

2009



Investition in die Zukunft



Raum für Entwicklung

Wörme, wie immer

Kommt ein Fremder nach Wörme, so kann scheinen, die Zeit sei stehen geblieben. Hier läuft ein Christian hinter Egge und Nancy unserem Gemüse-Pferd hinterher, dort hütet Silvia die Ziegen und unter den Eichen fressen die Enten Eicheln. Auch wir haben manchmal das Gefühl, als sei die Zeit stehen geblieben und wir vergessen auf einer Insel.

Dass die Zeit nicht stillsteht, erlebten wir in diesem Jahr gleich zweimal sehr eindrücklich: Mit der Geburt von Joel-Quirin von Clara v. Hörsten und Walter Berger und der Geburt von Bo von Julia Böhler und Rouven Wegener. Jedenfalls passiert jedes Jahr genug, um dieses Heft zu füllen, und viel mehr:

Wie jedes Jahr freuten wir uns auf den Frühling und wie jedes Jahr waren wir erstaunt, was der Wettergott wieder mit uns vorhat. Wir hatten den zweit frühest möglichen Ostersonntag am 23. März 2008 . Und das Jahr schien auch besonders früh zu sein, dann aber kam noch Kälte und Nässe und dann, zu früh die Frühjahrstrockenheit, und..... Ich will sie nicht langweilen.

Zucchiniblüte



Insgesamt kann man sagen, für die Landwirtschaft war das Jahr nicht schlecht, mit der größten Kartoffelernte und genügend Futter kann man zufrieden sein.

Im Gemüse war es nicht ganz so schön, vor allem traten die Probleme woanders auf als erwartet. Während einige von den sicheren Sädkulturen ganz oder fast ganz ausfielen hatten wir von Pflanzkulturen gute Ernten.

Denn Dank der seit diesem Jahr selbstständigen Gärtnerin Ines Pastorino hatten wir genug *Von kleinen Pflänzchen und großen Plänen* (Ines Pastorino, S. 5), genug Zucchini, Kürbis, Zuckermais, Porrée und besonders vom Kohl, sodass wir seit Jahren endlich einmal wieder *Wörter Sauerkraut* (Christian Jöckel, S. 8) herstellen konnten.



Buschbohne Marone vor Maronen

Zu Anfang des Jahres hielt Dirk einen Vortrag auf der Wintertagung der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland e.V. und sprach *Vom pfleglichen Umgang mit Substanzen – in der Hofbäckerei* (Dirk Öllerich S. 10), und die Bemühung um eine gute Qualität war das ganze Jahr zu spüren und führte dazu, dass der Schäferknust bei der Brotprüfung in der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim wieder die Goldmedaille bekam. Insofern war es wieder *Ein ereignisreiches Jahr in der Backstube* (Dirk Öllerich S. 30). Jedes Jahr kommen viele, besonders junge Menschen auf den Hof und machen als Lehrlinge oder Zivildienstleistende mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft - *Demeter eine neue Erfahrung* (Sonja Lenk S. 27). Auch kamen wieder einige Schulklassen für ein paar Stunden und bis zu vierzehn Tagen auf den Hof und haben viel Arbeit erledigt und schöne Projekte gemacht. Dieses Jahr zum ersten mal im Rahmen des Programms Transparenz schaffen, ein Pro-

gramm mit der Landwirtschaftskammer, um jungen (und älteren) Menschen die Zusammenhänge bei der Entstehung der Lebensmittel aufzuzeigen. So wurde von der Tobias Schule aus Bremen *Hof Würme als Heuhotel* (David Hodgkinsen, S. 33) genutzt und besonders gefreut hat uns der *Dank der 3. Klasse der Elias-Schule aus Wistedt* (S. 35).

Im Sommer hatten wir zusätzlich zum Sommerfest mit den Attraktionen „Die Mimusen“ und dem Schülerzirkus „Magic Minimax“ aus Hitzacker noch das Theaterstück *Ein ungewöhnlicher Geburtstag* (Charlotte Rohwäder und Tanja Rüter, S. 37).

Da wir trotz des Lebens in frischer Luft auf dem Lande alle auch unsere gesundheitlichen Schwächen haben, war es ein großes Ereignis, dass wir dieses Jahr die Einweihung der *Heilpraktikerpraxis auf Hof Würme* (Christine Rüter, S. 28) erleben durften.

Und im Herbst? *Äpfel, Äpfel, Äpfel* (Elmar Borchard, S. 23) gab es in Hülle und Fülle, besonders viel den *Purpurroten Cousinot*, (S. 21) den *kleinen Weihnachtsapfel aus Familie der Streiflinge*, der dann auch zu Sorten reinem demeter-Apfelsaft gepresst wurde mit neuem eigenem Etikett. Und wenn man/frau genau hinsieht, gibt es viel *Neues Obst in Würme* (Clemens v Schwanenflügel, S. 18), welches, wenn wir es gut pflegen wollen, viel Arbeit macht.

Schon das zweite mal gab es den *Wörmer Advent* (Irmgard Kröger S. 38).



Wenn einer das alles miterlebt hat – und noch manches andere – dann kann er /sie sich nur noch fragen: *Wie erlangt man die Gelassenheit einer Eiche?* (Ines Pastorino, S. 39). Und nach einem kurzen Verschnaufen: *Was soll's Neues geben?* (Clemens v Schwanenflügel, S. 41).

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.

Von kleinen Pflänzchen und großen Plänen

Das Frühjahr ist das herrlichste im Garten: alles beginnt auf´s neue zu treiben, kleine Pflänzchen sprießen, und man kann große Pläne schmieden für das anstehende Jahr. Man ist voller Tatendrang und Motivation, neue Sorten und Arten auszuprobieren.



Der Platz ist gut genutzt

So habe ich also im frühen Frühjahr begonnen, reichlich Jungpflanzen anzuziehen: Tomaten, Auberginen, Paprika, Gurken, Spitzkohl, Kohlrabi, Sellerie... und habe etwas später festgestellt, dass mein Eifer teilweise übertrieben war. Denn all die kleinen Pflanzen wollen dann ja auch einen Platz bekommen, der besonders im Gewächshaus eindeutig begrenzt ist. Um gesund und ertragreich gedeihen zu können, benötigen alle Pflanzen einen bestimmten Standraum. Dadurch ergibt sich der Abstand, den die einzelnen Pflanzen von einander haben müssen. In den Gewächshäusern hat somit nur eine begrenzte Anzahl an Pflanzen Platz. Je nach Zusammensetzung sind das z.B. etwa 600 Toma-

tenpflanzen, 250 Auberginenpflanzen, 250 Paprikapflanzen, 400 Gurkenpflanzen. Wenn die Pflanzen aber noch kleine Keimlinge sind, dann passen ohne Probleme 1000 Pflanzen in ein kleines Pflanzschälchen. Die Setzlinge werden danach in kleine Töpfe (Quickpots) pikiert und etwas später in größere Töpfe getopft – und dann hat man schon schnell eine Unmenge an Pflanzen, die eben gar nicht alle in den Gewächshäusern Platz finden können.

Hinzu kommt noch, dass es mir nicht so leicht fiel, aus dem großen Angebot an samenfesten Sorten, das es mittlerweile gibt, nur wenige herauszusuchen. Bei Tomaten gibt es die verschiedensten Färbungen zwischen gelb, orange, rosa, rot, blau und violett und bei den Paprikasorten kommen dann noch die unterschiedlichen Formen hinzu: blockig, rund, spitz, länglich, Glockenform, flachrund, breitkonisch, dick- oder dünnchalig.

So hatte ich dann also zu viele Tomatenpflanzen unterschiedlicher Sorten, so dass wir versuchsweise auch zwei Reihen im Freiland im Schaugarten und einige Pflanzen auf der Moorweide angebaut haben.

Die Tomaten im Schaugarten wollte ich mit einem Foliendach schützen, aber der Bau gestaltete sich etwas schwierig und hielt dem Wind nicht lange stand. Glücklicherweise haben sich die Tomatenpflanzen trotzdem gut entwickelt, und wir konnten einige leckere Kilos ernten, bevor die Kälte und Nässe dann dazu führten, dass die Pflanzen krank wurden.

Die Tomatenpflanzen in den Gewächshäusern hielten sich gut und haben uns eine reiche Ernte beschert. Dabei erfreute sich besonders die neue biologisch- dynamische Züchtung mit Namen „Ruth“ großer Beliebtheit, da sie besonders süß und aromatisch schmeckt.

Es war spannend, die verschiedenen Tomatensorten in ihrem Wachstum, ihren Besonderheiten und mit ihren verschiedenen Geschmäckern zu beobachten.



..... aber auch Gurken

Ähnlich erging es mir mit den Paprikapflanzen: allerdings haben hier die im Freiland wachsenden Pflanzen kaum Früchte getragen, da sie noch Wärme bedürftiger sind als die Tomaten.

