

2011



Ergreifend neue Sinnesreize ...



Raum für Entwicklung

Herbsttag

Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren laß die Winde los.

Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gieb ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.

Rainer Maria Rilke



Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.

Ja der Sommer war sehr groß!

Für uns auf dem Sandboden fast zu groß! Und bei aller Freude über die Sonne und die vielen Erlebnisse, die uns der Sommer brachte, dürfen wir als Bauern und Gärtner dieses Jahr berechtigt ein wenig stöhnen. Das Jahr begann mit einem ungewöhnlich langen und kalten Winter. Dadurch kamen wir mit den Geräten, selbst bei Pferdezug erst sehr spät auf's Land. Dann aber wurde es sehr schnell trocken und während die ersten Aussaaten schlecht keimten, weil wir es zu eilig hatten, gab es eine Zeit Anfang April, in der die Bodenverhältnisse optimal waren. Es wurde durch den fehlenden Regen bald wieder schwierig für das Säen. An's Pflanzen war überhaupt nicht zu denken. Nur an feuchten Stellen trauten wir uns und es gelang zum Teil. Es war so trocken, dass bei den Erdbeeren nur die ersten reif wurden und die nächsten vertrockneten. Von den Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren bekamen wir Menschen nichts oder wenig ab, weil die Vögel einen so großen Durst hatten, dass sie fast alles auffraßen. Für das meiste Gemüse zu spät kamen wir auf die Idee der Fließrinnenbewässerung, die viel Arbeit machte, aber bei den passend liegenden Feldern den gewünschten Erfolg brachte. Aber Kohl haben wir gar nicht gepflanzt und viele Saaten keimten schlecht oder nicht. Wir müssen sagen: Kartoffeln, Rote Bete, Kohl und Zwiebeln, als große Ernteposten, fielen vollkommen aus. Das gleiche gilt für Petersilie, Fenchel und Wurzelpetersilie. Andere Früchte, wie Kürbis, Pastinaken, Zucchini, Porrée waren schwach. Bei den Möhren waren die, die gekeimt waren, sehr gut, einige Sätze waren schlecht oder viel zu schlecht gekeimt. Ähnlich der Chicorée. In

Ordnung oder erstaunlich gut war Mais und vor allem der Sellerie. Geschmacklich sind die Früchte ausgereift, und wir hoffen auf eine gute Haltbarkeit. Man könnte noch viel über den Gartenbereich berichten. Ein **Kurzer Blick auf die Gewächshäuser** von **Ines Pastorino (S.38)** muss genügen.



Die Äpfel waren von der Anzahl her in Ordnung, aber hier machte sich die Trockenheit so bemerkbar, dass die Insekten ein größeres Interesse hatten und mehr Falter als sonst ihre Eier ablegten und wir jetzt gegen die Würmer an essen müssen. Der Saft ist aber gut



gelungen und füllt den Keller. Für Getreide und Futter hatte sich der Wettergott noch etwas spezielles einfallen lassen: zur Mahd und zum Drusch begann es z.T. anhaltend zu regnen. Heu und Stroh sind deshalb von besorgniserregender Qualität, so dass wir für unsere

Ziegen das Hüten mit Thomas und Hanno und die Zweigefütterung wieder intensiviert haben. Den Ziegen geht es dabei gut, sie haben das erste Mal richtig Fett (Leider an der falschen Stelle). Und es werden immer mehr. So stellt uns **Ines Pastorino** die Frage. Wir haben innerhalb des Hoforganismus eine **Bäuerliche Tierhaltung - Was passiert mit all den vielen kleinen Zicklein? (S.56)**. Aber mit den für die Menschen aufgezogenen Tiere gibt es noch mehr Probleme und **Hubertus von Hörsten** überlegt **Ist es eigentlich egal wie unsere Tiere geschlachtet werden? (S.32)** Auch sonst war die Landwirtschaft sowohl gedanklich als auch real sehr viel mit den Tieren beschäftigt Es sollten mehr Hühner werden und die brauchten für die allmähliche Steigerung erst Provisorien und dann den Neuen Stall; das nahm viel Aufmerksamkeit in Anspruch und da es ein Prototyp war auch viel Arbeit. Und auch die Mutterkuhherde braucht nach dem Aufhören mit dem Melken einen umgebauten



Stall. Das ist noch viel Arbeit. Der frühe Wintereinbruch hat die Tiere und uns in die Häuser getrieben, die nicht vorbereitet und zum Teil noch nicht einmal fertig sind. Die Bäcker und wir alle haben **genug Holz**, Dank **Antonia von Hörsten** und dem ehemaligen Zivi **Christian Jöckel**.

Ein Haus wurde letztes Jahr fertig, jetzt ist vor allem am Garten etwas getan worden und wir stellen uns vor **Diane Maas** sitzt gemütlich am Fenster, schaut **Aus dem Goethe-Haus (S.16)** und schreibt, wie es ihr geht. Wir füttern die Tiere, reparieren, machen uns und die Häuser winterfest, pflegen den Chicorée und freuen uns auf die Weihnachtszeit. Und natürlich denken wir in der Zeit zwischen den Jahren über das kommende nach. Und als Verantwortliche für die Präparate bedenkt **Christina von Hörsten** besonders **Die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft(S.8)**. Bevor ich mir noch weitere unserer Probleme mit dem Wetter von der Seele schreibe, nun etwas chronologischer.

Das Jahr begann mit unserer erneuten Anstrengung, in den Heiligen Nächten das Dreikönigsspiel zu proben und zum 6. Januar auf die Bühne zu bringen. Das war für Darsteller und Zuschauer ein großes Erlebnis. Das „Drama“ um die Machtbesessenheit des Herodes und den Kindermord von Bethlehem ist ebenso urbildlich, wie die Anbetung des Kindes durch die Hirten und scheint in gewisser Weise besser in unsere Zeit zu passen. Und neben den Oberuferer Weihnachtsspielen ist es **Christine Rüter** gelungen mit jungen Menschen zwischen 10 und 25 Jahren **Ein Sommernachtstraum (S.22)** von *William Shakespeare* auf die Bühne zu bringen.

Für uns kam zuerst die Landwirtschaftliche Wintertagung in Amelinghausen mit Gästen aus China. Wir freuen uns immer, wenn an unseren Fragen interessierte Freunde und Kunden sich entschließen, daran teilzunehmen (Programme im Laden). Dieses Jahr kommen zur Tagung mit dem Titel **Wie gestalten wir unsere Höfe in die Zukunft?** Gäste aus Peru, um von ihren Fragen und Problemen zu berichten.

Ein wichtiger Schwerpunkt unseres Hofes ist die Ausbildung. Ende Februar hatte wieder ein Kurs, der oft mit *Isolde Huß und Clemens v Schwanenflügel* im Schafstall war, seinen Abschluss in Lüneburg. Ihren **Betriebsleiter biologischer Land- und Gartenbau** haben sie auf dem Warmonder Hof in den Niederlanden gemacht: **Abschluss 2010 - Wie haben wir das gemacht? (Rieke Neugebohrn S.17)** *Rieke* hat uns im Herbst zwei Monate im Garten geholfen.

Und was gab es nicht alles zu feiern! Neben den Jahresfesten, dem großen Sommerfest, dem *Zukunft säen* und dem *Wörmer Advent* hatten wir vier besondere Feste:



Das große Abschiedsfest von **Engelke, Gustavo, Emma und Gre-ta Schwanenflügel-Goncalves** vor ihrer Auswanderung nach Brasilien. Sie wurden von den Schwestern begleitet und haben sich in Florianopolis schon gut eingelebt. Sie wollen dort eine Posada betreiben und mit Kleinbauern arbeiten.

Der große Geburtstag von *Gudrun Kühn* einer langjährigen Freundin (Kundin und Weihnachtsspielerin) des Hofes. Und jetzt am 9. Oktober die große Silber-Hochzeit von *Christina und Hubertus von Hörsten*, vorbereitet von ihren Kindern. Ein rauschendes Fest.

Und dann das Abschiedsfest von *Christiane und Clemens v Schwanenflügel* vom Großen Haus, welches immer noch andauert, weil wir nicht mit dem Bauen fertig geworden sind. Die ersten Fragen beschäftigten uns schon ein Jahr früher: „Wie machen wir das alles? Planungsmäßig, finanziell und neben der normalen Arbeit?“

Der erste Glücksfall war **Ina Pyttel (S.13)**, eine Freundin einer Freundin des Hofes. Sie hat alle Zeichnungen gemacht, geduldig alle unsere (auch ungewöhnlichen und unfachmännischen) Fragen beantwortet, das Bauvolumen und die Finanzen berechnet. Und das ohne einen Pfennig (€-Cent) zu nehmen! Vielen Dank!

Die nächste Frage: Wer macht's? Der zweite Glücksfall: **Paul Hoffmann** konnte sich vorstellen, **Auch Häuser wandeln sich und wachsen! (S. 13)**. Die nächste Sorge war: Galoppieren die Preise davon, wie bei der Elbphilharmonie? Bis jetzt sieht es gut aus, aber es kommen noch ein paar Gewerke mit ihren Rechnungen, nächstes Jahr mehr davon.

Nicht nur beim Bau hatten wir immer wieder Hilfe von Schülern. Im Sommer kamen *Pia Frank, Julia und Cecilia Kramp* vom Bodensee. Sie haben überall geholfen und nach vier Wochen wussten sie:

So ist es in Wörme (S.11). Die Freie Waldorfschule Cuxhaven kam wieder für drei Wochen. Für uns ein besonderes Erlebnis: Die positive arbeitsame Grundstimmung, und wir haben viel geschafft. Abgelöst durch die Stadtteilschule Bahrenfeld mit zum Teil neuer Besetzung. **Veit Korczak**, ein Handwerker, als neuer Lehrer konnte erleben und schildern wie das ist, **Unmenschlich Schuften und menschlich Chillen – Fernab vom Netz (S. 39).**

Die Dritte Klasse aus Buxtehude hat nach einem gelungenen Erntedankfest in Wörme Roggen und Feld von der 4. Klasse übernommen und waren genauso fleißig wie diese. **Andrea Breimeier** hat beobachtet: Kinder wollen **Nicht stillsitzen müssen – sondern arbeiten dürfen! (S. 54).**

Dann kam noch **Rene Hüller**, der Pflegesohn eine ehemaligen Lehrlings, der unendlich viele Fragen hatte und alles sehen musste. Auf dem Bau lernte er, sich zu konzentrieren und war eine große Hilfe. Denn **Aus Vorstellungen werden Erfahrungen (S. 24).**

Bei der Betreuung der Schüler, vor allem in der Küche, hatten wir eine besonders gute Unterstützung. **Jana Todh** aus Halle an der Saale hatte schon lange überlegt: **Das mache ich jetzt auch mal selbst! (S. 49)** und hat uns dann alle bekocht und umsorgt.

