Jahresausgabe

Hausen, Mai 2023

2023

Jahresrückblick Tante Emmer

DIE DIGITALE ZEITUNG

Unser Team mit Freiwilligen, Vorstand und Angestellten. Ausflug im Mai 2022 auf dem Bauernhof von Peter Waltensbühl in Neuheim, Kanton Zug

Rückblick

Das zweite Betriebsjahr 2022

VON ANGELIKA BURTSCHER

Start ins 2022
Anfang Januar hat Sandra ihren ersten Arbeitstag bei uns. Sie arbeitet sich zügig ein und versteht sich gut mit all den vielen verschiedenen Menschen, mit denen sie tagtäglich im Laden zu tun hat.
Der erste Notfall lässt jedoch nicht lange auf sich warten: Laila und Jane erkranken zeitgleich an COVID. Sandra, erst seit drei Wochen im Emmer-Dienst, übernimmt die Federführung. Aurelia und Kathia können sich freischaufeln und helfen an ihrer Seite tatkräftig mit.

Weil die Arbeit im Emmer gute Laune macht, entscheidet sich Aurelia nach der Babypause mit einem kleinen Prozentsatz (25 %) im Ladenleitungsteam mitzuwirken.

Das erste Jubiläum
Tante Emmer wird ein Jahr alt.
Mit Luftballons, Brot von Mägi Nötzli und einem Käsebuffet von der Chäs-Hütte Rust. lässt unsere Kundschaft mit uns das erste Betriebsjahr ausklingen.

Unsere erste GV steht an
Mit viel Wirbel, Trommelschlag und im letzten Moment für den Anlass bereit, lässt sich das Kernteam von ihren Genossenschafter:innen gemeinsam in den Vorstand wählen. Froh und glücklich über das somit abgeschlossene erste Lebensjahr unseres Riesen-Babys «Emmer», klopfen wir uns gegenseitig müde, aber zufrieden auf die Schultern.

Tante Emmer mit dabei im Dorf
Im Juli haben wir für einmal die Kinder zum Einkauf bei „Emmers Zuckerwattenstand“ im Sack. Beim Anlass des Wanderzirkus FahrAway stehen die Kinder mit strahlenden Gesichtern Schlange für unser Angebot.

Auch am Neuzuzüger-Apéro zeigen wir Präsenz und stellen unseren Laden vor. Gewappnet mit Flyer und Gutschein für einen Einkauf zum Mitgliederpreis, stehen wir den neu zugezogenen Menschen Rede und Antwort.

Zeitraffer

2022

01.01. Sandra Müller wird angestellt
01.02. Laila Hofstetter passt ihr Pensum an
01.03. Aurelia Sutter wird angestellt
23.03. Neue Kühlanlage wird installiert
26.03. Jahres-Jubiläum im Ladenlokal
04.04. Putztag und Datenkontrolle
17.04. Kathia Rota vom Kernteam wird zum zweiten Mal Mutter und geht in die Babypause
12.05. GV, das ganze Kernteam wird in den Vorstand gewählt
09.06. Teamausflug Biohof Hintersennweid
01.06. Mario Baumann arbeitet für Zwibol, um ein identisches Kassensystem zu installieren
02.-03.07. Zuckerwattenverkauf am Zirkusspektakel in Hausen a/A
15.08. Zwibol wird in Wädenswil eröffnet

28.10. Unser Haus wird zum Verkauf ausgeschrieben
08.11. Neuzuzüger-Apéro im Gemeindesaal Weid, Hausen a/A

19.-20.11. Retraite des Kernteams
06.12. Unser Kinder-Malwettbewerb wird aufgelöst. Gewinnerbild wird versendet
21.12. Eröffnung unseres Weihnachtsfensters mit Apéro

Die erste GV fand am 12. Mai 2022 im Löwensaal statt. Das Kernteam ließ sich gemeinsam in den Vorstand wählen.

Zahlen die Freude machen!

