bla

Der BauernLadenAnzeiger

52 Juli 2023

Besuch bei Christmut und Dana Lütjen

Blockländer Kamingespräch

Weihnachtliches Backen für Bremer Kinder

Wissen wo's herkommt - aus dem Bauernladen Pauls Kloster

Generalversammlung der EVG

***Vorgestellt* Victor**

Sellerie-Senf–Creme

Margarethes Upcycling Stand

Besuch bei Christmut und Dana Lütjen

Christmut und Dana Lütjen (Titelfoto) empfingen uns mit ihrem 3. Kind auf dem Arm, dem 8 Monate alten Janosch. Wir wollten wissen wie es weitergeht auf dem alteingesessenen Hof am Rand vom Teufelsmoor. Christmuts Großvater Friedrich hat 1955 den Hof vom Vater übernommen und auf Demeter umgestellt. Janosch ist also die 4. Generation, die auf diesem Biohof aufwächst.

Christmuts Vater Johann ist für die Ochsen zuständig, Bruder Raimund für die Legehennen und die Mutterkuhherde. Christmut hat Milchvieh für Milch und Joghurt. Die Kühe werden von Fleischbullen besamt, so dass das Fleisch seiner Kühe inzwischen gut direkt vermarktet wird.

Einen Hofladen gibt es nicht mehr, nur ein Selbstbedienungsangebot bei Raimund unter Hausnr. 24. Über hof-luetjen.shop kann alles bestellt und mit Termin auf dem Hof abgeholt werden. In die nähere Umgebung liefert Dana auch direkt an die Haustür. Wie oft wird geschlachtet, fragten wir nach. „Je nach Jahreszeit – im Winter einmal im Monat, übers Jahr ungefähr 8 mal.“

„Früher war das ideal, wir haben das Tier nach Hemmor zum Schlachten gebracht, die Schlachterei ging in Insolvenz, so dass ich jetzt um 5 Uhr morgens über eine Stunde nach York fahren muss. Die Zerlegung und Zubereitung macht nach wie vor Cuxland in Hemmor. Neuerdings gibt es Wiener Würstchen und Bierknacker.“

Jetzt beteiligt man sich an der Aktion „support your farmer“, ein Zusammenschluss von Höfen in der Bremer Umgebung, die online bestellte Lebensmittel nach Bremen liefern. „Ich mach da mit, denn unser Fleisch soll bei den Leuten ankommen, die das auch wichtig finden“, erzählt Christmut.

Ich berichte, dass viele unserer Genoss*innen Lütjens Quark nachtrauern, kein anderer hat diese Qualität!! Dana stimmt mir gleich zu: „Wir vermissen den selber sehr - Ich hab so oft Quarkcreme zum Nachtisch gemacht“! Aber die Herstellung war zu teuer, sehr arbeitsintensiv und Personal ist auch schwer zu finden.

Genauso geht es uns mit den Moormöhren. „Jedes Mal, wenn ich im Laden bin, fragt jemand, warum es denn die viel besser schmeckenden Moormöhren von Lütjen nicht gibt“.

Christmut bedauert das auch, aber witterungsbedingt gab es dieses Jahr keine. „Der Anbau auf den Moorböden ist besonders schwierig mit hoher Arbeitsbelastung. Wir werden sie sicher nicht mehr in großen Mengen anbauen können, vielleicht gar nicht mehr“. Alles ist sowieso nicht einfach, weil das ganze Land Naturschutz- und Landschaftsschutzgebiet ist mit hohen Auflagen für die Bewirtschaftung (s. Bla 32)

Den beliebten Quark gibt es nicht mehr. Viele vermissen ihn.

Zu meiner Beruhigung höre ich, dass der naturbelassene Joghurt weiter gemacht wird (s. Bla 44) und der Umsatz stabil ist. Auch wenn das Naturkost Kontor (NKK) weniger bestellt, weil Aleco ihn nicht mehr im Sortiment hat.