Vor sechs Jahren stand im Wochenblatt **Mithilfe im Hofladen Wörme gesucht! (S. 35).** Und so fanden wir **Anita Badziong**, oder fand sie uns?

Am wenigsten erleben wir die Bäcker - wenn wir schlafen dürfen sie arbeiten und wenn wir arbeiten, müssen sie schlafen. Deshalb sind wir froh, einmal zu lesen, wie sieht die Welt aus für das **BäckerTEAM** aus dem **Blickwinkel Backstube (S. 52)**, denn das ist schwer vorzustellen.

Was habe ich vergesse? Ich hoffe, die anderen ergänzen mich!

Clemens v Schwanenflügel

Die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

In der Zeit nach dem 1. Weltkrieg gab es Bauern, die beobachtet hatten, dass ihr Saatgut, die Kulturpflanzen, die Nahrungsqualität sowie die Gesundheit bei Boden, Pflanzen und den Hoftieren immer schlechter geworden waren.

Da diese Menschen Rudolf Steiner kannten und wussten, dass er auf vielen anderen Gebieten (Medizin, Pädagogik, Kunst etc.) Kurse und Vorträge gehalten hatte, fragten sie ihn, ob er nicht auch für die Landwirte einen Kurs geben könne. Da Dr. Steiner ein sehr gefragter und viel beschäftigter Mann war, dauerte es einige Zeit bis dann auf Drängen von Graf Keyserlingk der sogenannte Landwirtschaftliche Kurs auf dem Gut Koberwitz bei Breslau vom 7. bis 16. Juni 1924 stattfinden konnte.

Jeden Tag hielt Steiner einen Vortrag und beantwortete Fragen der Bauern.

Es wurde über die Bedingungen des Gedeihens der verschiedenen landwirtschaftlichen Bereiche gesprochen. Über Pflanzenwachstum, Tierwesen, Waldwirtschaft, Gartenwirtschaft und über die „Geheimnisse des richtigen Düngens“.

Rudolf Steiner entwickelte die Zusammenhänge eines Hoforganismus (Boden, Pflanze, Tier und Mensch) mit der ihn umgebenden Welt und dem Kosmos.

Eichenrinde.....



Er sprach davon, wie mit den geistigen Kräftewirkungen aus dem Kosmos gearbeitet werden muss, damit die verloren gegangenen Natur- und Lebenskräfte angeregt bzw. wieder aufgebaut werden können, und dadurch auch das Leben der Menschen auf der Erde in Zukunft weitergehen könne.

Nicht bei der bloßen Stofftheorie stehen zu bleiben, wie die „moderne“ Landwirtschaft es tat, sondern einen geschlossenen Betriebskreislauf, einen Hoforganismus zu denken, war völlig neu und damals

ziemlich unverständlich. Heute ist die Wichtigkeit, z. B. des Humusaufbaues zum allgemeinen Interesse geworden.

Der Inhalt des Landwirtschaftlichen Kurses ist die Grundlage der biologisch - dynamischen Landwirtschaft.

.....in den Haustierschädel

Im 5.Vortrag des Landwirtschaftlichen Kurses geht es um die Düngungsfrage. Hier kommt ganz deutlich die völlig andere Denkweise zum Vorschein. Dass es eben nicht nur um einen Nährstoff-Input geht in mineralischer Form, sondern um Kräfte und deren Wirkungen geht.

Die Düngerzusatzpräparate, ihre Herstellung und Anwendung wurden beschrieben. Es handelt sich hierbei um fünf



Präparate, die dem Mist beigefügt werden und zwei Spritzpräparate, die direkt auf den Acker ausgebracht werden

Die Blüten von Kamille, Schafgarbe, Löwenzahn und Baldrian werden mit Hilfe von tierischen Organhüllen hergestellt. Eichenrinde und Brennnessel erfahren eine andere Herstellung. Alle angefertigten Präparate überwintern bzw. übersommern in der Erde und die restliche Zeit des Jahres sind sie dem Sonnenlicht ausgesetzt.

Während dieses Jahreszykluses verwandeln sich die Pflanzenteile gänzlich und sind jetzt so, dass sie dem Komposthaufen zugesetzt werden können, um die Kräfte, die sich in ihnen angesammelt haben, an den Mist zur besseren Kompostierung abzugeben.

Dr. Steiner gab diese Maßnahmen mit dem Hinweis, dass die Wirkungen und die Methode für alle Landwirte sei, also nicht nur für eine auserwählte Gruppe. Auf der einen Seite handelt es sich fast wie um eine Art Rezepte, auf der anderen Seite geht es natürlich schon um den geisteswissenschaftlich-anthroposophischen Hintergrund.

Dieser Hintergrund ist allerdings nötig, um zu verstehen und zu würdigen, was Rudolf Steiner da ausgeführt hat.

Nun versuche ich seit ca. 20 Jahren mit der Herstellung der Präparate in Würme mich diesem Hintergrund zu nähern und ich habe oftmals die Empfindung, ziemlich am Anfang zu stehen. Das Erkennen der Naturzusammenhänge, der Lebensvorgänge und vor allem, wo sind meine menschlichen schöpferischen und gestaltenden Kräfte gefragt und notwendig.

Den Anregungen, die Steiner gegeben hat, auf die Spur zu kommen, wie hängen welche Planetenkräfte mit welchen Pflanzen und Tieren zusammen, was passiert eigentlich im Sommer bzw. im Winter in der Erde und viele andere Fragen tun sich auf. Die Antworten ergeben sich oft nach jahrelangem Ausprobieren und Beobachten.

Es ist auch gar nicht so einfach bei der Stange zu bleiben, dann oftmals klappt die Ablenkung durch vermeintlich ganz wichtige andere Aufgaben, gerade wenn es ans Präparate machen geht, ganz gut. Jetzt gilt es, mich selbst zu überwinden und dran zu bleiben. Und es erfüllt mich mit einem gewissen Stolz, wenn ich es geschafft habe.

Das könnte auch eine Aufgabe der Präparatearbeit sein: Mensch überwinde den inneren Schweinehund.

Eines ist mir jedoch ganz klar: Ohne mich als Mensch würde es die Präparate nicht geben. Sie treten ohne mein Zutun nirgendwo auf. Es ist also wie eine neue Schöpfung durch meine Arbeit. Und dieses Arbeitsergebnis hilft, die Natur – und Lebenskräfte wieder aufzubauen - eine wahrlich große Aufgabe.

Christina von Hörsten



Urtica dioica – die gemeine Brennessel

Ein Hof mit Erdkeller - So ist es in Wörme!

Der Hof Wörme liegt ca. 50 km von Hamburg entfernt. Es gibt die Landwirtschaft, die Gärtnerei und die Bäckerei. Wir haben in der Gärtnerei mitgearbeitet. Es gibt die Gewächshäuser, für die Ines zuständig ist. Dort wachsen Tomaten, Gurken, Ruccola, Kohl, Petersilie und andere Kräuter und dort wird der Porree vorgezogen. Dann gibt es die Moorweide mit verschiedenen Parzellen. Die Parzellen sind rechteckig mit Wegen dazwischen angelegt. Die Parzellen haben verschiedene Eigenschaften. Eines ist z.B. feuchter und in einem anderen ist der Boden steiniger. So werden die Pflanzen dort gepflanzt, wo die Umstände für die jeweilige Pflanze am Besten geeignet sind. Auf der Moorweide wachsen Möhren, Buschbohnen, dicke Bohnen, Zuckrerbsen, Salat, Mangold, Erdbeeren, Roggen, Zucchini, Mais, Sellerie, Porree, Pastinaken, Kürbis, Rote Bete und Chicorée. Um die Moorweide herum ist eine Hecke angepflanzt. Sie besteht im Süden aus Himbeeren und Obstbäumen, die noch jung sind, und an den anderen Seiten aus verschiedenen Baummischungen, die unterschiedlich alt sind. Dann gibt es noch die Weide am Schafstall, wo Kohl, Mais, Zucchini und Sonnenblumen wachsen. Außen herum stehen unter anderem Heidelbeeren. Zur Gärtnerei gehören auch die Ziegen (Es gibt neun junge Ziegen, fünfzehn einjährige und acht Milchziegen), die fünfundzwanzig Enten, die zwei **schwedischen Mutterhühner** mit neun Kükken, die acht jungen Hühner, ein Hahn und die zwei Pferde Rosinante und Nancy. Mit Nancy wird die Pferdearbeit gemacht: Mit verschiedenen Geräten wie der Meierhacke, dem Häufler und dem Grubber. Zur Landwirtschaft gehören Schweine, sehr, sehr viele Hühner und Rinder.



Eins, zwei, drei, vier, ?

Das Land wird seit 600 nach Christus bewirtschaftet und bewohnt und das Haupthaus wurde im Jahr 1817 gebaut.

