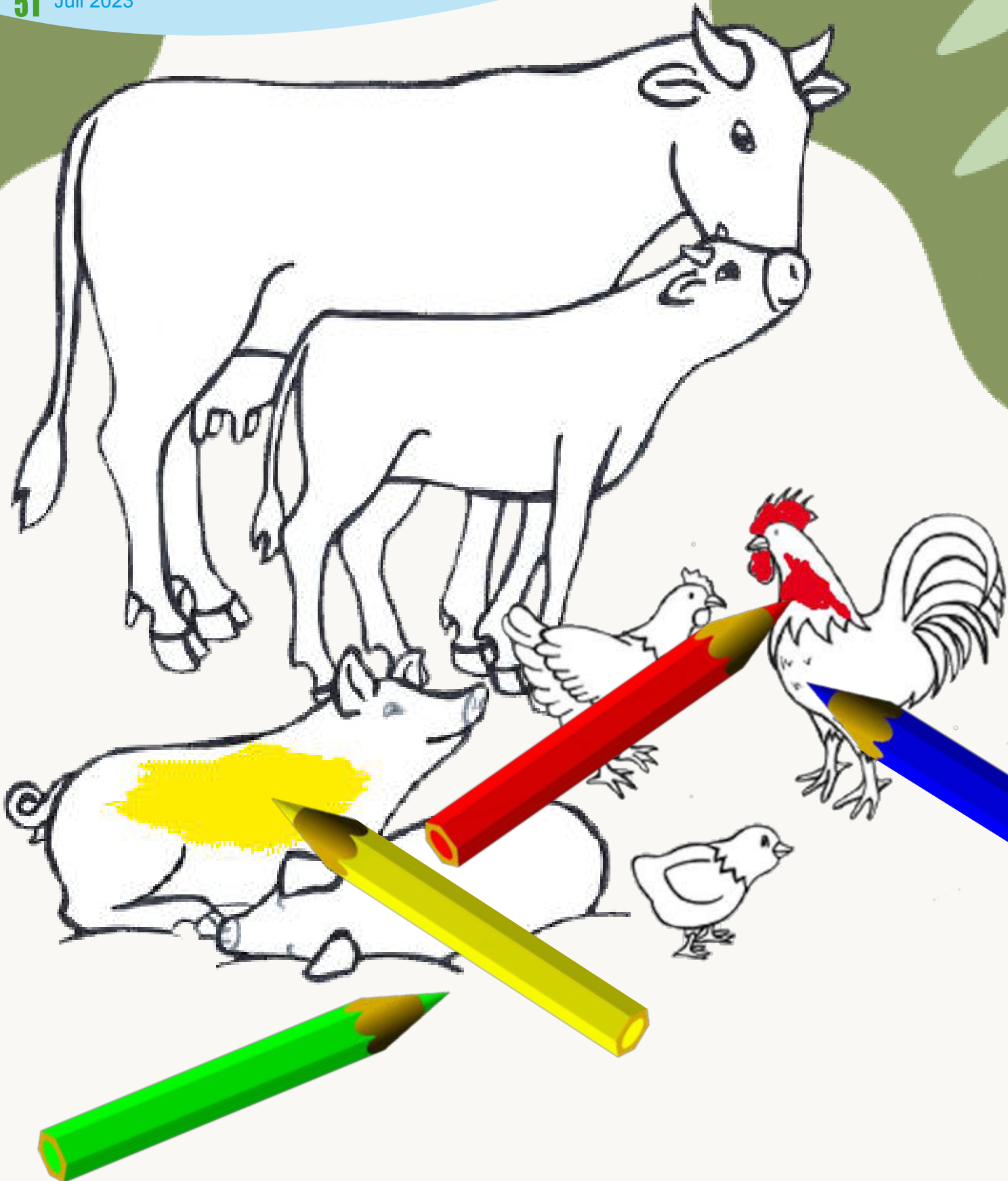


bla

Der BauernLadenAnzeiger

51 Juli 2023





Ein Ausmalheft für Kinder

Wer lebt auf dem Bauernhof?

Franziska macht beim Verein Sozialökologie ein FÖJ (Freiwilliges Ökologisches Jahr). Neben vielen anderen Projekten war sie bei den Hofbesuchen mit Kindern dabei. So entstand ihre Idee für dieses Ausmalheft mit Informationen über die Tiere. Alle Bilder hat Franziska selber gezeichnet.