Christmut beliefert in Zusammenarbeit mit Raimund inzwischen mehr Läden und Supermärkte selber, denn bei der Milch spart man dadurch 1 Tag MHD (Mindesthaltbarkeitsdauer).

Es lohnt sich, auf der shop-Seite zu gucken, was man alles Gutes über Michael Rüppel, der ja unsere Fleisch- und Wurstbestellungen macht, bestellen kann: Steak, Filet, Rumpsteak, Tafelspitz, Leber, Zunge und vieles mehr.

RR

www.hof-luetjen.de
Verlüßmoorer Str 15
27729 Vollersode
Tel. 0178 35 83 676

BAUERN LADEN
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
Bremer EVG regional kooperativ ökologisch
Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft eG

Lea Unterholzner (VSÖ-Moderation), Onno Poppinga (GSH Kassel), Bettina Honemann (Referatsleitung Landwirtschaft bei der Umweltbehörde), Hilmer Garbade (Präsident Bremer Bauernverband) und Ingo Meyer (Bio-Landwirt aus dem Blockland)

Blockländer Kamingespräch

Am 29. November fand in Gartelmanns Dielencafe das gut besuchte 2. Blockländer Kamingespräch statt. Veranstalter waren der Verein SozialÖkologie und die BremerEVG.

Onno Poppinga, emeritierter Professor der Agrarwissenschaften und Mitgründer der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), hielt dort vor über 40 Personen einen Vortrag zum Thema "Bauernhöfe statt Agrarfabriken - Bausteine einer zukunftsfähigen bäuerlichen Landwirtschaft". Anschließend diskutierten der Gastreferent und Akteure der Bremer Landwirtschaft über die Perspektiven bäuerlicher Betriebe in der Bremer Region.

Peter Bargfrede

Weihnachtliches Backen für Bremer Kinder vom Verein SozialÖkologie

Die BioBackstube im Haus des Senators für Finanzen wurde am am 29. November 2023 von der Umweltsenatorin Moosdorf, der Bildungssenatorin Aulepp und Dr. Hagen, Staatsrat von Finanzen eröffnet.

Bereits nach drei Tagen waren alle Backstubentermine für Gruppen ausgebucht! Es gibt sogar schon eine Warteliste für 2024!

RR

bla
Der BauernLadenAnzeiger
52 Dezember 2023

Aktionstage Ökolandbau vom Verein SozialÖkologie

Wissen wo's herkommt - aus dem Bauernladen Pauls Kloster

Tag der Offenen Tür am 8. September 2023

Wieder hatten wir Glück mit dem Wetter, sodass wir bei Kaffee und vielen selbstgebackenen Kuchen und gegrillten Würstchen draußen sitzen konnten.

Es gab überraschende Zauberkünste mit unserem Genossen Pierre Chuchana, flotte Musik der ¼ 9 Band mit unseren EVG Mitgliedern Klaus Gebhardt und Renate Adamietz und eine besondere Versteigerung vielfältiger und spannender Spenden zugunsten des Ladens mit Regine Beyer.

RR

Generalversammlung der EVG

Am 29. Juni 2023 fand unsere Generalversammlung im Lagerhaus statt mit 24 Mitgliedern, davon 3 vom Vorstand und 4 Aufsichtsratsmitglieder.

Karen Knöppler eröffnete die GV und berichtete, dass EVG & Bauernladen nun, dank Petra Schröder, auch in den Sozialen Medien zu finden sind: bei der Google-Suche unter „Bioladen Bremen“ sowie mit einem Account auf Instagram. Dieser wird sporadisch von den Laden-

Neuer Vorstandsvorsitzender Henning Höpken

diensten bestückt. Für die kontinuierliche Pflege wird dringend noch Unterstützung gesucht!

Der Laden wurde mit fleißigen HelferInnen renoviert, die Regale auf der Nordseite sind neu sortiert.