Der Erdkeller

Der Erdkeller wurde 1998 von einer Schulklasse aus Rengoldshausen gebaut. Der Erdkeller ist eine natürliche Kühlkammer für das geerntete Gemüse. Er ist in einen Hügel in die Erde gebaut und hat einen Boden und Wände aus Ziegeln, sodass die Kühle aus der Erde von allen Seiten in den Keller kommt. An den Seiten sind Lücken in den Wänden um zusätzlich für Lüftung zu sorgen. Tagsüber sind alle Türen geschlossen und nachts stehen sie offen um die Luft im Keller abzukühlen. Zusätzlich wird der Erdkeller viermal am Tag (Um halb sieben, um zehn Uhr, um vierzehn Uhr und abends zwischen einundzwanzig und zweiundzwanzig Uhr) mit dem Schlauch ausgespritzt. Dabei spritzt man Wasser an die Decke und oben an die Wände damit das Wasser herunterlaufen kann. Je mehr Bewegung im Wasser ist, desto mehr kühlt es. Alle Wände, Türen, Decken und der Boden müssen sorgfältig und ausgiebig abgespritzt werden. Je länger, desto besser. Der Erdkeller ist in verschiedene Bereiche aufgeteilt. Im vorderen Bereich wird die Ernte gewogen und gewaschen und dort steht auch das Entenfutter. Dann gibt es einen hinteren Bereich, in dem Erntekisten in verschiedenen Größen gestapelt sind und in dem Kisten mit leeren Flaschen stehen. Von diesem Bereich gehen vier schwere Holztüren ab, die in die Kellerräume führen. Im ersten Erdkeller stehen Apfelsaftkisten und dort stand auch der Porrée, den wir gezogen hatten, solange, bis er gepflanzt werden konnte. Im zweiten Erdkeller werden die



Gemüsebestellungen bereits fertig abgewogen bereitgestellt und dort steht auch das Gemüse, das für den Haushalt verwendet werden kann. Im dritten und vierten Erdkeller steht noch ein Restbestand an Porrée. Diese beiden Erdkeller werden nicht ausgespritzt und auch im ersten und zweiten Erdkeller muss man aufpassen, dass das Gemüse nicht nass wird.

Cecilia Kramp

..... mit *Chicorée*

Auch Häuser wandeln sich - und wachsen

„Wir brauchen noch mehr Berichte.“ Clemens Blick schweift über die Tafelnden und bleibt wie zufällig, als wäre es tatsächlich reiner Zufall gewesen, an mir hängen.....

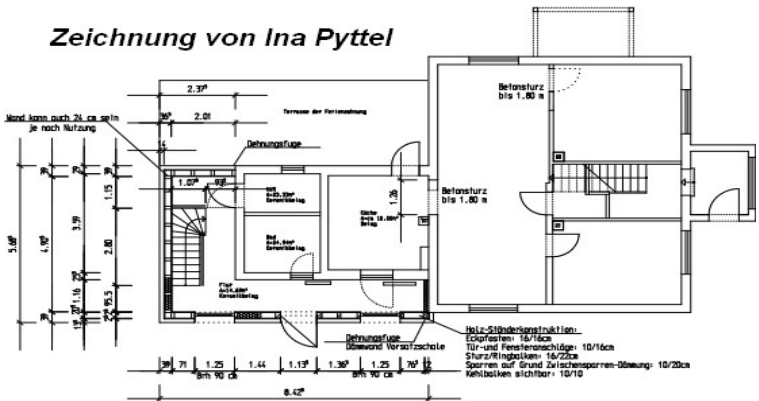
.....so denn, ich, Paul Hoffmann, einer aus der Heerschar der Ex-Zivis, bin seit Ende April wieder auf Hof Würme, um den Auszug von Clemens und Christiane zu ermöglichen; und zwar durch die Verwirklichung der Seniorenresidenz „von Schwanenflügel“.



Schon fast fertig!

Es geht um das etwas entfernt vom Hof an der Kopfsteinpflasterstraße gelegene, von drei Seiten durch die Hofkoppel umgebene, die letzten fünf Jahre als Ferienwohnung genutzte Gebäude, an dem nun mittlerweile seit sechs Monaten um- und angebaut wird.

Zeichnung von Ina Pyttel



Umbaumaßnahmen im vorhandenen Bauwerk:

- Der große Wohn-, Koch- und Essraum wird mit dem ehem. Bad zusammengelegt und ergibt dann einen noch größeren soeben zu
- erst genannten. Dafür ist eine tragende Wand auf der Länge von 3m durch einen Sturz zu ersetzen.
- Der Schweinestall wird zu Vollbad und Gästeklo umfunktioniert.

- Der Spitzboden wird zu Sylvias neuem Zimmer, und muss dementsprechend ausgebaut werden.

Anbaumaßnahmen:

- der schon vorhandene Anbau wird in der Länge und nordseitig seitlich in Holzständerbauweise auf Betonfundament, vergrößert. Dadurch ergibt sich zum einen ein Flur/Raum für Garderobe und Hauswirtschaft und zum anderen ist es möglich, den Spitzboden innerhalb des Gebäudes per Treppe zu erreichen.

Genug davon.

Für mich – dessen Name mittlerweile zwar einen Tischlergesellenbrief zielt – der ich bisher kaum Erfahrungen auf'm Bau gesammelt habe, ist das ganze eine äußerst spannende und lehrreiche Sache.



Wann immer es der Erdkeller zulässt, steht Hanno mir bei und ist mir nicht nur mit seiner Arbeitskraft, sondern auch in vielen Fragen hilfreich: „Ist der Dachstuhl abgestützt, können wir jetzt die letzten tragenden Steine weg hauen und den großen Durchbruch wagen?“

Außerdem kommt hin und wieder Tobias vorbei und säubert die ausgebauten alten, weichgebrannten Ziegelsteine. Schön gestapelt auf eine Palette sind sie ein unverzichtbarer Vorrat für alle Fälle, in denen altes Mauerwerk optisch passend ausgebessert werden soll.

Alles wir noch gebraucht Paul Hoffmann ist seit Mitte November auf dem Weg auf einen anderen Hof zur Landwirtschaftsausbildung

Und es geht trotzdem weiter..... Noch ist nichts zu sehen!

Paul kam für einen Monat, und ist ein halbes Jahr geblieben. Inzwischen haben ihm noch viel mehr Menschen geholfen. Als Vorbereitung sind vier Mauerdurchbrüche gemacht, die Heizungs- und Wasserrohre verlegt, die Fundamente gegossen worden. Und die Landwirtschaft hat uns das Sägen der Balken und Bretter abgenommen.

Dann kam Julian Wunberg, ein mit Paul befreundeter Tischlerkollege, und gemeinsam wurde schnell der Holzanbau hochgezogen, an den Dachstuhl angepasst und viel Vorbereitung für Fenster, Türen, Schalung und Isolierung geleistet. Dann kamen die Schüler aus Cuxhaven, sie haben mit Herrn Gerdes zusammen an der Isolierung und der Verschalung gearbeitet, zwischen drin hat Paul neben der Oberaufsicht schnell noch das Gewerk der Elektriker von Jürgen Sander gelernt und ausgeführt. Währenddessen erschien (mit Rieke) Heico Hunold aus Spanien (wie der holländische Nikolaus) und hat uns eine Treppe aus eigener Esche und einen Imre Makovecz würdigen Balkon beschert. Die Bahrenfelder Schüler mit Veit Korczak haben die Cuxhavener abgelöst und vieles fortgeführt und angefangen aufzuräumen. Inzwischen hat Paul Türzargen gebaut und Fenster und Türen eingebaut. Nachdem Florian Förster und Fabian die eigenwilligen Ideen zum Dach umgesetzt, haben kümmert Fabian sich um das weitere Isolieren und Florian ist für OSB zuständig, das Fremazell wird von beiden eingepasst.

Wie überall schimpft ein Gewerk über das andere und alle über den Bauherrn. Wirklich große Fehler sind nicht passiert und bald ist der Bau fertig. Ein großer Dank an alle Helfer, besonders aber an Paul Hoffmann für seine umsichtige, fachgerechte und in beide Richtungen geduldige Bauleitung und praktische Arbeit.

Clemens v Schwanenflügel





Teichhaus mit Magnolien

Aus dem Goethe-Haus

Ende des Sommers 2009, nach intensiven Renovierungsarbeiten, konnten Dirk und ich dieses tolle Häuschen beziehen.

Jetzt habe ich alle Jahreszeiten einmal erlebt und fühle mich zwischen Lehm- und Strowänden, auf Eichenbrettern und unterm Reet sauwohl.

Dieses älteste Hofhaus anno 1749 hat schon viel erlebt. Viele Menschen, die mal auf einen Cappucino vorbei schauen, können Geschichten darüber erzählen: wer hier schon alles gewohnt hat, dass früher oben der Kornspeicher war und wer hier geboren und gestorben ist.

Aus jedem Fenster habe ich einen wunderschönen Blick in den Garten und auf den Teich, der sich im Spätsommer unter grüner Entengrütze versteckt.

Im Frühling breitet sich ums Haus herum ein Meer von Schneeglöckchen, Krokussen und Osterglocken aus und dann lachen auch die Blüten des Magnolienbaumes. Im Sommer blühen Rosen an den geschützten Hauswänden und jetzt im November zeigen die letzten Blüten ihre Pracht vor dem Fenster. Vermischt mit Margarithen, Rittersporn und Lavendel waren sie wunderbar. In anderen

Beeten blühten Kapuzinerkresse, Sonnen- und Ringelblumen und Kräuterstauden dufteten vor dem Küchenfenster. Auch einige Tomaten, Stachel- und Johannisbeeren konnte ich ernten. Den Weg zum Teich habe ich mit Weidenruten weiter gespickt und geflochten und hoffe bald auf einen verwünschten Weidengang.

Ich beobachte alles neugierig, was hier wächst, blüht und gedeiht und staune über die Lebendigkeit der Gärten auf dem Hof. Die bunten Herbstblätter haben sich jetzt auf die Erde gelegt und nun kommt der Winter, der klirrende Kälte mit sich bringt und der Schnee behutsam seinen Mantel ausbreitet. Die Stille, die Gemütlichkeit und den Kerzenschein werde ich genießen.

Diane Maas

Abschluss 2010. Wie haben wir das gemacht?

Ich schwärme oft von der Freien Ausbildung. Leuten, die auf der Suche nach ihrem nächsten Lebensabschnitt sind, erzähle ich wie anders hier die Art des Lernens ist: es geht nicht um Prüfungswissen, es geht um erkennen, verknüpfen, darum, im eigenen Urteil sicher zu werden, und zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Einfälle zu haben.