Dafür gab es einige interessante Sorten im Gewächshaus, wobei die ungarische Sorte „Pusztagold“ und die türkische Sorte „Yesil Tatli“ mich besonders erfreuten. Beide tragen gelbe Früchte, die orange-rot reifen. Pusztagold hat eher abgestumpfte Früchte, die Früchte der türkischen Sorte dagegen sind vom Aussehen her ähnlich wie Peperoni und werden bis zu 20 cm lang.

Neben all den Gemüsearten habe ich einige Kräuter in größerem Umfang angebaut, z.B. Thymian, Majoran, Pimpinelle, Basilikum. Die meisten Kräuter sind in den hübschen gemischten Kräuterbunden aufgetaucht. In Zukunft möchte ich gerne auch noch einzelne Kräuter vermehrt anbieten, z.B. Salbei-, Thymian-, Majoranbunde.

Dass ich auch jede Menge Spitzkohljungpflanzen angezogen habe, machte sich im Herbst dadurch bemerkbar, dass ein Teil zu leckerem Sauerkraut verarbeitet wurde. So sind die Folgen meiner zu großzügigen Anzucht doch noch im Rahmen geblieben und sowohl der Sauerkraut- als auch der Pestovorrat sind erfreuliche Nebenwirkungen.

Bald kann die neue Anzucht wieder losgehen und ich freue mich schon darauf - auch dieses Jahr gibt es wieder so viele neue interessante Sorten...

Ines Pastorino

Wörmer Sauerkraut

Auf dem Feld: 2000 m² Weiß- und Spitzkohl, 4 Kohlköpfe pro 1m²: insgesamt ca. 8000 Kohlköpfe.

Bei dieser Menge Kohl stand nun die Frage im Raum, wie er sinnvoll verwertet werden kann. Schnell wurde klar, dass es nicht möglich ist, die gesamte Menge in seinem natürlichen Zustand zu verkaufen. Also kam es zu dem Vorschlag, Sauerkraut zu machen. Die erste Partie Sauerkraut fertigten wir Anfang Oktober mit einer Schulklasse zusammen, es kamen 280 kg Kraut aus Spitzkohl zusammen. Mitte November entschieden wir uns, weitere 70 kg, diesmal aus Weißkohl, zu machen. Eine weitere Partie ist in Planung!

Die Herstellung von Sauerkraut ist, besonders in der Vorbereitung, sehr arbeitsaufwendig: zuerst muss der Kohl geerntet werden. Als nächstes wird er sortiert in Verkaufskohl, Krautkohl, Eigenbedarf der Hofgemeinschaft und Ziegenfutter. Nun muss jeder Kohlkopf gründlich geputzt werden, damit er danach gehobelt werden kann, um dem Sauerkraut seine typische Form zu verleihen. Das gehobelte Kraut kommt in ein Fass und wird nun,

unter Zugabe von Salz und auf Wunsch verschiedener Gewürze, kräftig gestampft. Der Prozess der nun von statten geht, die „milchsaure Gärung“ ist zum Glück nicht sonderlich aufwendig. Voraussetzung für einen reibungslosen Verlauf ist ein Raum mit Zimmertemperatur; den Rest erledigen Bakterien. Natürlich muss das Kraut auch jetzt noch regelmäßig gepflegt und kontrolliert werden. Zwischen drei und vier Wochen braucht es, bis es als fertiges Sauerkraut auf den Teller kommen kann.

Unser Sauerkraut verkaufen wir auf dem Markt und im Hofladen und es findet immer mehr Freunde.

Viel Ziegenfutter wenig Kraut

Also lassen auch Sie es sich schmecken – natürlich in demeter-Qualität!

Christian Jöckel



Vom pfleglichen Umgang mit Substanzen – in der Hofbäckerei

Vortrag auf der Wintertagung der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland e.V. In Amelinghausen, 05. Januar 2008

Vielen Dank für die Einladung, dafür, hier stehen und aufgeregt sein zu dürfen. Ich möchte mich zunächst kurz vorstellen: ich bin Dirk Öllerich, 40 Jahre alt, habe nach dem Abitur Volkswirtschaftslehre in Heidelberg und Southampton studiert. Nach dem Studium und der Arbeit als Volkswirt habe ich eine Umschulung zum Bio-Bäcker gemacht, weil ich mit meinen Händen arbeiten möchte und mir sinnliche Befriedigung beim Arbeiten wichtig ist. Die finde ich – für alle Sinne – besonders gut in der Backstube. Seit 2 Jahren bin ich auf Hof Würme No. 2 für die Hofbäckerei verantwortlich.

Als ich im Vorfeld Freunden und Bekannten von meinem Vortrag und dem Titel erzählte, sah ich erstmal nur Fragezeichen in ihren Augen, während ich schon bestimmte Vorstellungen hatte. Diese gingen in Richtung einer +/- Liste, d.h. wo gehen wir pfleglich mit Substanzen um und wo nicht. Als ausgebildeter Ökonom verfallende ich immer wieder bilanziellem Denken. In der Ökonomie ist ja immer alles schön einfach. Dann erstellt man eben eine Ökobilanz, und sieht ja, ob am Ende ein Plus, ein Minus oder ein Gleichgewicht herauskommt. So dachte ich, bis mir bewusst

mit der Hand eingefüllt geworden ist, dass ich denselben Fehler begehe, weswegen ich mit der Ökonomie als Paradigma gebrochen habe. Mit Bilanzen und monetärer Bewertung kann man sich der Frage nach dem pfleglichen Umgang mit Substanzen nicht nähern, da hierfür die Frage nach dem Lebendigen



entscheidend ist, wie ich gleich ausführen möchte. Nun will ich hier nicht mit der herrschenden ökonomischen Lehre abrechnen, sondern versuchen, einen pfleglichen Umgang mit Substanzen in unserer Backstube zu skizzieren.

An den Anfang möchte ich einen Satz aus dem demeter-Kommunikationskonzept stellen: „demeter-Brote sind Lebensmittel, die Körper, Seele und Geist nähren“. Das finde ich schön formuliert und verstehe es als Anspruch für meine Arbeit in der Backstube. Ich bin überzeugt, dass es eine notwendige Voraussetzung ist, diesen Anspruch mit Leben zu füllen, um pfleglich mit Substanzen umzugehen. Aber es sind auch große Worte. Woher weiß ich, dass das stimmt? Nur weil auf meinem Getreidesack ein demeter-Logo klebt und ich als demeter-Bäcker gemäß Richtlinien einige Dinge nicht tue, die andere (Bio-) Bäcker tun.



Brotvielfalt im Laden

Ich glaube, dass etwas anderes notwendig ist. Im folgenden will ich versuchen, mein Verständnis von Qualität, meinen Anspruch, wie er bei uns in der Backstube gelebt wird, bzw. wie ich mir wünsche, dass er gelebt wird, zu skizzieren. Na-

türlich fängt auch in der Backstube die Qualität bei den Rohstoffen an. Da konzentriere ich mich auf die beiden wichtigsten für den Bäcker: Getreide und Wasser.

Ich bin ganz bewusst auf einen landwirtschaftlichen Hof gegangen, weil es mir wichtig ist, zu sehen und zu erleben, wo mein Getreide herkommt. Und mit den Landwirten, die es anbauen, im Dialog zu sein. Das Getreide, was wir aufgrund unserer kargen Böden nicht bei uns auf dem Hof anbauen können, versuchen mir möglichst regional und direkt bei Landwirten zu kaufen, damit möglichst viel der landwirtschaftlichen Arbeit zugute kommt. Zudem vermeidet man Transportkosten, wenn man Zwischenhandelsstufen ausschließt. Aufgrund des Regionalitäts-Anspruchs verzichten wir auch ganz bewusst auf Kamut, Amaranth und andere hippe Modeerscheinungen, solange sie nur aus Übersee erhältlich sind. Wir vermahlen unser Getreide auf unserer eigenen Osttiroler Steinmühle täglich frisch. Trotz gegenteiligem Trend in der Bio-Bäckerszene bin ich der Überzeugung, dass das Mehl lebendiger ist, je frischer es verarbeitet wird. Natürlich schont man auch Ressourcen, wenn man das Getreide nicht zum Müller bringen muss.

Unser Wasser, der neben dem Getreide wichtigste Rohstoff, kommt aus dem eigenen Brunnen, von unserem Hof, der seit über 60 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird.

