Landbau in der Bremer Region. Während die Bremer EVG die Bio-Bauern bei der kooperativen Vermarktung ihrer Produkte unterstützt, wird die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit vom gemeinnützigen Partner, dem Verein Sozialökologie (VSÖ) wahrgenommen.

1987 gründeten Jutta Draub-Ketelaar, Peter Bargfrede u.a. den Verein und organisierten agrar- und verbraucherpolitische Seminare und Tagungen zu den Themen Ökolandbau, Agrotechnik und nachhaltiger Konsum. Im Rahmen der jährlichen Aktionstage Ökolandbau wird zu Hofbesuchen auf Biobetrieben eingeladen, KiTas werden bei der Umstellung auf Bioessen beraten, die Biobackstube auf dem Weihnachtsmarkt wird organisiert und man gibt Info-Broschüren heraus. Da im städtischen Bereich angesiedelt, liegt der Fokus der Arbeit auf der VerbraucherInnenaufklärung. Die Themen sind u.a. die Herstellung und Qualität von Lebensmitteln, die landwirtschaftliche Produktion und die Nutztierhaltung. Die Stadt-Land-Beziehung enger und transparenter zu gestalten und die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen, sind Ziele des VSÖ. Der Verein arbeitet eng vernetzt mit Verbänden, Behörden, Organisationen etc. zusammen, die sich Belangen rund um die Themen Ernährung und Landwirtschaft widmen. Im Wesentlichen bezieht sich dieses Netzwerk auf den Bremer Raum. Seit Jahren findet aber auch eine fruchtbare Kooperation mit Niedersachsen im Rahmen einzelner Projekte statt. Auf bundesweiter Ebene kooperiert der VSÖ mit überverbandlichen Vereinen zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft, u.a. in Hamburg, Niedersachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Bayern. Der VSÖ e.V. ist Mitglied im Agrarpolitischen Bündnis Bremen (ABB), nimmt an regelmäßig stattfindenden informellen Treffen von Biobauern aus der Bremer Region teil, ist von Beginn an beteiligt an der Konzeptionierung und Entwicklung der „BioStadt Bremen“ und setzt sich ein für die Gründung eines Ernährungsrats in Bremen.



Und wie sieht's heute aus?

Unser VSÖ-Team hat sich verjüngt mit Lea Unterholzner, Anne Emden, Fenna Zok, Amelie Geyer, Mina-Maria Brkic (FÖJ). Ich (Monika Baalman) bin weiterhin dabei – außer der FÖJ-Stelle keine in Vollzeit.

Anne organisiert u.a. Bauernhofbesuche, die Biobackstube, Fortbildungen zu Ernährung für Pädagog*innen in KiTas und wirbt mit Aktionen für Studierende für ein gutes Essen in den Hochschulgemeinschaften. Außerdem ist sie verantwortlich für die Kooperation mit der Hans-Wendt-Stiftung, auf deren Gelände in Borgfeld ein Grünes Klassenzimmer entsteht.

Lea befördert mit ihrem Projekt „Mehr regionales Bio in Bremer KiTas“ den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten. Lösungen müssen her: Wie kommen Kartoffeln, Gemüse, Milch, Fleisch aus der Region in die Bremer KiTas? Und darüber hinaus in andere Kantinen und in die Gastronomie? Das Projekt führen wir mit unserem niedersächsischen Kooperationspartner, dem Verein GUKi e.V. aus Mulmshorn durch. Einer der Vorstände, Ingolf Lienau, ist vielen sicher bekannt – zeitweise der Bauernladen-Lieferant leckerer Marmeladen aus eigener Produktion.

Nach einer erfolgreichen Saison mit vielen Pächter*innen, die auf kleinen Parzellen Bio-Gemüseanbau erlernt haben, wird Fenna das Projekt in diesem Jahr so auf die Beine stellen, dass sich das Kernprojekt – die Verpachtung der Parzellen incl. Weiterbildung – ab 2023 mehr oder weniger selbst tragen sollte.

