bla

Der BauernLadenAnzeiger

50 April 2023

Besuch beim Biolandhof Meyenburg

Abschied vom Hof Schumacher

Aktuelles vom Schafhof Brünjes

VivoLoVin – mehr Mehrweg

Wolfsriss bei Ada Fischer

Vorgestellt Jannis

Blubb... Ich sehe was, was du nicht siehst...

Besuch beim Bio-landhof Meyenburg

Da wir von Stefan Schumacher kein Gemüse mehr bekommen (s.o.), sind wir froh, dass uns Volker Ehlers und Birgit Sanow mit Kartoffeln und Gemüse beliefern.

Deshalb besuchten wir sie noch einmal. Bereits 2011 (s.Bla 9) und 2019 (s. Bla 38) haben wir viel über den Hof, ihre Hühner und das Eierlegen erfahren.

Birgit Sanow bewirtschaftet den Hof seit 14 Jahren zusammen mit Volker Ehlers – letztes Jahr haben sie geheiratet.

Viele leckere Gemüse wachsen bei Birgit und Volker auf den Feldern und in Gewächshäusern: Kartoffeln, Hokkaidokürbisse, Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprika, Broccoli, Ruccola, Auberginen, rote Zwiebeln. „In ca 3 Wochen könnte es den ersten Salat geben“, hofft Birgit.

Was hat sich in den letzten Jahren verändert? „Dieses Jahr wurden nur noch 500 Hühner neu aufgestallt, früher waren es mal 800. Täglich gibt es 420 Eier. In den letzten Jahren ist der Umsatz gesunken“, berichtet Birgit Sanow. In der Umgebung haben kleinere Bioläden aufgehört wegen der Probleme durch Corona und weil keine Nachfolger*innen gefunden wurden. Supermärkte machen Konkurrenz, Kund*Innen verbindet mit der Landwirtschaft immer weniger persönliches, und aufgrund der allgemeinen Krisensituation will man beim Einkaufen

sparen.

Die Hühner werden inzwischen erst nach 19 Monaten geschlachtet (früher nach 13 Monaten) – dadurch muss der Stall seltener gereinigt werden – eine große Arbeitserleichterung: „Wir reinigen nur mit kaltem Hochdruckwasser, alle Bretter, Gatter, Legenester müssen auseinander genommen werden – da sind wir 2 Wochen mit beschäftigt.!“, erzählt Birgit. Die geschlachteten Hühner werden auf Eis gelegt und als Suppenhühner verkauft.

Warum haben wir im Bauernladen manchmal nur kleine Eier, dann mal große? „Das liegt am Alter der Hühner, die jungen legen erst mal kleinere Eier, wenn sie älter sind, größere“.

Gab es hier auch Probleme wegen der Vogelgrippe? „Ja, jedes Jahr, aber da haben wir Glück, dass der Stall sehr groß ist, jetzt erst recht, weil es ja weniger Hühner sind.“

Sonst sind die Hühner auf weiten Wiesen mit Büschen zum Schutz gegen Habichte oder Bussarde. Damit die nicht oben sitzen und lauern können, wurden größere Bäume gefällt. Auch gegen andere Feinde wie Füchse und Marder warnen die Hähne, dann rennen alle schnell in den Stall.

Vier Mutterkühe gibt es noch auf dem Hof, deren Mist man zum Düngen braucht. Volkers Vater hatte sich um sie gekümmert, er ist aber mit 85 Jahren vor 2 Jahren gestorben. Sie werden aber nicht mehr gedeckt. „Die älteste ist bereits 12 Jahre und hat zusehends Gelenkschmerzen. Eventuell werden wir diese 4 schlachten und 8 Kälbchen aufstallen“.

Einmal in der Woche ist Volker mit einem Mitarbeiter auf dem Markt in Vegesack. Auch da ist es wichtig, dass sich Volker Zeit zum Reden mit den Kund*innen nimmt. Unser Bauernladen wird jeden Dienstag direkt beliefert mit Eiern und Gemüse.