Der Kaffee-Stand auf dem Keramikmarkt sorgte mit engagierten EVG-Mitgliedern zusätzlich für gute Einnahmen, wie sich letztes Jahr und auch jetzt im Juni 2023 wieder zeigte.

Unser Mitmachheft wird gut angenommen, der Tag der Offenen Tür im September 2022 war erfolgreich. Dort hat sich Nadia Bremer mit ihrem Modellacker vorgestellt.

Bedauerlich ist der Rückgang von direkten Belieferungen durch ErzeugerInnen. Mit unserem bisherigen Eierlieferanten Meyenburg kommt als Ersatz für unsere Erzeuger Schuhmacher immerhin neu ein Großteil des Gemüses direkt zu uns. Über den Umweg über das NKK (Naturkost-Kontor) beziehen wir weiterhin Produkte unserer ErzeugerInnen.

Der Bericht von Monika Baalmann über die Aktivitäten des VSÖ (Verein SozialÖkologie) im Jahr 2022 war wieder sehr informativ mit einer Präsentation und Fotos über den „Fleetgarten“ in Walle (Bio-Selbsterntegarten-Projekt), der mittlerweile großen Anklang findet, aber auch viel Einsatz gefordert hat. Mehr als 500 qm Fläche mit Hochbeeten sind hinzugekommen. Ebenso gut liefen die Aktionstage zum Ökolandbau und die Projekte „Mehr Biokost für KiTa-Küchen“ sowie die nachhaltige Produktion von Bienenwachstüchern „Pelle statt Plastik“. Die Bauernhof-Besuche mit Schulklassen sind weiterhin beliebt. Von der FSJ-lerin Franziska (im letzten BLA mit ihrem Bauernhof-Ausmalheft kurz vorgestellt) wurden ein neues Logo und ein Info-Flyer entwickelt.

Die regelmäßige VSÖ-Präsenz auf der 5tägigen Breminale am Osterdeich lief nach letztmaliger Teilnahme mit einem Infostand 2022 leider aus. Das Festival, das seinerzeit mit einem großen Ökodorf (Biostadt Bremen) zuversichtlich begann, verfolgt inzwischen ein nur gewinnorientiertes Konzept.

Renate Richter zeigte auf, dass im BLA weiterhin über EVG-Erzeuger*innen informiert wird. Es gab drei reich bebilderte Hefte mit gut bezahlten Anzeigen unserer Lieferanten. Das ehrenamtliche Bauernladen-Café wird seit 13 Jahren gut besucht, jeweils freitags sorgt es für rege Kommunikation rund um die Themen der EVG.

Peter Bargfrede

Trotzdem sind wir leider mit zu wenig Zuwachs konfrontiert. Ende 2022 gab es insgesamt 632 Mitglieder, davon sind 145 EinkäuferInnen im Bauernladen. Es erfolgten (durch Umzug) 7 Kündigungen und nur 5 neue Mitglieder sind hinzugekommen.

Bei leider deutlich rückläufigem Umsatzerlös (für die weiteren Monate in 2023 zeichnet sich bereits ein weiterer Rückgang der Kassenerlöse ab) verzeichnet die EVG im Geschäftsjahr 2022 immer noch einen Gewinn (Jahresüberschuss) von 6.199,94 Euro. Davon ergeben sich allein 4.000 Euro durch Beteiligung an der Townside-Hostel GmbH.

Dies wurde von Sylvette Heimsath problematisiert, da der inhaltliche Zusammenhang mit dem Townside höchst fragwürdig zu sehen sei. Es wurde beschlossen, die Beteiligung am Townside Hostel auf einer außerordentlichen Generalversammlung im November zu diskutieren.

Weiterhin müssen wir uns um die Öffentlichkeitsarbeit und um kostensenkende Parameter Gedanken machen. Es folgte eine rege Diskussion.