Bei der Verarbeitung der Rohstoffe in der Backstube legen wir großen Wert auf Handarbeit. Die Vor- und Sauerteige werden von Hand gemacht. Jedes Brot wird von Hand abgewogen, weiterverarbeitet und in Form gebracht. Dadurch haben wir einen ständigen Bezug zu den Prozessen im Teig und die täglichen Besonderheiten immer im Bewusstsein. Vor allem sind wir so in der Lage, die Teigqualitäten optimal den Rohstoffen und anderen Einflüssen anzupassen. Wir müssen keine Rücksicht auf Maschinengängigkeit der Teige nehmen. Ob eine Aufarbeitung von Hand sich auf die Vitalkräfte im Teig anders auswirkt als eine maschinelle Aufarbeitung, bleibt mangels Untersuchungen dazu dem Urteil der Menschen, die das Brot verzehren, überlassen.



Osttiroler Steinmühle

Wir legen Wert auf Vielfalt und Transparenz, um möglichst vielen Bedürfnissen und Unverträglichkeiten zu entsprechen. Eine wichtige Rolle kommt dabei der Wahl des Teiglockerungsmittels zu. Wir arbeiten mit dem Honig-Salz-Trieb (Nektarhefen des Honigs bewirken die Brotlockerung), hofeigenem Natursauerteig (besteht nur aus Mehl und Wasser), dem patentierten Backferment nach Hugo Erbe (eine Weiterentwicklung des Honig-Salz-Triebs) und Bio-Hefe. Dabei arbeiten wir immer nur mit einem Lockerungsmittel je Brotsorte, es wird nie etwas vermischt. Wenn wir für Brote Bio-Hefe verarbeiten, setzen wir nur ca. 1/10 der üblichen Menge ein, indem wir mit natürlicher Hefevermehrung in lang (12-16 Stunden) stehenden Vorteigen arbeiten.

Für all diese Teigprozesse ist ein gutes Backstubenklima wichtig, womit ich beim Herzstück unserer Backstube angekommen bin, den Holzbacköfen. Warum? Nun, das ist die erste Backstube, in der ich arbeite, in der nicht der Gärraum schimmelt, der bei uns

über den Holzbackofen gesteuert wird und so ein besonderes, trockenes (wenn keine Luftfeuchte für die Teiglinge benötigt wird) Klima hat. Aber das ist nur so eine Beobachtung nebenbei, des Übergangs halber. Wichtiger sind zwei andere Aspekte:



Buche und Erle Hält die Glut

1. Wir verfeuern nur Holz aus dem hofeigenen Forst, also einen nachwachsenden, CO₂-neutralen Rohstoff.
2. Der Holzofen führt zu einer anderen Backwaren-Qualität. Dazu möchte ich kurz das Prinzip erklären. Im späteren Backraum wird mit ca. einem Jahr abgelagerten Holz ge- feuert; nach ausreichender Feuerung (Erfahrungswert) wird der Ofen komplett ausgefegt und in der in den Stei- nen gespeicherten Hitze gebacken. Die Steine sind bei uns Schamott und Tuff-Naturstein (erkaltetes Lava-Gestein) mit besonders guten Eigenschaften der Hitzespeicherung. Worin besteht nun die „besondere“ Qualität von Broten aus dem Holzofen? Erstens haben die Gebäcke eine besse- re Frischhaltung, die ich mir so erkläre, dass sich durch

die Art der Wärmestrahlung, die große Anfangshitze und die kürzere Backzeit schneller und intensiver eine Kruste bildet, die die Feuchtigkeit im Gebäck hält. Zweitens glaube ich auch, dass die Gebäcke durch die Art der Hitze und die Kraft des Feuers ein anderes Aroma, insbesondere in der Brotkruste, in der ja der überwiegende Teil der Brotaromen entsteht, und auch eine andere Lebendigkeit haben.

Bei unserer Verarbeitung legen wir in allen Stufen großen Wert auf die Frischhaltung unserer Brote. Diese versuchen wir durch folgende Maßnahmen zu verbessern:

- Einsatz des Holzofens (siehe oben)
- Einsatz von Vorteigen mit langen Stehzeiten und richtige Wahl der Teigtemperaturen
- Auswahl der Teiglockerungsmittel (Sauerteig und ganz besonders Honig-Salz-Trieb erreichen die beste Frischhaltung)
- Verarbeitung von Restbrot (das zerkleinerte und teilweise getrocknete/geröstete Restbrot wird eingeweicht den Teigen wieder zugesetzt. Durch die somit zugegebene vorverkleisterte Stärke wird das Altbacken werden verzögert).

Beim Umgang mit Resten/Abfällen versuchen wir soviel wie möglich wieder zu nutzen:

- Restbrotverarbeitung in Teigen
- Verarbeitung von süßen Semmelbröseln im Konditoreibereich
- Verkauf von Semmelbröseln und Zwieback, der aus überzähligem süßen Hefeteig hergestellt wird
- Einbindung der Backstube in den Hoforganismus:
 - nicht verkaufte Brote stehen Hofbewohnern und Mitarbeitern zur Verfügung und ernähren so einige Familien
 - Abwässer werden in der hofeigenen Pflanzenkläranlage gereinigt
 - Abfälle dienen der Tierfütterung auf dem Hof

Nachdem ich nun einige Aspekte herausgegriffen habe, die für unser Konzept in der Backstube wichtig und/oder besonders sind, stellt sich die Frage, wie wir unsere Qualität überprüfen. Neben der normalen Kontrolle durch unsere Sinneswahrnehmungen und dadurch, dass alle auf dem Hof von unserem Brot leben und wir dadurch viel Feedback und regen Austausch haben, bemühen wir uns um eine regelmäßige Qualitätskontrolle und besonders auch eine Sensibilisierung aller Mitarbeiter dafür. So haben wir eine regelmäßige Backstubenbesprechung eingeführt, in der abwechselnd einer unserer Bäcker das seines Erachtens „beste“ und „schlechteste“ Brot eines Tages auswählt. Das prüfen dann unabhängig voneinander alle Bäcker nach dem festgelegten DLG-Brotprüfungsschema und diskutieren anschließend gemeinsam über die Ergebnisse.

Damit bin ich auch an dem Punkt angekommen, was in der Zukunft besser werden kann, worin ich unsere Aufgaben für die Zukunft sehe.

1. Ich möchte mehr und systematischer prüfen, ob wir wirklich im Lebendigen arbeiten, d.h. ob unsere Brote tatsächlich Körper, Seele und Geist nähren. Daher möchte ich mich in die Bildekräfteforschung von Dorian Schmidt einarbeiten. Nach meinen bisherigen Erfahrungen halte ich das für den am besten geeigneten Weg zu einer systematischen Anschauung, da er eben auch für eine kleine Hofbäckerei praktikabel ist (vielleicht im Gegensatz zu bildschaffenden Methoden).
2. Wir sollten mehr an der Entwicklung biologisch-dynamischer Getreidesorten mitarbeiten. Meine Überzeugung ist, dass Unverträglichkeiten und Pseudoallergien immer mehr zunehmen, weil Getreide in den letzten Jahrzehnten im Hinblick auf Eiweißqualitäten und Ertrag „tot“gezüchtet wurde, wir aber Sorten brauchen, die besonders gut für die menschliche Ernährung geeignet sind. Im Dialog mit Züchtern und Landwirten sehe ich uns als Bäcker in der Verant-

wortung dazu beizutragen, „lebendige“ Getreidesorten zu züchten.

3. Die Kommunikation darüber, was wir tun und warum wir es tun, muss besser werden, und zwar gegenüber allen, die wir erreichen können: Kunden, Mitarbeiter, Lieferanten, Besucher, Interessierte, Für mich gehört das wesentlich zu einem pfleglichen Umgang mit Substanzen: Transparenz und Offenheit, sowie Kommunikation, Aufklärung, Sensibilisierung.

Da das hier eine landwirtschaftliche Tagung ist, möchte ich mit einem Schlusswort für die Höfe schließen: Wenn ich die Resonanz von Menschen, insbesondere Kindern und Jugendlichen, erlebe, die zu uns auf den Hof kommen, glaube ich, dass es die große Kulturaufgabe der Höfe ist, einen pfleglichen Umgang mit Substanzen vorzuleben, diesen zu kommunizieren und damit die Keimzelle für Veränderungen zu sein. Insbesondere durch die Tiere und die vielen tollen Dinge, die auf den Höfen wachsen und entstehen, entsteht die Möglichkeit, Menschen zu erreichen, die man anders kaum noch erreicht.

Dirk Öllerich

Teig im Kneten



Neues Obst in Wörme

Früher hatte jeder Hof mindestens eine *Obstwiese* und einige Reihen *Beerenobst*.

Aber im Lauf der letzten Jahrzehnte hat sich im Zuge der Spezialisierung und Industrialisierung der Obstbau auf die guten Lagen zurückgezogen, d.h. in Norddeutschland auch wegen des Klimas in die "Elbtalaue", das Alte Land. Und da Wörme wegen des schwachen Bodens und des etwas härteren Klimas keine Toplage ist, verschwanden die meisten Bäume und vor allem wurden keine neuen mehr gepflanzt.