Ich sage: Hier geht es darum, was DU lernen willst, Du kannst den Lehrplan mitgestalten, von Deinem Engagement ist abhängig, wie viel dabei herauskommt. Und jeder kann einen anderen Weg gehen.

Angewidert vom Streben in den Agrarwissenschaften nach „schneller, größer, mehr“ und enttäuscht davon, dass man an der Uni eigentlich nur für die Klausuren lernt, begeisterten mich in meinen Praktika die Bekanntschaften zu Leuten, die die Freie Ausbildung gemacht hatten. Ich hatte den Eindruck: Die können das. Die arbeiten selbstständig, und zwar, weil sie auch selbstständig denken.



Bodenkunde Fachleute

Ich stieg also ein und rang mit den anderen Lehrlingen um Antworten, weil sie plötzlich keiner mehr gab. „Das müsst Ihr noch mal beobachten“ hieß es dann. Das war die gängige Methode am Anfang: Gucken. Vergleichen. Fragen: warum hier so? Später schauten wir viel die Verhältnisse von Tieren zu Flächen an, das Verhältnis von Menschen zur Fläche, von Menschen zum Umsatz, die Stoffkreisläufe, wir schauten uns nach Kosten um und danach wo das Geld rein kommt.

Und immer wieder machten wir die Erfahrung, dass der fachliche Tiefgang von uns abhängig ist. Oft haben wir abends darüber geredet warum bei einer Hofführung so wenig herausgekommen ist, und gemerkt, dass wir die Gespräche bei den Einheiten mitgestalten. Wir haben geübt, gute Fragen zu stellen und keine ablenkenden; wir haben versucht, draußen mehr zu gucken und die Gespräche eher drinnen zu führen. Wir haben gemerkt, wie viel es bringt, wenn wir dem Dozenten vorher Fragen geben. Dann weiß er/sie, dass wir etwas wollen und was wir wollen und wir wissen es ebenfalls.



Im dritten Lehrjahr sollte jeder ein Projekt von drei Monaten durchführen. Daran haben wir kennen gelernt, wie schwierig es ist, ein machbares Thema zu finden und einen passenden Versuchsaufbau für die Frage, im Voraus den Ablauf zu planen, ohne den man aber kaum den Abgabetermin einhalten kann. Und überhaupt stellte ich fest, wie schwierig es ist, ein Projekt abzuschließen. Wer das Projekt schleifen gelassen hatte, musste diese Erfahrungen in der Jahresarbeit machen. Die Jahresarbeiten im vierten Lehrjahr lösten noch genug Krisen aus.

Die Organe für die Präparate untersuchen

Hilfreich war, dass es bei jedem Lehrlingstreffen eine Einheit gab, bei der jeder seinen Stand und seine Schwierigkeiten darstellte. Ich war dadurch gezwungen, zu reflektieren, auszuwerten und zu pla-

nen. Eine Vor-Präsentation im September öffnete uns die Augen, wie viel Arbeit noch auf uns zu kam (Auswertung, Gestaltung, Vortragen).

Natürlich war auch meine Bachelorarbeit an der Uni schwer. Der enge Rahmen (Thema zum Auswählen, praktische Durchführung nicht von mir organisiert, Gliederung und Zeitstruktur sehr eng vorgegeben) forderte allerdings nicht viel mehr als Disziplin. Natürlich kommt mehr heraus, wenn einer viele Bachelorarbeiten an einem Forschungsprojekt arbeiten lässt, als wenn jeder Lehrling jedes Jahr von Neuem Forschungsfragen aufwirft, auswählt und angeht. Gelernt habe ich aber in der Jahresarbeit mehr als in der Bachelorarbeit.

Manchmal gab es Schwierigkeiten, wenn jemand nicht den Lehrbetrieb wechseln wollte. Wenn ich „uns“ mit den staatlich geprüften Gesellen vergleiche (die nur auf einem Betrieb lernen) muss ich sagen, dass es unser großer Vorteil ist, dass wir mehrere Betriebe kennen. Die Höfe sind so unterschiedlich wie die Bauern, so dass es nur ein beschränkter Eindruck des Fachgebietes ist, wenn man nur in einem Betrieb gearbeitet hat. Mir hat es allerdings viel gebracht, nicht nur ein sondern zwei Jahre im selben Betrieb zu arbeiten, weil ich im zweiten Jahr eine ganz andere Art von Fragen stellen konnte, da ich die täglichen und jahreszeitlichen Abläufe schon kannte.

Besonders wichtig an der Freien Ausbildung finde ich, dass das Lernen so anders funktioniert als an der Schule und in anderen Ausbildungen. Für mein Denken hat das Bedeutung. Aber noch mehr als für mich hat es für Leute Bedeutung, die im Schulsystem nicht zurecht kommen. Wer keinen Schulabschluss hat, findet in der Freien Ausbildung eine Chance im Leistungsvergleich mit anderen auch sehr gut zu sein. Und durch den Abschluss in Holland bekommt man sogar einen (staatlich) anerkannten recht hohen Status.



Auch die Möglichkeit, sich selbst finanzieren zu können, ist mir wichtig. Im letzten Jahr hat sich nun entwickelt, dass der Teil der Ausbildung, der in Holland stattfindet, von den Lehrlingen mitfinanziert werden muss. So sehr ich verstehe, dass die Dienstleistung Bildung dadurch ernsthafter behandelt wird, noch mehr empfinde ich es als einen Verlust für die Freie Ausbildung. In meinen Augen behindert die Eigenbeteiligung, dass Menschen aus unsicheren Verhältnissen in die Ausbildung kommen. Die Menschen, die wenig Vertrauen in die Zukunft haben, lassen sich darauf (finanzielle Kredite) nicht ein. Ich glaube noch nicht, dass es gelingt zu kommunizieren, dass für fast jeden Lösungen gefunden werden können. Was ich mir vorstellen kann, ist als Ausgleich nach der Ausbildung für Lehrlingsgehalt als Betriebshelfer der BGN eingesetzt zu werden oder ähnliches.

Ob ich „mit nach Holland“ gehe, war für mich keine schwierige Frage. Die Lehrlingstreffen waren gerade so fruchtbar, wir hatten noch so spannende Themen. Und gucken, wie es woanders ist, tue ich immer gerne. Und anders war es!

Ich staunte nicht nur über die Landschaftsgestaltung und Ortschaften, sondern auch über die Studenten des Warmonderhofes in Dronten, von denen manche so ganz andere Ideale hatten als wir. Ich staunte über die Bauern, die so anders über Boden, Fruchtfolge und Düngung denken, als die in Deutschland. Ich staunte, wie schülerhaft die Schüler und wie lehrerhaft die Lehrer waren. Wir freuten uns, endlich mit handfesten Fakten übergossen zu werden, Kuhbeurteilung, betriebswirtschaftlichen Grundlagen, und alles mit Kopien!

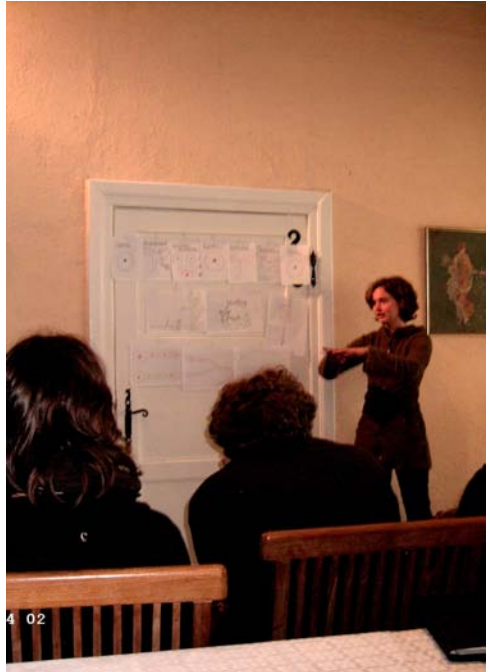


Die „Holländer“

Rieke beim Unterrichten

Unterrichtseinheiten, die über Monate aneinander anknüpften, ausgebildete Lehrer! Für mich dringende Fragen zum Ende der Ausbildung fanden Raum in den Fächern „Wünsche werden Wirklichkeit“ und „POP/PDP“: Personal Development- Programm.

Da die Lehrer deutsch verstehen und zum größten Teil auch recht gut sprechen, konnten wir uns langsam ans Englisch gewöhnen und immer auf deutsch fragen, wenn es zu schwierig wurde; trotz Vorbehalten eine positive Erfahrung mit der Fremdsprache. Für die Lehrer war es schwierig, sich in den Bereichen Boden/ Düngung/ Kompost/ Fruchtfolge/ Hoforganismus auf uns einzustellen, weil wir



zwar ein großes, aber unsystematisches, müssen die Anforderungen von den Dozenten klarer ausgearbeitet werden und Betreuung besser abgesehen werden.

Mein Lebensgefühl in der Freien Ausbildung (und jetzt weiter in den Gesprächen auf den Höfen) ist, immer mehr Verantwortung zu erkennen und an die Fragen der heutigen Zeit heran zu kommen: Wie kann man leben, ohne die Umwelt oder andere Menschen auszu-beuten? Die Frage nach einer zeitgemäßen Gesellschaftsform.

Die Frage, wie man den Idealzustand erreichen kann, in dem das, was man tun möchte und das, was man tun muss, das Gleiche ist.

Mein Dank gilt allen, die zur Freie Ausbildung beitragen und sie damit möglich machen!

Rieke Neugebohm

Freie Ausbildung von Januar 2007 bis Ende Juni 2010
Seminarleiter Isolde Huß und Clemens von Schwänenflügel



Spinnweb, Bohnenblüte, Senfsamen

Ein Sommernachtstraum

Es ist doch merkwürdig, dass Menschen seit Jahrtausenden gerne ins Theater gehen und auch gerne spielen, zumindest sehr viele. Warum ist das so? Was lässt uns in einer Zeit, in der der Realismus und der Pragmatismus so hoch gelobt werden, in eine illusionäre Welt des Theaters eintauchen?

