

# bla

**Der BauernLadenAnzeiger**

**7** Februar 2011



**Schwein gehabt  
Aromatische Beziehungen  
Vieles Neue hat sich bewährt  
Bauer Hanken berichtet  
Marina Günther vorgestellt  
25 Sonnen für das Leben  
Renate's Pastinaken-Rezepte**

## Besuch bei Ada Fischer

### Schwein gehabt...

Glück hatten Klaus und ich mit dem strahlend schönen Sonntag bei unserem Besuch bei Ada Fischer am 8. Februar. Das haben aber auch die Angler Sattelschweine, Eber Eberhard, die Angus-Rinder mit neugeborenen Kälbchen, der nette Hund und die schnurrende Katze mit ihrem dicken Winterfell sowie einige Hühner - alle leben gut versorgt gleich hinterm Deich in Arensch bei Cuxhaven.

Ada und ihre engagierte Auszubildende Jenny Legahn zeigten uns



Unsere Genossin Ada Fischer und Frau Wagner im Hofladen

den Bioland-Hof, die 45 ha Weiden auf den Salzwiesen vorm Deich, die Ställe und den kleinen Hofladen.

Im Zusammenhang mit dem letzten Dioxin-Skandal interessierte uns, ob Adas Hof davon betroffen sein könnte. Dazu können wir sagen: gar

nicht, wenn es ums Tierfutter (u. a. Kleegras, Hafer, Roggen) geht. Das kommt von den eigenen 55 ha Ackerflächen, und die Tiere kommen fast nur aus eigenem Nachwuchs. Wenn ausnahmsweise Futter oder Tiere zugekauft werden müssen, dann nur von Bioland-Lieferanten,

die Ada schon lange genug kennt und denen sie vertrauen kann. Vor kurzem habe das Veterinäramt extra eine Ochsenleber auf Dioxin untersucht und nichts gefunden. Nach den Überschwemmungen z.B. an der Ems mussten wegen des Dioxins alle Schaflebern vernichtet werden. Vor solchen Umweltverschmutzungen von außen ist man nie ganz sicher.

Die 30 Angus-Mutterkühe, ihre Kälber und Gabriel, der Bulle, sind im Sommer auf den Außendeichwiesen, aber auch im Winter gehen sie egal bei welchem Wetter oft raus in den Außenstall. Als wir da waren, ließen sie sich trotz vor Kälte dampfender Nüstern die Sonne aufs Fell scheinen. Ada verkauft Ochsenfleisch. Da

Ochsen langsamer wachsen, ist ihr Fleisch schmackhafter als das von Bullen. Das können wir voll und ganz bestätigen: Wie köstlich schmecken Brühe und Fleisch von Beinscheibe oder Ochsenbrust aus ihrer Erzeugung!

Erst nachdem Jenny im Schweinestall unsere Ankunft angemeldet und damit die Schweine auf Besuch vorbereitet hatte, um ihnen zu große Aufregung zu ersparen, durften wir zu den 20 Angler Sattelschweinen, den Ferkeln und natürlich zu Eberhard, einem mächtigen Pietrain-Eber. Die Schweinerasse kommt aus dem Land Angeln in Schleswig-Holstein. Angler Sauen sind besonders fruchtbar, freundlich, gute Mütter, gesund und unproblematisch, berichtete Ada.

Eine kleine Gruppe rosa Bioland-Ferkel musste zugekauft werden, weil eine Sau nicht gedeckt worden war. Eberhard wurde angeschafft, da er mehr Fleischvolumen vererbt als der Angler Zuchteber vorher. Jenny kraulte die Sauen, die das mit wohligem Gurren genossen, und erzählte uns viel über die Schweine. Ringelt sich der Schwanz, heißt das: Mir geht's gut. Und siehe da: bei den noch kleinen rosa Ferkeln, die erst am Vortag angekommen waren und die sich noch nicht richtig eingewöhnt hatten, hingen viele Schwänze schlapp herunter. Vielleicht auch ein Zeichen, dass es ihnen nachts zu kalt gewesen war. „Da liegt der Sauhaufen“ - dicht über- und nebeneinander kuschelten sich die eher zierlichen Sauen aneinander, wobei sie manchmal zu lächeln schienen und uns verschmitzt ansahen. „Schweine sind die besseren Hunde – sie sind schlau, passen genau auf, sind sensibel und sehr reinliche



Jenny Legahn krault Eberhard

#### bla

ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.