RR



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



Wo leckerer Schinken herkommt

Besuch bei Bakenhus

Weil Klaus und mir der Schinken von Bakenhus besonders gut schmeckt, besuchten wir die Fleischerei vom Biolandhof Bakenhus bei Großenkneten. Geschäftsführer und Fleischermeister Rainer Breuer zeigte uns das weitläufige Hofgelände mit Lehrpfad zum Grundwasserschutz, Schaubeeten und die Ställe mit Außenstall für 300 zufriedene Schweine (mit Ringelschwänzen!). Die weiten Ackerflächen für das Tierfutter sind gleich daneben. 120 Rinder weiden immer draußen mit Mutterkuhhaltung.

1995 kaufte der OOVV (Oldenburgisch-Ostfriesische Wasserverband) den Hof, um die Auswirkungen Ökologischer Landwirtschaft auf den Wasserschutz und den Nitratgehalt zu untersuchen. Dafür gab es 2014 den „Niedersächsischen Nachhaltigkeitspreis“.

2001 übernahm Rainer Breuer die Fleischerei. EVG und Bauernladen sind ihm gut bekannt, auch Monika Baalman und Peter Bargfrede vom VSÖ (Verein

Sozialökologie), z.B. als es um die Biostadt Bremen ging. Früher hatte Bakenhus 2 Marktwagen auf vielen Bremer Biomärkten.

In der Naturland/Demeter Fleischerei arbeiten 16 Mitarbeiter*Innen, nach Tarif bezahlt, manche schon seit über 20 Jahren. Es ist Rainer Breuer wichtig, dass die Tiere von den Landwirten selber zum Schlachter gebracht werden, um zu großen Stress zu vermeiden. Der letzte Schlachter in der Nähe in Visbek musste aufgeben. Rindfleisch kommt zusätzlich von norddeutschen Biobauern über eine Schlachtereier in Garrel. Bioland Schweine werden in Herbergen bei Oldenburg geschlachtet. Rainer Breuer beklagt, dass kleine Betriebe immer weniger werden infolge zu häufiger Kontrollen und sehr komplizierter Dokumentationspflichten. „Ich habe allein 10 dicke Ordner für die EG-Zulassung und HACCP*, brauche 50% meiner Arbeitszeit für den Bürokrampf!“



Da die Schweine viel Raufutter bekommen, und deshalb die Ställe täglich frisch mit Stroh eingestreut werden, sahen wir den riesigen Strohmisthaufen neben den Ställen. „Das ist die ideale Kombination von Ökolandwirtschaft mit ihrem Kreislauf und dem Wasserschutz, denn im Gegensatz zur Gülle wird bei uns der Mist mechanisch in den Boden eingearbeitet“.

Bakenhus verkauft auch Puten-, Enten- und Lammfleisch sowie viele biovegane und vegetarische Angebote, auch Feinkostsalate.

Als Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau gibt es viele Angebote

für Schulklassen und Familien, z.B. das „Familien Pommes make Self“ - auf einem Kartoffelacker geerntet, selbst kleingeschnitten und in der Frittierstation frittiert.

„Wie wird bei euch der Speck gemacht?“ wollte ich genauer wissen. „Der Speck

kommt ca. 4 Wochen ins Trockensalzungsbett mit Meersalz, Wacholder, Rohrohrzucker, Lorbeer, Pfeffer“, erklärt Rainer Breuer, „wird dann 24 Std. gewässert, anschließend trocknet er 48 Std. und kommt danach für 1 bis 2 Wochen in die mit Buchenholz beheizte Räucher- kammer bei ca. 23 Grad. Danach wird er vakuumiert und kommt just in time in den Handel, täglich zu Kornkraft und 2 mal in der Woche zum Naturkostkontor“.

Zum Schluss kauften wir im kleinen Hofladen, der täglich geöffnet hat, viele feine Wurstwaren wie Pastramischin-

ken, Braten und Knipp. Wer das nicht kennt: in Scheiben knusprig gebraten ein Genuss! Die vegetarische Variante nennt sich Pfannenschmaus. „Dafür haben wir sogar einen Preis bekommen, der WDR und Tim Mälzer waren deswegen hier, das war ein Trubel!“ erinnert sich Rainer Breuer.

* HACCP (hazard analysis and critical control points) Das Konzept dient der Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung oder Verletzung von Konsumenten führen können mit umfangreichen Dokumentationspflichten. Am 1. Januar 2006 trat das Hygienepaket der EU in Kraft. Nur noch Lebensmittel, die die HACCP-Richtlinien erfüllen, dürfen in der Union gehandelt und eingeführt werden.