Als Erzeugerbeitrag (Anteil des Jahres-Umsatzes, den die ErzeugerGenoss*innen als EVG Beitrag aufgefordert sind, einzuzahlen) wurden wieder 1 % des jährlichen Umsatzes beschlossen.

Die anstehenden Wahlen von Aufsichtsrat und Vorstand bestätigten alle bisherigen Mitglieder dieser Gremien. Bekannt gegeben wurde, dass Henning Höpken bereit ist, das Amt des Aufsichtsratssprechers von Peter Bargfrede zu übernehmen. Die Wahl des Aufsichtsratssprechers erfolgte in der Aufsichtsrats- und Vorstandssitzung am 17.10.23. Peter Bargfrede gebührt größter Dank für seinen jahrzehntelangen zuverlässigen Einsatz und sein Engagement für die Angelegenheiten der EVG! Als Mitglied des Aufsichtsrats bleibt er uns noch erhalten.

Außerdem wird nach wie vor dringend eine 3. Person für den Vorstand gesucht. Hanna Holtmann-Lässig bleibt kommissarisch im Amt, bis eine 3. Person gefunden wurde.

Von Peter Bargfrede und Jan Saffe wurde ein Antrag zu einer Mitgliedschaft der EVG in der BioBoden-Genossenschaft (Anteil 1000 Euro) eingebracht. Leider wurde der Antrag zu kurzfristig gestellt. Die Diskussion dieses Antrags wurde auch auf die außerordentliche Generalversammlung vertagt. Als Datum wurde der 16. November 2023 vereinbart.

Weiter wurde auf den Tag der offenen Tür am 8. September 2023 hingewiesen.

Karen Knöppler
Vorstand

Außerordentliche Generalversammlung der EVG

16. November im Lagerhaus

Anwesend waren 28 Mitglieder, davon 2 Vorständinnen und 2 Aufsichtsratsmitglieder.

Berichtet wurde über den Prüf-Bericht des Genossenschaftsverbandes zu den Jahren 2020/21. Zur Generalversammlung am 9. Juni 2023 lag dieser noch nicht vor. Zwischenzeitlich hat der Aufsichtsrat den Bericht zur Kenntnis genommen. Bei dieser Prüfung werden nicht die Bilanzen kontrolliert, sondern die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Es wurde u.a. moniert, dass die EVG bei Durchführung ihrer Generalversammlungen nicht immer die gesetzlich vorgegebene Reihenfolge der Tagesordnungspunkte eingehalten hat, wie die Protokolle zeigen. Hier gilt, sich künftig mehr zu bemühen. Gewürdigt wurde die kontinuierlich perfekte Dokumentation der EVG-Mitgliederliste, durch Ulla Ludewig.

Die außerordentliche Generalversammlung war hauptsächlich veranlasst worden, um die Beteiligung der EVG als Gesellschafterin des Townside Hostels zu diskutieren. In der Zwischenzeit gab es die Gesellschafterhauptversammlung des Townside-Hostels am 27. September 2023, von der Sylvette Heimsath berichtete: 2009 erwarb die EVG Geschäfts-Anteile in Höhe von 2.750 Euro am Townside-Hostel. Gründe waren das Öko-Regional-Konzept, z.B. mit Bio-Frühstück, sowie der Einkauf von EVG-Kaffee. Damals beteiligte sich auch der Kubo/Kultur- und Bildungsverein e.V. Paulskloster in gleicher Höhe (jeweils 11 %), weitere Anteile liegen beim Kulturzentrum Lagerhaus e.V. (52 %). Beide Vereine nutzen das Hostel, um dort ihre Künstler unterzubringen. Zudem liegen 26 % Anteile bei der Townside-Geschäftsführerin Melanie Augat-Behrens.