Seit Anfang des Jahres traf sich eine Gruppe junger Menschen im Alter zwischen 10 und 25 Jahren, um „ein Sommernachtstraum“ von William Shakespeare einzustudieren.

Wunderbar ergänzten sich die verschiedenen Altersgruppen: Die Jüngeren stellten überzeugend die Leichtigkeit der Elfen dar, konnten in anderen Szenen die Begeisterung und Naivität von Athener Handwerkern spielen. Liebe, Leidenschaft und deren dramatische Folgen dagegen waren in guten Händen bei den älteren Darstellern.

Da keine Rolle doppelt besetzt war, ja, die meisten sogar mehrere Rollen spielten, wurde jeder Einzelne gebraucht. In die damit verbundene Verantwortung sind alle in den 9 Monaten der Probenzeit hereingewachsen.

Wie der geneigte Leser vielleicht weiß, ist die Sprache von Shakespeare nicht eben ein schlichtes Alltagsdeutsch. Die jungen Leute mussten sich z.T. wirklich anstrengen, um zu verstehen, was die eigene Rolle aussagen soll, denn erst dann kann diese auch überzeugend gespielt werden.

Vom anfänglichen stockenden Text aufsagen bis zu einer interessanten Aufführung hat jeder einen Verwandlungsweg zurückgelegt. Waren am Anfang noch deutlich die individuellen Alltagsmenschen zu sehen, staunte man am Ende, feurige Liebhaber, schöne und schalkhafte Elfen als auch schaffige Handwerker zu sehen.

Natürlich ist es, soll ein Stück wirklich auf die Bühne kommen nicht mit dem Theaterspielen alleine getan. Es muss eine Bühne und deren Beleuchtung aufgebaut werden; Kostüme, Bühnenbild und Requisiten müssen geliehen, genäht, gekauft, gemalt und gebaut werden. Und natürlich braucht man auch, um eine Aufführung rund zu machen, Musiker, Beleuchter und Helfer hinter der Bühne.

Wenn alle Faktoren bedacht und wirklich durchgeführt sind, kann man endlich aufführen.

Alle Beteiligten hatten viel Freude an der Arbeit und an den Aufführungen. Alle drei Aufführungen waren gut besucht und das Publikum erhöhte das Geschehen durch seine Anwesenheit, sein Lachen und seinen Applaus.

Damit wären wir wieder bei der Eingangsfrage: Warum haben wir an etwas Freude, das für unseren geschäftigen Alltag nicht notwendig ist?

Wenn man auf die Darsteller schaut, entstand in den neun Monaten eine innere Bewegung bei jedem Einzelnen, die die gewohnte Alltagsperson ein wenig veränderte, bereicherte, eine neue Farbe brachte. Für mich wurde deutlich, wie wichtig es für solch eine Arbeit ist, eine kultivierte Sprache und stimmige Bilder zu wählen, also z.B. einen Shakespeare. Eine Erhöhung der eigenen Möglichkeiten und Fähigkeiten kann dann entstehen.



Auch als Publikum sucht man wohl diese Ebene auf: Man hat die Möglichkeit, sich einen Moment aus dem Alltagsgeschehen herauszulösen und sich in der Bilderwelt des Theaters einen anderen oder neuen Aspekt für das eigene Leben zu holen.

Christine Rüter



Ihr, müsst die Tisbe spielen.....

Aus Vorstellungen werden Erfahrungen -

Mein Praktikum in Wörme

Wer lebt und arbeitet in Wörme:

Clemens von Schwanenflügel und Familie (Gemüsebauleiter)

Hubertus von Hörsten und Familie (Bauernhofleiter)

Ines (Leiterin Gemüsebau und Jugendhilfe)

Sonja (ihre Vertretung)

Florian (Praktikant wohnt im ehemaligen Bauwagen von Sebastian)

Caroline (Praktikantin/Lehrling)

Johanna (Arbeitet auf dem Hof)

Paul (Arbeitet auf dem Hof hat den Hausausbau geleitet/Lehrling)

Heico (Hilft Paul auf dem Bau)

Silvia (Arbeitet meist bei den Ziegen, lebt schon lange in Wörme)

Jana (Arbeitet in der Küche)

Fabian (Arbeitet für Kost & Logis – Schulabbrecher 17 Jahre)

Rieke (Mitarbeiterin im Gemüsebau)

Christiane (Arbeitet bei den Hühnern)

Felix (Arbeitet bei den Schweinen)

Christian (Arbeitet überall/Bau)

Es waren auch noch andere auf dem Hof, aber zu den meisten hatte ich keinen Kontakt. (Ladenmitarbeiter, Rütters und die unsichbaren Bäcker) Deshalb kann ich sie hier auch nicht beschreiben.

Insgesamt waren es 35 Leute.

Allgemeiner Tagesablauf

Ich bin jeden Morgen um 5.50 Uhr aufgestanden, außer Sonntags. Sonntag habe ich bis 7.30 Uhr geschlafen. Um 6.00 Uhr war jeden Morgen Besprechung, wer was bis zum Frühstück um 7.15 Uhr macht. Die Frühstückspause ging bis 8.00 Uhr. Außer am Montag, an dem sich die Landwirtschaftler und Gärtner zum gemeinsamen Arbeitsfrühstück treffen und die weitere Woche bis ca. 10.00 Uhr besprechen. Im Anschluss wurde besprochen, wer bis zum Mittagessen um 12.15 Uhr welche Aufgabe zu erledigen hatte. Das Essen ging ungefähr bis 13.00 Uhr und dann war bis 14.00 Uhr Pause. Gegen 14:00 Uhr war eine weitere Arbeitsbesprechung, anschließend wurde bis 16:00 Uhr gearbeitet. Darauf folgte eine halbstündliche Kaffepause. Bis 18:00 Uhr ging der Arbeitstag. Dann gab es Abendessen. An den meisten Tagen bin ich um ca. 21:00 Uhr eingeschlafen.

Schon wieder muss ich verstellen!

Sonntag, 03.10.2010

Um 17:00 Uhr kam ich in Wörme an. Als erstes wurde ich Clemens – einem der zwei Hofleiter – vorgestellt. Meine erste Aufgabe auf dem Hof war es, die Ziegenställe aus zu misten und Möhren-



grün in die Futtersäcke zu füllen. Im Anschluss habe ich gemeinsam mit Florian und Caroline die Pferde auf die Weide gebracht. Nachdem ich diese Arbeit erledigt hatte, gab es Abendessen. Nach dem Essen ging ich auf mein Zimmer, packte noch meine Sachen aus und legte mich dann gegen 22.00 Uhr schlafen.

Typisches Ziegenfutter



Montag, 04.10.2010

Wir haben uns gegen 6.00 Uhr zur alltäglichen Morgenbesprechung eingefunden. Bei der Morgenbesprechung bekommt jeder mitgeteilt, welche Aufgaben er an diesem Tag zu bewältigen hat. Ich durfte an diesem Tag mit Rieke als erstes im Saatgutraum – vor dem Frühstück –

Möhrensaatgut mit einem Sieb reinigen. Nachdem ich diese Arbeit ausgeführt hatte, bin ich um 7.15 Uhr zum Frühstück. Nach dem Frühstück bin ich mit den Gärtnern zum Bauckhof gefahren. Vor Ort schaute ich mir den Betrieb an. Danach sind wir zu einer Fischerei gefahren. Jeder von uns bekam am Ende der Führung noch eine geräucherte Forelle. Als wir wieder am Hof ankamen, kümmerte ich mich noch mit um die Ziegen. Nach dem Abendbrot ging ich auf mein Zimmer und schlief gegen 21.00 Uhr ein.

Mittwoch, 06.10.2010

Vor dem Frühstück habe ich das Saatgut von den Möhren gesiebt. Danach wurde gefrühstückt. An diesem Tag bin ich zur Baustelle geschickt worden, die direkt neben dem Hof lag. Ich habe dort geholfen, Kabel für die Elektrik zu verlegen. Das habe ich bis zum Mittagessen gemacht. Nach dem Mittagessen habe ich dabei zugesehen, wie ein Fenster eingesetzt wurde. Ich habe die Steine für den Sims geholt. Es konnten aber nicht irgendwelche Steine sein, die Steine mussten zwei glatte Seiten haben und vorher gesäubert werden. Gemeinsam mit Jana, Florian, Caroline und Rieke einen Film angesehen.

Donnerstag, 07.10.2010

Der Tag begann für mich um 5.45 Uhr mit dem Aufstehen. Nachdem ich das Saatgut von den Möhren gesiebt hatte, bin ich zum Frühstück (7.15 Uhr). An diesem Tag bestand meine zweite Aufgabe darin, gemeinsam mit Ines und Silvia mit den Ziegen einen Spaziergang zu machen, damit die Ziegen den neuen, jungen Bock erst einmal kennen lernen konnten. Der alte Bock hat sich an der Kette, mit der er angepflockt war, erdrosselt. Nach dem Spaziergang sind wir nach Buchholz gefahren und haben dort in einem kleinen Waldstück 25 Säcke mit je 15 kg Äpfel gesammelt.

Nach dem Mittagessen bin ich an diesem Tag mit zur Baustelle gegangen. Wir haben dort mit der Dämmung des Hauses angefangen. Da ich erst einmal die Reste verwerten musste, habe ich die Wand mit klein gestückelten Teilen ausgefüllt, damit auch keine Lücke offen bleibt. Danach gab es wieder um 18.15 Uhr Abendbrot und ich habe noch bis 20.00 Uhr mit Kollegen zusammengesessen und Karten gespielt.

Samstag, 09.10.2010

Ich bin um 5.50 Uhr aufgestanden und zur Besprechung gegangen. Anschließend habe ich die kleinen Ziegen mit Silvia raus gebracht. Nach dem Frühstück habe ich die großen Ziegen auf die Weide gebracht. Als wir mit dem Mittagessen fertig waren, habe ich Kürbisse geerntet. Eigentlich ist nach dem Mittagessen Schluss, aber ich hatte an diesem Tag Wochenenddienst. Mein Tag endete daher erst um 16.00 Uhr. Es gab ein Festessen anlässlich einer Hochzeit. Jemand hatte ein Teleskop mit gebracht und ich habe mir die Sterne angesehen. An diesem Tag bin ich um 22.00 Uhr eingeschlafen.