Amelie unterrichtet Erzieher*innen in Ernährungsbildung und führt Bauernhofbesuche für Grundschulen und KiTas durch.

Einen Neustart gab's in 2021. Zum ersten Mal haben wir ein

Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ) angeboten. Mina-Maria unterstützt uns in verschiedenen Projekten im Rahmen ihres FÖJ von September 2021 bis August 2022. Im Bla 46 wurde sie vorgestellt.

Und ich halte im Augenblick noch den Laden zusammen, versuche den Überblick zu behalten und übergebe langsam die ein oder andere Aufgabe weiter, bin aber gerne als Ideengeberin und für einzelne Projekte weiterhin dabei.

Das hauptamtliche Team im Lagerhaus wird tatkräftig unterstützt vom Vorstand des Vereins: Jutta Draub-Ketelaar, Klaus-Peter Land, Theodora Plate und Jürgen Ritterhoff. Klaus-Peter Land und ich wirken an der Projektarbeit mit, behalten die Finanzen im Auge, machen Öffentlichkeitsarbeit, organisieren Infostände und entwickeln und beschaffen Materialien für die Öffentlichkeitsarbeit, z.B. eine Ausstellung zum Ökolandbau mit 10 thematischen Postern. Mit Recherche und Organisation der Finanzierung hat uns Klaus-Peter zu einem Info-Lastenrad verholpen. Nun haben wir eins und können Materialien für Aktionen mit dem Fahrrad befördern, das gleichzeitig direkt als Infostand dient – eine echte Errungenschaft! Theodora Plate vom Vorstand hält Kontakt zur aktuellen Entwicklung in der BioStadt Bremen (Aufbau eines House of Food à la Kopenhagen) und beteiligt sich am Aufbau eines Ernährungsrates in Bremen. Und dann sind da noch Jürgen Ritterhoff und Jutta Draub vom Vorstand, die uns jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen. Beratend und mitdiskutierend, tatkräftig mitwirkend sind immer wieder dabei unser Pressesprecher Peter Bargfrede, unser Agrarexperte Thomas Warnken, Laura Sabarth, die sich in Sachen Supercoop engagiert,

Regine Beyer, die Portraits über regionale Biobetriebe für unsere Homepage zusammenstellt, und Victoria Hamborg und Marina Günther, die zur Stelle sind, wenn wir Unterstützung z.B. bei Infoständen und anderen Aktionen brauchen.

Ein wirklich Super-Team, mit dem es richtig Spaß macht zu arbeiten!!! Muss einfach mal gesagt werden. Soweit erstmal einiges zum aktuellen Stand der Dinge im Verein Sozialökologie.

Nicht unerwähnt lassen möchte ich, dass alle Projektförderungen durch Eigenmittel des Vereins ergänzt werden müssen. Deren Akquise ist immer wieder eine Herausforderung. Hier hilft uns jeder Mitgliedsbeitrag und jede Spende, einerseits unabhängiger und andererseits mehr inhaltlich arbeiten zu können. Ansonsten gibt's auf unserer Homepage weitere Infos zu unserer Arbeit und zu den Projekten: <https://www.verein-sozialoekologie.de>

Monika Baalman

Verpflichtende Dienste?



Für mich ist klar, dass wir eine feste Kraft brauchen, die die Fäden zusammenhält. Der Umfang der Bestellungen und Umgang mit den Waren und sonstiger Planung ist im Lauf der Jahre erheblich mehr geworden. Früher hab' ich auch Ersten Ladendienst gemacht. Jetzt ist mir das wegen der Bestellerei zu viel. Eine 450€ Job-Basis scheint mir für diese Aufgabe auszureichen. Wichtig ist, dass der Job als verantwortungsvoll gesehen wird und nicht nur so mal für kurze Zeit. Das Leben ändert sich und so auch die Umstände und Möglichkeiten, das ist mir klar. Dennoch überlegen: Steht Veränderung an oder bleibt vorerst alles wie es ist?