RR

Bakenhus Biofleisch GmbH

Bakenhuser Esch 8
26197 Großenkneten
0443597608
www.oovv.de
oovv.brake@oovv.de

Wir sind die Gläserne Molkerei

Bio ist unsere Seele. Wir leben Transparenz und lieben Regionalität – für kurze Wege, faire Preise und unverfälschten Bio-Genuss.

Du findest uns und unsere Landwirte im Nord-Osten Deutschlands. Gemeinsam stellen wir höchste Anforderungen an uns selbst: zum Schutz der Natur, der Biodiversität und des Tierwohls. Bei uns dürfen z.B. alle Kühe durchschnittlich 220 Tage im Jahr auf die Weide – das ist fast doppelt so lang wie vorgegeben. Bei uns ist keine Kuh angebunden und kann sich auch im Stall jederzeit frei bewegen.

Wir leben Bio – konsequent und ganzheitlich. In allem, was wir tun.

Deine Bio-Molkerei

eb



Rhizom Hoffest

Wir laden herzlich zu unserem Hoffest nach Bremen-Borgfeld ein.

**Sonntag, 13. August
11 bis 18 Uhr**

Beim Besuch von Ökoste und Biolandbetrieb Gärtnerei rhizom wird über die Besonderheiten des biologischen Anbaus informiert.

- Freut euch auf ein besonderes Hoffest mit:
- einer Führung durch unsere Bioland Gärtnerei und den Lehrgarten
 - einem kleinen Markt mit Biten Pizza, Wein, großer Honig-Auswahl direkt vom Imker, leckerem Käse, wohlschmeckendem Kuchen, Eisspezialitäten vom Bauernhof und passenden Getränken, selbstverständlich alles in Bio-Qualität.
 - einem bunten Programm mit Ponyreiten.

Ein Busshuttle holt und bringt euch zu jeder vollen Stunde von der Linie 4, Station Borgfeld, zu unserer Gärtnerei und wieder zurück.

Wir hoffen auf gutes Wetter und freuen uns, euch begrüßen zu dürfen!

Am Kleinen Moordamm 1
28357 Bremen
oekonet-bremen.de

**GLÄSERNE
MOLKEREI**

Natürlich PUR genießen

- ✓ Cremiger Bio-Joghurt aus deutscher Weidemilch
- ✓ Leckere Früchte
- ✓ Heimischer Rübenzucker

3 Bio-Zutaten
#sonstrichts

Purer Fruchtgenuss aus nur 3 Zutaten.

DE-ÖKO-005

Der Bauernladen auf dem Keramikmarkt im Juni 2023



Dank der guten Organisation von Karen Knöppler hatte wir einen schönen großen Stand! Am Samstag haben wir mit einem Team ab 7 Uhr aufgebaut und schon um 9 Uhr gab es für alle 50 Keramiker*innen ein Frühstücksbuffet. Bei schönstem Sommerwetter herrschte großer Andrang nach Getränken, Kaffee und Kuchen.

Margot Müller

Vorgestellt Bernd

Bernd, du wohnst in Horn, gar nicht in der Nähe vom Bauernladen wie die meisten, die hier einkaufen; wie hast du zu uns gefunden?

Über Annerose, sie kommt gelegentlich zu literarischen Lesungen in unseren Garten. Da hat sie mir von der Genossenschaft und dem Laden erzählt. Das hat mich dann sehr interessiert.

Literarische Lesungen? Das ist ja eine tolle Idee. Wie kamt ihr dazu?

Wir haben am Haus einen großen Garten; Mechtild gärtner gerne und so haben wir uns einen schönen Garten gestaltet. Meine Leidenschaft gehört der Dichtung. So haben wir viele Zitate in unseren Garten gepflanzt, aus verschiedenem Material, an den Wänden, auf Metalltafeln, aus Holzbuchstaben etc. und haben unseren Garten ‚Literarischer Garten‘ genannt. Da war dann der Gedanke nahe, im Garten auch Gästen etwas vorzulesen.

Wer kann daran teilnehmen?

Alle, die sich für Dichtung und Literatur



interessieren.

*Und wenn jemand von den Genoss*innen Interesse hat an euren Lesungen?*

Dann meldet sie/er sich telefonisch (396 74 52) und dann sehen wir weiter...

Bernd, wo bist du aufgewachsen?

In einem kleinen nassauischen Dorf in Mittelhessen.

Gab es bei euch zuhause viele Bücher?

Nein, nein, mein Vater war Handwerker, meine Mutter Hausfrau. Da gab es mal das Kundenheft vom Lebensmittelladen oder vom Metzger...

Wie bist du dann auf die Literatur gekommen?

