



Ein sehr ereignisreiches Jahr ist zu Ende. Jedes Jahr nehme ich mir vor, dieses Jahr wird es besser, alles einfacher, und stressfreier, damit wir mal nicht nur am Limit arbeiten, sondern auch mal Zeit für einen gesünderen Lebensstil, bzw. mehr Lebensqualität haben. Unser Sohn Ferdinand kennt mich in der Woche nur mit viel Arbeit und hat schon jetzt, mit seinen 13 Jahren, beschlossen, sich niemals selbständig zu machen. Das finde ich sehr schade. Ich möchte ihm ein glückliches, gesundes, sinnvolles, selbstbestimmtes, schönes Leben vorleben, für das es sich lohnt zu arbeiten. Eine kleine Verbesserung erzielen wir schon mittwochs. Meine Mitarbeiterin Inga fährt für mich den Lkw und mein Nordhorner Team, Janina und Conny erwarten sie auf dem Markt. Die drei versorgen Euch dann mit leckeren Bio-Backwaren. Mir bleibt so ein ganzer Tag zu Hause für die umfangreiche Büroarbeit. Das klappt hervorragend!



Im Sommer hatte ich leider einen kleinen Unfall mit dem neuen Anhänger. Wir mußten für die Zeit der Reparatur wieder mit dem alten Hänger auf die Märkte fahren. Glück war, dass ich diesen noch nicht verkauft, sondern fahrbereit zur Verfügung hatte. In dieser Zeit haben wir gemerkt, wie notwendig der neue, größere Anhänger für uns geworden ist und dass ich damals die richtige Entscheidung getroffen habe.



Seit fünf Wochen sind wir wieder mit unserem neuen, größeren Anhänger unterwegs und genießen den Platz zum Arbeiten hinter der Theke. So können wir freitags in Burgsteinfurt und samstags in Nordhorn problemlos zu viert im Anhänger Euch bedienen. Unsere leckeren, vollwertigen Brötchen verkaufen wir im neuen Anhänger entschieden besser, weil sie sichtbar vorne in der Theke liegen. Und auch Snacks und Kuchen können wir endlich besser präsentieren. Die Naturkost kommt in unseren neun Verkaufsregalen viel besser zur Geltung. Der ganze Stand ist somit größer und schöner geworden. Es gibt uns die Möglichkeit neue Bio-Produkte ins Sortiment zu nehmen.



So haben wir nach unserem Sommerurlaub beschlossen, Fischkonserven aus der Bretagne aus besonders nachhaltigem Fischfang ins Sortiment zu nehmen. Die Marinaden sind natürlich aus kontrolliert biologischen Zutaten echt lecker zubereitet. Ob auf's Brot oder zu Kartoffeln oder Nudeln, es ist auf jeden Fall super lecker.



Für unsere vegan lebende Kundschaft gibt es auch etwas Neues. Wir haben jetzt die deftigen Aufstriche der Firma Hedi „besser als Leberwurst“ oder „besser als Teewurst“ ins Sortiment genommen. Einfach deftig lecker und interessant für alle.




Auch im Tee-Regal gibt es Erweiterungen. Zusätzlich zu unseren Marken „Pukka“ und „Yogi-Tee“ haben wir „Shoti Maa“ mit hineingenommen. Diese Tees haben


einen schönen vollmundigen Geschmack und sind etwas milder als „Yogi-Tee“. Wer sie ausprobieren möchte, kann auch einzelne Beutel bei uns bekommen.



Die Nachfrage nach glutenfreiem Gebäck ist gestiegen und wir sind stolz auf unsere breite Vielfalt. Freitags und samstags gibt es jetzt zusätzlich frisches glutenfreies Brot aus einer holländischen Backstube, die nur glutenfreies Mehl verbackt und so eine Reinheitsgarantie geben kann.



Die neuesten Renner in unserer Frischbrotabteilung gibt es ab Donnerstag Nachmittag, die Brote aus „Bettinas Keimbackstube“. Diese Brote sind ohne Mehl gebacken. Sie werden ausschließlich aus gekeimten Körnern hergestellt, die für den menschlichen Körper leichter zu verdauen sind. Hierzu gibt es einen Film auf youtube. Einfach eingeben: 'Bettinas Keimbackstube - unser Keimbrot-Film'. 