So ähnlich soll unsere Streuobstanlage bald aussehen



Seit 1987 aber haben wir einiges gepflanzt: zuerst 25 *Apfelbäume*, die auf einem anderen Demeter Hof veredelt und aufgezogen worden sind, die wir zum Einzugs erhielten. Im selben Jahr haben wir auch viele *Johannisbeeren* (400m) aus unserer Süddeutschen Baumschule mitgebracht und gepflanzt. Später kamen *Kulturheidelbeeren* (150m), *Himbeeren* (100m) und *Brombeeren* (50m) dazu, zwischen drinnen 150 selbst angezogene *Apfelbäume*.



me, 10 Birnen, 10 Kirschen, 10 Pflaumen, 10 Pfirsiche, 5 Quitten und sogar 5 Weinstöcke. Das ist eine Vielfalt und Menge, die für den Hof vielleicht noch nicht ausreicht, aber schon einige Arbeit macht. Da viele Bäume jetzt in Ertrag kommen, können wir Ihnen in

Pfirsiche an der Hauswand

den nächsten Jahren immer mehr Obst anbieten. Bei guter Pflege können solche Kernobstbäume (Apfel, Birne und Quitte) aber auch die Kirschen auf Sämlingsunterlagen 100 Jahre alt werden, so haben wir auch etwas für die Zukunft getan. Wir haben schon einige schöne Sorten, werden aber weitere pflanzen oder umveredeln, um eine noch größere Vielfalt anbieten zu können.

Vor kurzem haben wir auch eine *Streuobstwiese* von 1 Hektar angeboten bekommen, die wir pflegen und ernten dürfen. Das ist eine schöne Aufgabe, die aber viel Arbeit und Mühe kostet, besonders, da die Anlage viele Jahre nicht gepflegt wurde. Auf der anderen

Quitte vorm Haus



Seite gibt es in unserer Gegend sehr wenig Obswiesen, so dass wir dieses Kleinod für den Menschen und viele Tiere, denen eine

schön gepflegte Obstwiese das ganze Jahr über Freude und Nahrung in jeder Form bietet, pflegen wollen. Dieses Projekt wollen wir mit Schulklassen aus der Gegend, Lehrlings-Gruppen und mit Hilfe der Stadt Buchholz in Angriff nehmen:

Nicht passende Waldbäume und Sträucher roden, manchen zu kranken, vergreisten Baum fällen; die Übrigen über Jahre stützen und verjüngen; einen Zaun ziehen; Schafe weiden lassen; neue Bäume pflanzen. Dabei können die jungen Menschen viel über die Zusammenhänge in der Natur und speziell in einer alten Kulturlandschaft erleben.

Wir versuchen möglichst viele Äpfel als Tafelobst zu vermarkten, was nicht einfach ist, da wir keine Spritzmittel anwenden, auch nicht die im biologisch-dynamischen Anbau erlaubten, müssen wir mehr Äpfel aussortieren, da sich der optische Anspruch der Bio-Kunden doch sehr erhöht hat. Andere Äpfel geben wir den Bäckern für den Apfelkuchen, sie werden zu Apfelmus oder Apfelschnitzen verarbeitet und alles Übrige kommt in den Saft.

Wenn wir 500 oder 1000 Kilo gesammelt haben, fahren wir zur Mosterei Engelmann und dort werden sie schonend verarbeitet, das heißt, sie behalten den Großteil ihrer Inhaltstoffe und ihres Geschmacks. Dann holen wir den Saft in Flaschen zurück und etikettieren ihn. Wir können dieses Jahr schon drei Sorten anbieten:

Buchholzer Streuobst

Wörmer Demeter Mischsaft

Sorten reiner Demeter Apfelsaft Purpurroter Cousinot,

Purpurroter Cousinot,

Der kleine Weihnachtsapfel

Familie der Streiflinge

Geschichte: Die Sorte ist wahrscheinlich deutschen Ursprungs, wurde schon im 16. Jahrhundert um Bamberg und Nürnberg gebaut, heißt bei unsern Bauern meistens „Bamberger“, trägt noch eine ganze Anzahl deutscher Namen und ist viel verbreitet.

Beschreibung: Frucht mittelgroß, etwa 65 mm breit, 70 mm hoch, hoch aussehend, der Bauch etwas stielwärts, kelchwärts ziemlich verjüngt. Kelch geschlossen oder halb-offen, Blättchen grün, wollig, zugespitzt, Einsenkung flach, schmal, von Falten umgeben, die mitunter als flache Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel kurz, kaum herausragend, grünlichbraun, wollig, Höhle nicht sehr weit, tief, etwas berostet. Schale glatt, glänzend, hell gelblich grün, später gelb, sonnenwärts dunkelrot, schattenseits hellkar-moisin verwaschen und gestreift. Punkte sieht man wenig, dage-gegen findet man viele Früchte stellen weise mit gelblichem, netz-artigem Rost überzogen. Fleisch gelblich weiß, manchmal leicht gerötet, fein, saftvoll, von wein säuerlichem, schwach gewürztem Zuckergeschmack.



zugespitzt, Einsenkung flach, schmal, von Falten umgeben, die mitunter als flache Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel kurz, kaum herausragend, grünlichbraun, wollig, Höhle nicht sehr weit, tief, etwas berostet. Schale glatt, glänzend, hell gelblich grün, später gelb, sonnenwärts dunkelrot, schattenseits hellkar-moisin verwaschen und gestreift. Punkte sieht man wenig, dage-gegen findet man viele Früchte stellen weise mit gelblichem, netz-artigem Rost überzogen. Fleisch gelblich weiß, manchmal leicht gerötet, fein, saftvoll, von wein säuerlichem, schwach gewürztem Zuckergeschmack.

Befruchtungsverhältnisse: Guter Pollenbildner.

Reifezeit: Der Apfel soll nicht vor Mitte Oktober geerntet werden, die Lagerreife beginnt im Dezember und dauert bis in den Sommer. Ein beliebter Weihnachtsapfel, der gern gekauft wird und gute Preise erzielt. Lässt sich in Erdmieten überwintern.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mittelstark und gibt in der Baumschule noch gute Stämme. Er bildet aufrechte Kronen, die später mehr breit werden. Der Baum liebt freie Lagen, gedeiht noch gut in Höhenlagen, liebt fruchtbaren Boden und ist für Düngung sehr dankbar. Beste Formen sind der Hoch- und Halbstamm, im Kleingarten der Buschbaum, für diesen ist die beste Unterlage der Wildling, weil die Bäume sonst zu klein bleiben und sich bald erschöpfen. Sonst ist der Baum für den Feldobstbau besonders geeignet, auch zu Straßenpflanzungen. Die Fruchtbarkeit tritt meist schon in der Baumschule ein, sie ist gut, meistens sogar sehr gut, die Früchte sind windfest. Schnitt der Leitäste mittellang, der des Fruchtholzes kurz.

Gute Eigenschaften: Zur Blütezeit eine wahre Zierde, die Blüte verläuft langsam und ist wetterfest, daher der meist reiche Ertrag, eine wertvolle Sorte für den Landwirt, auf nährstoffarmen Boden bleiben die Früchte klein; wo Krebs und Schorf auftreten, sind die Ursache Kulturfehler, die zu beheben sind.

Sortenbeschreibung aus Obstbauhandbuch

Mistel im Apfelbaum



Äpfel, Äpfel, Äpfel

..... sammeln, sammeln, sammeln. Schütteln und wieder sammeln und fahren, Mittagessen und wieder sammeln, sammeln, sammeln.

Auf dem Demeterhof Wörme gibt es ca. 150 Apfelbäume v.a. „Purpurroter Cousinot“, daneben steht dem Hof ca. 1 ha „wild gewordener“ Obstwald in Buchholz zur Ernte und Pflege zur Verfügung.

Die meisten Hofapfelbäume werden mit Leiter und Hand beerntet und die Äpfel im Hofladen und anderswo verkauft; ein Teil landet in der Bäckerei im Apfelkuchen oder im Haushalt in Apfelingeringen. Alles, was nicht gepflückt wurde, wurde herunter geschüttelt und zu Apfelsaft verarbeitet.

Die Buchholzer Streuobstäpfel wurden komplett vermostet. Ich bin nun seit knapp 3 Monaten als „1. Jahrs-Lehrling“ am Demeterhof Wörme und hatte die Ehre, einen Großteil der großartigen Apfelsaison mitzuerleben und mitzugestalten – dies v.a. in Buchholz. 19 mal sind wir nach Buchholz gefahren von Ende Sept. bis Anfang Nov., manchmal mit Schülern im Rahmen des Projekts Transparenz Schaffen „vom Korn zum Brot, vom Apfel zum Apfelsaft“, manchmal mit Kollegen – Zivis und Lehrlingen.

Wie sah so ein Tag aus?