Im Hofladen arbeitet Birgit zusammen mit einer festangestellten Kollegin. „Es ist wichtig, einen guten Kontakt zu unseren Kund*innen zu pflegen, sich zu unterhalten, damit sie sich hier wohlfühlen“, weiß Birgit. „Sie wollen durchaus teilhaben, mitmachen – so haben wir angefangen, dass Kund*innen Etiketten falten oder andere Arbeiten für den Laden machen, dann wurde mehr daraus, z.B. am 1. Mai in kleinen Gruppen Tomaten u.a. pflanzen. Am letzten Septemberwochenende werden gemeinsam alle Kürbisse geerntet – da waren bis zu 150 Leute dabei, hatten nach und nach Freunde mitgebracht, eine Gruppe der Älteren

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

macht Catering, es gibt ein großes Buffet auf dem Feld – das ist eine tolle Hilfe!“

Könnten wir euch mit einem Arbeitseinsatz unserer Genoss*innen nicht auch praktisch helfen, fragten wir. „Aber sehr gerne jederzeit, es gibt immer genug zu tun“, freut sich Birgit. „Da wir Beikräuter zwischen den Kürbispflanzen, Beten, Porree, Zwiebeln immer noch manuell bekämpfen, benötigen wir dabei immer wieder Unterstützung. Das ist bei schönem Wetter wie ein schöner Spaziergang auf dem Feld“.

Das wollen wir im Frühsommer mal organisieren!

RR

Bioland-Hof Meyenburg
Uthlederstr. 9
28790 Schwanewede/Meyenburg
04209 - 4070
Hofladen: Di und Fr 9 – 12 und 14 – 18, Sa 9 – 13 Uhr

Abschied vom Hof Schumacher

Im Dezember 2022 bekam das Bauernladenteam eine Abschiedsmail von Stefan Schumacher. „Wir haben ein paar Veränderungswünsche in unserem Leben und steigen, wenn auch schweren Herzens, zum Jahresende aus der aktiven Landwirtschaft aus. …..Wir haben viel Spaß und Freude an unserer Arbeit gehabt, nicht zuletzt auch, weil wir so gute und verlässliche Partner wie Euch hatten!!! Dafür und für die vielen Jahre der Treue bedanken wir uns alle von ganzem Herzen und wünschen Euch für die Zukunft alles Gute.
Liebe Grüße Familie Schumacher“

Bei unserem Besuch im Juni 2021 berichtete Stefan von den großen Schwierigkeiten für kleine Biobetriebe, mit fairen Preisen und Löhnen der MitarbeiterInnen über die Runden zu kommen. Jetzt ist auf der Internetseite biohof-schumacher.de zu lesen: „Wir möchten unsere Lebensplanung auf eine etwas weniger arbeitsintensive Zukunft ausrichten.“

Seit 2011 ist Stefan Schumacher Mitglied unserer EVG und hat uns all die Jahre regelmäßig persönlich mit Salat, Gemüse und Fleisch- und Wurstwaren versorgt.

Der Hof wird seit dem 17.Jahrhundert von vielen Generationen der Familie Schumacher bewirtschaftet und wurde 2014 bei Demeter zertifiziert.

Jetzt hat der Biohof Böse-Hartje aus Thedinghausen (s.Bla 26) Schumachers Land übernommen, das Pachtland wird von einem Bauern mit Umstellung auf ökologischen Landbau übernommen.

Wir wünschen Stefan und seiner Familie alles Gute!!

RR

Berichte von Besuchen und Fotos in Bla 8, 21 und 45, alle auf unserer Internetseite zu finden unter Bremer-evg.de/Bauernladen/Bauernladenanzeiger/

Bauernladen Gartenbesuche

Am Sonntag, den 21. Mai

lädt Annerose Dresch in ihren Garten ein.
Wir haben schon einmal Gärten von Genoss*innen besucht (Bla 28).
Es gab interessante Infos zu den Pflanzen und immer ein gemütliches Kaffeetrinken.
Bitte achtet auf den Aushang zum Anmelden, der rechtzeitig vorher im Laden hängt.