Beim Paulskloster 28  
28203 Bremen

Redaktion

Renate Richter (RR)

Kontakt

renaterichter-bremen@t-online.de

Layout

Klaus Deutschmann





Nachwuchs bei den Angusrindern

Tiere, sie machen ihr Geschäft immer in der gleichen Ecke und wedeln bei Aufregung oder Freude mit dem Schwanz“. Jenny erklärte uns auch, was artgerechte Haltung in in der „alten dänischen Aufstallung“ bedeutet. Kleine Gruppen haben abgeteilte geräumige Strohställe, dahinter liegt ein Mistgang, und sie können jederzeit in Außenställe.

Ein besonderes Erlebnis war natürlich Eberhard – im Vergleich zu seinen Sauen riesig, lang, 400 kg schwer und mit mächtigem Hodensack, der ist schließlich das wichtigste! Dabei ist Eberhard noch ein Teenager, erst zwei Jahre jung, er wächst also noch und wird damit für die kleinen Sauen zu groß.

Jenny macht ihre 4jährige landwirtschaftliche Ausbildung bei den Anthroposophen, einmal im Monat ist man fünf Tage reihum auf verschiedenen Demeter-Höfen für den Theorieunterricht mit kreativen Anteilen.

Als Fans des hervorragenden Specks von Adas Schweinen wollten wir genauer wissen, wie er gemacht wird. Immer nur ein Tier wird selber zu einem kleinen Hausschlachter in der Nähe gebracht, gemeinsam geschlachte, zerlegt, verarbeitet und je nach Kundenbestellung verpackt. Der Speck reift zwei bis drei Wochen in einer Salzlake (ohne Nitratpökelsalz und nur mit Meersalz nach den Bioland-Richtlinien). Einen besonders guten Geschmack und Festigkeit bekommt er aber auch durch das Roggenfutter. Und er braucht halt mindestens

acht Wochen zum Reifen.

Ada ist Sprecherin der Biolandgruppe Elbe-Weser, die Fortbildungen organisiert und Untersuchungen initiiert (Boden, Klima u. a.).

Die drei wichtigsten Verkaufsstandbeine sind unsere EVG, ein Sternrestaurant in Duhnen und eine Bildungsstätte mit Biozertifizierung in Bederkesa. Viele Stammkunden bevorraten sich bei Ada. Im Sommer kommen Touristen aus dem nah gelegenen Sahlenburg. Eine Übernachtungsmöglichkeit gibt es auch.

RR

## Kontakt

### Biolandhof Fischer

Ada Fischer  
Arenscher Str. 56  
27476 Cuxhaven-Arensch  
Tel. 04723 320 Fax 04723 2118  
Ada.Fischer@t-online.de  
Hofladen: Dienstag 15 bis 18 Uhr  
Freitag 11 bis 18 Uhr  
und nach Absprache.  
In den Sommermonaten auch  
samstags 10 bis 12 Uhr.  
Außerdem werden im Melkhus  
regionale Biomilchprodukte zur  
Selbstbedienung angeboten.

## Besuch von der Frauenkooperative Comucap aus Honduras

### Aromatische Beziehungen

Dulce Marlen Contreras, eine der Gründerinnen und Geschäftsführerin der Kaffee - Frauenkooperative Comucap, besuchte uns am 9. Februar in Begleitung von Ulrike Eckhardt. Die EVG hat im Frühjahr 2002 über Ulrike, damals Entwicklungshelferin in Honduras, den Kontakt zwischen Bremen und Marcala in Honduras hergestellt. (siehe auch unseren Bericht im Bla Nr. 3).

Marlen besucht mehrere Abnehmer ihres Kaffees in Deutschland. Die wichtigsten Standbeine in Bre-

men sind neben uns der Kaffeeladen Hembken, Alnatura, das Naturkostkontor, Lloyd und der Martinshof. Zu unseren Abnehmern gehören das Schulzentrum Neustadt und die Stiftung der Kirchengemeinde Sottrum. Geröstet wird im Bremer Traditionsunternehmen Münchhausen. Bedeutende bundesweite Partner sind die GEPA und die Libertad-Genossenschaft in Hamburg. Außerdem gibt es noch Unterstützerguppen in Regensburg, Nürnberg und Marburg.