Die von mir isolierte Wand



Dienstag 12.10.2010

Nach dem Frühstück Ziegen raus gebracht, Ziegenställe gesäubert. Am Nachmittag habe ich Paul bei der Dämmung des Hauses geholfen. Vor dem Abendessen bin ich mit Paul über die Rinderweide gelaufen und bin erschrocken, als der Bulle gelaufen kam.

Wildkühe leben auch im Wald

Donnerstag, 14.10.2010

Mit Hilfe von Florian habe ich den Pferdestall ausgemistet und dann die Pferde rein geholt. Danach gab es Frühstück. Nach dem Frühstück habe ich die Ziegen raus gebracht. Den restlichen Tag habe ich wieder damit verbracht, auf der Baustelle mitzuhelfen und habe die Wand mit Styrodur fertig gedämmt. Am Abend bin ich von Clemens und Sebastian - erschreckender Weise zu Besuch gekommener männlicher Teil meiner Familien-analoger Wohnform und Wörmer Bauwagenlegende (erster Bauwagenbesitzer am Platz überhaupt) - aus Fabians Bauwagen vertrieben worden, da dieser krankgeschrieben war und sein Hörspiel zwecks schnellerer Gesundung alleine hören sollte.

Freitag, 15.10.2010

Ich habe alleine den Pferdestall ausgemistet und mit Florian gemeinsam die Pferde rein geholt. Dann habe ich den Ziegenzaun umgestellt und die Ziegen raus gebracht. Den restlichen Tag habe ich auf der Baustelle verbracht. Ich hätte eigentlich auch gerne nochmal Möhren geerntet, aber ich hatte Glück, weil es anfang zu regnen. An diesem Tag habe ich mit den Notizen zu den Notizen angefangen.

Was hat Spaß gemacht, was war schwer?

Besonders Spaß gemacht hat mir das Ziegen raus treiben, Kürbis ernten und Arbeiten auf der Baustelle. Auch der Ausflug am Montag hat Spaß gemacht.

Möhrenblüte

Besonders schwer gefallen ist mir das Arbeiten mit dem Saatgut und das Umstellen des Ziegenzauns. Das Arbeiten mit dem Saatgut ist mir aus dem Grunde schwer gefallen, da ich dabei ruhig sitzen und mich darauf konzentrieren musste, dieses ordentlich durchzuführen. D. h., dass ich das Saatgut auf ein Sieb legen musste und es dann auf dem Sieb mit einer Hand hin und her zu schieben. Das Umstellen des Ziegenzauns fiel mir schwer, weil ich nicht so gut mit dem Zaun zu Recht kam und dieser sich oft verknotete. Das Auseinandertüddeln hat fast eine Stunde gedauert. Wenn ich einen Auftrag bekomme, bei dem ich nicht genau weiß, wie ich ihn erledigen soll, fällt es mir schwer ihn auszuführen. Es fiel mir auch schwer, eine Sache mehrere Tage hintereinander auszuführen und mit anderen zusammen zu arbeiten.



D. h., dass ich das Saatgut auf ein Sieb legen musste und es dann auf dem Sieb mit einer Hand hin und her zu schieben. Das Umstellen des Ziegenzauns fiel mir schwer, weil ich nicht so gut mit dem Zaun zu Recht kam und dieser sich oft verknotete. Das Auseinandertüddeln hat fast eine Stunde gedauert. Wenn ich einen Auftrag bekomme, bei dem ich nicht genau weiß, wie ich ihn erledigen soll, fällt es mir schwer ihn auszuführen. Es fiel mir auch schwer, eine Sache mehrere Tage hintereinander auszuführen und mit anderen zusammen zu arbeiten.

Meine Vorstellungen vor dem Praktikum:

Meine Vorstellung war es, dass ich zu den Landwirtschaftlern komme, d. h., ich sehr viel mit Tieren (insbesondere Kühe) zu tun habe.

Landwirtschaft = Bauer + Kuh + Traktor

Ich wollte gerne selbst einmal Kühe melken und sehen, wie die Milch weiterverarbeitet wird. Weiterhin stellte ich mir vor, dass ich auch einmal in dem Hofladen mithelfen dürfte. Ich hatte mir im Grunde den gesamten unterschiedlichen Tagesablauf eines Landwirtes vorgestellt, d. h., alle verschiedenen Tätigkeiten im laufenden Wechsel auf dem Hof zu erledigen. Ich habe erwartet, dass ich um 5.30 Uhr anfangen müsste zu arbeiten. Ich dachte, es wäre ein großer Hof und habe nicht mit einem so umfangreichen Betrieb gerechnet. Welche Anforderungen hat das Praktikum an mich gestellt? Ich musste jeden Tag außer Sonntag um 5.50 Uhr aufstehen. Ich musste mich konzentrieren und ruhig sitzen können. Manchmal musste ich auch schnell laufen. Viele Dinge z.B. Möhren ernten musste ich schnell und mit Gefühl machen. Ich musste auch gut

klettern können (Apfelernten). Ich musste damit leben nicht nur Dinge zu machen, die Spaß machen, sondern vor allem Dinge die notwendig - manchmal anstrengend und auf Dauer öde – sind.

Noch ist viel zu tun.....



Fazit zum Praktikum

Ich fand die letzten zwei Wochen sehr anstrengend. Eigentlich besteht die Arbeit auf dem Hof immer wieder aus den gleichen Abläufen. (Tiere müssen rein gebracht werden, Ställe ausgemistet, Gemüse geerntet werden) Im Gemüsebau fallen je nach Jahreszeit die Tätigkeiten aus. Ich habe gelernt, was es heißt, um 6.00 Uhr mit dem Arbeiten anzufangen. Ich finde das frühe Aufstehen hat mich schon einmal auf die neue Schule vorbereitet, weil ich jetzt auch um 6.15 Uhr aufstehen muss. Die ersten Tage war ich sehr erschöpft. Ich habe erfahren, dass Gemüsebau und Arbeiten an einem Gebäude auch zur Landwirtschaft, also dem Leben auf dem Hof gehören. Ich war erstaunt, dass dieses auch dazu gehört und habe zu Hause angerufen, um zu fragen, ob ich das Praktikum im richtigen Bereich mache. Katrin (Heilpädagogin/Familien-analogen Wohnform) musste laut lachen und hat mir erklärt, dass meine Landwirtschaftsglei-

chung einen Hacken hat. Ich habe Einblicke in den Anbau von Gemüse bekommen und gelernt, wie man Möhren, Kürbisse, Mais und Bohnen erntet. Worin der Unterschied zwischen reif und Frost geschädigt besteht: Bohnen die dunkel sind, hatten schon Frost. Ich habe den Ziegenstall ausgemistet und die Ziegen auf die Weide gebracht. Ich hätte zwar auch gerne einmal die Kühe gefüttert (leider standen die sowieso ganztägig auf der Weide und waren Selbstversorger) und im Laden mitgeholfen, aber dazu war ich nicht in der Lage. Ich hatte auch nur zwei Wochen Zeit und deshalb konnte ich nicht alles sehen. Gerne wollte ich auch einmal bei der direkten Produktion der Artikel dabei sein (Ziegenkäse/Brot) habe aber kein Gesundheitszeugnis. Ich wurde hauptsächlich nachmittags auf den Bau geschickt, weil ich dort am besten und effektivsten arbeiten konnte, da ich mich dort konzentrieren musste. Auf dem Hof arbeitet man da, wo man besten helfen kann. Nicht zugucken und probieren, sondern mitmachen, helfen und selber erfahren. Nachdem ich Berichte der anderen Schüler gehört habe, habe ich gemerkt, dass meine Aufgaben doch sehr abwechslungsreich waren, ich viele Bereiche kennen gelernt habe und bin froh, dass ich nicht beim Schlachten dabei sein musste.

Außerdem musste ich wenig putzen, außer zum Schluss mein Zimmer aufräumen. Ich könnte mir vorstellen, nochmal auf diesen Hof zu fahren, aber Landwirt werde ich eher nicht. Ich würde den Hof gerne weiter empfehlen, weil die Arbeit meistens Spaß gemacht hat und im Rückblick und Vergleich zu den Erzählungen der anderen aus meiner Klasse doch viel abwechslungsreicher, als bei den meisten anderen war.

René Hüller

Schnell nach Hause.....



Ist es eigentlich egal, wie unsere Tiere geschlachtet werden?

Liebe Kunden, seit vielen Jahren gibt es Kunden unter Ihnen die Ihre Fleisch und Wurstwaren von uns beziehen, aber sich vielleicht noch nie Gedanken gemacht haben, wie und wo werden diese Tiere eigentlich geschlachtet.

Seit ca. 20 Jahren werden unsere Tiere in der Schlachtereie Cohrs in Eckel geschlachtet. Die Schlachtereie Cohrs wird jährlich nach EU-Bio- und Demeterrichtlinien zertifiziert d.h. alle Zutaten müssen mindestens Bio oder aber Demeter zertifiziert sein.

Seit Januar 2010 gibt es eine neue EU Schlachtstättenverordnung, die den, vorher schon hohen Hygienestandards noch weitere Neuerungen hinzufügt und allen Schlachtstätten, die diesen Standard nicht erfüllen können, oder wollen, wird die Zulassung entzogen.

Die Neuerungen für die Schlachtereie Cohrs hätten in etwa 60000,- € gekostet, sodass die Schlachtereie heute nur noch eine Zertifizierung zur Verarbeitung hat.

Für uns hieß das, finden wir eine Schlachtereie, die in der näheren Umgebung und gewillt ist, sich einer EU-bio Zertifizierung zu unterziehen? Diese muss ja auch noch extra bezahlt werden!!

Der neue Bulle



Das sind die Fakten, die sind wichtig.

Aber finden wir auch einen Schlachter, der ordentlich mit den Tieren umgeht? Denn das ist auch wichtig, dass die Tiere bis zum Ende ordentlich behandelt werden.