Keramikmarkt

17. und 18. Juni

in den Wallanlagen gegenüber der Kunsthalle

Wie jedes Jahr organisiert unser Bauernladen einen Kaffeestand. Karen Knöppler freut sich über Helfer*innen!!

Aktuelles vom Schafhof Brünjes

Von Ingrid und Roland Brünjes haben wir kürzlich wieder schönes Lammfleisch bekommen. Nur Schafjoghurt oder Piepenrieker Käse bekommen wir nicht mehr von ihnen. Ingrid schrieb mir: „Seit Ende September 2022 haben wir die Milchproduktion aufgegeben. Wir behalten aber erst einmal die meisten Tiere und vermarkten noch Fleisch und Wurst“.

Bei unseren Hofbesuchen (Berichte in bla 20, 44 und 46) konnten wir sehen, wie viel Arbeit alles macht - jeden Tag melken, Milch verarbeiten.

„Das haben wir 30 Jahre lang gemacht, war ein schöner Job, aber letztes Jahr lief nicht so gut, Umsatz rückläufig und wir gehen aufs Rentenalter zu. Wir haben schon länger geplant zu reduzieren, haben keine Nachfolger*Innen. Von der Arbeit kann man nicht so richtig leben. Man bekommt nicht die Preise, die nötig wären, um die Betriebskosten zu decken“, erzählte mir Roland Brünjes am Telefon. „Die Flächen behalten wir und die finanziell geförderte Deichpflege läuft weiter“.

Roland Brünjes arbeitet für die Kommunale Unkrautbekämpfung 2 bis 3 Tage die Woche. Das hat er auch vor Aufgabe der Milchproduktion gemacht - „puh, da hängste in den Seilen, als ich das zusätzlich zu unserer laufenden Arbeit gemacht hab! Alles immer nur im Laufschritt, keine Muße!“, erinnert sich Roland.

Inzwischen sind zwei Enkelkinder da und endlich haben Ingrid und Roland mehr Zeit für sie.

Ausflugstipp:

Schafe gucken und eine besondere Übernachtung im Campingfass aus Holz mit viel Platz zum Schlafen. Decken und Bettwäsche, Toilette mit Waschbecken und Dusche sind da.

Auch ein Grill kann genutzt werden, meistens sind auch die leckere Merguez vom Lamm oder Lammkoteletts vorrätig!

RR

Milchschafhof Brünjes
Ostendorfer Straße 51
27432 Bremervörde
Telefon 04769-461
milchschaf@t-online.de

VivoLoVin – mehr Mehrweg

In unserem Weinregal stehen inzwischen mehr Weine in Mehrwegflaschen von VivoLoVin. Viele Genoss*innen begrüßen das.

VivoLoVin schreibt dazu: „Dieses Thema liegt uns schon lange am Herzen, deshalb füllen wir 31 unserer 75 VivoLoVin Eigenmarken in Pfandflaschen ab. Das waren in 2022 rund 1 Mio. Flaschen. Der Anteil von Mehrweg an unseren Eigenmarken lag bei 35% der von Wein-Werke Bremen gefüllten Weine“.

Es lohnt sich, mal in Bla 17 reinzugucken (bremer-evg.de/wp-content/uploads/2019/10/bla_17.pdf) – da haben wir nämlich die große Abfüllanlage besichtigt und mit Fotos beschrieben.