Die Idee, dass alle Mitglieder im Ladendienst mitarbeiten, kommt für mich nicht in Frage. Wer keine Lust hat, bringt "Schnurzigkeit" und damit Durcheinander in den eh schon verwirrenden Betrieb. Jahrespflichtstunden wie in Gartenvereinen könnten kleine Hilfsarbeiten wie Ware verpacken etc. abdecken.

Ich wünsche mir für die Grundreinigung eine Person aus dem Mitgliederpool, die sich verantwortlich fühlt. Mit Leuten von "außen" ist das nicht gewährleistet. Im Moment fühl ich mich mit den Vertretungen sehr gefordert.

Annerose Dresch, Mitglied seit 32 Jahren, tätig in der Vorbereitung und Grundreinigung, beim Freitagskaffee und gelegentlich als Produzentin (Quitten-Gelee, Rosensirup, Kekse) und bei der Festgestaltung.



So wie ich es verstehe, geht es bei der freiwilligen Mitarbeit darum, Energien zu sammeln, um sich Themen anzunehmen, die normalerweise liegen bleiben. Ein solches Thema ist das Geschäftsmodell, welches wir dringend überarbeiten müssen:

Denn wenn wir uns zentrale Personen wünschen, die langfristig Verantwortung übernehmen – und wenn wir diese Personen angemessen bezahlen möchten, müssen wir mehr Gewinn erwirtschaften. Dies wird erschwert, da viele Erzeuger, die früher Mitglieder unserer Genossenschaft waren, mittlerweile so groß geworden sind, dass es sich für sie nicht mehr lohnt, uns direkt zu beliefern. Wir müssen also Zwischenhändler bezahlen, wodurch sich unsere Kosten erhöhen. Hinzu kommt, dass allgemein die Preise steigen während unsere Ladenfläche gleich klein bleibt.

Ich wünsche mir, dass wir gemeinsam Wege finden, mit unserem Laden effizienter zu wirtschaften. Und ich hoffe, dass sich im Umfeld unseres Ladens fähige Menschen finden, die uns ehrenamtlich dabei unterstützen.

Simon Slegers, seit acht Jahren Einkaufender und seit letztem Jahr im Umfeld der „Zukunftsgruppe“ aktiv.



Ich könnte mir vorstellen, dass unser Bauernladen einigermaßen stabil weiterlaufen könnte, wenn es drei Leute gäbe mit Minijobs, die die Hauptorganisation machen, die verschiedenen Bestellungen und einen Großteil der Ladendienste. Wenn die Ladendienste dieser Menschen gebündelt wären, z.B. immer zwei Tage hintereinander, dann gäbe es auch noch Zeit für ein Leben neben dem Bauernladen. Dazu müssen die Einnahmen des Ladens natürlich ausreichen und durch die Beiträge und Preise gedeckt werden.

Hanna Lässig, 63, mache seit den EVG-Anfängen immer wieder gerne Ladendienste, wohne aber für regelmäßige Dienste meistens zu weit weg.



- Wie soll das organisiert werden bei 150 bis 160 einkaufenden Haushalten?
- Zeitliche Planung, wer wann was machen will (damit nicht zu viele auf einmal da sind), Termine absprechen.
- Dienste können nur während der Öffnungszeiten gemacht werden wegen Schlüssel.
- Ladendienste müssen erklären, anleiten.
- Wer erfasst, wann welche Haushalte was und wie lange gemacht haben und wer Zeit wofür ansammelt?
- Welche Kriterien gelten für eine Befreiung? Einfach Angaben glauben oder prüfen? Jedes Jahr wieder neu beantragen und erfassen?
- Erfassung Zusatzbeitrag. Befreiung davon bearbeiten

Renate Richter, Mitglied seit 1989. Redaktion Bla, BL-Café, Weinbestellung VivoLoVin, Organisation Handtücherwaschen, Organisation von Erzeugerbesuchen und Mitarbeit bei Aktionen wie Tag der Offenen Tür, Kulturpicknick, Gartenbesuche, Jubiläen u.ä.



