

oekoMarkt

ökologisch kulinarisch regional

BREMEN



Seit 1986

100%
bio



www.oekomarkt-bremen.de



ÖKOLOGISCH, KULINARISCH, REGIONAL

Der ÖkoMarkt in Bremen

Seit nunmehr als 29 Jahren finden die bewussten FrischekäuferInnen auf den ÖkoMärkten Bremens ökologische Lebensmittel: Natürlich und in bester Bio-Qualität. An inzwischen vier Standorten sowie fünfmal wöchentlich können VerbraucherInnen ihren Obst- und Gemüsebedarf biologisch und saisonal komplett decken.

Insgesamt fünf GemüseerzeugerInnen sind auf den Märkten vertreten. Jeder von ihnen produziert selber und ist Spezialist auf seinem Gebiet: Tomatenzucht, Spargelanbau oder Kräutervielfalt und vieles mehr. Neben den Grünanbietern sind auf den ÖkoMärkten weitere Angebote zu finden – Wein, Brot, Fleisch, Honig und Käse.

Hinter jedem Marktstand stehen Persönlichkeiten mit viel Erfahrung. So produziert die Steinofenbackstube schon seit über 20 Jahren Brot aus überwiegend regionalem Getreideanbau.

Aus dem kleinen Käsesortiment von Michael Nußbaum wuchs über Jahre hinweg ein reichhaltiges Angebot – handwerklicher Käse aus ganz Europa, ein vielfältiges Bergkäsesortiment aus der ganzen Alpenregion sowie eigene Frischkäsekreationen mit biologisch regionalen Zutaten.

Genauso entwickelte sich die Imkerei Honigsüß über die Jahre zu einem Betrieb mit unvergleichlicher Honigvielfalt und Kreativität in der Verarbeitung und Veredlung.

Geboren aus der Zusammenarbeit von Erzeugern und Verbrauchern

30 Jahre zurückversetzt: Viele VerbraucherInnen führen damals noch in organisierten Gruppen wöchentlich abwechselnd zu ihrem Bio-Hofladen aufs Land, um sich mit ökologischer Frische zu versorgen. Die ErzeugerInnen konnten noch nicht auf ausreichende Absatzstrukturen zurückgreifen. Darum taten sich regionale ErzeugerInnen und VerarbeiterInnen ökologischer Lebensmittel mit engagierten VerbraucherInnen aus städtischen Lebensmittelkooperativen zusammen, um für beide Gruppen mit einem ÖkoMarkt die Versorgungssituation zu verbessern. Auf

einfachen Tischen und aus dem Auto heraus bot man schon damals ökologische Vielfalt und Frische an, einmalig für Bremen, aber auch vorbildlich für andere Städte.

Begonnen hat alles allerdings mit einem Paukenschlag und großen Schreck. Denn am 26. April 1986 der erste Markt mit eigenen frischen Frühjahrsprodukten eröffnete, explodierte zeitgleich das Atomkraftwerk in Tschernobyl. In den Folgewochen war radioaktiver Niederschlag das große Thema in den Medien sowie bei den VerbraucherInnen und ErzeugerInnen. Auch viel frisches Biogemüse musste untergepflügt oder entsorgt werden. Die Ironie, dass gerade eine Gruppe, die sich seit Jahren gegen Atomkraft eingesetzt hatte, nun auch davon betroffen war, tat der Richtigkeit ihrer Ideen und ihrem Engagement keinen Abbruch.



Darum nahm der Aufschwung des ÖkoMarkts in den nächsten Jahren seinen Lauf und das Kundeninteresse nahm stetig zu: Die Philosophie eines Marktes mit 100 Prozent ökologischen Produkten fand seine Umsetzung. Bald reichte der ursprüngliche Platz nicht mehr aus und der Markt zog vom kleinen Parkplatz auf seinen jetzigen Standort auf dem Mecklenburgerplatz. Immer neue Betriebe schlossen sich dem Konzept an und erweiterten das Angebot: Neben Obst und Gemüse, Steinofenbrot und Käse ergänzen nun auch Bienen- und Weinprodukte, ein Staudengärtner sowie ein Bioschlachter das Sortiment.

Die Standorte am Ulrichsplatz und später die Neustadt kamen hinzu. Jeder Platz mit eigenem Charakter, speziellen Anbietern und mit gutem Anklang bei den KundenInnen.

Schon lange vor der EU-Bioverordnung und Biosiegeln hat sich der Markt aufgelegt ausschließlich ökologische Waren anzubieten. Ökologischer Landbau bedeutet eine natur-schonende umweltschützende Anbauweise. Dabei wird auf synthetische Pflanzenschutzmittel, Mineraldünger und Gentechnik verzichtet. Der Einsatz von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen wird ebenfalls vermieden.