Wenn wir diese beiden Betriebe gefunden haben, müssen wir Sie terminlich so koordinieren, dass beide in der selben Woche Zeit haben, unsere Tiere zu verarbeiten, denn sie schlachten noch für sich und für viele andere Kunden.

Nun muss also geschlachtet werden d.h. Termin mit Schlachter A steht, B hat auch Zeit, Montag 6,30Uhr in Eversen (25km) zeitig da sein, denn der Tierarzt wartet für die Lebendbeschau des Tieres, Tiertransportbegleitpapiere und Lieferschein und bei Rindern den Pass vorlegen, Ohrmarken vergleichen, erst dann kann geschlachtet werden....

Am nächsten Tag müssen die Schlachthälften dann zum Verarbeiter gebracht werden (15km), um dort zu allem verarbeitet zu werden, was sie von unseren Verkaufsstellen her kennen.

Von dort wird es dann von uns abgeholt (15km), um dann von Wörme aus zum Markt gebracht zu werden

Mmmh! Das schmeckt aber.....



Dies ist der neue Weg wie es zu passieren hat.

Viele Meldevorgänge, wann das Tier wo ist sind notwendig; d.h. wir melden das Tier bei der VIT (Viehdatenbank) ab, der Schlachter meldet es an, um es dann, wenn es geschlachtet ist, wieder abzumelden. Dieses Prozedere hat es vorher auch schon länger gegeben und das bleibt uns so auch erhalten.

Und nun noch eine kleine nostalgische Schilderung wie es bis Ende 2009 war:

Die Tiere wurden hier am Morgen in aller Ruhe verladen und dann nach Eckel (15km) gebracht. Dort wartet dann die Tierärztin und macht die sogenannte Lebendbeschau d.h.sind die Tiere nach äußerem Anschein gesund, erst dann dürfen sie geschlachtet werden. Die Tiere werden von Heino Cohrs mit Namen, so sie einen haben, angesprochen und dann völlig unaufgeregt geschlachtet.

Nach 3 Stunden kommt die Tierärztin zur Fleischbeschau, und wenn die absolviert ist, können die Tiere verarbeitet werden.

Bei Rindern folgt dann erst eine „Abhängphase“, von 2 Wochen,sozusagen eine Reifezeit, bevor sie weiterverarbeitet werden können. Bei den Schweinen wird gleich am nächsten Tag weiter verarbeitet .

Natürlich verändert sich immer etwas, aber hier ist es schon sehr besonders, wie es den kleinen Landschlachtereien an den Kragen geht durch neue Verordnungen, die teilweise unter finanzieller Sicht unerfüllbar sind.

Hubertus von Hörsten



Mithilfe im Hofladen Würme gesucht!

.....so stand es im Wochenblatt.

„Kind“ (ich war 36 Jahre alt!) – mit deinem Heuschnupfen und deiner Tierhaarallergie, kannst du dort doch nicht arbeiten wollen!

Schon lange träume ich von einem kleinen „Bauernhof“, ein großes Haus, immer offen für viele Menschen. Macht nur leider keiner mit.....!



Anita Badziong im Hofladen

So fuhr ich dann den „Hubertus-Gedächtnis-Weg“ zum Vorstellungsgespräch zu Christina von Hörsten und saß an einem warmen, gemütlichen, riesigen Esstisch.

Was ich denn an Kenntnissen vorweisen könnte, fragte mich Christina. Tja, als jahrelange Schreibtischtäterin konnte ich auf dem Gebiet „Bauernhof“ tatsächlich nicht viel vorbringen. Da hatte ich Bio-Landwirtschafts-Greenhorn mich ja in eine tolle Situation gebracht. Peinlich!

„Interesse an etwas Neuem“, stammelte ich. „Und der Spaß mit Menschen umzugehen.“

Man könne ja alles lernen, meinte Christina, und am Wichtigsten wäre ihr sowieso der „einfühlsame“ Umgang mit ihren Kunden.....was auch immer sie mit „einfühlsam“ auf einem Bauernhof meinte. Ich fragte lieber nicht nach!

So hatte ich im Frühjahr vor 6 Jahren meinen ersten Arbeitstag. Ich lernte als erstes den Käse kennen. Niemals würde ich 40-50 unbeschriftete Käsestücke nur an ihrer Rinde und Beschaffenheit erkennen können.

Im Brotregal vertauschte ich ständig (über Monate hinweg!) das Vierkorn- und das Mischbrot. Sorry Dirk, die sehen sich aber auch wirklich ähnlich. Was ist überhaupt Backferment und warum ist das Honig-Salz-Brot nicht süß???

Dass ich jemals den Anblick eines frisch geschossenen Wildes ohne Vorwarnung morgens um 8 Uhr überleben würde, hätte ich auch nicht gedacht.

Bei den Obst- und Gemüsesorten fühlte ich mich sicher, schließlich achtete ich auf Vitamine in meiner Familie. Doch wieso liegt ein „Post“-elein in der Gemüsecke und was bitte ist der Unterschied einer Pastinake und Wurzelpetersilie?

Ich lernte unser schönes Trocken-Sortiment kennen. (Trocken-Sortiment = Nudeln, Mehl, Schoki, Aufstriche usw.). Mit wie viel Liebe waren all diese Produkte produziert, was man jedem einzelnen Etikett entnehmen kann

.Käse- und Brottheke



Bis dahin zählte auch ich zu den „all-you-can-get“-billig-Einkäuferinnen. Doch das veränderte sich schnell. Was für ein schönes Gefühl kann bewusstes Einkaufen auslösen, und nicht nur Einkaufen des „Versorgens“ wegen. Neben all den neuen Produkten lernte ich auch das Wichtigste im Hofladen kennen.



Ein Fenster in die Welt der Verführung

Die Kunden.....keine Einkaufswagendränger, dafür speziell, interessiert, engagiert und alle liebenswert.

Der Einkauf – meistens verbunden mit einem Gespräch über fachliches, persönliches, problematisches oder einfach über den neuen Hund.

Und nun doch zum Herzstück von Wörme. All die Menschen, die hier arbeiten und leben. Und vor allem „wie“ die Menschen hier leben. Mit viel idealistischem Herzblut und für mich ganz neuen Gedankengängen. Nicht alles kann ich für mich 1:1 umsetzen, aber immer öfter einen ganz anderen Blick auf das Leben wagen.

Ja.....und vermisse ich auch etwas aus dem alten Büroleben? Unter uns: ich würde trotz oft schmerzender Füße und eisiger Kälte im Winter nicht tauschen! Aber ja, eines vermisse ich (manchmal): meine Blüschen, eleganten Röcke und Tussi-Schuhe sind ziemlich vereinsamt im Schrank. Ich habe sie gegen dicke Filzschuhe, Wollsocken, Fleece-Woll-Pullis und Stulpen getauscht. Nach mehreren durch gefrorenen Wintern bin ich seit Kurzem sogar im Besitz langer (!) Woll-Unterwäsche. Gut, das vertiefen wir nicht weiter!

Was ich mir für's Wellness-Gefühl trotz allgemeiner Be-Schmuzzelung nicht nehmen lasse, ist der pink farbene (eher leicht rosa) Lippenstift! Natürlich zwischenzeitlich Naturkosmetik!

Was ich mir für den Hofladen wünsche, sind natürlich noch ganz ganz viele neue Kunden. Angesichts all der Berichte, die zwischenzeitlich auch zu verträglichen Zeiten in den Medien gezeigt werden, kann ich nicht verstehen, dass die Wirkung dieser Bilder und Informationen bei den Menschen nicht wesentlich länger anhält.

Aber 3 Fans mehr hat der Hof schon mal. Nämlich unsere Familie. Und wenn Oma zu Emma (11 Jahre) sagt: „**JAWOLL**“, da lass uns doch ein Würstchen essen!“ Sagt Emma zwischenzeitlich: „Nee, lass mal, ich nehm' lieber nur Kartoffeln!“

Meine beste Freundin konnte ich bislang auch noch nicht von Ihrer Tüten-Suppen-Mentalität abbringen (eigentlich kann sie nämlich ganz gut kochen).

Aber ich geb´s nicht auf!!!

Anita Badziung

Kurzer Blick auf die Gewächshäuser



Die Gewächshäuserfläche ist in diesem Jahr kleiner geworden: Im schneereichen Winter ist der Folientunnel eingestürzt und der Wiederaufbau hat einige Zeit in Anspruch genommen. Mein großer Dank gilt Hanno, der innerhalb seines Zivildienstes den Folientunnel wieder aufgebaut hat. Im Frühjahr stand diese Fläche für den Anbau nicht zur Verfügung, erst im Mai konnten wir sie mit dem Pflanzen der Tomaten wieder nutzen.

Das kleine Gewächshaus hatte seine letzte Saison und geht nun in den Ruhestand....Das Holz ist morsch und passendes Glas nicht mehr ausreichend

vorhanden. Ich werde es abbauen und auf dieser Fläche vorerst einige Freilandkulturen anbauen. Unsere Jungpflanzenanzucht machen wir bisher im hinteren Teil des großen Gewächshauses, den wir im Februar zusätzlich mit Noppenfolie isolieren und mit Beginn der Anzucht mit einem Gasheizer ausreichend warm halten. Wir bauen darin mit Hilfe von Rohren und Paletten Tische, auf denen die Quickpots stehen, in denen die kleinen Pflanzen heranwachsen. Dieses Vorgehen ist machbar, aber ein bisschen umständlich. Zudem ist die Fläche in diesem Teil dann für den Anbau von Frühjahrskulturen nur noch beschränkt nutzbar. Angedacht ist nun, ein Anzuchtgewächshaus zu bauen, das an den Erdkeller anschließen soll. Durch den Anbau an ein festes Gebäude, wäre dieser Raum mit weniger Energieeinsatz auf den notwendigen Temperaturen für die Pflanzenanzucht zu halten. Außerdem stände die gesamte Fläche des großen Gewächshauses dem Frühjahrsanbau zur Verfügung, und wir könnten uns das Auf- und Abbauen der Tische ersparen.

Bisher gibt es noch keine konkrete Planung für das neue Haus. Sobald es akut wird, werden wir darüber berichten.