Bauernladen, sowohl beim Ersten und Zweiten Ladendienst als auch bei anderen Aktivitäten hat im Laufe der 33 Jahre unseres Bestehens m.E. stark abgenommen. Das liegt u.a. an der nicht sehr attraktiven Entlohnung für den Ladendienst, aber auch an den gesellschaftlichen Veränderungen. Neu eintretende Mitglieder hatten seltener Interesse an der Mitarbeit. Aus Genossinnen und Genossen sind vermehrt „Kundinnen und Kunden“ geworden. Es gab in der Vergangenheit mehrfach Aufrufe zu mehr Mitarbeit, die aber nicht sehr erfolgreich waren. Ich wäre daher für eine verpflichtende Mitarbeit, die sich nicht nur auf den Ladendienst bezieht, sondern auch auf viele andere Aufgaben, die den Ladendienst entlasten. Das würde vielleicht den Genossinnen und Genossen deutlicher machen, dass es auch ihr Laden ist. Wer das aus persönlichen oder beruflichen Gründen ggf. nicht leisten kann, sollte eine höhere Warenvorauszahlung entrichten. Hier wären Ausnahmen möglich. Sicherlich gehen wir das Risiko ein, das einige kündigen werden. Meiner Meinung nach können wir aufgrund der Ladengröße und der Struktur der derzeitigen Ladenorganisation (halbehrenamtlich) nicht mehr viele neue Mitglieder aufnehmen.

Ulla Ludewig, 72 Jahre, seit Gründung der Genossenschaft ehrenamtlich tätig. Früher Ladendienste, Vorstandsarbeit, Büro, jetzt noch Mitgliederverwaltung und Schlüsselverwaltung



Meiner Meinung nach muss der Bauernladen einen kompletten Neuanfang machen, die alten Strukturen mit halb-ehrenamtlicher Arbeit funktionieren nicht mehr, und auch der Erzeuger-Verbraucher-Zusammenhalt ist sehr brüchig geworden. Die Lebens- und Arbeitssituationen der VerbraucherInnen und der ErzeugerInnen sind andere geworden. Wenn womöglich im Herbst Stefan Schumacher auch mit dem Gemüseanbau aufhört, haben wir als regelmäßige Lieferanten-Mitglieder nur noch die Bäcker sowie einige KleinerzeugerInnen.

Ich bin durchaus für verpflichtende Mitarbeit zu haben, würde es aber großzügig auslegen und Menschen in verschiedenen Lebenssituationen davon befreien. Ein Stück mehr Richtung Food-Coop, um den Zusammenhalt zu stärken. Nur mit unbezahlter Mitarbeit lässt sich ein so kleiner Lebensmittelladen nicht finanzieren, ohne sehr hohe Beiträge zu erheben. Vielleicht muss auch die Betragsdifferenz zwischen Menschen, die mitarbeiten und denen, die es nicht tun, deutlich höher sein (Ausnahmen möglich). Ich kann mir aber genauso gut vorstellen, den ganzen Laden in jüngere Hände abzugeben, die etwas Eigenes, Neues daraus machen (weiterhin Bio und mit Schwerpunkt Regionalität).

Petra Schröder, 65 Jahre, Mitglied seit Gründung

Gekröntes Haupt lädt zur Verkostung ein



Eine Verkostung ist immer ein Duett von Großzügigkeit und zweckdienlichem Denken. Natürlich macht es Freude, den Genoss*innen freigiebig aus unserem Sortiment Probchen anzubieten. Aber die Hoffnung ist natürlich auch, dass die Aufmerksamkeit mal wieder auf den guten Bockshornklee-Käse von Butendiek gelenkt werden kann, den wir schon lange im Sortiment haben und der vielleicht gerade deswegen aus dem Blickfeld gegliedert ist, zugunsten von Schafskäse aus Italien oder der Winteredition vom Schwarzen Wenzel. Also, Holzpieker rein und auf einen hübschen Probierteller gelegt.