VivoLoVin schreibt weiter dazu: „Die größten Energiefresser im Weinhandel sind die Produktion von Neuglas, Kartons und die Transportwege.... wir befüllen unsere Pfandflaschen durchschnittlich 15 Mal, bevor das Glas zu alt wird. Ermöglicht wird das, weil wir Flaschensäuberung und Abfüllung in Eigenregie am Firmenstandort in Bremen durchführen. Wir sind der einzige Bioweingroßhändler in Deutschland, der selber vor Ort abfüllt..... und der letzte verbliebene Weinabfüllbetrieb in der traditions-reichen Weinhandelsstadt Bremen...Die Pfandflaschen kommen in robusten Standard Kunststoffkisten in den Handel, die bundesweit im Getränkehandel abgegeben werden können....

Die Fassweine für unsere Eigenmarken werden in Tanklastern von Weingütern in Frankreich, Spanien, Italien, Österreich und Deutschland geliefert. Eine vielfache Anzahl von Transporten wäre nötig, wenn diese Mengen in Flaschen auf LKW transportiert würden.

Unser Ziel ist, den Mehrweganteil zügig weiter auszubauen“.

www.vivolovin.de
Duckwitzstraße 54-56
28199 Bremen

Einzelhandel Öffnungszeiten
Duckwitzstraße 54 - 56
Di - Fr 15 - 19 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr

Weinladen am Findorffmarkt
Neukirchstrasse 41
28215 Bremen
Di. und Do. 9 - 13 Uhr
Fr 15 -18 Uhr · Sa 9 -13.30 Uhr

Günstig Wein bestellen
Ich bestelle ungefähr 7mal im Jahr für unseren Laden Wein bei VivoLoVin, dem Bio-Weingroßhändler in Bremen, Duckwitzstraße.
Wenn ihr einen Karton oder eine Kiste mit 6 Flaschen bestellt, kostet der Wein 10,5 % weniger als bei uns im Regal. Bedingung: ihr holt die Kisten selber kurz nach der Lieferung (meist donnertags) im Laden ab. Ihr könnt aus dem großen Sortiment von 400 Bioweinen von VivoLoVin alles bestellen, nicht nur das, was bei uns im Regal steht. Guckt mal unter Vivolovin.de, was es alles Gutes gibt.

Renate Richter

Probieren
Jeden 3. Donnerstag im Monat kann man bei VivoLoVin abends mehrere Weine probieren:
20. April - Neue Weine, frische Weine
11. Mai - pink, rosé, rosado!
15. Juni - Alles Riesling

Strandgut sammeln und Disteln stechen

auf den Salzwiesen von Ada Fischer bei Cuxhaven

Samstag, 22. April um 12 Uhr

Wer kommt mit? - Bitte in die Liste eintragen zur Bildung von Fahrgemeinschaften.

Wolfsriss bei Ada Fischer

Als wir Ada Fischer im Februar besuchten, erzählte sie uns sehr besorgt und tief betroffen vom Riss eines ihrer rund 450 kg schweren Angusrinder.
Ada Fischer fand das Tier Mitte November tot auf der Weide mit Kratz- und Bissverletzungen am ganzen Körper und einem gebrochenen Fersenbein. „Es waren deutliche Kampfspuren zu sehen. Wahrscheinlich hat sich das Rind lange gewehrt, aber mit dem gebrochenen Bein hatte es vermutlich keine Chance mehr.“
Dass ein Wolf für den Riss verantwortlich ist, sei mittlerweile amtlich bestätigt.
Für Ada Fischer war es der erste Riss, doch in der Nähe seien mehrmals bereits Schafe gerissen worden. Sie macht sich große Sorgen: „Wie soll das mit der Weidehaltung weitergehen?“
Jetzt hat Ada Fischer ihre Rinder früher als sonst in den Stall geholt und lässt sie auch nicht mehr in den Auslauf am Hof. „Bisher haben wir keine Wölfe auf dem Hof gesehen, aber ich habe ein ungutes Gefühl“, erzählt sie. „Wenn wir nicht eingreifen und die Wolfspopulation weiterwächst, ist das Konzept Weidetierhaltung nicht aufrecht zu halten“, ist sie überzeugt. „Die Artenvielfalt leidet, wenn wir keine Tiere mehr rastreiben. Die Kuhfladen sind Kinderstube für Insektenlarven und Nahrungsquelle für die Vögel. Will man diese Vielfalt den Wölfen opfern?“