In den letzten Jahren hat das Hostel zunehmend erfolgreich gewirtschaftet und brachte der EVG alljährlich zwischen 1.000 und 4.000 Euro, manchmal auch weniger, Ertrag. In den Coronajahren 2020 und 2021 blieb dieser natürlich aus und der Erhalt des Hostels war in Frage gestellt. Zuletzt gab es allerdings Kritik hinsichtlich der hohen Mietpreise, die das Townside durch Vermietungen an die Stadtgemeinde erhielt zur zeitweisen Unterbringung von Migranten/Flüchtlingen. Die Belegung des Hauses oblag jedoch der Behörde und nachträglich wurden die Verträge an mehreren Punkten in ein angemessenes Volumen reduziert. Die EVG sieht jedoch prinzipiell augenblicklich wenig konkreten inneren Zusammenhang mit dem Townside Hostel.

Auf der Gesellschafter-Versammlung am 27. September 2023 wurde dies diskutiert. Sylvette Heimsath und Karen Köppler erläuterten, dass die Zweifel an dem regionalen Konzept des Townside-Hostels weitgehend ausgeräumt werden konnten. Es gibt jetzt einen kompletten „Neustart“ in der Hostel-Infrastruktur. Durch eine Umfrage unter den Gästen soll die Bereitschaft für ein Bio-Frühstücks-Angebot (Kaffee, Milch, Eier aus regionaler Öko-Erzeugung) und damit verbundenen Mehrkosten ermittelt werden. Die EVG konnte hier ihren Einfluss geltend machen und direkte Kontakte u.a. mit dem Naturkost-Kontor vermitteln.

Die Vor- und Nachteile der EVG-Beteiligung wurden von der Versammlung kontrovers diskutiert. Es ist festzustellen, dass der regelmäßige Ertrag für die EVG eine wichtige zusätzliche Einnahmequelle bildet und deshalb weiter genutzt werden sollte. Das Hostel-Konzept muss jedoch ständig auf dem Prüfstand bleiben, um den ökologischen Grundgedanken zu sichern.

Mit 26 Stimmen und 2 Enthaltungen wurde für den Verbleib der EVG als Townside-Gesellschafterin gestimmt.

Weiter wurde der von Peter Bargfrede und Jan Saffe schon im Sommer gestellte Antrag diskutiert, einen Anteil in Höhe von 1.000 Euro bei der BioBoden-Genossenschaft zu erwerben. Sie erklärten, wie damit mehr Bio-Anbauflächen entstehen, kleinere Öko-Landwirte unterstützt werden und der Öko-Anteil an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche ausgebaut wird. In einer konstruktiven Diskussion ergab sich eine grundsätzliche Zustimmung für „BioBoden“, jedoch lassen es die wirtschaftlichen Verhältnisse der EVG nicht zu, dafür aktuell 1.000 Euro bereitzustellen. Notwendige Eigen-Investitionen, z.B. in die Infrastruktur und in das Gebäude des Bauernladens wurden als vorrangig angesehen.

Alternativ wurde angeregt, dass EVG-Mitglieder durch Erwerb weiterer EVG-Genossenschaftsanteile (je 50 Euro) eine BioBoden-Beteiligung separat finanzieren könnten. Die Idee dazu hatte EVG-Mitglied Jutta Draub-Ketelaar in Abwesenheit (per Brief) mit der beherzten Eingabe von zwei EVG Anteilen gegeben.

Dieses Vorgehen wurde per Abstimmung bei 3 Enthaltungen mit 25 Stimmen befürwortet.