Was noch? Ah ja, der neue Schokoriegel von der jungen Startup Firma aus Dresden, die für jeden verkauften Riegel ein Bäumchen pflanzen lässt. Nun gibt es ja auch andere Firmen, deren Schokoprodukte überzeugen, die faire Preise zahlen und ohne Plastikverhüllung auskommen. Aber nu*cao-Riegel bestechen durch einen relativ günstigen Preis (€ 1.90) und

vor allem durch ihr großartiges Aroma von Hanfsamen, Rohkakao und Mandeln. Nur ein kleines Stückchen langsam im Mund zergehen lassen und der Weinpoet würde von einem langen und intensiven „Abgang“ sprechen. Rauf auf den nächsten Probierteller.

Unsere Hanf-Brottaufstriche hingegen sind teuer, aber besonders aromatisch und gesund. Deshalb streiche ich von der Sorte Kürbis Bruschetta ein wenig auf Pane Fino-Brotstückchen und lege sie auf den dritten Teller.

Mit dem eher unroyalen, aber publikumswirksamen Ruf „Hanf nicht zum Rauchen, sondern zum Essen!“ beginne ich die Aktion.

Fazit: Der Hanfaufstrich hat allen Probierenden gemundet, und drei haben sich gleich ein Glas mitgenommen. Besonders ein Genosse wusste nu*cao zu schätzen und hat zum Beweis zwei aus dem Regal genommen. Der Butendieker wurde auch mal wieder gekauft, für die Käseplatte am Abend. Und so konnte mit wenig Aufwand

Interesse geweckt werden. Mein königliches Selbst wiederum hat vom Mehrwert dieser Aktion profitiert, den freundschaftlichen Gesprächen zwischendurch. Und als Henning Höpken, der tolle Hobby-Rocker, mit seiner Kamera angerückt kam, um von dieser Aktion ehrenamtlich Fotos für den Bla zu schießen, da spürte ich wieder ganz genau, warum mir die Zugehörigkeit zum Bauernladen über die Jahre so wichtig geworden ist.

Weitere Probchen-Queen Aktionen folgen in unregelmäßigen Abständen und werden am Schwarzen Brett (Aufsteller vor dem Laden) verkündet.

Regina Beyer



Wir befinden uns im Jahr 2022 nach Christus. Ganz Deutschland bezahlt bargeldlos... Ganz Deutschland? Nein! Ein von unbeugsamen Genoss*innen geführter Bioladen im Norden der Republik hört nicht auf, der Digitalisierung Widerstand zu leisten.

Regine: Ich bin ja immer für Widerstand, aber in diesem Falle sollten wir uns einmal genauer über das Thema unterhalten.

Margot: Na gut. Dann übernehmen wir mal die zwei gegensätzlichen Parts. Ich Asterixa, du Digitalixa.

Die beiden Kontrahentinnen stehen sich gegenüber. Asterixa klimpert mit Münzsteinchen, Digitalixa wedelt mit ihrer Plastikkarte.

Asterixa (von sich überzeugt): Also ich finde, bargeldlos zu bezahlen dauert länger. Mal haben die Leute ihre PIN vergessen, mal ist die Karte abgelaufen. Dann wieder weigert sich die Kasse aus unerfindlichen Gründen, die Zahlung anzunehmen. Oder –

Digitalixa (aufgeregt dazwischen): Stimmt nicht, mit Bargeld bezahlen dauert länger! Viele Genoss*innen beginnen erst an der Kasse nach ihrem Geldbeutel zu kramen, der sich natürlich oft ganz tief unten in der Tasche versteckt. Und weil's im Bauernladen gemütlicher ist als im Supermarkt, lassen sie sich Zeit – manche

wühlen in winzig kleinen Portemonnaies und alle, aber auch alle wollen natürlich ihre Münzen loswerden!

Asterix (ärgerlich): Du übertriebst, wie immer...

Digitalix (unbeirrt) Und so mancher Mensch kommt mit einem € 50-Schein an. Einer ist ja okay, Wechselgeld ist schließlich in der Kasse. Aber wenn jeder zweite Einkaufende mit einem größeren Schein ankommt, sieht es schon anders aus. Außerdem (schüttelt sich) sind Geldscheine schmutzig, wahre Keimverschleudern! Forscher haben entdeckt, dass sich bis zu 3.000 verschiedene Bakterientypen auf alten Scheinen befinden. Fäkalienbakterien, Salmonellen ... in ungefährlichen Mengen zwar, aber schön ist diese Vorstellung nicht.