Ada Fischer engagiert sich im Arbeitskreis Wolf der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) Elbe-Weser. Einen Schutz durch Zäune hält sie in den Küstenregionen für nicht praktikabel. Ihre Weiden liegen im sturmflutgefährdeten Gebiet. Zaunbau und -pflege wäre mit den alten Prielen, Unebenheiten und nassen Böden extrem arbeitsintensiv. Zudem hätten auffällige Wölfe derartige Zäune bereits überwunden.
Für Ada Fischer hält eine Regulierung der Wolfsbestände für unbedingt nötig. Ihr geht es auch um das emotionale Leid der Tierhalter*innen. Dafür würde sie sich mehr Bewusstsein wünschen. Dass eines ihrer Tiere so grausam getötet wurde und sie das trotz häufiger Kontrollen nicht verhindern konnte, beschäftigt sie auch zwei Wochen nach dem Riss.

RR

Vorgestellt Jannis

Jannis treffe ich vorm Bauernladen mit seiner 3jährigen Tochter Luam (ein eritreischer Name), die er bei der Kindergruppe Paulskloster Bärenstark abgeholt hat. „Freitags können Merle oder ich sie gut um 15.30 Uhr abholen und gleich unseren Wocheneinkauf im Laden erledigen“, erzählt Jannis. „Sonst geht das leider nicht, weil der Laden erst um 16 Uhr aufmacht“.

Ihr habt auch noch einen Sohn, wie alt ist der?

Jurij ist schon 9. Er schreibt sich hinten mit j– das ist bei den Sorben der häufigste Männername. Wir radeln zusammen in die Bauernstraße, wo die Familie in Merles Elternhaus wohnt.

Wie schafft ihr das mit 2 Kindern – ihr seid beide berufstätig, oder?

Ja, aber in Teilzeit. Merle ist Politikwissenschaftlerin. Sie arbeitet mit 30 Std. für die Intergrationsbeauftragte bei der Landessozialbehörde. Ich bin Lehrer mit halber Stundenzahl am Alexander-von-Humboldt-Gymnasium in Huchting. Da fahr ich mit dem Rad – ein sehr schöner Weg durch den Park Links der Weser, man sieht immer wieder Tiere und besondere Vögel.

Wo bist du aufgewachsen?

In Göttingen, bis 1997. Nach dem Abi hab ich Zivildienst gemacht, war länger in Neuseeland zum Wandern und hab dann in Berlin Biophysik studiert. Nach der Promotion ging ich für ungefähr 2 ½ Jahre nach London als wissenschaftlicher Mitarbeiter.

Wo habt ihr euch kennengelernt?

In Berlin, in London waren wir auch zusammen. Als Merle 2013 schwanger wurde, haben wir überlegt, wo wir am liebsten leben wollten, uns wohl fühlen könnten und Jobs finden, und haben uns dann für Bremen entschieden.
Natürlich war London eine spannende Stadt, du kannst 12 völlig verschiedene Küchen in den kulturell total geprägten Stadtteilen kennenlernen. Aber die Mieten sind sehr teuer, für Familien mit Kindern ist das nichts, die ziehen dann weit raus aus der Stadt. Ich hab da ein Supermarktprojekt mit Eigenbeteiligung kennengelernt und ne Weile mitgemacht

War das auch eine Genossenschaft?

Ja. Alle mussten mal was machen. Er lag sehr zentral, aber es gab große Wohnblocks in der Nähe mit Leuten, die nicht so viel Geld hatten. Nach langen Diskussionen gab es auch billiges Dosenfleisch, nicht nur teureres Bio, oder es wurde hitzig diskutiert, ob man Alkohol verkaufen soll oder grundsätzlich nicht.

