



Unser Laden ist schöner geworden

Theda Middents, Margot Jordan und Sonja Gansbergen fanden, dass einiges im Laden nicht mehr schön aussieht. Vom Zahn der Zeit angenagte Regale und Wände – da müsste mal renoviert werden. Bei der Gelegenheit könnte man



bla ist eine

ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G. Beim Paulskloster 28 28203 Bremen

www.bremer-evg.de Redaktion

Renate Richter (*RR*) Kontakt

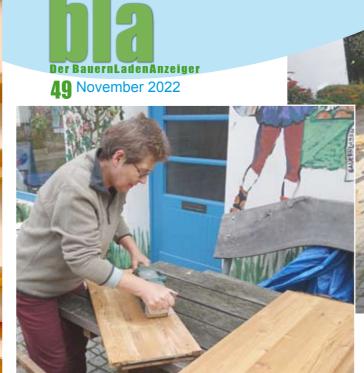
renaterichter-bremen@t-online.de Layout

Klaus Deutschmann



die Regale mit Heißluft behandeln, um die Mottenbrut, die leider immer wieder den Weg über den Großhandel zu uns findet, wirkungsvoll zu entfernen. Zusammen mit der Ladengruppe wurde geplant, vorbereitet und am Wochenende 14. - 16. September ging es ans Werk, weshalb der Laden an dem Samstag geschlossen war. Viele Genoss\*innen waren tatkräftig dabei: alle Regale an der linken Wandseite wurden komplett abgebaut, neu geschliffen. geföhnt, lasiert, mit neuen Schilderleisten versehen und wieder aufgestellt. Genauso der Lagerraum. Vorräte wurden teils schon in wasserdichte und





hoffentlich mottendichte Kisten verteilt.

Jetzt wirkt der Laden irgendwie klarer, heller und besser strukturiert. Mit der Hoffnung, dass Feuchtigkeit und Motten erst mal entmutigt sind, ist das ein großartiger Auftakt, den Ladenraum ansprechend und funktionell zu erhalten.

Karen Knöppler

#### **Generalversammlung 2022**

Am 30. Juni hat unsere Generalversammlung (GV) im Lagerhaus getagt. Sie war mit 27 Teilnehmer\*innen gut besucht. Durch den alarmierend negativen Jahresabschluss des letzten Geschäftsjahres versprach es eine wichtige Sitzung zu werden. Mit vielen Bildern berichtete Monika Baalmann von den Aktivitäten im Verein SozialÖkologie, Renate Richter von Hofbesuchen bei Erzeuger\*innen und vom Bauernladen Café.

Die Mitgliederentwicklung ist gering rückläufig, d.h. wir sind im Augenblick 149 einkaufende Haushalte. Das sind 5 weniger als im Vorjahr, 2018 waren es jedoch noch 166. Die EVG verzeichnete im Geschäftsjahr 2021 einen Fehlbetrag von 10.029 Euro.

Bei im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesunkenen Umsätzen verblieben Materialaufwand (Einkauf), betriebliche Aufwendungen und Personalkosten auf ähnlichem Level. Denn die Infrastruktur musste ja trotzdem aufrecht erhalten werden. Dieses Missverhältnis ist dauerhaft besorgniserregend, so sich nicht die Mitgliederzahl erhöht, das ehrenamtliche Engagement zu weiteren Teilen die entlohnte Arbeit ersetzt oder sich weitere Einkunftsarten für den Bauernladen erschließen.

Als direkte Maßnahme zur Stabilisierung des Grundkapitals lagen Anträge auf Erhöhung der monatlichen Warenvorauszahlung und auf verpflichtende Mitarbeit vor. Nach sehr angeregter Diskussion entschied die Versammlung für eine Erhöhung der Warenvorauszahlungen und gegen die Verpflichtung bei der Mitarbeit. Trotzdem wird immer klarer, dass der Bauernladen dringend angewiesen ist auf ehrenamtlich geleistete Mitarbeit! Der Kostenbeitrag der Erzeuger\*innen wurde mehrheitlich wieder auf netto 1 % des Umsatzes festgelegt.