Asterixa (listig): Dann könnr anfassen... Also gut, Karten sind sauberer, aber was würde die bargeldlose Zahlung für den Laden bedeuten? Erstens braucht Digitalisierung immer Strom. Dann würden wir ein Kartenlesegerät benötigen, Monatsmiete ab € 29. Außerdem werden auf den Kaufpreis rund 0,5 % draufgeschlagen für die Nutzung und 10 Cent pro Buchung.

Frage: wer zahlt das?

Digitalixa (überheblich) Das ist doch wahrlich nicht viel Geld, meine Kleine. Den 1 Euro pro zehn Einkäufe könnten die Kund*innen sicher verschmerzen.

Asterixa (auftrumpfend): Ich finde jedenfalls die Vorstellung vom gläsernen Menschen noch viel abstoßender und erschreckender als ein bisschen Schmutz!

Abschließend streben Asterixa und Digitalixa dem öffentlichen Versammlungsplatz zu, wo Obelixa gerade ihr erstes vegetarisches Wildschwein-Ragout zubereitet. Hier soll die Diskussion in großer Runde weitergeführt werden.

Regine: Wie steht es denn jetzt mit unserer persönlichen Meinung?

Margot: Na ja, ich bin dafür, weiterhin mit Bargeld zu zahlen.

Regine: Ich ja auch, aber als optionaler Mensch wünsche ich mir eine Wahlmöglichkeit!

Margot: In diesem Sinne, liebe Genoss*innen, möge unsere ladeninterne Debatte zu diesem Thema beginnen!

Regine Beyer und Margot Jordan

Anstatt des sonst üblichen Rezepts für ein Gebäck oder ein Gericht gibt es in dieser Ausgabe eine „Meditation nach Rezeptur“ von Karen Knöppler.



Sauerteigbrot ‚Balala‘

Es war einmal eine Gruppe von jungen Menschen, die hatten Kritik an der sich ausbreitenden Konsumverpflichtung. Sie sahen die ökologische Folgen wirtschaftlichen Handelns. Sie sahen die Wandlung bäuerlicher Landwirtschaft in einen industriellen Sektor mit den entsprechenden Dynamiken. Sie sahen Energiehunger, Mobilitätswahn und dessen Folgen von Bodenversiegelung und Verschmutzung. Sie sahen geschaffene Abhängigkeiten und Vertiefung von Ungleichheit. Und sie wollten handelnd und im möglichen Radius selbstmächtig in der Welt stehen. Aus dieser Keimzelle sind mannigfaltige Samen aufgegangen: Projekte, Vereine, Bildungseinrichtungen, Selbständigkeiten und die Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft.

Wenn Getreide (keimstarker Geist) auf Wasser (Fähigkeiten, die Dinge in ‚Fluss‘ zu bringen) trifft, dann braucht es noch eine gewisse Temperatur und ein Milieu, um daraus einen gärstarken Vorteig entstehen zu lassen. Einen Vorteig, der die Menge des gesamten Brotteiges mit seiner Gärkraft durchwirken kann. Der den Teig aufgehen lässt, eine gute Konsistenz schafft und den Grundgeschmack gibt. Die Temperatur sollte etwas höher sein als die normale Wohlfühltemperatur. Es braucht ein bisschen Feuer - deutlich gefühlte Not vielleicht oder prekäre Verhältnisse. Wird es jedoch zu heiß, sterben die gärungstreibenden Hefen ab, das Ganze kommt nicht in Gang, geht nicht auf. Damals ist es aufgegangen. Bezeichnenderweise entstand zuerst eine Brotbackstube, dann der Verein Sozialökologie, dann die EVG.