Erste Generalversammlung des Tante Emmer-Ladens

AUS DEM ARCHIV, AFFOLTERN ANZEIGER
12. MAI 2022 RUTH WENGER

Am Donnerstag, 12. Mai, konnte der Emmer-Vorstand endlich die erste Generalversammlung abhalten. Sie fand im Saal des Restaurants Löwen in Hausen statt. Der Saal war gut gefüllt: 60 der total 400 Genossenschaftsmitglieder waren anwesend. Die Präsentation über die Idee, den Beginn bis hin zur Eröffnung des Tante Emmer-Ladens am 22. März 2021, hat bei allen Teilnehmenden wieder die euphorische Stimmung und den enormen Einsatzwillen in Erinnerung gebracht. Die Tatsache, dass in den neun Monaten des ersten Jahres dieses schönen und «gmögigen» Lädeli 10 000 Eier verkauft wurden, hat die Anwesenden erstaunt und mit Stolz und Freude erfüllt. Denn dies war ein riesiges «Gemeinschaftswerk», an dem jede und jeder im Saal irgendwie beteiligt war – sei es als Emmer-Mitarbeiterin, als Freiwilliger, als Lieferantin oder als Kunde. Die Freude brach auch nicht ab, als es zu den «harten Zahlen» kam, dem Jahresabschluss. Der «kleine Dorfladen» wird vom Hauptlieferanten als mittelgrosser Bioladen eingeschätzt. Diese Entwicklung ergab sich in den neun Monaten des ersten Geschäftsjahrs. Auch wenn noch keine Schwarze Zahlen geschrieben werden, war der Verlustvortrag klein und kann wahrscheinlich in den nächsten zwei bis drei Jahren abgetragen werden. Das Budget für 2022 ist eher zurückhaltend und lässt hoffen, dass im nächsten Jahr vielleicht bereits die Gewinnschwelle erreicht wird.
50 neue Mitgliedschaften wurden als nächstes Ziel formuliert. Damit könnte der Personal- und Verwaltungsaufwand zu 100 % aus den monatlichen Beiträgen der Mitgliedschaften gedeckt werden – ein realistisches Vorhaben! Am anschliessenden Apéro konnte man hören und spüren, dass die Genossenschafterinnen und Genossenschafter stolz sind, an ihrem Emmer-Lädeli Freude haben und es sich nicht mehr wegdenken können.

Erleichterung nach dem Anlass beim Kernteam

Tante Emmer

Wer mehr über die «Emmer»-Geschichte erfahren, einen Anteilschein zeichnen oder Mitglied werden will, findet die nötigen Informationen auf www.tante-emmer.ch. Die erste GV des Tante Emmer-Ladens fand im «Löwen» in Hausen statt.

Facts & Figures 2022

Stand: 31.12.22

GENOSSENSCHAFT

Genossenschafter:innen: **385**

Anteilscheine à Fr. 200: **825**

MITGLIEDER

Mitglieder: **246**

Mitgliedschaften: **135**

2022	jährlich	½-jährlich	monatlich
1-Pers.-Haushalt	12	10	10
2-Pers.-Haushalt	68	5	23
3+-Pers.-Haushalt	4	1	2

Kündigungen: 24

LADENBETRIEB

Stellenprozente Ladenleitung: **165** %

Freiwilligenpool: **30** Personen

Freiwillige/Woche: **12** Personen à **3h**

Stunden Freiwillige
/Woche: **36h** (= 86 %-Stelle)
/Jahr: **1872h**

Geschichte des Brotes

Sabine Neinhaus bäckt schon seit über 25 Jahren Bio-Brot

Die Bäckerei Brot & Zopf existiert seit 1995

Die ersten 12 Jahre wurde in einem umgebauten Schiffscontainer im Industriegebiet in Affoltern a. A. gebacken. Diese Räumlichkeit war aber bald zu klein und so zog ich 2009 in ein grösseres Lokal nach Obfelden.
In den letzten 23 Jahren habe ich mich vor allem auf Urdinkel spezialisiert. Das Sortiment an Urdinkelbackwaren wird ständig erweitert, so finden Sie bei im Tante Emmer diverse Urdinkelbrote, Urdinkelbaguette, Urdinkelsauerteig, Urdinkelzopf, Urdinkelcroissant. Auch alles Gebäck wird ausschliesslich aus Urdinkelweissmehl hergestellt. Nebst Urdinkelbroten erhalten Sie aber auch verschiedene Weizenbrote sowie Roggensauerteigbrote.