Im Zivildienst. Mein Zivikumpel hatte viele Bücher und da habe ich aus Langeweile ein Buch aufgeschlagen und das war dann der Urknall meines Lebens. Fußball, Saufen und Würfeln wurden von heute auf morgen ersetzt durch Theater, Bücher und Musik.

Was hast du beruflich gemacht?

Ich habe zunächst in einem Edelstahlwerk in Wetzlar Industriekaufmann gelernt und im Verkauf gearbeitet. Wir wollten damals ja alle eine bessere Welt gestalten und mich hat es bedrückt, dass ich unter meinen Kunden auch Rüstungsfirmen hatte.

Im Zivildienst habe ich u. a. in einem Altenheim des DRK an der Hess. Bergstraße gearbeitet. Da kam der Wunsch auf, Altenpfleger zu werden.

Und das bist du dann auch geworden?

Ja, ich habe wieder in Wetzlar die Ausbildung gemacht in der Altenpflege-schule des ‚Königsberger Diakonissenmutterhauses der Barmherzigkeit auf Altenberg‘. Danach habe ich mein Anerkennungsjahr in dem Heim meines Zivildienstes absolviert und dann in einem anderen Heim des DRK die Heimleitung übernommen. Dort habe ich acht Jahre gearbeitet. Das war eine gute Zeit.

Wie kamst du dann nach Bremen?

Mit der Bahn, ich hatte damals kein Auto. Nein, kleiner Scherz, meine erste Familie



war zerbrochen, und ich wollte einfach nochmal was anderes tun.

Und warum Bremen?

Meine Tochter wohnte mit ihrer Mutter in Oldenburg und ich wollte in ihrer Nähe leben. So ist es Bremen geworden. Eine sehr gute Wahl meiner Schicksalsgöttinnen.

Ich habe zunächst drei Jahre in der Sozialpsychiatrie in Oberneuland gearbeitet. Dann habe ich Mechtild kennen gelernt und bin wieder an die Hess. Bergstraße gezogen. Weil aber im Rhein/Main-Gebiet Wohnraum für uns damals schon unbezahlbar war, haben wir uns ein halbes Jahr später entschlossen, gemeinsam ins schöne Bremen zu ziehen. Dort haben wir inzwischen ein Haus mit großem Garten und vier Bienenvölkern. Beruflich habe ich dann ein Vierteljahrhundert lang bei der AWO in Gröpelingen Hauskrankenpflege organisiert.

Wie machst du das mit dem Einkaufen im Bauernladen?

Nun, seit beinahe zwei Jahren fahre ich donnerstags mit dem Rad ins Viertel und freue mich jedes Mal über das angenehme Eintüten, Abwiegen und Zusammenzählen und auf den guten Käse. Der Laden hat für mich noch Menschenmaß; im Gegensatz zu den Supermärkten.

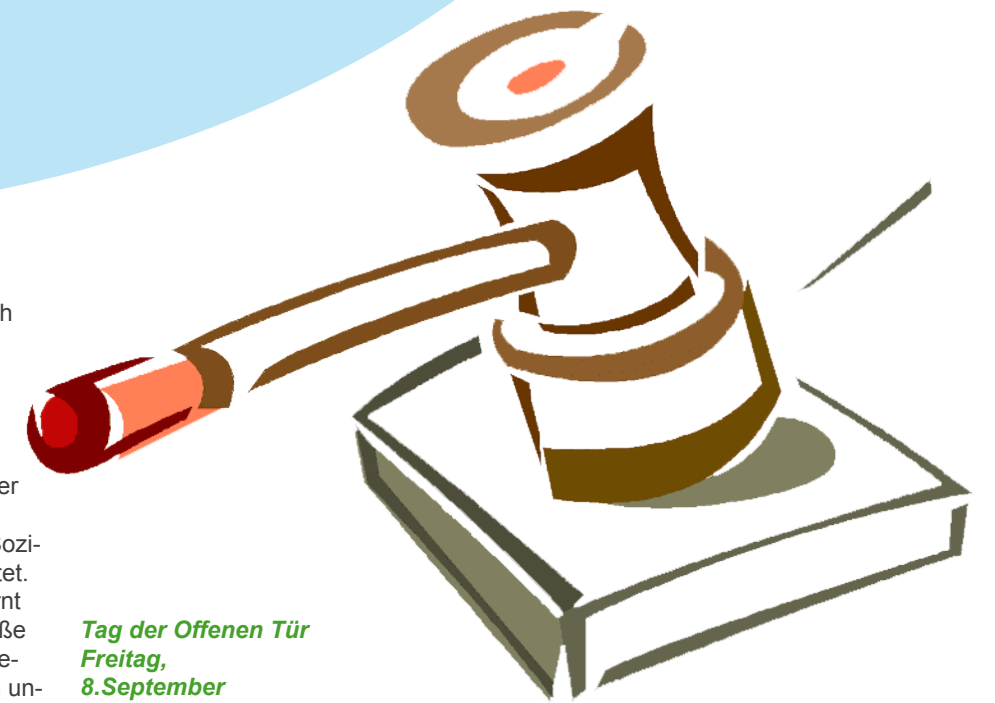
Du warst auch schon oft aktiv dabei, hast für unser Café leckere Kuchen gebacken, hilfst manchmal beim Wein runterschleppen, du hast beim Keramikmarkt mitgemacht und bei unserer Ladenrenovierung auch.