Des weiteren gab Hanna Holtmann-Lässig bekannt, dass sie nicht weiter im Vorstand sein kann. Wir suchen dringend eine dritte Person, die zu den Vorständinnen Sylvette Heimsath und Karen Knöppler dazustößt. Im nächsten Jahr sind wieder Vorstandswahlen auf der GV, wir freuen uns auf neue Kandidatinnen und Kandidaten.

Die Warenvorauszahlungen wurden nach Beschluss der Generalversammlung ab August 2022 angehoben von 12 EUR auf 15 EUR für Single Haushalte von 24 EUR auf 30 EUR für Zwei- und Mehrpersonenhaushalte/Familien sowie auf 30+ EUR für Wohngemeinschaften (wird individuell/je nach Größe verhandelt).

Bitte verändert dringend die Daueraufträge, wo es noch nicht gemacht wurde. Außerdem wäre es gut, die Beträge möglichst vierteljährlich, halbjährlich oder sogar jährlich zu überweisen. Wir zahlen für jede einzelne Buchung Buchungsgebühren! Monatliches Bezahlen der Warenvorauszahlung an der Kasse mit Eintrag in die Karteikarte ist natürlich immer noch möglich. Nach wie vor kann durch nur einen zweiten Ladendienst im Monat die monatliche Warenvorauszahlung erarbeitet werden!

Als weitere Maßnahme zur Stabilisierung des Ladens haben sich im letzten Jahr zunächst eine Zukunftsgruppe, zusammengerufen von Petra Schröder, und dann eine Kommunikations- Arbeitsgruppe um Regine Beyer formiert. Daraus hervor entwickelten sich verschiedene Einladungen zu Gesprächen und einige Ideen, wie der Bauernladen in der lokalen Öffentlichkeit wieder mehr in Erscheinung treten kann.

Simon Sleegers stellte auf der GV die daraus entstandenen Druckmaterialien vor, die allesamt seine freundliche gestalterische Handschrift tragen. Das ,Mitmach-Heft' soll einen Überblick geben, wie der Laden funktioniert und es Genoss\*innen erleichtern, sich einzubringen. Mittlerweile hängt es im Prospekthalter außen links neben der Ladentür und im Laden. Dann ist noch eine Öffnungszeiten-Postkarte entstanden, die zum einen gedacht ist für die Kühlschranktür aller Genoss\*innen, aber auch zum Weitergeben, um auf den Laden aufmerksam zu machen. Mit dieser Karte wurde in einer Wurfaktion in umliegende

2

# Der BauernLaden Anzeiger

19 November 2022

Briefkästen zu unserem Tag der offenen Tür eingeladen. Vielen Dank an dieser Stelle an Jan Frey, der maßgeblich am Verteilen beteiligt war. Auch die Karte hängt im Prospekthalter aus und wandert mit Infoständen des VSÖ auf Ökomärkte und Messen.

Simon entwarf Folien für Ladentür und Fenster in Absprache mit der Kommunikationsgruppe. Diesen gestalterischen Vorschlägen stimmte die Mitgliederversammlung mit großer Mehrheit zu. Sie sind inzwischen teilweise an den Fronten zu sehen.

Zur detaillierten Einsicht in den Jahresabschluss 2021 liegt ein Exemplar im Bauernladen im BLA Ordner. Zum genaueren Verlauf der Diskussionen und der Abstimmungen gibt es das Protokoll der GV. Es war angehängt an den Newsletter im Juli 2022 oder liegt im Laden zur Einsicht. Beides kann über info@ bremer-evg.de angefordert werden .