Gutes Brot braucht keine Zusatzstoffe,

daher nehme ich ausschliesslich Hefe oder selbst gezogenen Roggen – oder Urdinkelsauerteig für meine feinen Brote.
Das Dinkelvollkorn- und Roggenmehl wird vor der Verarbeitung täglich frisch gemahlen.

Gutes Brot braucht Zeit und Hingabe,

die nehme ich mir. Alle Teige haben mindestens 12 Stunden Zeit, um zu reifen. Danach wird schonend aufgearbeitet und nochmals ruht das Stück, bis es schliesslich im Schamottsteinofen gebacken wird.

Die Bäckerei Brot & Zopf ist seit 2019 CH-Bio zertifiziert.

Portrait
Ruth Wenger, Freiwillige

Ich wohne seit 2001 im Rosrain in Hausen am Albis. Seit dem Anfang vom Emmer-Lädeli bin ich Freiwilligenhelferin.

Als ich von dieser Idee hörte, war ich begeistert; genau das brauchen wir in einem aufgeschlossenen Dorf wie Hausen am Albis. Und dass die Initiative von jungen Menschen kam, finde ich noch heute super!!!

Ich arbeite jeden Dienstagmorgen und wir sind ein Dream-Team.
Da ich kinder- und hundlos bin, ist das Tante Emmer-Lädeli ein wichtiger Kennenlern- und Kontaktpunkt. Damit hat das Geben durchaus auch ein Nehmen, und dafür bin ich dankbar - so ist es ein gesunder Ausgleich.

Jane und Sandra sind die festen Pfeiler im Emmer, aber wir wissen – und bekommen es auch immer wieder anerkennend gesagt - dass „ohne uns Freiwilligen der Laden nicht laufen würde“.

Anerkennung, Freude, schöne Kontakte und das Bewusstsein, einen sinnvollen Beitrag zu leisten, ist Woche für Woche eine Motivation für mich. Ich komme jedes Mal gerne, und aus dieser Freude finde ich auch immer wieder die Energie, all die Ware vom Keller rauf und runterzuschleppen…

Und damit bin ich nicht allein: Alle Involvierten arbeiten mit so viel Elan und Freude mit, und das auch noch nach mehr als 2 Jahren! Dass das möglich ist, erstaunt mich immer wieder. Viele Initiativen flachen nach einer anfänglichen Begeisterung ab, aber im Emmer scheint es umgekehrt zu sein.

Der Nutzen aus den Produkten ist vielschichtig und beachtlich – für gross, klein und auch für Vierbeiner. Letzthin hat eine Kundin Zucchetti gekauft für Ihren Hund – nur 1a Qualität und ohne Flecken. Hund sei Dank haben wir das im Emmer. Und seither weiss ich, dass es im Sortiment für jeden und jede etwas hat - egal wie viele Beine er, sie oder es hat 😊

Stephan ganz links, von ihm organisiertes Mittagessen mit dem arbeitenden Ladenteam und Hanna Lukes.

Nachhaltigkeit und Ökologie werden auch bei der Entsorgung gross geschrieben

Hommage an unseren Stephan

Sicherlich habt ihr ihn auch schon gesehen: unseren treuen Hausschreiner, Entsorger, Bastler und Tante Emmer-Tüftler, Stephan. Meist mit Cowboyhut, Bart und Brille macht er sich ähnlich wie Peterson aus dem Bilderbuch, in seinen ausgebeulten Arbeitshosen an all jene Arbeiten, die im Versteckten schlummern.