Mit seinen 29 Jahren zählt der ÖkoMarkt zu den ältesten konsequenten Bioanbietern in Bremen – eine Tradition, die verpflichtet. So bleibt der ÖkoMarkt auch in Zeiten des Bio-booms bei Discounterware seinen hohen Ansprüchen treu. Qualität der Waren sowie offenkundige Herkunft und Anbauweise bleiben führend. Dabei präsentieren die einzelnen Stände bevorzugt Produkte, die nicht nur den Anforderungen der EG-Verordnung standhalten, sondern die darüber hinaus die höheren Ansprüche der Bioverbände Bioland, Demeter, Naturland und anderen erfüllen.

Und die Zukunft:

Der ÖkoMarkt hat seine Zukunft ständig vor Augen, denn nicht selten haben die HändlerInnen an ihren Ständen bereits die dritte Generation von ÖkoMarkt KonsumentInnen vor sich. „Nun gilt es aber auch die neuen jungen und alten bewußten KäuferInnen zu überzeugen, dass sie mit dem ÖkoMarkt jenseits von aktuellen Trends ihren glaubwürdigen PartnerInnen für regionale, ökologische, dem Tierwohl verpflichtete, vegane und faire Lebensmittel haben – und das seit fast 30 Jahren.“ Dass das gelingt, davon ist Geschäftsführer Michael Nußbaum überzeugt.

ÖkoMarkt Bremen Die Märkte

ÖkoMarkt Steintor

Der ÖkoMarkt an der Mecklenburger Straße

Samstags: 9 - 13.30 Uhr

Der ÖkoMarkt auf dem Ziegenmarkt

Mittwochs: 14.30 - 18 Uhr

ÖkoMarkt Ostertor

*Der ÖkoMarkt auf dem Ulrichsplatz/
Wulwesstraße*

Dienstags: 13 - 18 Uhr

Freitags: 12 - 18 Uhr

ÖkoMarkt Neustadt

*ÖkoMarkt an der Pappelstraße/
Delmestraße*

Freitags: 15 - 18.30 Uhr

FRISCH, FRUCHTIG, SAISONAL

Sechsmal frisches Grün

Alle Grünanbieter verkaufen überwiegend regional selbst produziertes Obst und Gemüse. Schwerpunkte setzt dabei jeder der sechs Betriebe selber.



Anne Emde (4. v. l.) und Team

SEIT DER GRÜNDUNG MIT DABEI

BIOLAND GÄRTNEREI HAMELMANN UND EMDE

Von seinem Vater übernahm Jürgen Hamelmann 1979 den Betrieb und entschied sich aus umweltpolitischen Gründen für eine biologische Anbauweise, ganz ohne künstliche Düngemittel und Pestizide.

Der seit 1984 anerkannte Biolandbetrieb in Westen an der Aller zieht Feingemüse im Gewächshaus sowie weitere kulinarische Köstlichkeiten, wie der Wildkräutersalat. „Immer wieder wurde ich in meiner Arbeit bestätigt“, berichtet Jürgen Hamelmann. „Wir versuchen ganzheitlich mit

der Natur auszukommen.“ Altersbedingt führt nun seine Frau Anne Emde den Hof mit viel Liebe und Hingabe hauptberuflich.

Im Juli beginnt die Heidelbeersaison, dann werden wieder die kleinen blauen Beeren gepflückt, verpackt, verkauft und dann genascht oder verbacken.

Bioland Gärtnerei Hamelmann und Emde, Kampstraße 18, 27313 Westen, jeden Samstag im Steintor, weitere Infos unter: www.bamelmann-emde.de

Jörn Garbade und Djamyła Graci



30 VERSCHIEDENE TOMATENSORTEN

HÜLSEN-FRÜCHTE GARBADE GRACI

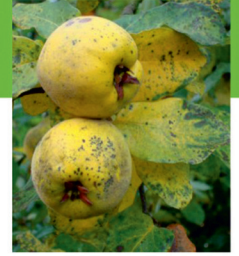
Djamyła Graci und Jörn Garbade übernahmen im Oktober 2012 den Hof 'Hülsen-Früchte' von Vanessa Koch und Martin Preuß. Schon vorher wohnten die beiden auf dem Hof und halfen mit. „Wir sind eigentlich keine gelernten Gärtner“, erzählt Jörn. Auf der Suche nach einer Bleibe, fanden sie bei Vanessa und Martin in Hülsen bei Dörverden ein Zuhause. Als die beiden Biolandhofbetreiber aufhörten, entschlossen sich Djamyła und Jörn ihr Glück zu versuchen.