Wie findest du jetzt unseren Bauernladen?

Ich bin froh, dass da alles so übersichtlich ist, ein großer Supermarkt überfordert mich! Diese endlosen Regale mit 50 Müsliarten!! Ich hab früher auch mal Ladendienst gemacht. Jetzt waschen wir gerade die Handtücher, das können wir gut für den Laden machen. Noch mehr Arbeiten übernehmen geht z. Z. eher nicht. Die Kita ist ja ein Elternverein und da gibt es viele Verpflichtungen. Wir müssen das ganze Gelände und den öffentlich zugänglichen Spielplatz in Ordnung halten.

(Inzwischen ist Merle nach Hause gekommen und stimmt gleich zu:)

Ich finde das auch entlastend, dass die Auswahl im Bauernladen nicht so groß ist. Und ich bin beruhigt., dass das Sortiment bewusst ausgewählt ist. Es ist so schön familiär, wenn man einkauft. Gutes Gemüse und Obst ist uns am wichtigsten. Milch zapfen wir immer selber bei der Friedensgemeinde in der Humboldtstraße.

Jannis, was machst du sonst noch, Musik...Sport oder so?

Ich hab mal Saxophon gespielt, bin ja aus einer bildungsbürgerlichen Familie, und hab in einer Jugend Big Band gespielt, aber das ist lange her. Klettern und Bouldern mach ich. Jurij klettert gerne in der Halle des Deutschen Alpenvereins. Die machen auch gute Jugendarbeit, z.B. eine lange Kletternacht oder gemeinsame Ausflüge zum Klettern in der Natur.

Habt ihr schon Urlaubspläne?

Von den Eltern haben wir ein altes Wohnmobil geerbt, damit sind wir schon ohne Kinder gereist, früher gerne nach England oder Schottland, wo man sich einfach irgendwo hinstellen kann. In Deutschland machen wir mit bei „Landvergnügen“, da kann man für eine Nacht auf Bauernhöfen bleiben, eine prima Sache.

Oh, das geht auch bei unseren Mitgliedern Ingrid und Roland Brünjes auf ihrem Schafhof. Dazu steht was in diesem bla – das Campingfass gefällt doch sicher euren Kindern und es ist nicht so weit weg.

Habt ihr auch eine Parzelle?

Nein, aber eine sehr große Dachterrasse, da wachsen Kohlrabi, Tomaten, Bohnen, Erbsen, Kürbisse und sogar Kartoffeln!

Jannis, was ist dein Lieblingsprodukt im Bauernladen?

Der 10 %-Joghurt von Söbbeke! Ich hab veranlasst, dass wir den im Laden haben!!

Ach, wusste ich gar nicht – seit wann haben wir den?

Schon lange! Steht im Kühlschrank!

Jetzt bitte die blubb-Glosse auf der nächsten Seite lesen!!!

Die Fragen stellte Renate Richter

bla
Der BauernLadenAnzeiger
50 April 2023

Neu im Regal

Öle von Nadia Bremer und Chili con carne und Bolognese von Lütjen

Vieles jetzt in noch mehr Mehrweggläsern

fairafric Schokokugeln

Versteigerung zugunsten unseres Ladens

Wann?

Am Tag der offenen Tür im September

Was?

Sachen und Privataktionen, auf die ein kleines Mindestgebot festgelegt wird

Wer?

Regine Beyer, Organisation der Versteigerung

Wie weiter?

Augen offen halten für weitere Infos in den kommenden Monaten.
Ideen zur weiteren Gestaltung des Tages der offenen Tür bitte an die Ladengruppe.