Stephan hat schon beim Aufbau des Ladens mitgeholfen und gehört seit jeher zum Team der Freiwilligen.
Seine Leidenschaft ist, dem Wertlosen neues Leben einzuhauchen oder daraus funktionale Kunstwerke zu erschaffen. Aus diesem Grund haben wir ein Gläserregal aus alten Fruchtkistchen, einen alten Service-Boy als fahrbarer und verstellbarer Computerstehtisch und einen Strichcode-Drucker, bei dem die gedruckten Kleber in eine extra dafür angefertigte und installierte Holzschale fallen.
Seit zwei Jahren kommen immer wieder neue Installationen dazu. Seine aktuelle Konstruktion ist unser „Bananenbaum“.

Upcycling

Das Entsorgen gibt viel Anlass, Neues zu kreieren. Orangenkisten werden zu Registerkartenboxen, es entstehen Gewichtsbeschwerer oder Sonnenbrillen als Abschiedsgeschenke für die Mitarbeiterinnen.
Hinweisbeschilderungen werden zu Notizpapier umfunktioniert, die eine maßgeschneiderte Box erhalten, und die Pilzkörbe werden den Kindergärten zum Basteln verschenkt.

Doch nicht nur von unserem eigenen Abfall können wir profitieren. Wir können Stephan auch beauftragen, nach einer Bohrmaschine Ausschau zu halten, einen Staubsauger mitzubringen oder ein Belüftungsgerät zu installieren. All das kommt von der Entsorgungsstelle und findet ein zweites Leben dank Stephans feinsten Reparaturkünsten.

Foodwaste

Stephan kann es nicht leiden, wenn nicht fachgerecht entsorgt wird. Hin und wieder bekommt das Ladenteam einen Rüffel. Da liegen schon wieder Kassenzettel im Abfall. Sollte doch langsam gelernt sein, dass sie aus Papier sind!
Doch nicht nur hier kommt die Abfallpolizei zum Einsatz, auch im Kompost soll alles verwertet werden und seinen möglichen Retter in letzter Sekunde finden. Er animiert uns, zum Znüni einen O-Saft zu trinken, welcher er aus liebevoll gerüsteten und gepressten, Früchte herstellt, welche nicht mehr zum Verkauf taugen. Oder er nimmt die sprießende Kartoffel gerade selbst nach Hause und kommt mit einem dampfenden Topf um 12h15 ins Büro und tischt dem Team „Geschwellti“ auf.

Stephan arbeitet min. 6 Stunden pro Wochen für den Tante Emmer-Laden. Wir danken ihm für seinen unglaublichen Einsatz!

Aurelia wechselt ins Eheleben: diese Brille hilft gegen Stielaugen...
Wackelaugen aus alten Deckeln, Brille aus Orangenkisten

Bärlauchkapern aus dem Glas

Rezept von Hanna Lukes

Ein Frühlingsrezept, bei dem wir aufgefordert sind, den Wald zu besuchen...

120g Bärlauchknospen (geschlossen)
250ml Kräuteressig
20g Zucker
1 TL Salz
Pfefferkörner, Senfkörner,
1 Piment, 2 Nelken,
1 Lorbeerblatt, 1 TL Honig

Zubereitung:
1. Geschlossene Knospen mit Wasser einlegen und mit Salz bestreuen, ein paar Stunden stehen lassen.

2. Wasser abgießen, Knospen trocken tupfen, satt in Gläser verteilen, ruhig etwas drücken.

3. Essig mit Gewürzen ein paar Minuten kochen lassen, in Gläser füllen verschließen.

4. Nach einem Tag, Sud nochmals aufkochen und in Gläser füllen, sofort verschließen. Gläser an einen kühlen Ort stellen, nach 2-3 Wochen sind die Kapern genussfertig.

Die Kapern im Glas sind mindestens ein Jahr haltbar und eignen sich gut als Zutat in den Salat, zu Raclette oder Käse und Brot.