Macht halt Spaß, Ich mach das gerne.

Und was machst du sonst gerne?

Kochen, essen, Wein trinken, lesen, gärtnern, Zugfahren, Literaturseminare besuchen, das Dasein genießen...und mehr bedarfs nicht!

Die Fragen stellte Renate Richter



*Tag der Offenen Tür
Freitag,
8.September
16 bis 19 Uhr*

Versteigerung zugunsten unseres Ladens

Wie im letzten bla 50 kurz angekündigt, wird es am Tag der Offenen Tür eine Versteigerung geben. Ich habe die Suche nach Spenden hierfür bereits erfolgreich begonnen.

Es geht erstens um Dinge, die ihr entbehren könnt, die aber ansprechend sind und für andere nützlich sein könnten: Eine tolle Vase aus Glas vielleicht, in der üppige Sträuße wunderbar aussehen, die aber für den eigenen Tisch zu groß ist. Ein Gemälde, einst geliebt, doch jetzt ersetzt durch eines für den aktuellen Geschmack. Ein besonderes und vom Autor signiertes Buch. Oder gut erhaltene Spiele, eine CD-Kollektion usw. Alles nur Beispiele, schaut euch doch mal zuhause um!

Es geht zweitens um nette Aktionen zum Ersteigern. Hier einige Ideen, die meiner Phantasie entsprungen sind, aber wahr werden könnten: Ein kleiner Kurs in Tierfotografie mit einem erfahrenen Genossen vielleicht? Teilnahme an einer Probe mit Henning Höpkens No. 1 Band? Kleine Kräuterkunde oder Gärtner*innentipps beim Besuch unserer Gartengenoss*innen?

Liebe Genoss*innen, was könntet ihr Schönes und Verlockendes anbieten? Mit Sachspenden und Aktions-Ideen sowie für Infos zur weiteren Organisation bitte bei Regine melden: regine.beyer@arcor.de
Tel. 0421/20810739



Außerordentliche Generalversammlung Donnerstag, 16. November

Gemäß Beschluss der Generalversammlung am 29. Juni sollen u.a. folgende Themen besprochen werden:

- Antrag zu einer Mitgliedschaft der EVG in der BioBoden-Genossenschaft (Anteil 1000 Euro)
- Verbleib der EVG in der GmbH des Townside-Hostel

Quark-Buttermilchtarte

Mürbeteig

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter
1 Ei

verkneten. Nach Bedarf kaltes Wasser
zufügen und in Folie 30 Min. kühlen.

Backofen 189 Grad vorheizen.

Tarteform 26/28 cm ausbuttern, mit dem Teig
auskleiden, mit Backpapier und Hülsenfrüchten
belegen und blindbacken.

Belag

4 Eier, 100 g Zucker und 2 EL Vanillezucker cremig schlagen.
200 g Quark, 200 ml Buttermilch, Abrieb und Saft einer großen
Zitrone und 2 EL Speisestärke zu fügen und glatt rühren.
Den Belag auf den abgekühlten Boden geben.
Ca. 45 Min goldbraun backen.

Dazu frische Früchte reichen oder Marmelade aufstreichen und
mit Sahne genießen.



RR

Neu im Regal



Spendendose für Restcents auf dem Tresen

Zu viele Centmünzen sind manchmal lästig im Portemonnaie – deshalb sammeln wir sie als Spende in der Spardose auf dem Tresen und zahlen es auf das Konto des Vereins Sozialökologie ein. (ausführliche Infos zum VSÖ im Sonderbla 48 von Mai 2022).

Das Geld hilft z.Z. bei der Finanzierung einer FÖJ-Stelle.

Also lasst gerne eure Cents in unsere Spendendose klappen!