Karen Knöpler für den Vorstand der FVG

#### **Erfolgreiche Aktionstage 2022**

Zum 25. Mal fanden dieses Jahr die Bremer Aktionstage Ökolandbau statt. Monika Baalmann vom Verein SozialÖkologie freut sich, dass bei den Teilnehmenden immer mehr Jüngere dabei sind. Das Interesse für regionale Lebensmittel habe Bäuer\*innen und Verbraucher\*innen teilen sich Kosten und Ernte. So auch in Quelkhorn beim Brümmanns Hof. Hier beeindruckt, dass es der Erbin Laura Brümmann gelingt, 40 Helfer\*innen zu gewinnen, die sie als Mitglieder der





### Die Biobackstube findet wieder statt!

30. November bis 20. Dezember

Für Gruppen aus Kitas und Grundschulen

In der Kantine des Finanzamtes im 6. Stock

Infos Verein SozialÖkologie Tel 0421-3499077 info@verein-sozialoekologie@web.de spürbar zugenommen. Auch die besuchten Höfen werden öfter von Jüngeren weitergeführt, zwischen 25 und 40 Jahre alt, mit viel Elan und Zuversicht.

Zum Furthhof in Schwanewede kamen 60 Besucher\*innen, unterstützt vom Schwaneweder Weserkurier, der darüber am gleichen Tag berichtet hatte. Gwendolyn Manek informierte u. a. darüber, dass sie sogenannte Bruderkitzen aufzieht, also Ziegenböcke. Sie werden sonst größtenteils getötet, da sie keine Milch für die Käseherstellung geben.

Erfreulicherweise haben der Weserkurier in Bremen und auch das aktuelle Mix ganz ausführlich über die Aktionstage berichtet.

Bei Familie Geerken in der Blocklander Heerstr. 37 werden die geschlachteten Angusrinder direkt vermarktet – über die Internetplattform Friedhold für Landwirte. Erst wenn das Fleisch darüber verkauft ist, wird das Tier geschlachtet.

Spannend auch die Zunahme von SoLaWi, Solidarischer Landwirtschaft.

SoLaWi dabei unterstützen, den Hof neu aufzubauen, sogar mit einer Kleinmolke-

Etwas ganz besonderes war der Besuch bei den Kühen im Bürgerpark von Landwirt Jürgen Drewes. Sein Hof in Oberneuland ist nicht biozertifiziert, aber er sorgt dafür, dass sich im Bürgerpark wieder wie früher Stadt und Land begegnen. "Jürgen Drewes ist ein Kuhflüsterer", nennt ihn Monika Baalmann. "Vielleicht machen wir mal sowas wie Kuhauftrieb und -abtrieb als großes Ereignis!"

Wichtig für die Entwicklung ähnlicher Projekte war der Besuch bei NABUKO in Uelzen. Dort wird regionales Bio-Obst und -Gemüse vorverarbeitet und vakuumiert geliefert. Das wäre für Bremer Kitas, Schulen und Kantinen auch ein wichtiges Angebot, um mehr Bio anzubieten.

(Ausführliche Infos zum Verein Sozial-Ökologie in Bla 48)

RR

## Der BauernLaden Anzeiger

19 November 2022

## Linsen und Getreide von Nadia Bremers Modell-Acker

Nadia Bremer hat sich viel vorgenommen und schon viel erreicht: Am 14. Oktober lieferte sie uns zum ersten Mal gelbe Erbsen, Roggen und Linsen von ihrem Modell-Acker in Riepholm bei Visselhövede, also ganz regional.

Nadia Bremer hat 2020 von ihrem Onkel einen Hof geerbt, einen Familienbetrieb in 6. Generation. Sie baut dort neben regional typischem Roggen und Hafer seit einem Jahr auch Sonderkulturen wie Schwarzkümmel, Linsen, Öllein, Buchweizen. Erbsen und Sonnenblume an. Ihr Ziel: Kulturen zu finden, die hier unter den sich ändernden klimatischen Bedingungen (noch) gut gedeihen. Erkenntnisse und Erfahrungen werden frei verfügbar kommuniziert. Das Projekt Riepholmer Modell-Acker wird intensiv wissenschaftlich begleitet vom Bioland Landesverband Niedersachsen-Bremen. Auch der Nachbarhof Wilkens unterstützt das Projekt. Zusätzlich werden Lohnunternehmen beauftragt, z. B. fürs Dreschen. "Aber die Sonnenblumen konnten wir selber mit einem kleinen alten

Drescher ernten", berichtet Nadia Bremer. "Auf meinem Hof und bei den Nachbarn gibt es für viele Arbeiten die passenden Maschinen. Ich bin froh über diese gute Zusammenarbeit, sonst ginge das auch gar nicht".