Die am häufigsten gestellte Frage am Marktstand: „Kann ich das Brot auch halb haben?“ Wir schneiden seit 20 Jahren alle Brote durch, egal, welche Sorte und wie klein das Brot auch ist. Wir möchten erstens für Kleinabnehmer eine Vielfalt bieten und vor allem das Wegwerfen von Lebensmitteln verhindern, auch wenn wir dadurch etwas weniger verdienen. Es wird zuviel Brot auf der Welt 




weggeworfen. Und gerade unsere liebevoll gebackenen Bio-Brote, mühsam, zum Teil in Handarbeit hergestellt aus Zutaten in Bio-Qualität, haben es verdient komplett aufgegessen zu werden. Deshalb unser Slogan:



„Wir machen auch halbe Sachen, aber die voll gut!“



Mal sehen, wer uns die oben genannte Frage als erster wieder stellen wird.

Jetzt kommen wir zu meinem Lieblingsthema, dem Umweltschutz und unseren Verpackungen. Endlich haben wir für unsere geschnittenen Brote eine alternative Verpackung gefunden. Unsere neue Schnittbrottüte kommt aus Möhnesee-Echtrop in NRW. Sie wird aus der Stärke der Kartoffelschale hergestellt. Dafür muss noch nicht einmal eine Kartoffel angebaut werden, da Schalen in  genügender Menge als Abfallprodukt vorliegen. Die Tüte hält die Brotscheiben super frisch und ist auch zum Einfrieren geeignet. Viele unserer Kunden sind, wie wir auch, begeistert. So können wir immer mehr Plastik vermeiden. Leider nehmen wir als kleiner Betrieb nur kleine Chargen ab. Dadurch sind die  Produktionskosten hoch und so kostet jede Tüte ca. 10 Cent, die bisher von uns verwendete Plastiktüte jedoch nur 1,5 Cent. Trotzdem wollen wir Vorreiter sein und diese Alternative nutzen. Ich hoffe, dass noch andere Mitbewerber  umsteigen und die Kosten durch die dann höheren Abnahmemengen sinken. Bis dahin nehmen wir von unseren Kunden, die eine Schnittbrottüte bekommen 5 Cent, so teilen wir uns die gestiegenen Verpackungskosten. Toll ist, dass diese Tüte zu 100% kompostierbar ist, d.h. sie ist keine Belastung für die Umwelt. Sie darf trotzdem nicht in die Biotonne, sondern nur auf den hauseigenen

Kompost oder in die Restmülltonne, da die Tüte ca. 3 Monate benötigt, um sich aufzulösen, in die Biotonne aber nur Material darf, das sich innerhalb von 3 Wochen zersetzt. Es scheitert also nur an der Zeit. ★ ★

Auch die Herstellung dieser Kartoffelstärken-Tüte ist umweltfreundlicher als Papierherstellung, bezogen auf den Wasserverbrauch und den CO₂-Ausstoß. Am besten ist es natürlich, gar keine Wegwerfverpackungen zu verwenden. Viele unserer Kunden bringen Stoffbeutel oder andere Behälter mit. Andere ★ verwenden unsere Verpackung mehrfach. So haben wir in diesem Jahr, hochgerechnet nach unserer Tütenzähl-Aktion 18518 Tüten gespart. Damit haben wir das Ergebnis der letzten Jahre noch verbessert. Super !!! Wir sind stolz auf unsere nachhaltig denkende Kundschaft ! Bei einigen Kunden scheitert es nur noch an der Umsetzung, die Taschen, Tüten und Behälter zum Einkauf mitzunehmen. Wir sehen noch viel Potential. Wir werden im Frühjahr mit unserer nächsten Tütenzähl-Aktion neuen Ansporn geben ! ★ ★