Marlen berichtet, dass die Koope-



Dulce Marlen Contreras (l.) und Ulrike Eckhardt mit unserem Bauernladen-Kaffee

orative seit vier Jahren intensiv als weiteres Geschäftsfeld die Herstellung und den Vertrieb von Aloe Vera Gesundheits- und Kosmetikprodukten ausbaut. 10 neue Arbeitsplätze wurden so geschaffen. Die Vermarktung in Deutschland scheitert an unseren Einfuhrbestimmungen. Der Kaffeeanbau hat mit Schwierigkeiten zu kämpfen. Durch Klimaveränderungen (es ist oft heißer oder kälter als früher) ist der Ertrag unregelmäßiger

und die Bohnen sind kleiner. Die Frauen versuchen deshalb, Land zuzukaufen, bisher bewirtschaften sie 220 ha. Hinzu kommt, dass weltweit Kaffee als Spekulationsobjekt dient, Firmen kaufen Ernten auf, der Preis wird z. T. künstlich hoch gehalten, es gibt aber auch einfach weniger. Zum ersten Mal kauften kolumbianische Betriebe Kaffee in Honduras, um ihn zu den immer sehr hohen kolumbianischen Preisen zu verkaufen. Der Anbau von Biokaffee stagniert, da wegen der großen Nachfrage konventioneller Kaffee sehr gut verkauft werden kann, die teure Bio-Zertifizierung spart man sich.

Die politischen Verhältnisse sind sehr bedrohlich. Seit dem Putsch gegen Präsident Manuel Zelaya im

Juni 2010 wurden 30 Frauen aus der Kooperative inhaftiert und gefoltert. Zu Präsident Zelaya hatten die Comucap – Frauen erste politische Kontakte. Jetzt werden Frauen ermordet, ständig verschwinden Menschen. Die Frauen in Marcala waren immer schon politisch sehr aktiv und gründeten eine Menschenrechtsgruppe. Jetzt kämpfen sie für Demokratie und organisieren sich für die nächsten Wahlen auf der Seite der demokratischen Arbeiter/innen, „die nach Schweiß riechen – nicht nach Parfum wie die Reichen“. Schwerpunkt ist deshalb Bildungsarbeit. Eine Schule für Ökolandbau ist am Entstehen.

Das Gespräch hat neue Impulse gegeben, verstärkt über Solidaritätsaktionen nachzudenken.

RR

### 3. Zukunftstag am 30. Januar 2011

## Vieles Neue hat sich bewährt

Nun schon zum dritten Mal trafen sich Sonntag mittag Genossenschaftsmitglieder, um in Ruhe über die Entwicklung der EVG nachzudenken. Es hat bereits Tradition, dass wir zunächst zurückblickten auf das letzte halbe Jahr (siehe Bericht über den 2. Zukunftstag im August 2010 im Bla Nr. 5). Und da sieht es gut aus:

Unser Ladencafe Freitag nachmittags wird immer beliebter und machte im ersten Halbjahr sogar ein Plus von 204 EUR für unseren Laden! Damit es noch gemütlicher wird, werden andere Stühle angeschafft.

Unsere neuen Aktionen mit Geschenkgutscheinen und Weihnachtspostkarten kamen ebenfalls gut an.

Der Bauernladenanzeiger wird allseits geschätzt und soll in Zukunft 4mal im Jahr erscheinen. Durch die Anzeigen unserer Erzeugerbetriebe finanziert er sich inzwischen größtenteils selbst.

Der Mitgliederstand ist stabil. 2010 gab es wenig Austritte und 15 neue Mitglieder kaufen aktiv ein. Wollen wir immer mehr und immer größer werden oder müssen wir über eine Selbstbegrenzung nachdenken? Einig waren wir uns, dass unser kleiner Laden nicht unbegrenzt viele neue Mitglieder verkraften kann. Die Lage und der Charme unseres Ladens, der so ganz anders aussieht und funktioniert als professionelle Läden, bewirken eine hohe Zufriedenheit und Identifikation der Mitglieder. Trotzdem wären 10 bis 20



zusätzliche Mitglieder gut, damit der Warenumsatz gerade bei Gemüse/Obst und Wurst schneller wird.