Während der Versammlung wurden Bereiterklärungen für 25 Genossenschaftsanteile der EVG für diesen Zweck auf einer Liste eingetragen. Das heißt, durch diese Zusagen kann nun schon ein Anteil bei der BioBoden Genossenschaft erworben werden (20 EVG Anteil á 50Euro ergeben einen BioBoden Anteil á 1000Euro), was nach Eingang der Überweisungen vom Vorstand umgesetzt wird. Die Mehrbereitschaft von nun schon 5 Anteilen regt dazu an, noch einen 2. BioBoden Anteil zu erwerben, so sich dazu noch genügend Mitglieder finden, die das mittragen. Um zu dem Zweck des Anteilserwerbs bei BioBoden die eigene Einlage bei der EVG zu erhöhen, können Mitglieder im Bauernladen einen Vordruck bekommen, in dem sie den Erwerb von weiteren Genossenschaftsanteilen beantragen können (es handelt sich um den gleichen Vordruck, wie die Beitrittserklärung. Anzukreuzen ist jedoch nur der Erwerb weiterer Anteile. Bitte den Zweck hinten auf dem Vordruck vermerken!

Auf den weiteren Antrag von Karen Knöppler, die den Erwerb von zwei Aktien (je 600 Euro) der Regionalwert AG durch die Bremer EVG anregen wollte, wurde eher skeptisch reagiert.

Karen Knöppler begründete ihren Antrag damit, dass die Partnerbetriebe einige der Erzeugergenossen der EVG seien, die sich gegenseitig durch Vernetzung unterstützen. Es gehe darum, auch die EVG wieder mehr zu vernetzen und mehr Außenkontakte zu pflegen. Die EVG könnte durch den

Austausch neue Ideen und Anregungen erhalten, um nicht nur als Konsumgenossenschaft (Bauernladen) zu agieren.

In der Diskussion stellte sich heraus, dass bisher zu wenig überzeugende Informationen vorliegen. Es wurde angeregt, eine zuständige Repräsentantin der Regionalwert AG zu einem Vortrag einzuladen.

24 Stimmen lehnten den Aktienerwerb ab bei 4 Enthaltungen.

Karen Knöppler
Vorstand

Am 2. September ist
unsere Genossin
Dorothea Döbelin
im Alter von 87 Jahren gestorben.

Dorothea gehörte zu den ersten KundInnen des gerade eröffneten Bauernladens und ist gleich Mitglied geworden. Im Bla 3 von Mai 2010 haben wir sie vorgestellt mit ihrer Mitgliedskarte und dem ersten Beitrag für Juni 1989.
Sie ist uns all die Jahre treu geblieben und hat immer ihr Lieblingsbrot zurücklegen lassen. Wir waren dankbar, in ihrer Garage um die Ecke Tische, Bänke und Planen lagern zu können. Sie kam gerne zum Tee beim BauernladenCaféTreffen. Sie fehlt uns.

Renate Richter

Vorgestellt
Victor

Victor, du machst seit einiger Zeit regelmäßig ersten Ladendienst. In unserem Kühlschrank stehen einige fermentierte Produkte deiner Firma Umami Ferment. Kannst du kurz erklären, was das ist?
Beim Fermentieren lässt man Bakterien, Hefen oder Edelschimmel arbeiten für neue Geschmäcker oder um Lebensmittel haltbar zu machen. Bei Kimchi arbeiten Milchsäurebakterien wie bei Sauerkraut. Für Miso und Sojasauce wird der Koji-Edelschimmel eingesetzt.
Die Mikroorganismen und dadurch produzierte Enzyme wirken sich positiv auf die Darmgesundheit aus und machen die Lebensmittel gut verdaulich. Außerdem werden bei der Fermentation vielfältige Aromen und Vitamine produziert.

Du verkaufst deine Sachen nicht nur bei uns, auch auf den Bremer Bio-Märkten, in der Neustadt bei Füllkorn und Feines und über Nadia Bremer im Viertel. Seit wann machst du das?
Ich habe mich 2019 mit Tofu selbständig gemacht und nach und nach neue Produkte ins Programm genommen. Schon damals habe ich Gemüse fermentiert und Tempeh, Miso und Natto gemacht. 2021 habe ich Tofu aufgegeben und Umami Ferment gegründet.
Victor, wo bist du aufgewachsen?
Im Elsass. In meiner Kindheit habe ich viel Zeit auf dem Hof meiner Großeltern verbracht. Ich bin mit frischem Gemüse aus dem Garten und Speisen, die mit viel Liebe gekocht wurden, groß geworden. Schon früh habe ich in meiner Freizeit mit fermentierten Lebensmitteln experimentiert. Es ist toll, wie winzig kleine Mikroorganismen Lebensmittel verwandeln und veredeln können. So wird aus Apfelsaft Cidre und Essig, aus Orangensaft Sekt, Sake aus Reis.