Blubb…

Ich sehe was, was du nicht siehst…

Eines sonnigen Tages steht Margot J., die den Ersten Ladendienst versieht, untätigsinnend vor der Ladentür. „Nanu“, sagt die gerade zum Einkauf eilende Genossin Regine B., „nix zu tun?“ „Doch schon“, aber ich nehme mir ein paar Minuten, um über ein seltsames Phänomen nachzudenken.“ Regine hält inne. Um was es denn ginge? „Ich sag’s dir, wenn du zu einem kleinen Test bereit bist.“ „Irgendwas Intellektuelles?“ „Nein, keine Sorge.“ „Okay, dann mach ich’s.“ Margot erklärt, dass eine Genossin im Wünschebuch ein Gebinde Müsli bestellt hatte, das auch geliefert wurde. Der Karton steht nun mit Namen und Preis versehen in einem Regal im Caféraum. Regine soll ihn holen - und saust los. …

Nichts zu finden, wirklich nicht. Seltsam. Margot lächelt resigniert, folgt ihr in den Caféraum und zeigt auf den bewussten Karton. Regine ist fassungslos. Wie sie den nur übersehen konnte… Margot seufzt. Und so sei es eben oft. Ein Karton wird von der Genossin, die bestellt hat, nicht gefunden. Vom Ladendienst auch nicht. Und manchmal räumt dann ein anderer Ladendienst, der nicht gewusst hat, dass die Waren extra für jemanden bestellt waren (und allerdings auch nicht bemerkt, dass Name und Preis darauf stehen), alles in ein Regal im Verkaufsraum ein. Woran es nur liegen mag, dass Menschen nicht sehen, was sie vor der Nase haben? Regine hat auch keine Ahnung. Reizüberflutung kann es ja im Laden eher nicht sein, das Sortiment ist übersichtlich. Vielleicht zu eilig gewesen und somit flüchtig gesucht?

Margot kommt in Fahrt und erzählt weiter: Fehlen zum Beispiel Aprikosen im Regal wird in der Regel nicht etwa nach oben geschaut, wo gut sichtbar die weiteren Vorräte stehen, sondern ins Wünschebuch geschrieben: Aprikosen fehlen. Selbst so mancher kluge und erfahrene Mensch scheint unter Sehschwäche zu leiden. Schaute doch letztlich eine geschätzte Genossin mal aus etwas anderer Entfernung als sonst ins Müsliregal und rief erfreut aus: „Oh, haben wir jetzt auch diese Sorte bei uns?“ Margots Antwort lapidar: „Die haben wir schon immer!“ Regine ist angefixt. Sie liebt solche aus dem Alltag unseres Ladens gegriffenen Kuriositäten. Noch ein letztes Beispiel vielleicht? Na ja, hängt ein Zettel an der Theke aus, dass die Fleischbestellungen für Weihnachten bis 4. Dezember zu machen sind, dann kommen bestimmt am 5. oder 6. so einige Einkaufende und fragen, wann sie denn bestellen könnten… Und dass auch das eingefrorene Brot mit auf der sehr übersichtlichen Preisliste für Gefrierprodukte am Kühlschrank steht, haben bisher nur recht Wenige gesehen. Regine fällt dazu leider keine vernünftige Erklärung ein, nur der Satz: „Wenn du willst, dass niemand es mitkriegt, dann schreib es auf einen Zettel und häng ihn auf.“ (frei nach Klaus Deutschmann) Aber das hat eher mit Kommunikationsweitergabe zu tun und lenkt vom Thema ab.

Von so viel Nachdenken hungrig geworden, möchte sich Regine zuhause erst einmal ein schönes Abendessen zusammenstellen: Schafskäse, Oliven, Sonnenblumenbrot von Mühlenberg, was Frau halt so gern isst. Aber wo ist die Butter geblieben? Hat sie doch eben noch flüchtig gesehen, als sie eigentlich nach dem Käse suchte. Der Kühlschrank ist voll - aber die Butter??

Wir verlassen jetzt das Geschehen und vertrauen darauf, dass Genossin Regine sich Zeit nehmen wird. Dann sollte auch die Butterdose zu finden sein.

Regine Beyer und Margot Jordan