Rückblickend waren wir selber überrascht, wie viele Kontakte wir zu unseren Erzeuger/innen hatten: über den Bio-Küchenkalender, die Kohlfahrt, die Aktionstage Ökolandbau und den Bauernladenanzeiger.

Die Bio-Weihnachtsbackstube des Vereins SozialÖkologie war mit über 1000 Kindern aus 75 Einrichtungen ein voller Erfolg, aber auch mordsanstrengend. Auch der Küchenkalender ist gut verkauft worden.

Bremen wird mit 13 anderen Bundesländern allen Schulanfängern eine Bio-Brotbox schenken. Der Verein überlegt, hierfür gegen Geld die Koordination zu übernehmen. Das wurde kontrovers diskutiert. Will

Politik die Kinder nur benutzen zur Profilierung, ohne wirklich etwas zu verändern? Besser wäre es vielleicht, die Eltern anzusprechen oder Unterrichtsstunden zu machen.

Da Katharina jetzt keine Stelle mehr im Verein hat, ist fraglich, ob Kalender oder Backstube dieses Jahr wieder realisiert werden können.

2012 ist Internationales Jahr der Genossenschaften. Der Zentralverband in Hamburg hat angefragt wegen einer größeren Veranstaltung. Der Verein plant im nächsten Jahr eine breit gefächerte Genossenschaftstagung.

Auf dem nächsten Zukunftstag im Januar 2012 wollen wir wieder mehr kreative neue Ideen entwickeln.

RR

## Bauer Hanken berichtet im Ladencafé

Karlheinz (Hein) Hanken beliefert uns jeden Donnerstag persönlich mit Schweinefleisch, Wurst und Gemüse wie Sellerie, Rosenkohl oder Porree. Am letzten Donnerstag im Monat, wenn Erhard Heimsath Ladendienst macht, gibt es immer nach Ladenschluss zum gemeinsamen Abendbrot ein Gläschen Rotwein, gerne auch mit Gästen – und Hein Hanken sitzt dabei. So war es auch am 27. Januar in etwas größerer Runde, denn der Termin war vorher angekündigt worden.

Hein Hanken erzählte, wie er in den 80iger Jahren den Hof seiner Eltern übernahm und zu einem Bio-Hof umwandelte. Damals war die verbindliche Abnahme der Produkte



durch unsere gemeinsame Genossenschaft eine ganz große Unterstützung.

Jetzt steht Hein Hanken selbst vor der Situation, in absehbarer Zeit den Hof an die nächste Generation weitergeben zu wollen. Deshalb hat er mit anderen Biobauern eine Initiative gegründet, um neue Möglichkeiten für den Übergang zu finden. Im Ge-

spräch sind Stiftungen, Genossenschaften o. ä., um interessierte und geeignete junge Bauern und Bäuerinnen anzusprechen.

Am letzten Donnerstag im März, am 31. also, soll die Gesprächsrunde mit Hein Hanken fortgesetzt werden.

RR

## Wir besuchen die Wendland-Kooperative in Hannover

*Samstag, 28. Mai*

Diese EVG wurde im Zusammenhang mit der Anti-AKW-Bewegung Mitte der 1980er Jahre gegründet. Sie hat zwei Läden in Hannover, die anders als bei uns von bezahlten MitarbeiterInnen geführt werden. Eventuell nehmen an diesem Treffen auch Mitglieder der „Kernbeißer e. G.“ aus Braunschweig teil, eine kleine EVG, die ehrenamtlich betrieben wird.

Wer mitfahren möchte, meldet sich bitte im Laden oder im EVG-Büro an (Tel. 3499077).



Bauernkäse wird auf unserem Hof nach über 20jährigem Rezept aus Kuh- und Büffelmilch hergestellt. Typisch sind das mild-würzige Aroma, die leicht cremige Struktur und die gelbe Farbe.

### Biohof Eilte

Großer Garten 6  
29693 Ahlden Ortsteil Eilte  
Telefon 05164-2614 Fax -8390  
DE-006-Ökokontrollstelle  
kaeserei@eilter-bauernkaese.de

## Vorgestellt Marina Günther

Marina, zu Beginn stell ich immer die gleiche Frage: wann und wie kamst du in die EVG?

Mitglied der Genossenschaft bin ich seit 1996. Mein Sohn war zwei Jahre alt und ich hatte immer weniger Zeit, mir das gesunde Gemüse auf meiner Parzelle anzubauen. Bioläden gab es wenige, Bio-Supermärkte noch gar nicht. Der Bauernladen war da eine prima Alternative. Hier konnte ich sicher sein: Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin. Und sehr preiswert war es auch.