Gr. Rheinischer Bohnapfel



Nach der Frühschicht und dem Frühstück ging es um 8:00 los... schnell noch Säcke zusammensuchen, einige Sammelkisten und ein Auto organisieren und ab die Post. In Buchholz erstmal Bäume schützen – teils mit Leiter und teils freeclimbing – auf die Äste aufpas-



sen, dass nicht so viel Schaden entsteht; auf alte und morsche Äste achten – damit wir uns nichts brechen. Und schütteln – so dass man gute Resonanzen erwischt und die Äpfel fallen: „Vorsicht Äpfel!“ und die Sammler suchen das Weite...

Es wurden die reifen geschüttelt – möglichst aneinander grenzende Bäume und dann ging es ans Sammeln – alles was nicht faul war kam in 30 kg Kartoffelsäcke und wurde zum Abholen bereitgestellt. Um 12:15 wartet das leckere Mittagessen auf uns in Wörme. Dann geht es nach der Mittagspause mit dem Hofbus wieder an die Arbeit, es wird gesammelt und beladen. Nachdem in Wörme noch aussortierte Verkaufsäpfel und Fallobst mit dem Anhänger eingeladen werden geht es nach Fintel ca. 32km zur Mosterei Engelmann. Dort werden wir nett begrüßt und es wird abgeladen meistens ca. 1,4 t und der Apfelsaft vom letzten mal wird wieder mitgenommen. Wieder zurück in Wörme wird der Apfelsaft im Erdkeller gelagert, wo sich die Kisten bis zur Decke türmen – insgesamt 8166 Flaschen. Meistens beträgt die Saftausbeute ca. 70% d.h. Aus 1 kg Äpfel wird 0,7l Apfelsaft = 1 Flasche.

7 mal sind wir zur Mosterei gefahren, 6 t wurden allein in Buchholz gesammelt. Wir haben 3 Sorten Apfelsaft: „Streuobst“ (aus Buchholz) = 5952Flaschen, „Purpurroter Cousinot“ (Sorten rein)

und „Demeter spezial“ (gemischte Sorten aus Wörme).

Nun wird der Apfelsaft mit eigens entworfenen, und gedruckten Etiketten beklebt und zu 90-130 Cent pro Flasche verkauft. Die Mosterei bekommt 48 Cent/ Fl.

Beim Streuobst verbleiben 42 Cent/Fl. für eigene Kosten.

Dabei wurden für den Streuobstapfelsaft allein ca. 280 Arbeitsstunden (auf eine Person gerechnet) (Schüttel-,Sammel- Lade- und Fahrzeit) aufgewendet und ca. 904km (ca. 100 € Spritkosten) zurückgelegt. Es entstehen Kosten für Etiketten, Vorvermarktung, evtl. Reparaturen, Versicherung vor allem aber braucht es Arbeitszeit, um die Buchholzer Obstanlage zu pflegen – zu schneiden, fällen, pflanzen. Dazu ist eine Kooperation mit Schulen/Schulklassen angedacht.

Und so geht alles seinen Gang. Die Äpfel schmecken, die Arbeit ist manchmal anstrengend, manchmal macht sie Spaß, manchmal feiern wir und manchmal schlafen wir. Die Zugvögel ziehen, der Bäcker backt - und der Rubel rollt..

Jeder kann wählen, worauf es ihm ankommt bei der ganzen Sache.

Ich kann nur sagen, dass ich persönlich in die Landwirtschaft geraten bin, weil ich den Kontakt mit Natur gesucht habe und mich frage, wie wir miteinander umgehen können, ohne uns auszubeuten – d.h. in welcher Beziehung wir mit dem Tier oder der Pflanze stehen dessen Kotelett oder Wurzel vor uns liegt. Ob wir Wege finden die wir verantworten können, ob wir wohl von Achtung, Verbundenheit, Dankbarkeit, und Ähnlichem nur reden oder es auch leben und fühlen können, ob wir uns wohl fühlen und frei fühlen und ob wir der Zukunft wohl einen schönen Platz hinterlassen können.

Manchmal war es für mich wie im Paradies auf einer Apfelbaumkrone zu stehen, einen Apfel zu essen und über das bunte Apfelkronen-Feld zu blicken. – Ich liebe Äpfel

Einige meiner Kollegen haben sie von Tag zu Tag mehr verflucht - „den ganzen Tag Äpfel da wird man ja wahnsinnig“. Und manchmal ist es andersherum und ich kann mich nicht motivieren und habe keine Lust.

Wovon hängt es ab, ob uns die Arbeit erfüllt und wir sie gerne machen oder es eher eine Qual darstellt?

Wie kann man es so anstellen, dass man sich mit den Arbeiten anfreunden kann, mit denen man sich anfreunden möchte?

Es sind viele Fragen, die manchmal so einfach und manchmal so schwer sind.

Ich freue mich jedenfalls auf die Herausforderungen der Zeit auf der Erde, auf dem Hof und bei einem selbst und es macht Spaß, Einfluss zu nehmen, Wege zu finden, sich zu arrangieren und zusammen etwas Musik zu machen und die Erfolge zu feiern – vor allem, sich Zeit zu nehmen und jeden Augenblick zu genießen.

Ich wünsche Euch eine fröhliche Weihnachtszeit.

Zivis und Lehrlinge

Elmar Borchard



Demeter- eine neue Erfahrung

Bevor wir alle im Laufe dieses Jahres nach Wörme kamen, um eine Ausbildung im Biologisch dynamischen Land- bzw. Gartenbau zu machen, war unser Leben zum größten Teil konventionell geprägt. Das EU-Bio-Siegel hatten wir alle schon des öfteren mal gesehen, aber von Demeter hatte manch einer, mich eingeschlossen, noch nie etwas gehört. Für die meisten von uns gehörte es einfach zur Selbstverständlichkeit, Obst, Gemüse und Fleisch beim Discounter um die Ecke zu kaufen. Wenn wir jetzt aber mal durch den Supermarkt schlendern, schaut man sich die Waren automatisch genauer an. Und wenn wir dann die Preise sehen, können wir nur mit den Köpfen schütteln, denn nun wissen wir, dass da doch nicht alles mit rechten Dingen zugehen kann. Man fragt sich, wie man seine Ernährung vorher „GESUND“ nennen konnte. Obwohl wir erst so kurze Zeit hier sind, steht für uns alle fest, konventionelles Obst, Gemüse und Fleisch kommen bei uns nicht mehr auf den Teller.

Die Erfahrung einer Landwirtschaftlichen Ausbildung

Gerade jetzt, wo es draußen dunkel, kalt und nass ist, fragen mich oft Leute, ob es nicht viel angenehmer wäre, mein Geld an einem warmen, gemütlichen und deutlich weniger anstrengenden Arbeitsplatz zu verdienen. Aber da kann ich nur mit dem Kopf schütteln und dann sagen: Natürlich gibt es Tage, an denen ich so durchgefroren oder durchnässt bin und am liebsten in eine warme Decke gehüllt, das Wetter nur mit einem Blick aus dem Fenster zur Kenntnis nehmen möchte. Aber auf der anderen Seite nehme ich auch in keinem anderen Beruf den Wechsel der Jahreszeiten so deutlich zur Kenntnis. Und am Abend, wenn ich den ganzen Tag gefroren habe, komme ich an einen reich gedeckten Tisch, den unsere Hauswirtschafterin mit Liebe gedeckt hat und ein Feuer brennt im Ofen. Es riecht nach Holz, nach getoastetem Brot und jetzt zur Weihnachtszeit außerdem nach Tannennadeln, Kerzen und Orangen. Ich freue mich jeden Abend darauf, den Abend mit so tollen Menschen ausklingen zu lassen.

Nun ja, und im Sommer, wenn die Temperaturen an die 40°C gegangen sind, da haben mich die Leute des öfteren gefragt, wie ich diese Hitze nur den ganzen Tag ertragen könne. Ob es nicht viel angenehmer wäre, an einem kühlen und schattigeren Arbeitsplatz mein Geld zu verdienen. Auch da kann-



ich nur wieder mit dem Kopf schütteln und sagen: Ganz ehrlich, was kann es Schöneres geben, als morgens aufzustehen und jeden einzelnen Sonnenaufgang mitzuerleben. Zu fühlen, wie die Sonne langsam wärmer wird und der Morgentau verschwindet. Und wenn es dann immer heißer wird, ich irgendwann einfach meine Schuhe ausziehen und barfuss auf dem Feld stehen kann. Die Sonne mir ins Gesicht scheint und die Bienen um mich herum summen. Ich so laut lachen kann, wie ich möchte, ohne dass sich jemand davon belästigt fühlt; meine Tochter um mich herum spielt und wir am Nachmittag gemeinsam die Jungpflanzen mit dem Wasserschlauch bewässern und meine Tochter dann einfach mal so ganz „AUSVERSEHEN“ den Wasserschlauch auf mich hält, ich natürlich klitschnass bin, was aber bei 36°C ganz angenehm ist, und mir dann ins Bewusstsein kommt, dass ich eigentlich die ganze Zeit arbeite, dann sage ich zu den Leuten: Ja ich arbeite den ganzen Tag. Aber in welchem anderen Beruf kann ich den Sommer so genießen und gleichzeitig mit meiner Tochter herum albern wie hier? Und zum Schluss sage ich dann noch: Nein, ich möchte keinen wärmeren, kälteren oder gemütlicheren Arbeitsplatz haben, denn ich liebe meinen Beruf.