Nadia Bremer lebt mit ihrem Mann und den sieben und neun Jahre alten Kindern in Bremen in ihrem Elternhaus. "Meine Eltern wohnen nun nahe beim Hof, so dass mein Vater viel vor Ort ist und mitarbeitet. Zudem habe ich mit Junglandwirt Claas Grünhagen aus ei-

Fleisch

→ Getränke

→ Milchprodukte

Gemüse

Obst

→ Kräuter

ie erste Lieferung Linsen und Roggen mit dem Lastenrad.

nem Nachbardorf eine GbR gegründet. Er kümmert sich täglich um unsere inzwischen zehn Tiere umfassende Rinderherde."

Für die Vermarktung der Erzeugnisse hat Nadia Bremer eine Vermarktungs GbR mit einem weiteren Bioland-Betrieb gegründet. Gemeinsam vermarkten sie Produkte von mehreren Bioland- und Demeter Betrieben aus der Nachbarschaft des Hofes. sodass man einmal in der Woche im Steintorviertel vorbestellte Lebensmittel abholen kann (Fleisch, Käse und Molkereiprodukte. Eier. Brot und Backwaren, Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte).

Nadia Bremer ist Dipl.Kauffrau mit Masterabschluss in Nachhaltigkeitsmanagement. Jetzt konnte sie aufgrund ihrer Vorerfahrungen in eine verkürzte Landwirtsausbildung einsteigen, muss aber bis zur Prüfung im März 2023 zwölf Wochen die Landwirtschaftliche Berufsschule bzw. Lehrbetriebe besuchen.

Für die 15 000 Euro Projektkosten pro Jahr gibt es Sponsorengelder der Bohlsener Mühle, der Backstube und von Caemena Samen.

Im Bauernladen verkaufen wir einen sehr schönen Kalender für 2023 mit ausführlichen Informationen auf der Rückseite der einzelnen Blätter. Von den Einnahmen sind jeweils sechs Euro für Nadias Projekt.

Ausflugstipp

fundbremer.de

Nadias Lehrpfad mit Thementafeln Wanderweg Nordpfad Riepholm-Gilkenheide

Infos unter
www.modell-acker.de
Bremer Vermarktung GbR: shop.bischof-

ellte Na olen Wa ise he und Int üse, ww

Ökokiste · Tel. 0421 / 275939 · Fax 0421 / 2768690 · info@oeko-kiste.de

Alles in einer Kiste

und natürlich Bio

www.oeko-kiste.de





Genoss\*innen und Besucher\*innen konnten an den mit Blumen geschmückten Tischen genießen: viele verschiedene selbst gebackene Kuchen, Gemüsesalat, Suppe...und die Grillwürstchen wurden auch schnell alle. Dazu Akkordeonmusik von Ortrud Staude, ein Bla-Rap, einen Gemäldeverkaufsstand, Probierhäppchen und ein informativer Vortrag über den Riepholmer Modell-Acker. Das war wieder ein schöner Nachmittag!



#### A capella mini-Bla-Rap von Regine Beyer beim Tag der Offenen Tür

Unser Bla steht heute da. wo früher nur ganz wenig war. Klaus und Renate haben nachgedacht und sich mit Lust ans Werk gemacht. Beide kreativ und gestaltend, nicht nur Wort und Bild verwaltend. Er für layout und Druck zuständig, sie mit Text und Korrektur sehr wendig. bla- bla-bla? Nein gegenteilig! Im Inhalt bewusst und sehr kurzweilig. Von außen mehr Porsche als VW, "glänzender Bio-Pop" - oder in dem Dreh. Die Palette an Themen ist breit der Bla orientiert sich Europa-weit! Jeder und Jede hier kann auch was schreiben, ihr müsst nur der Info verpflichtet bleiben. Ob Text, Glosse, Cartoon oder Anzeige, bei uns spielt der Bla die Erste Geige. Nach 12 Jahren lasst uns "Danke" sagen und das Blatt noch ein Stück weitertragen. Hip-hip auf Renate, hip-hop auf Klaus, und damit ist mein Rap nun aus.