„Uns ist die Qualität sehr viel wichtiger als die Quantität der Produkte“,

beschreibt Jörn sein höchstes Ziel. So verwenden sie keine gekauften Düngemittel, sondern kultivieren einen eigenen Kompost. Ihre Hauptkultur besteht aus samenfesten Tomaten – sie bauen 30 verschiedene Sorten an, die durch ihre Farbe, Größe und den Geschmack variieren. Außerdem versuchen sie „historisches Gemüse“ wieder populärer zu machen.

Bioland Gärtnerei Hülsen-Früchte, Twachte 7, 27313 Hülsen, jeden Dienstag und Freitag im Ostertor, weitere Infos unter: www.huelsen-fruechte.de





SPEZIALGEBIET: BEEREN

OBSTGARTEN ZUR ALTEN SCHULE

Bärbel und Stephan Korte begannen 1984 in der alten Dorfschule in Wohlstreck den ökologischen Obst- und Beerenanbau auf einem Hektar Land. Mit ihrer Familie versorgte Bärbel Korte sich schon als Kind selbst mit Obst und Gemüse, dies wollte sie für ihre Kinder fortführen. „Gesunde Ernährung hatte schon immer einen hohen Stellenwert für mich“, berichtet Bärbel Korte und erzählt, dass es zu Beginn eine große Herausforderung war, komplett ökologisch anzubauen. Heute liegt ihre Spezialisierung auf Beeren. Zur Entspannung züchtet und bindet sie Blumen zu bunten Sträußen, die ebenfalls auf dem ÖkoMarkt angeboten werden.

Obstgarten zur Alten Schule, Wohlstreck 28, 49406 Eydeltstedt, jeden Freitag im Ostertor und jeden Samstag im Steintor



Bärbel Korte (m.) und Mitarbeiterinnen



FEINGEMÜSE

KLEINER KRAUTER

Der Naturlandbetrieb 'Kleiner Krauter' aus Martfeld-Hollen bietet im Einklang mit der Natur angebaute Gemüse-, Obst- und Getreidesorten, die sowohl im Freiland als auch in Gewächshäusern gedeihen.

„Besonders gerne mag ich die selbst herangezuchteten samenfesten Tomaten und Gurken“, erzählt Betriebsgründer Wolfgang Evers. Im Juli sind wieder Schnittkräuter und Basilikum aktuelle Highlights beim 'Kleiner Krauter' ebenso wie Rucola und Paprika.

Kleiner Krauter, Hollen 14, 27327 Martfeld, jeden Mittwoch und Samstag im Steintor, weitere Infos unter: www.kleiner-krauter.de

FEIN- UND FELDGEMÜSE

BIOLAND-HOF MEYENBURG

Seit über 23 Jahren produziert der Bioland-Hof Meyenburg in Schwanewede biologisch unter Glas und auf dem Feld. Dazu gehören noch Legehennen in Freilandhaltung und eine kleine Mutterkuhherde. Lisa Ehlers, Tochter des Hofbetreibers Volker Ehlers, liegt der persönliche Kontakt mit den Menschen besonders am Herzen: „Die Arbeit auf dem Hof, vom Anpflanzen bis zur Ernte, hängt eng mit dem Markt und den Menschen zusammen“, erzählt Lisa Ehlers. Als besonderes Jahreshighlight freut sie sich auf die Kürbisernte im Herbst: „Einfach alle helfen mit: Freunde, Nachbarn und Mitarbeiter packen gemeinsam mit an“.

Bioland-Hof Meyenburg, Uthleder Str. 9, 28790 Schwanewede, jeden Freitag in der Neustadt



Lisa Ehlers



Amalie Lohmann (r.) in ihrem Stand

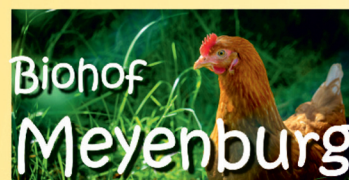
FELDGEMÜSE

LOHMANN'S HOF

Der Lohmanns Hof bewirtschaftet seit 1985 etwa 100 Hektar Land nach Bioland-Richtlinien. Im Dorf Westen an der Aller wird eine Vielfalt an Feldgemüse wie Bunte Bundmöhren, Rote Bete, Pastinaken, Porree und Hokkaido angebaut. „Es ist einfach ein gutes Gefühl, das Gemüse und die Kartoffeln, die wir anbauen, und von klein auf begleiten, selber direkt auf dem Markt zu verkaufen“, so Amalie Lohmann vom Lohmanns Hof.