Sonja Lenk

Heilpraktikerpraxis auf Hof Wörme

Es wird dazu kommen, dass man auf dem Gebiet der Krankheiten und Gesundheit die Relativität entdeckt und wahrnimmt, dass die Krankheiten von heute die Gesundheit von morgen sein können, und dass nicht immer das Gesund bleiben das untrüglichsste Symptom für Gesundheit ist.

Herrmann Hesse

Vor einigen Jahren beschrieb ich an dieser Stelle, dass ich mich um die Gesundheit auf dem Hof kümmern würde, sozusagen die „rote Kreuzstelle“ des Hofes betreibe. Das ist nun ungefähr zehn Jahre her. Was ist aus diesem Beginn geworden?

Nach wochenlanger Regenzeit habe ich in diesem Jahr, durch strahlenden Sonnenschein von den Göttern beschenkt, meine Heilpraktikerpraxis am 30. August eröffnet. Eine Heilpraktikerausbildung und eine Ausbildung in der klassischen Homöopathie sind meine jetzige Arbeitsgrundlage.

Gab es früher eher Verletzungen, Erkältungen und Magen-Darminfekte zu versorgen, so hat sich die Aufgabenstellung verlagert: Panikattacken, Depressionen, Burn-out und alle möglichen Schattierungen von Schwächezuständen ist gegenwärtig das Hauptgewicht meiner Tätigkeit.

Der allgemein gängige Umgang mit Erkrankungen ist, dass es sich bei diesen um Widrigkeiten des Lebens handelt, die mit einem selber nichts zu tun haben. Der Mensch fühlt sich als Opfer von herum fliegenden Krankheitserregern, gegen die er machtlos ist. Schaut man etwas genauer hin, so kann man bemerken, dass der Schnupfen doch meistens auftaucht, wenn man auch ansonsten die Nase voll hat oder die

Ohrenentzündung kommt, wenn man nichts mehr hören will. Erst bei Depressionen, aller Arten von Schwächezuständen etc. ist man aufgefordert, wirklich auf sich selber zu schauen, bei sich selber anzukommen, den eigenen Weg zu ergreifen. Man kann durch diese Art der Erkrankungen zu sich finden und einen Schritt zur eigenen menschlichen Freiheit tun. Also, es handelt sich nicht um Widrigkeiten, auch wenn sie oft sehr schmerzhaft sind, sondern um Entwicklungschancen. In diesen besonderen Lebensaufgaben zu helfen, betrachte ich als meine Aufgabe.

Christine Rüter
Tel. 04187 31 22 38



Wohnhaus und Praxis

Ein ereignisreiches Jahr in der Backstube

Im Rückblick auf das Jahr in der Backstube fällt es mir schwer, ein Thema hervorzuheben. Das Besondere an diesem Jahr ist vielleicht, dass es viele Veränderungen gegeben hat, die in ihrer Summe zu einem neuen Bild der Backstube führen. Davon will ich versuchen, einen Eindruck zu vermitteln.

Personelle Veränderungen

Beginnen möchte ich mit den personellen Veränderungen. Im Frühjahr konnten wir Reiner Beier aus Holm-Seppensen für unser Team gewinnen. Reiner ist 44 Jahre alt und bringt mit seinen 27 Jahren Backstuben-Erfahrung sehr viel Routine ein. Wir freuen uns über einen Bäcker, gewissermaßen aus der Nachbarschaft, der auch noch über langjährige Holzofen-Kompetenz verfügt. Mit Tim Röske aus Dohren (23 Jahre alt) haben wir vereinbart, die sehr gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit unbefristet fortzusetzen. So sind wir inzwischen ein sehr gut eingearbeitetes Team, in dem man sich auch gegenseitig ersetzen kann. Ergänzt werden wir seit November von Isaias Maia de Souza aus Brasilien (21 Jahre alt), der als Auszubildender in der Freien Ausbildung versucht, den kalten deutschen Winter vor dem Ofen etwas aufzutauen.

Sortimentsveränderungen

Durch den neuen Holzbackofen, den wir im Frühjahr 2007 zusätzlich angeschafft haben, haben wir die Chance genutzt, mehr freigeschobene Brote, d.h. die unmittelbar auf der Herdfläche gebacken werden zu machen. So kann die Energie des Feuers über die Steine das besondere Holzofenaroma mit den tollen Krusteneigenschaften voll zur Entfaltung bringen. Die schnelle Krustenbildung durch die intensive Strahlungswärme führt zudem zu den hervorragenden Frischhalteigenschaften unserer Brote. Die Umgestaltung unseres Sortiments in diesem Sinne haben wir mit der Wörmer Kruste im Sommer, dem Kartoffel-Walnuss-Brot im Herbst und jetzt ganz neu mit der Wörmer Kruste als 3kg-Laib fortgesetzt.

Veränderungen in der Vermarktung

Sehr viel gearbeitet haben wir in diesem Jahr an unserer Vertriebsstruktur. So haben wir einen neuen Backstuben-Flyer herausgebracht, uns auf verschiedenen Hoffesten und Messen in Hamburg (Eat´n Style, Slow Food-Messe, Bio-Nord) präsentiert. Das hat dazu geführt, dass wir den Anteil der Brote, die über so genannte Wiederverkäufer verkauft werden, erhöht haben.

Aus meinem Vortrag *Vom pfleglichen Umgang mit Substanzen* (vgl. S.10), den ich bei der Wintertagung der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland e.V. im Januar gehalten habe, kann man ersehen, dass mir einige Dinge besonders am Herzen liegen. Auch da hat sich 2008 einiges bewegt:



Der Bäcker am Ofen

- Unserem Anspruch, regional zu arbeiten, konnten wir noch mehr gerecht werden. Den erstmals seit ca. 10 Jahren wieder auf unserem Hof angebauten Dinkel, wie auch den hofeigenen Winterweizen, haben wir komplett verbacken, was bei unseren Standortbedingungen bemerkenswert ist. Zudem beziehen wir sehr viel mehr Getreide von der Hofgemeinschaft Arpshof aus der unmittelbaren Nachbarschaft (Dierstorf).
- Zu kommunizieren, was wir tun und warum wir es tun, ist uns besser gelungen: Viele Führungen, Unterrichtseinheiten im Rahmen der Freien Ausbildung, neuer Backstuben-Flyer, die erwähnten öffentlichen Auftritte.
- Entwicklung von Getreidesorten, die zu unserem Standort passen und einen Beitrag leisten, den Menschen vital zu ernähren. Neben dem Anbau und der Verarbeitung von biologisch-dynamisch gezüchteten Getreidesorten (Lichtkornroggen, Goldblumenweizen), versuchen wir auch selber einen kleinen Beitrag zu leisten. Im Rahmen des Projektes „Regionale Winterweizenzüchtung“ der Getreidezüchtungsforschung Darzau haben wir eine Weizenpopulation ausgesät, die eine Art Querschnitt des Weizenzücht-

gartens aus Darzau darstellt. Daraus soll im Laufe der Jahre eine Art Hofsorte durch Selektion gezüchtet werden, die einem ganzheitlich biologisch-dynamischem Anspruch gerecht wird.

Die Kraft für unsere Arbeit beziehen wir immer wieder aus der Anerkennung, die wir von außen erfahren. Wir bedanken uns bei allen Kunden für die Unterstützung unserer Arbeit und ermuntern Sie, mit Ihrem Feedback zur Verbesserung unserer Qualität beizutragen.

Wir freuen uns, mitzuteilen, dass unsere Arbeit auch bei der jährlich stattfindenden Demeter-Brotprüfung gewürdigt wird. Bei dieser Brotprüfung in der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim in Zusammenarbeit mit dem demeter e.V. konnten wir unsere Goldmedaille für den Schäferknust aus dem Vorjahr wiederholen. Zudem wurden das Dinkelbrot und das Kartoffel-Walnuss-Brot jeweils mit der Silbermedaille ausgezeichnet.