Obst und Gemüse, Milchprodukte, Käse, Fleisch, Tofu, Feinkost, Getränke,



## Großhandel für regionale Frische

Erzeugergemeinschaft seit 1991
 100 % bio?logisch

Naturkost Kontor Bremen Gmbl-

6

7



#### Arbeitseinsatz bei unserer Bäuerin

Wie sei vielen Jahren haben wir auch diesmal unserer Bäuerin Ada Fischer in Arensch geholfen, Müll von ihren Salzwiesen einzusammeln und Disteln zu stechen, damit ihre Angus-Rinder im Frühjahr wieder dort weiden können. (s. Bla 27, 31, 36, 39) Mit prallgefüllten Abfallsäcken hatten wir uns bei schönstem Sonnenschein eine Pause in den Dünen verdient.

PP



# Der Bauern Laden Anzeiger 49 November 2022

#### **ELS-Milch**

Die Milch, die wir im Bauernladen anbieten, hat schon eine Geschichte hinter sich und nun eine weitere Variante erfahren:

Nach dem früheren "ab Hof"- Milchverkauf der naturbelassenen Milch über unsere Abfüllanlage von Bauer Suhr und später Lütjen waren wir gezwungen, uns von dem Verkauf von Frischmilch zu verabschieden und nur noch pasteurisierte Milch, d.h. erhitzt auf max 74 Grad, anzubieten. Unser Erzeuger Lütjen hatte sich entschieden, die Milch nur noch als pasteurisierte Milch in Milchtüten zu liefern. In der Folgezeit wurde auch bei der kleinen Molkerei Dehlwes die regionale Bio Milch (im wesentlichen von Höfen aus dem Blockland) als pasteurisierte Milch mit ins Programm genommen

Inzwischen hat Dehlwes die Verarbeitung der Milch auf das Verfahren ELS-Milch umgestellt (ELS-Milch: englisch extended shelf life ,längere Haltbarkeit im Regal'), in einem Artikel im Weserkurier vom 15.06.22 ausführlich diskutiert. Diese Milchqualität wird nur gewählt, um längere Vertriebswege zu ermöglichen! Gleichzeitig wird die Selbstverpflichtung der Regionalität von Dehlwes aufgegeben. Es kann mehr Milch vertrieben werden und dies beeinflusst natürlich auch den Preis. Wie wir im Bauernladen ja auch bemerken. Die Milch von Lütjen kostet 1,60 Euro, die von Dehlwes 1,45 Euro, bis jetzt jedenfalls.

Bis 2007 musste in dieser Form behandelte Milch als "H-Milch" deklariert werden, da eine Erhitzung auf über 75 Grad erfolgt. Wie so oft wurde von der Lebensmittelindustrie erreicht, dass die Deklaration von bestimmten Verarbeitungsprozessen nicht mehr aus der Bezeichnung sichtbar wird. Aus H-Milch wird heute "frische Vollmilch" mit dem kleinen, scheinbar positiven Zusatz, "länger haltbar". Um wirklich frische Milch zu bekommen, müssen Verbraucher\*innen umständlich die Milchverpackung studieren.

Anders als oft behauptet bedingen die ELS-Verfahren einen weiteren Vitaminverlust und erhöhen den Gehalt an Hitzeindikatoren wie Lactulose.

Die Qualität der Milch entfernt sich weiter von dem Naturprodukt "Milch", das uns am Herzen liegt.

Sylvette Heimsath



#### Neue Geschäftsführung beim Naturkost Konto

Seit dem 01.07.2022 hat Jan Meyer-Toms im NKK (Naturkost Kontor Bremen) die Geschäftsführung übernommen. Als

ältester Sohn von Hermann Meyer-Toms ist er dem NKK natürlich schon seit langem eng verbunden.