„Wir verbacken unser Getreide in der Hofbackstube und können mit dem Honig unserer Bienen und den Eiern unserer Hühner einen großen Beitrag zur ökologischen Rundum-Versorgung anbieten.“

Lohmanns Hof, Eichenstraße 24, 27313 Westen, jeden Freitag in der Neustadt, weitere Infos unter: www.lohmannshof.de





KNUSPRIG UND LECKER STEINOFEN BACKSTUBE HOLLEN

Seit fast 30 Jahren backen die Hollener Bäcker im direkt mit Buchenholz beheizten Steinofen. Neben den über zwanzig eigenen Brotsorten bieten sie auch ein sehens- und vor allem schmeckenswertes Angebot an Klein- und Feingebäcken.

Pizza, Quiche, Pasta und weitere Spezialitäten für die "schnelle Küche" runden das Sortiment ab. Gebacken wird handwerklich nach alter Tradition. Das Getreide und viele der kontrolliert biologischen Zutaten kommen aus der Region



und werden frisch verarbeitet. So können die zumeist langjährigen MitarbeiterInnen auch über die saisonalen Brot- und Kuchenvariationen genaue Auskunft geben. Wer hier einkauft, der weiß, dass er ein besonderes Produkt erwirbt.

Steinofen Backstube Hollen, Hollen 25, 27327 Martfeld, jeden Dienstag und Freitag im Ostertor, jeden Freitag in der Neustadt, jeden Mittwoch und Samstag im Steintor, weitere Infos unter: www.steinoefenbackstube.de

Michael Nußbaum (r.) und sein Team



KÄSESPEZIALITÄTEN NUSSBAUM ROHMILCHKÄSE

Michael Nußbaum bietet seit 1987 Rohmilchkäse auf zahlreichen regionalen ÖkoMärkten an. Neben der Liebe zum Käse war die Überzeugung, dass Genuss, Gesundheit und ökologische Verantwortung zusammengehören, sein Hauptbeweggrund. Auf Qualität setzte er von Anfang an. Mittlerweile ist sein Angebot auf bis zu 150 Käsesorten angestiegen, die in hauseigenen Käseräumen reifen. Begeistert schwärmt Nußbaum von seinen Käserreisen über den Kontinent. Darum kennt er die meisten Produzenten persönlich und hat



schon viele europäische Klassiker für sich und den hiesigen Markt in Bio-Qualität entdeckt. So gibt es neben vielzähligen Bergspezialitäten aus dem gesamten Alpenraum, Bergparmesan direkt vom Hof genauso wie Camembert AOP oder St. Maure de Touraine AOP gleichberechtigt neben regionalen und deutschen Bauernkäsen. *Nußbaum Rohmilchkäse, Am Waller Freibafen 1, 28217 Bremen, jeden Dienstag und Freitag im Ostertor, jeden Freitag in der Neustadt und jeden Mittwoch und Samstag am Steintor, weitere Infos unter: www.nussbaum-kaese.de*



BIOFLEISCH UND MEHR CUXLAND PUR

Das Familienunternehmen 'Cuxland pur' verarbeitet seit 2004 Wurst- und Fleischwaren mit dem Ziel, diese nach Bio-Standards anzubieten. Das ganzheitliche und nachhaltige Konzept hat Erfolg, nun liefert 'Cuxland pur' seine Waren im ganzen Weser-Elbe-Dreieck aus.

„Wir bieten über 80 verschiedene Wurstsorten“, beschreibt Erwin Otto sein Sortiment, „außerdem produzieren wir von A wie Aufschnitt bis Z wie Zungenwurst alles und gehen auch auf spezielle Kundenwünsche ein“. Fünf regionale Landwirte liefern Schweine, Schafe, Rinder und Geflügel, geschlachtet



wird in zwei benachbarten Betrieben. „Das Besondere an unserem Betrieb sind nicht nur die artgerechte Tierhaltung und die gentechnikfreie Fütterung, sondern auch die Gewürze und unser Herstellungsverfahren“, erklärt Otto. Der Betrieb besteht aktuell aus dem Ehepaar Otto und ihrer ältesten Tochter, zusätzlich arbeiten 28 Personen mit bei der Produktion, Vermarktung und Auslieferung.