Dirk Öllerich

Urkunde

Demeter-Brotprüfung 2008

Hoffladen und Bäckerei Würme oHG
Im Dorf 2
21256 Handeloh

erhält für

Schäferknust

den goldenen Preis

Darmstadt, 2. Januar 2008


Dirk Öllerich
Dipl.-Geograph



Hof Wörme als Heuhotel

Bereits zum vierten Mal machte ich mich Anfang Juni mit meinen 10.Klässlern von der Tobias-Schule Bremen auf, um die Lüneburger Heide in viereinhalb Tagen zu durchwandern. Vom Tostedter Bahnhof über den Wilseder Berg und Amelinghausen nach Lüneburg sind gut 80 km zurück zu legen. Ich verzichte gerne auf ein Begleitauto, nehme aber inzwischen einen als Handwagen umfunktionierter Fahrradanhänger mit, sodass der eine oder andere Rücken zeitweise entlastet werden kann. Hof Wörme eignet sich wunderbar als erste Übernachtung: zivilisiert und rustikal zugleich. Wir schlafen auf dem Heuboden.

Hier ein Auszug aus unserem Wandertagebuch:

Montag, der 9. Juni

.... auf dem Weg



Mit dem Metronom fuhren wir nach Tostedt. In letzter Sekunde merkte Alex, dass er seinen Schlafsack im Zug liegen gelassen hatte. Schnell holte er ihn aus dem Zug. Auf der Wanderung war es im Wald sehr warm. Die Mücken stachen und die Rucksäcke drückten beim Tragen. Um 14.30 Uhr machten wir eine Pause auf dem Brunsberg. Mounir hatte keine Lust mehr zum Wandern und fuhr allein, ohne Erlaubnis zurück nach Bremen, er war einfach auf und davon! Später hielten wir an einem Bach, wo wir unsere heißen Füße gekühlt haben. Am Ende vom Büsenbachtal war ein Imbiss und wir freuten uns im Voraus, dort ein Eis zu bekommen. Leider wurde daraus nichts: Montag Ruhetag – Aua! Dafür war dort ein kleiner Bahnhof. Lüder fand ihn sehr interessant und erkundigte sich, wann der nächste Zug Richtung Bremen fahren würde. Nun war Hof Wörme nicht mehr weit weg. Im Wald sind wir an einem bewohnten Schafstall vorbei gelaufen – es waren Schüler aus Bremen, die auf dem Hof ihr Praktikum machten. Um 18.00 Uhr erreichten wir Hof Wörme, Tag eins geschafft! Kurz danach bekam Hussain einen Anruf von Herrn Mebarek, Mounir war angekommen.

Am Abend fegten wir den Heuboden, und bereiteten unsere Schlafplätze dort. Dennis' Augen wurden rot wegen seiner Heuallergie. Deswegen schliefen er und Pearse in der Diele.
Rast am Brunsberg



Silvia, eine alte Schülerin von unserem Lehrer, wohnt dort auf dem Hof. Vor dem Abendessen hat sie uns ihre vielen Ziegen gezeigt. Um 19.45 Uhr kam der Piz-zadienst, lecker! Wir sind alle gerne rechtzeitig schlafen gegangen.

David Hodgkinson

Dank der 3. Klasse der Elias-Schule, Wistedt

26. 11. 2008

Lieber Herr von Schwanenflügel,
danke für alles, was Du uns
gezeigt und beigebracht hast.
Von Herrn Jakob haben wir ge-
lernt, wie Nancy vor dem Pflug
und der Egge arbeitet. Das Säen
haben wir gelernt. Wenn Du Herrn
Jakob siehst, richte ihm bitte einen
herzlichen Gruß von uns aus!

Liebe Grüße - Deine 3. Klasse

Yvonne

Jule

FABIAN

TINO

Fr. Köbbel

Hr. Bracker



Katze und die Nancy vor der Egge

Bei den Ziegen



Ein ungewöhnlicher Geburtstag

Einige aus unserer Klasse wollten schon immer gerne Theater spielen. Am Anfang war das nur eine Idee, die aber bald verwirklicht wurde. Wir probten fortan jeden Donnerstag unter der Leitung von Christine Rüter. Je näher die Aufführungen heran rückten, desto häufiger wurde geprobt (was am Ende ganz schön anstrengend war).



Das Duett

Und dann war es so weit: Nach einer typischen Generalprobe, in der ziemlich viel schief lief und wir uns nicht mehr besonders sympathisch fanden, ging es an die erste Aufführung. Es war ein tolles Gefühl auf der Bühne zu stehen und die gespannten Gesichter der Zuschauer zu sehen.

Es lief zum Glück gut und es wurde viel gelacht. Zum Schluss bekamen wir einen großen Applaus. Damit war die Premiere beendet. Die zweite Aufführung am darauf folgenden Tag verlief noch besser. Die dritte Aufführung war unser Höhepunkt: Der Saal war voll und wir haben am besten gespielt. Wir waren aber auch et-

was wehmütig, dass es sich schon um unseren letzten Auftritt handelte. Danach haben wir ordentlich gefeiert, was wir uns, so glauben wir, auch verdient hatten.



Als Rückblick kann man über das Theaterprojekt sagen, dass sich die Anstrengung wirklich gelohnt hat: Wir haben viel gelernt, hatten viel Freude und auch ein wenig Erfolg!

Großer Applaus

Vielen Dank an alle, die uns bei diesem schönen Erlebnis unterstützt haben.

Charlotte Rohwäder und Tanja Rüter

Wörmer Advent

Vom 28. – 30. 11. stand Wörme ganz im Zeichen des 1. Advents. Die Wege waren von geschmückten Tannenbäumen gesäumt, leuchtende Sturmlaternen wiesen den Besuchern den Weg von einem Hof zum nächsten, Lagerfeuer flackerten und schufen in der Dämmerung eine Atmosphäre, die erahnen ließ, dass hier ein besonders stimmungsvoller Advent gefeiert wurde.

Hans-Joachim Kröger



Vier Höfe in Wörme haben zusammen den „Wörmer Advent“ möglich gemacht, ein jeder auf seine Art und Weise:

In der Gärtnerei Funk gab es Adventsgestecke und -kränze in der Weihnachts-scheune.

Auf dem Hof Wörme Nr. 2 konnte man an allen Tagen im Hofladen einkaufen.



Gesine Funk mit ihren Mitarbeitern

Hof Kröger öffnete die Tore zu „Luelff`s Hus“ und stellte ein rustikales Buffet am flackernden Feuer des Schweifbogenherds bereit.

Die Forellenzucht Kröger bot viel Leckeres aus Forellen im Hofladen an.

Irmgard Kröger mit ihrer Crew



Doch damit nicht genug. Es gab an allen vier Orten abwechslungsreiche Gerichte vom Grill, aus der Pfanne oder den Topf: Bratapfelvariationen und Wörmer Weihnachtswaffeln, Kaffee, Kuchen, Stockbrot backen, Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Wörmer Forellensuppe, Lachsforelle vom Grill, Fingerfood, Fliederpunsch und Käseverköstigung.

Die Besucher, die einen Spaziergang in winterlicher Landschaft von einem Hof zum nächsten unternahmen, konnten eine Be-

triebsführung durch die Gärtnerei erleben, den Wörmer Waldengel basteln, Kerzen ziehen, Kinder konnten Kekse backen und am Angelspiel teilnehmen.

Am Sonntag gab es Hausmusik auf dem Wörmer Hof, im gemütlich warmen Zelt an den Forellenteichen sangen Adventsbesucher Weihnachtslieder zu Akkordeon, Geige und Klavier.

Wer an der Vier-Höfe-Rallye teilnahm, musste seinen Spürsinn unter Beweis stellen, damit er eine Chance auf einen Gewinn erhielt. Am Samstag konnten vier glückliche Gewinner ihre Preise in Empfang nehmen.

Die Besucher zeigten sich angetan von der Idee, solch eine Veranstaltung gemeinsam von vier Betrieben mit der Möglichkeit, von Einem zum Nächsten zu „flanieren“, geboten zu bekommen.

Uns vier Veranstaltern hat der „Wörmer Advent“ neben einer intensiven arbeitsreichen Vorbereitung viel Spaß gemacht, er war erfolgreich und wir waren uns sicher: Im nächsten Jahr gibt es wieder einen „Wörmer Advent“!

Buffet in „Luelff`s Hus“

Irmgard Kröger



Wie erlangt man die Gelassenheit einer Eiche?

Der Hof Wörme wirkt nach außen auf eine ganz bestimmte, eigene Art, er hat sein eigenes Gesicht, er vermittelt ein festes Bild. Man weiß, so sieht Hof Wörme aus.

Bezeichnend sind die alten Hofgebäude und die großen Eichen, die ringsherum stehen. Das ist Hof Wörme.

Auch der Tagesrhythmus ist fest strukturiert, auch hier gibt es ein stabiles Gerüst. Hof Wörme ist eine kleine eigene Welt mit fester Ordnung. Hier in Wörme hat alles seinen festen Gang.