Man sagt, der Geschmack und die Konsistenz eines guten Sauerteigbrotes lebt von dem Alter des Anstellgutes (Gruppe von Antriebsmitteln). Dabei wird vor Herstellung des eigentlichen Brottei-

ges etwas von dem Vorteig abgenommen. So gibt sich der Ursprungsteig immer wieder weiter ins nächste Brot. Die Brote selbst können völlig unterschiedlich aussehen und schmecken, je nachdem, was an Zutaten gerade da ist und gefällt. Viele Menschen haben in den nun gut 30 Jahren mit ihren Fähigkeiten, ihren Eigenheiten und ihrer Tatkraft das gesamte Erscheinungsbild des Bauernladens geprägt. Mal war er wie schweres Vollkornbrot, mal wie süßes Früchtebrot, mal Nusslastig oder auch ganz schlicht.

Im Laden gibt es noch recht viele personale Konstanten. Aber diese Genoss*innen sind nicht die einzigen, die wie ein Anstellgut den Grundgeschmack durchwirken. Hinzukommen die Grundlagen, die heute noch verschärft aktuell sind. Und das Wasser, die jugendliche Kraft, die es braucht, um die Dinge in Fluss zu halten. Und immer wieder etwas neues Getreide, neuer Geist, den es braucht, um den Vorteig zu füttern und gärstark zu erhalten. Die Milieutemperatur ist ebenfalls von Bedeutung. Vielleicht war die Temperatur im Bauernladen für einige Zeit etwas niedrig. Alles ging so seinen Gang und man kümmerte sich zunehmend um die eigenen Brötchen. Vielleicht war das Anstellgut etwas lange kühl gestellt, wurde das Füttern vergessen, ist das Wasser knapp geworden. Gegenwärtig steigt die Temperatur wieder. Die ökologischen Themen werden immer drängender - Ängste liegen in der Luft, Inflation und Kriegsgeschehen heizen auf. Und im Bauernladen gärt es wieder verstärkt. Dabei kann auch mal Essigergeruch entstehen, das eine oder andere harte Wort fallen, Konflikte können deutlicher zu Tage treten. Das gehört dazu! Eine Gemeinschaft unterschiedlich Denkender ist deutlich produktiver als die Verbindlichkeit Gleichdenkender.

Was sich als Krise darstellt, ist ebenso eine Chance. Es sei denn, die Temperatur wird zu heiß.

Versäuerter Teig bedeutet Gasbildung, die ein Brot erst aufgehen lässt. Im Kern ist das eine chemische Reaktion von Mikroorganismen mit organischem Stoff, die etwas hervorbringt, was es sonst nicht gäbe und so die chemische Grundlage jeglichen Lebendigseins darstellt. Die einzelnen Ausgangsstoffe sind nicht verdaulich und sie sind aufeinander angewiesen.

Brot gilt als eines der Grundnahrungsmittel. Es ist kein Luxusprodukt und dennoch zeigen sich in ihm Tradition, Kreativität, kulturelle Anforderung. Für mich braucht der Bauernladen nicht mehr zu sein als Brot. Ich brauche keine größere Auswahl an Produkten, keine immer gleiche Qualität, keine Glanzbrotschüren. Den Ausdruck lebendiger, gut durchdachter Grundversorgung schätze ich jedoch sehr. Ich bin gespannt auf die Geschmacksrichtung, auf die Mischung, die wir künftig zustande bringen werden. Die sich ergibt aus der derzeitigen Milieutemperatur, dem vorhandenen Anstellgut und den vielen Zutaten, die teils noch unerprobt im ‚Regal‘ bereitstehen.

Meine Kinder sind mit dem Bauernladen aufgewachsen. An diesem Ort haben sie gelernt: das sich um Nahrungsmittel kümmern, das sich in Beziehungen bewegen und wie der Austausch sinnlicher Wahrnehmungen und das gemeinsame Feste-Feiern zu etwas Ganzheitlichem verwebt. Wenn ich sage ‚ich gehe zum Bauernladen‘, heißt das für meine Kinder nicht ‚ich gehe einkaufen‘, sondern ‚ich gehe ins Dorf‘. Meine Kinder sagten früher dazu ‚Balala gehen‘.