Biofleischerei Cuxland pur, Hauptstraße 47, 21745 Hemmoor, jeden Dienstag im Ostertor und jeden Samstag im Steintor, weitere Infos unter: www.cuxland-pur.de



ÖKOLOGISCHE ÖLE WESERMÜHLE

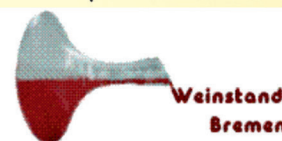
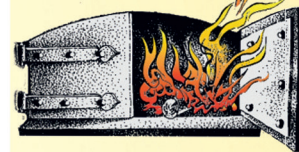
Olivenöl und Bratöl sind wohl die bekanntesten Öle. In ihrer Ölmühle in Langwedel-Etelsen zeigen Anna Hubach und Andreas Meyer, welche exquisiten Öle es noch gibt. Beispielsweise pressen sie Hanf-, Lein-, Mohn-, Kreuzkümmel- und Kürbisöl. Bei ihrer Produktion legen die Ölmüller Wert auf regionalen biologischen Anbau der Samen, ganz nach dem Motto: „Aus guten Samen machen wir in der Wesermühle gute Öle“. Die Samen kommen ausschließlich aus Europa, vorwiegend sogar aus Niedersachsen wie die Lein- und Hanfsamen. Das neu entdeckte Leindotter-Öl bekam sogar die Auszeichnung „kulinarischer Botschafter Niedersachsens 2013“.

Insgesamt presst die Wesermühle 15 verschiedene Speiseöle, darunter auch eigene Kreationen wie das Mandel-Orangenöl. Aus getrockneten Orangenschalen und gerösteten Mandeln wird das süßliche Öl gepresst. „Es passt wunderbar zu bitteren Salaten wie Radicchio und Rucola, aber auch zu Obstsalat oder süß-saurer asiatischer Küche“, erklärt Anna Hubach.

Die Wesermühle, Hagener Str. 4, 27299 Langwedel, jeden letzten Samstag im Monat auf dem ÖkoMarkt im Steintor, weitere Infos unter: www.wesermuehle.com



STEINOFEN BACKSTUBE HOLLEN



Bioland-Imkerei Honigsüß



GESUND GENIESSEN WEINSTAND BREMEN

Der 'Weinstand Bremen' präsentiert ein großes WeinSortiment, bestehend aus europäischen Weinen und einer großen Anzahl deutscher Weine. Ergänzt wird das Sortiment durch Olivenölspezialitäten, zahlreiche Honigsorten und CafféVariationen. Eine ganz besondere Delikatesse ist das historische Emmerbier, welches u.a. aus der alten Getreidesorte Emmer gebraut wird.

Weinstand Bremen, jeden Freitag in der Neustadt und jeden Samstag im Steintor, weitere Infos unter: www.weinstand.com

HONIGSÜSS BIOLANDIMKEREI

Der Familienbetrieb 'Biolandimkerei Honigsüß' hat sich auf den biologischen Honiganbau spezialisiert: „Bienen erhalten das natürliche Ökosystem, sie sichern das Bestehen der Pflanzen“, erklärt Imker Fuchs-Bodde-Gottwald.

Sein Lieblingshonig ist der norddeutsche Heidehonig, den die Bienen im Juli und August wieder vermehrt sammeln. Der rotbraune Honig schmeckt aromatisch würzig und kann nur in der Heide gesammelt werden. „Ich empfinde die Arbeit als befriedigend, wobei mir Produktion und Vermarktung gleichermaßen Spaß machen“, so der Biolandimker, der sich auch für die Umwelt engagiert und den natürlichen Lebensraum der Bienen und anderen Insekten wieder erweitern möchte.

Biolandimkerei Honigsüß Fuchs-Bodde-Gottwald & Astrid Gottwald, Rüsforter Straße 42, 49635 Badbergen, jeden Freitag im Ostertor, weitere Infos unter: www.imkereihonigsuess.de




BLÜTENPRACHT DIE GÄRTNEREI

Die Gärtnerei wird von Agnes Gieshop und Josef Schumacher betrieben und umfasst eine große Pflanzenvielfalt für Balkon und Garten ebenso wie Küchenkräuter, Stauden, Sommerblumen und Gemüsejungpflanzen. Dabei garantiert das Bioland Warenzeichen die gärtnerische Anzucht ohne Pestizide und jahreszeitliche Düngung, Verringerung des Torfeinsatzes und reduzierter Energieeinsatz bei der Anzucht und Überwinterung.

Die Gärtnerei, jeden Dienstag und Freitag im Ostertor, jeden Samstag im Steintor



4 mal im  1/4

1-malig
in der **neustadt**



mit freundlicher Unterstützung durch Text und Bilder vom **BREMER**