Seit wann bist du in Bremen?
2015 kam ich her. Ich habe erst einige Jahre in meinem Beruf als Maschinenbauingenieur gearbeitet. 2021 habe ich meine Firma Umami Ferment Am Hulsberg 111 gegründet und Bio zertifizieren lassen.
Du hast auch einen Online-Shop. Hast du MitarbeiterInnen?
Nein, ich mache alles selber: zubereiten, abfüllen, etikettieren, verpacken, liefern, Buchhaltung, Rohstoffe holen. In Hemelingen hab ich noch ein Lager.
Mir ist aufgefallen, wie gut deine website ist - übersichtlich, alles wichtige hab ich gleich gefunden, wer macht die?
Das mache ich auch selber.
Da hab ich gelesen, dass du ab Januar 2024 umziehst nach Mahndorf?
Ja, günstigere, größere Räume im Gewerbegebiet. Lieferungen werden schon dort hingebracht. Ich muss aber noch einige Wände streichen und alles für die Produktion vorbereiten.

Du bietest workshops an. Margot Jordan hat im September mal mitgemacht und ich weiß, seitdem macht sie sich regelmäßig selber was zuhause (s. Bla 47). Laufen die weiter?
Ja, am 17.März 2024 ist der nächste.
Gibt es neue Pläne fürs Geschäft?
Ich steige jetzt auf Pfandgläser um. Die nimmt auch NKK zurück. In Hemelingen hab ich noch ein Lager. Der Anbieter Circujar übernimmt die Reinigung. Bei dem Mehrwegsystem ist alles genau geregelt und vorgeschrieben, z. B. welche Etiketten zu verwenden sind.
Machst du auch mal Urlaub? Vielleicht Weihnachten?
Dieses Jahr fahre ich wieder zu meinen Eltern und Großeltern in den Elsass – seit langer Zeit sogar für 3 Wochen!!

Die Fragen stellte Renate Richter

webshop
unter *umamiferment.com*
Dort stehen alle Märkte und besondere Veranstaltungen, bei denen Victor einen Verkaufsstand hat, u. a.:
Lichter der Neustadt
Mittwoch 6., 13. und 20. Dezember
16 - 22 Uhr
Beim Südbad
Neustadtswall 81
28199 Bremen

bla
Der BauernLadenAnzeiger
52 Dezember 2023

Sellerie-Senf–Creme

Sehr gut als Beilage zu Bratlingen oder Blinis, als Dip zu Rohkost oder gedünstetem Gemüse wie Möhren und Kohlrabi, als kleine Vorspeise aufgestrichen auf Toastbrot mit Zwiebelringen.

500 g Sellerie schälen, würfeln und in Salzwasser weich dünsten, Kochbrühe aufheben.
Mit einem kleinen Teil der Kochbrühe pürieren, dazu
1 gehäuften EL Senf
Salz und Peffer
100 bis 200 ml Sahne
8 Kapern mit etwas Flüssigkeit
und alles fein pürieren.

Für die Konsistenz nach Geschmack Kochbrühe und/oder Sahne zufügen.

RR

Hoffest bei Meyer -Toms

Margarethes Upcycling Stand

Ich bin von vielen Kindern "belagert" worden, die voller Begeisterung mit Filzstiften leere Käsekästchen anmalten - als Geschenkverpackung oder für Schätze als Aufbewahrungskästchen

Margarethe