Wie sehr im Innern aber doch alles ständig im Wandel ist, wurde mir in diesem Jahr besonders bewusst, da sich „der Kreis der Helfer“ so oft veränderte und neu zusammensetzte.

Pflanzen wachsen, Tiere entwickeln sich, Leben entsteht und vergeht. Und immer werden diese Abläufe von den verschiedensten Menschen begleitet, beobachtet, wahrgenommen; unterschiedlichste Begegnungen finden statt, Menschen wenden sich zu, nehmen teil, wenden sich wieder ab, um nach einem kürzeren oder längeren Aufenthalt ihren Weg fortzusetzen.

Ein Teil der Menschen lebt hier seit vielen Jahren. Aber um sie herum gruppieren sich jedes Jahr verschiedene Menschen- Praktikanten, Lehrlinge, Menschen, die ihre Lebenssituation verändern wollen- für unterschiedliche Zeiträume- für Tage, Wochen, Monate...teilweise kommen auch Menschen, um stundenweise zu helfen, aber auch Kunden, die nur Minuten an diesem Ort verbringen.

Ein Lehrling taucht tiefer ins Hofleben ein als ein Kunde, und doch ist jeder auf seine Art mit dem Hof verbunden, steht im Austausch, nimmt teil und trägt etwas dazu bei.

Dieses im vergangenen Jahr zu beobachten, war sehr spannend. Aber ich muss zugeben, für mich auch oft sehr anstrengend, da es so viele verschiedene Lebenshaltungen, Lebensalter, Lebenseinstellungen gibt. Jeder möchte auf seine eigene Art aufgenommen werden und erwartet von seinem Gegenüber eine bestimmte Reaktion auf sein Verhalten.



Drei von den alten Eichen

Jeder, der auftaucht, bringt etwas Neues mit, bringt sich und seine Ideen sachte oder stark ein und fordert die anderen Menschen mehr oder weniger. So gibt es ganz stille Zeiten, in denen alle sich nach der Arbeit in ihre Zimmer verkriechen und andere Zeiten, in denen viel gelacht, geredet, gespielt wird, je nach Zusammensetzung der Menschen.

Jeder bringt ein Stück von seiner Welt mit, möchte dieses in die Gemeinschaft einbringen. Jeder lässt ein wenig von sich zurück, lässt die anderen teilhaben an seinen Erlebnissen, Interessen, Anschauungen.

Die Gebäude und die großen Eichen lassen sich von diesen ständigen Veränderungen nicht beeindrucken und nicht stören. Ihr Gesicht bleibt immer gleich.

Ich bin ein bisschen neidisch auf so ein großes Bauernhaus, das all diesem Wandel gelassen standhält; auf die Eichen, die hier stehen und jedes Jahr all die Wechsel treu mitmachen, ohne alles zu hinterfragen....ich übe diese Gelassenheit und Ruhe noch, ich werde immer weiter üben und danke allen Menschen, die sich helfend eingebracht haben und mir zeigen, dass es immer noch mehr Variationsmöglichkeiten gibt ...

Wörme im Schnee

Ines Pastorino



Der Dezember

Das Jahr ward alt. Hat dünne Haar.
Ist gar nicht sehr gesund.
Kennt seinen letzten Tag, das Jahr.
Kennt gar die letzte Stund.

Ist viel geschehn. Ward viel versäumt.
Ruht beides unterm Schnee.
Weiß liegt die Welt, wie hingeträumt.
Und Wehmut tut halt weh.

Noch wächst der Mond. Noch schmilzt er hin.
Nichts bleibt. Und nichts vergeht.
Ist alles Wahn. Hat alles Sinn.
Nützt nichts, dass man´s versteht.

Und wieder stapft der Nikolaus
Durch jeden Kindertraum.
Und wieder blüht in jedem Haus
Der golden grüne Baum.

Warst auch ein Kind. Hast selbst gefühlt,
Wie hold Christbäume blühen.
Hast nun den Weihnachtsmann gespielt
Und glaubst nicht mehr an ihn.

Bald trifft das Jahr der zwölfte Schlag.
Dann dröhnt das Erz und spricht:
„Das Jahr kennt seinen letzten Tag,
Du kennst den deinen nicht.“

Erich Kästner

*Man kann nicht in die Zukunft schauen,
aber man kann den Grund für etwas Zukünftiges legen-
denn Zukunft kann man bauen.*

Antoine de Saint-Exupéry

Was soll's Neues geben?

Wir wollen im Neuen Jahr auch neue Aufgaben angehen:

Im Bereich Umwelt und Klima ist die Beschäftigung mit Obst und Obstwiesen schon erwähnt.

Auf eine andere Anregung von außen, das Gesetz zum Schutz der Stromerzeugung aus Kraft-Wärme-Kopplung (KWKG-Gesetz), reagieren wir, indem wir mit dem Bau einer zweiten *Heiz-Kraft-Anlage (Dachs-HKA)* von SenerTec beginnen. Mit der ersten erzeugen wir schon seit sechs Jahren gleichzeitig Wärme und Strom. Der Dachs wandelt bis zu 90 Prozent der eingesetzten Primärenergie in Strom (28%, 5,5 kW) und Wärme (62%, 14,5 kW) um. Das bewährte Konzept der Kraft-Wärme-Kopplung steht für wirtschaftliche und ökologische Energieerzeugung, spart 47% CO₂ Emission und 31% Verbrauch an Primärenergie, es macht unabhängiger von den Energieversorgern. Dadurch wird unser „Energiezentrum“ so groß, dass wir mit dem Saatgut und den Zwiebeln einen neuen Raum brauchen. Die Kombination von staubigen Gemüsesamen und Zwiebeln mit der Technik war sowieso nicht ideal. Also bauen wir dafür erst einmal einen eigenen Saatgutraum über dem Energiezentrum, so dass wir die Abwärme zur Trocknung nutzen können.

Im Tierbereich haben ja die Enten und die Hühner in der Gärtnerei gebrütet, aber wir hatten viel Verluste durch Raubzeug und Krankheiten, da üben wir weiter und auch das zweite Gemüsepferd Rosinante wird weiter eingelernt.

Die Gärtnerei ist weiter auf der Suche nach Menschen, die den Feldgemüsebau mit Pferden übernehmen und einen großen Haushalt (mit) leiten wollen.

Und wir haben noch eine andere Aufgabe: Das Haus Nr. 3, vor vielen Jahren für eine Mitarbeiterfamilie gekauft, war großzügig durch ein Privatdarlehen finanziert. Der Darlehensgeber braucht das Geld jetzt anderweitig, so dass wir eine Umschuldung vornehmen müssen. Wer uns dabei helfen kann dieses Haus als Gäste- und zukünftiges Altenteilerhaus für den Hof Würme zu erhalten, melde sich bitte bei Clemens v Schwanenflügel (04187-479) oder Heinrich Benkelmann (05862-5398).

Viele Aufgaben, die wir noch nicht sehen können kommen sicher dazu (Siehe: Zu guter Letzt.....) .

Clemens v Schwanenflügel

Wege

Wollen gegangen werden

„geh ein Wort weiter“

geradaus schräg

hinauf hinab

Finde deinen Schritt

im sternenwald

Licht kleidet dich

in Schatten

Geh

in den Steinbruch

der Wörter.

Rose Ausländer

Zu guter Letzt

wollen wir allen Menschen danken, die geholfen haben, dass Wörme hoffentlich etwas mehr zu einem Raum für die Entwicklung von Mensch, Tier und Landschaft geworden ist. Zu den Menschen, die in diesem Heft geschrieben haben, erwähnt wurden oder sowieso bekannt sind, kommen all diejenigen, die als Kunden, Gäste, aber auch als Spender und Helfer von außen das Langzeitprojekt Wörme tragen.

Auch Ihnen sei an dieser Stelle gedankt.

Wenn Sie uns in Zukunft helfen wollen, Hof Wörme als Raum für Entwicklung weiter zu bringen, damit Menschen, Tiere und Pflanzen sich wohl fühlen können,

..... wo liegt Ihr Interesse?

- Energiekonzept
- Ferienwohnung, Haus Nr. 3
- Obstanlagen und Wald
- Anzuchtgewächshaus
- Kulturtopf
- Landschaftspflege,-gestaltung und -schutz
- Jugendheim Schafstall

Wenden Sie sich an

Clemens v. Schwanenflügel

**Eine schöne und ruhige Weihnachtszeit und
viel Freude und Kraft für
das Jahr 2009
wünscht der Hof Wörme.**

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein e. V.
21256 Wörme, Im Dorf 20, Telefon 04187-479, Fax 04187-900346
email: schwan@hofwoerme.de, Internet: <http://www.hofwoerme.de>
Bankverbindung: Hof Wörme Treuhandverein e. V.
GLS-Bank Bochum (BLZ 43 0 609 67, Konto 40777500)
Spenden sind von der Steuer absetzbar