Du machst ab und zu Ladendienst – was machst du dabei am liebsten?

Wenn wir zu zweit sind, kümmere ich mich darum, dass in den Regalen alles aufgefüllt ist. Gemüse und Obst ist nachzulegen und muss, um mit dem begrenzten Platz auszukommen, oft hin und her sortiert werden. Wenn dann alles gut aussieht, das macht schon Spaß. Allein hat man dafür leider oft kaum Zeit, dann ist man manchmal durchgängig am Tresen und an der Kasse beschäftigt. Aber auch das gefällt mir gut, weil alle immer sehr freundlich sind.

Ladendienst machen ist aber auch ganz viel Arbeit, die man nicht so sieht, oder?

Nun ja, Gemüse und Obst gehören gut abgedeckt. Vieles muss im Kühlschrank untergebracht werden, was nicht immer einfach ist, weil wir ja nicht so viel Platz haben. Im Sommer helfen nasse Tücher, damit die Ware nicht zu schnell welk wird. Natürlich muss auch aufgeräumt und ein wenig sauber gemacht werden. Leergut, Holzkisten und Altpapier (Kartons zerreißen, die reinste Strafarbeit!) müssen in den Keller. Für den nächsten Ladendienstler ist es immer gut, wenn Apfelsaft und Weine



gleich mit hochgebracht und aufgefüllt werden.

An der Tafel stehen immer die Termine für die Ladengruppe – was macht die eigentlich?

Wir Ladendienstler und andere Aktive treffen uns einmal im Monat, um verschiedenste Anliegen zu besprechen. Hier kommt alles auf den Tisch, auch die Anregungen unserer Mitglieder wie beispielsweise die Frage, ob wir weiter gewaschene Möhren bestellen oder ein Thema, das mich persönlich umtreibt: Muss

Wie klappt das alles aus deiner Sicht?

Ich finde, das funktioniert ganz prima. Alle können ihre Anliegen vorbringen. Natürlich sind wir nicht immer einer Meinung, doch ich habe noch nie erlebt, dass das Klima kippt. Man geht gut miteinander um und am Ende steht eine demokratische Entscheidung. Ich fühl mich immer gut damit, selbst wenn ich vielleicht mal anderer Meinung bin. Für den kurzfristigen Austausch haben wir ein Ladendienstbuch, in das zu Beginn des

Dienstes geschaut wird, so bleibt keine Info auf der Strecke. Das ist eines der wichtigsten Werkzeuge, damit bei uns im Laden alles so glatt läuft und deshalb auch viel Spaß macht.

Wie findest du unser Sortiment?

Ich mach`s mal knapp: Es ist immer wieder die Diskussion wert. Wir dürfen unsere Ideale nicht aus den Augen verlieren: regional und wenig Verpackung! Der Laden muss aber auch Umsatz machen, um sich

zu tragen und so gibt es – besonders im Winter – manchmal gewisse Zugeständnisse.

Die Fragen stellte Renate Richter.

### Zweite Ladendienste gesucht

Wenn ihr noch mehr sparen und über den Bauernladen wissen wollt und früher gern Kaufladen gespielt habt, könnt ihr im Laden mitarbeiten. Z.B. einmal monatlich ca. drei Stunden einen Ladendienst neben jemand Erfahrenem mitmachen und dafür für 10 € Waren bekommt, was einem Monatsbeitrag entspricht. Der Laden lebt davon, dass sich Menschen finden, die ehrenamtlich tätig sind bzw. auch für wenig Geld Ware abfüllen oder verkaufen. Und es macht fast immer Spaß, es sind nette Kontakte an der Ladentheke und man kann mehr erfahren über Waren, Lieferanten etc.

Buchweizen sein, wenn es den grad nur aus China gibt? Es sind aber auch viele andere Dinge zu klären: Welche Aktionen stehen demnächst an, wechseln wir unseren Gasversorger oder gibt es neue Stühle fürs Café.