Nach der Landwirtschaftslehre im väterlichen Betrieb hat Jan Wirtschaftsingenieurwesen in Wilhelmshaven studiert. "Ich hab trotzdem auch noch mehrere Jahre lang die Ware vom Hof ins NKK geliefert. Meist Sonntags, aber manchmal auch noch zwischendurch!" erinnert sich Jan Meyer-Toms. "Die Entwicklung des NKK habe ich immer weiterverfolgt. Dass ich jetzt die Chance habe, mein erlerntes Wissen und meine Kenntnisse und Fähigkeiten für das NKK jeden Tag einzusetzen, freut mich wirklich sehr. Ich möchte sicherstellen, dass das NKK als Großhandel hier vor Ort stark bleibt und die Bio-Bewegung weiter vorankommt. Die wunderbaren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im NKK bestätigen es mir jeden Tag aufs Neue: Ihre Freundlichkeit und ihre offene, herzliche und familiäre Art gepaart

mit einer Riesenportion Engagement für die Sache haben mich einfach umgehauen."

Das Team vom NKK freut sich sehr, dass die Geschäftsführung mit Jan "in der Familie" bleibt und alle zusammen voller Bio-Herz und -Leidenschaft weiter in die Zukunft gehen können.

1991 haben sechs Bio-Landwirte gemeinsam das Naturkost Kontor Bremen (NKK) auf dem Bremer Großmarkt gegründet, dabei auch unsere Mitgliedserzeuger Hermann Meyer-Toms und Martin Clausen. Vom NKK bekommen wir von vielen unserer Mitgliedsbetriebe deren Produkte geliefert.

RR



Am Samstag, 3. Dezember, von 11 bis 17 Uhr findet auf dem Biolandhof Meyer-Toms in Schwarme ein kleiner, gemütlicher Adventsmarkt statt. Die Besucher\*innen können bei Kunsthandwerker\*Innen und Produzent\*Innen aus der Region Weihnachtsgeschenke aussuchen und im Hofladen einkaufen. Es gibt frisch gebackene Waffeln und heißen Apfelsaft sowie Knipp (auch vegetarisch). Abhängig vom Wetter lassen sich die kulinarischen Köstlichkeiten im Wintergarten oder draußen an der Feuerschale in der vorweihnachtlichen Atmosphäre auf dem malerischen Hof in der Kiebitzheide 6 in Schwarme genießen.







#### Bauernladencafé auf dem Keramikmarkt

Der Stand auf dem Bremer Keramikmarkt im Juni 2022 hat zwei Tage richtig gut gerockt. Wir haben von 18 Blechen Kuchen 16 verkauft, dazu natürlich Kaffee und Getränke.

Da wir dieses Mal die Marktleute mit einem guten Frühstück und am Ende mit einer sättigenden Suppe versorgt haben, hat sich alles für uns auch finanziell gelohnt.

Karen Knöppler

## Café seit April wieder draußen

Endlich wurde das Wetter etwas wärmer, sodass wir wieder DraußenCaféTreffen vorm Bauernladen machen konnten. Wir hatten fast immer Glück mit dem Wetter.

Am 24. Juni 2022 feierten wir den 12. Geburtstag vom CaféTreffen.

RR

#### **Bernds Apfel-Quarkkuchen**



100 g Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Nacheinander 4 Eier unterrühren. Dann 1 kg Magerquark,

1 ½ Päckchen Vanillepuddingpulver und 750 g Apfelmus aus Fallobstäpfeln (geht auch mit gepflückten Äpfeln!) zufügen.

Springform fetten, etwa 100 g gehackte Mandeln auf dem Boden verteilen, Teig darauf gießen. Bei 160 Grad 50 Minuten backen, mit Backpapier oder Alufolie abgedeckt weitere 25 Minuten backen. Im Ofen auskühlen lassen.

Dann 2 Päckchen Tortenguss (evt. mit Apfelsaft) bereiten und darauf verteilen.

Auf dem Foto: mit essbare Ölweidenbeeren aus Bernds Garten dekoriert.