Mein nächstes Thema sind die Kassensbons. 2020 wird es Pflicht sein, jedem Kunden die Möglichkeit zu geben, den Kassensbon mitzunehmen. Das ist bei uns schon immer möglich. Entscheidend finde ich die Frage: Was ist das für ein Kassenzettel, woraus besteht er? Da kann ich Euch beruhigen. Wir haben den besten Ökobon für ein Thermo-Kassensystem. Unsere leicht bläulichen Kassensrollen unterscheiden sich erheblich vom weißen Thermopapier. Unser Ökobon ist phenolfrei und ohne sonstige chemische Farbentwickler. Die Bons können über das Altpapier entsorgt werden. Die herkömmlichen weißen Bons sind voller Chemie und meistens auch phenolhaltig. Sie dürfen nur über den Restmüll entsorgt werden. Auch sollten sie in keinem Fall mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Das ist bei unseren bläulichen Kassensbons völlig gefahrlos. Diese Informationen finde ich sehr wichtig. Auch hier sind wir schon seit Jahren Vorreiter. Ich hoffe, dass noch viele Kollegen unserem Beispiel folgen werden. ★ ★ ★

Nun zum letzten Thema: „Uschi's Bio-Brot“ wird 20 Jahre alt. Viele schöne Jahre mit soo vielen tollen Begegnungen. Eigentlich wünsche ich mir mal ein ruhiges Jahr, aber bei dieser Zahl muss ich etwas machen. Wer unser 10-jähriges schon miterlebt hat, weiß, wie schön wir feiern können. Viele von Euch sind gekommen. Und so möchten wir auch dieses Mal eine riesige Mitmachparty machen. Finanziell ist unsere Lage durch die hohe Investition im letzten Jahr nicht so gut. Wenn aber jeder Gast, der kommt, etwas Leckeres mitbringt oder einen kulturellen Beitrag leistet, kann die Party auch ohne hohe Kosten ein voller Erfolg werden. Das Schöne an diesem Tag ist für mich, dass so viele nette, besondere Menschen hier zusammenkommen werden. Offiziell bin ich am 1.1.2000 angefangen, aber ich halte es wie die Queen und feiere irgendwann im Mai. Den genauen Termin und alle weiteren Pläne werde ich später bekannt

geben. Ich freue mich auch auf Eure Ideen.



Zum Schluss möchte ich mich bei Allen bedanken, die uns schon die vielen Jahre unterstützt haben. Als erstes die vielen begeisterten Kunden, die uns wöchentlich besuchen und durch ihren Einkauf unsere Arbeit belohnen. Auch Dank für die Empfehlungen an Freunde und Bekannte.

Dann ein Dankeschön an mein Team, auf das ich mich immer voll verlassen kann und auch bei Wind und Wetter mit Begeisterung arbeiten kommt.



An dieser Stelle möchte ich mich auch mal bei meinen Lieferanten bedanken, ohne deren Einsatz für gute Bio-Qualität unser Betrieb nicht funktionieren würde.



Ich möchte mich bei meiner Partnerin Sylvia bedanken, die neben den Märkten die Buchführung des Betriebs macht und oftmals bis spät abends noch die Bestellung für den nächsten Tag mit mir durchgeht. Auch hilft sie mir jeden Samstag Morgen ab 4 Uhr beim Einladen, damit wir pünktlich um 7 Uhr in Nordhorn auf dem Markt stehen. All dies ist nur möglich, da unser Sohn Ferdinand viel Verständnis für all unsere betrieblichen Sachzwänge aufbringt. Als letztes möchte ich mich bei meinen Geschwistern und Freunden bedanken, die mich finanziell unterstützen. Sie haben mir größere Summen geliehen und vertrauen mir voll.



Vielen Dank an Alle für Alles. Und auf viele weitere schöne, spannende Jahre !



**Jetzt wünsche ich Euch eine schöne friedliche Weihnachtszeit
und ein besonders schönes, umweltfreundliches,
gesundes Neues Jahr 2020**



Eure



Uschi

Wir machen Winterpause

von Sonntag 22.12.19



bis Sonntag 05.01.20



Wir sind ab Dienstag 07.01.20 wieder für Euch da.