*Kunstauktion vorm Bauernladen am 26. April*

## 25 Sonnen für das Leben

Margarethe Paskos versteigert Solare Bilder für eine Spendensammlung für die Spätopfer der Tschernobyl-Katastrophe vor 25 Jahren. Ihre persönlichen Kontakte ermöglichen es, dass unsere Spende dort ankommt, wo sie den betroffenen Menschen hilft. Uhrzeit wird im Laden bekannt gemacht.



*Hof Schwarzes Moor*

## Gesprächsrunde mit Stephan Hamann

Donnerstag, 26. Mai, 19 Uhr im Bauernladen

*Käserei Eilte*

## Wasserbüffeltouren 2011

Immer samstags am 7. Mai, 4. Juni, 2. Juli, 6. August und 3. September

Nach der Führung durch Hof, Ställe und Büffelweide gibt es zur Käse-Verkostung Informationen zum Handwerk der Käseherstellung. Teilnahmebeitrag Erwachsene 14 €. Es empfiehlt sich, gleich im Mai hinzufahren, dann ist die Gruppe nicht so groß wie im Sommer.

*Infos unter* [www.biohof-eilte.de](http://www.biohof-eilte.de)

*Wesermühle Langwedel-Etelsen*

## Ölmühlentag

*am 15. Mai*

Im Bla Nr. 4 berichteten wir von dem sehr informativen Sonntagsausflug zur Wesermühle.

*Näheres unter* [www.wesermuehle.com](http://www.wesermuehle.com)

Frisch gepresste Öle  
aus Langwedel...  
Regionaler geht  
nicht

Hagener Str. 4  
27299 Langwedel  
OT Hagen-Grinden  
[www.wesermuehle.com](http://www.wesermuehle.com)



## Pastinaken Pastinaken Pastinaken

Pastinake ist ein sehr altes, winterhartes, mit der Möhre verwandtes Wurzelgemüse. Pastinaken schmecken süßer als Möhren und aromatisch wie Sellerie und sind fast immer im Bauernladen vorrätig.

### Pastinaken-Auflauf

für 4 Personen

3 mittelgr. Pastinaken

3 gr. Kartoffeln

Guss:

je 175 g Schmand und Sahne

ca ½ l Milch oder Brühe

2 EL guter Senf

Salz und Pfeffer

75 g würziger Käse

Butter für die Form

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Auflaufform buttern, Käse reiben.

Pastinaken und Kartoffeln schälen und waschen, in dünne Scheiben hobeln und abwechselnd in die Form schichten.

Senf mit Schmand

verrühren, Sahne

und Salz und Pfeffer

dazugeben und über

das Gemüse geben.

Mit Milch oder Brühe

auffüllen, so dass das

Gemüse fast bedeckt

ist, geriebenen Käse

darüber streuen.

50 bis 60 Minuten

backen, bis das Ge-

müse weich ist. Falls

das Gemüse vorher

zu stark bräunt, mit

Alufolie und/oder

Deckel abdecken, zum

Schluss offen backen.

### Pastinaken- Cremesuppen

In vielen Variationen eignen sich Pastinaken hervorragend für lieblich-würzige Suppen.

Gemischt mit Kartoffeln und/ oder Möhren, vielleicht mit in Butter angeschwitzten Zwiebeln, mit Brühe oder Weißwein, nach Wunsch mit Sahne/ Schmand/Frischkäse, Salz/ Pfeffer/Muskat/Petersilie – zum Schluss pürieren.

### Pastinaken- Püree

Wie Kartoffelpüree zubereiten, dabei einen Teil der Kartoffeln mit Pastinaken ersetzen.

## Bioland-Hof Meyer-Toms

### Mitmach-Tag

8. Mai 2011



Seit 500 Jahren wird auf unserem Hof gelebt und gearbeitet. Viel Natur und denkmalgeschützte Gebäude laden zum Verweilen ein. Gemüse, Kartoffeln und Getreide werden seit 22 Jahren nach Bioland-Richtlinien angebaut. Unsere Produkte werden übers Naturkost-Kontor in Bremen vermarktet.

Unser Hoffaden ist geöffnet  
Montag bis Freitag 9 - 13 und 14 - 18 Uhr  
Samstag 9 - 13 Uhr



Bioland-Hof Meyer-Toms  
Koblenzweilerweg 6  
37127 Schwarze  
Tel. 04258 241  
Fax 04258 625

[hm-toms@web.de](mailto:hm-toms@web.de)  
[www.biohof-meyer-toms.de](http://www.biohof-meyer-toms.de)