Ines Pastorino

Unmenschlich Schuften und menschlich Chillen fern vom Netz - Landbaupraktikum 2010

In den zwei Jahren, in denen ich an der Stadtteilschule Bahrenfeld als Lehrer angestellt bin, ist mir des Öfteren der Begriff „Landbaupraktikum“ zu Ohren gekommen. Dieses Praktikum genießt an unserer Schule ein hohes Ansehen, da man in den vergangenen Jahren immer wieder die Beobachtung machen konnte, dass die teilnehmenden Schüler ihren Horizont auf eine Art erweiterten, die ihnen in der Großstadt und ihrem Stadtteil verwehrt geblieben wäre.

Mein Interesse an diesem Praktikum veranlasste Herrn Wolff, den langjährigen Leiter des Landbaupraktikums, der dieses Jahr allerdings verhindert war, mich zu fragen, ob ich die Leitung des Praktikums übernehmen würde. Nach meiner Zustimmung ergaben sich sofort zahlreiche organisatorische Belange, die ich als neuer Leiter zu bearbeiten hatte, und innerhalb kürzester Zeit befand ich mich

bereits am Bahnhof Altona, um gemeinsam mit Frau Pohlmann unsere Schüler am 19.10.2010 in Empfang zu nehmen. Das Gepäck wurde in mein Auto geladen und die Bahnkarten wurden gekauft. Nach einer herzlichen Verabschiedung von den Eltern stieg Frau Pohlmann mit unseren Schülern in die Bahn, während ich mich mit dem Auto und dem Gepäck auf den Weg machte.

Auf der Autobahn fragte ich mich, mit welchen Erwartungen die Schüler in das Praktikum gehen. Es wurde zwar im Vorfeld ein Elternabend durchgeführt, bei dem Eltern wie Schüler informiert wurden. Dennoch nahm ich an, dass die Erfahrungen der Schüler im Praktikum im Widerspruch zu ihren Erwartungen stehen würden. Waren es zwei Wochen „Ferienverlängerung“? War es das Entweichen vor täglichen Problemen in Schule, Familie oder Freundeskreis? Stellten sie sich unter dem Praktikum einen Abenteuerurlaub vor? War es Naturverbundenheit oder Tierliebe oder doch nur der Drang der „gewöhnlichen Welt“ zu entfliehen? Wissen die Schüler, was sie entbehren müssen und was sie stattdessen bekommen? Ist



ihnen bewusst, dass das Praktikum harte Arbeit ist? Viele Fragen, die ich mir stellte. Viele Fragen, auf die ich im Vorfeld keine Antworten erhalten konnte, da sie vor dem Praktikum nicht thematisiert wurden, denn die Schüler kamen aus drei verschiedenen Klassen und waren mir z.T. nicht einmal persönlich bekannt.

Der Schafstall aus dem 16. Jahrhundert

Ich war dementsprechend gespannt, wie die Schüler auf die neue Umgebung ohne Strom und fließend Wasser sowie auf das selbst hergestellte Essen und die harte Arbeit reagieren würden und ob sie sich gut auf die neue Situation einstellen könnten.



Naa, Wer guckt uns hier in den Topf?

Nach einem herzlichen Empfang durch Clemens und Christiane von Schwanenflügel bezogen wir unsere großzügige, aber urtümliche Wohnstätte – den Schafstall, unsere Unterkunft für die nächsten 14 Tage. In einer kurzen Vorstellungsrunde wurde deutlich, dass die meisten Schüler bisher noch nie auf einem Bauernhof waren, keine Vorstellungen von dem höfischen Leben hatten und dementsprechend nicht wussten, was genau sie in den nächsten zwei Wochen erwartete.

Um 12:00 Uhr war Mittagspause. In der Diele an dem großen Tisch bewirtete ein freudig strahlender, aber auch sehr gespannt wirkender Hausdienst seine Klassenkameraden. „Wie wird wohl die selbst gekochte Mahlzeit schmecken?“ und „Wie kommt unser selbst ausgesuchter und selbstgemachter Nachtisch an?“ Jana, die Küchenfee, bewies ein sehr gutes Gespür für den Umgang mit anderen Menschen. Sie schaffte es immer, unsere Schüler, die u.U. nach dem Toiletten putzen im Schafstall maulend zu ihr in die Küche kamen, zur Mitarbeit zu motivieren. Sie beteiligte den Hausdienst an der Menüwahl und gab den Schülern Verantwortung. Da das Mittagessen fast immer von den eigenen Mitschülern sowie von den Mitarbeitern des Hofes einstimmig als wohlschmeckend bezeichnet



Wir schmusen gerne!

und des Öfteren ein Nachschlag geordert wurde und der Hausdienst somit täglich eine positive Rückmeldung erhielt, waren der anschließende Großabwasch sowie der Küchenputz keine große Sache mehr. Da störte es auch wenig, dass die anderen Schüler ihre Mittagspause genossen, indem sie auf der Riesenschaukel schaukelten, mit Pantoffle oder Pauli, den beiden Hofkatzen, spielten oder einfach nur die Füße hochlegten und faul in der Herbstsonne lagen. Ein Schüler schrieb später: „Meine Lieblingsbeschäftigung war die Küchenarbeit. Die Küchenarbeit mit Jana war die lustigste und unterhaltsamste Arbeit von allen. Auch wenn das Abwaschen sehr anstrengend war, finde ich, dass der Küchendienst der beste Job von allen war und das auch, wenn der Job mit der meisten Hektik verbunden war – wenn das Essen z.B. nicht um 12 Uhr fertig ist.“ Nach dem Mittagessen wurden dieselben Arbeiten wieder aufgenommen. Sie waren zwar nicht besonders schwierig, verlangten den Schülern jedoch ein hohes Maß an Ausdauer ab.

Zu diesem Zeitpunkt des Praktikums überforderte dies viele Schüler. Sie waren es noch nicht gewohnt, ein und dieselbe u.U. auch monotone Tätigkeit über einen längeren Zeitraum (angedacht waren

immer 2 Tage pro Tätigkeit) durchzuführen. Unweigerlich machte sich mit der Zeit Unmut über die als unangenehm empfundene Situation breit und der Spruch: „Hab kein Bock mehr!“ wurde immer häufiger und immer energischer ausgesprochen.

Die Schüler erfuhren langsam, was sie für dieses Praktikum entbehren mussten. Es gab niemanden, der ihnen Sachen hinterher räumt und unangenehme, langweilige oder anstrengende Arbeiten abnimmt. Es gab keine Flucht in die virtuelle Welt, in der man scheinbar Aggressionen abbauen und die Realität für einen Moment vergessen kann. Sie befanden sich plötzlich in einer Situation, aus der es nur die Flucht nach vorne gab, das hieß durchhalten und sich Problemen stellen. An den festen und geregelten Tages- und Arbeitsabläufen, die es zu befolgen galt, gab es nichts zu rütteln.

Nach getaner Arbeit durften der Mitteldienst um 16:00 Uhr (nach dem Kaffee) und der Spätdienst schließlich um 18:00 Uhr die wohlverdiente Freizeit genießen. Alle Schüler waren zum Ende des Arbeitstages ziemlich erschöpft. Nach einer warmen Dusche auf dem Hof sind die meisten Schüler schließlich wieder zum Schafstall gegangen um zu „chillen“. Beim Abendbrot hatten Frau Pohlmann und ich schließlich Gelegenheit über die Arbeit und die Tätigkeiten, die Leute und das Leben auf dem Hof sowie über Probleme der Schüler mit der Arbeit zu reden. Es war besonders in den nächsten Tagen recht schwierig, den einen oder anderen wieder zum Arbeiten zu motivieren.

Chillen am Feuer



Relativ spät ging der erste richtige Arbeitstag schließlich zu Ende und Schüler und Lehrer fielen in einen sehr kurzen, aber erholsamen Schlaf.

Während sich einige Schüler langsam mit dem Leben auf dem Hof arrangierten, wurde bei anderen mit der Zeit eine verstärkte Protesthaltung deutlich. Das Aufstehen dauerte z.T. sehr lange. Es wurde über Krankheit geklagt und sich noch einmal im Schlafsack umgedreht. Während des Arbeitstages entwickelten einige Schüler eine Art Vermeidungstaktik und versuchten, sich irgendwie anderweitig abzulenken. Dieses Verhalten zog immer wieder Konflikte mit uns Lehrern, manchmal aber auch mit den Angestellten des Hofes nach sich. Aus Sicht der betreffenden Schüler war der Tausch des für sie „normalen Lebens“ in der Stadt gegen dieses harte Praktikum bis dato ein schlechter, da sie derzeit fast nur Unangenehmes und Ungewohntes spürten und ihre Sinne für die angenehmen Seiten dieses Lebens noch nicht geschärft waren. Wir nahmen den Tausch aber bereits jetzt als positiv wahr, denn zum einen machten alle Schüler schon wertvolle, für Großstadtkinder unübliche Erfahrungen, die zu gegebener Zeit Freunden und Verwandten berichtet werden können, zum anderen bemerkten wir eine steigende Tendenz in der Fähigkeit zur Lösung von Problemen, die sich in wachsender Kompromissbereitschaft und in Versuchen zeigte, eigene Vorschläge zur Lösung von Problemen einzubringen. Ebenfalls beobachteten wir, dass die Schüler, die zwar aus einem Jahrgang, jedoch aus unterschiedlichen Klassen „zusammengewürfelt“ wurden und sich z.T. nicht einmal persönlich kannten, langsam aber sicher zu einer richtigen Gruppe wurden. Es dauerte noch ein paar Tage,

Veit Korczak bei der Arbeit



bis sich die Lage zuspitzte und ein klarer Wendepunkt im Verhalten jener Schüler erkennbar wurde, die zuvor die oben erwähnte Protesthaltung eingenommen hatten. Eine Schülergruppe wurde nach dem Frühstück zum Umsetzen des Misthaufens eingeteilt. Mit der Aussicht auf zwei Tage Mist-schaufeln machte sich die Gruppe relativ unmotiviert ans Werk. Nach ca. einer Stunde holte Frau Pohlmann mich von der Baustelle ab, weil es Probleme beim Mistschaufeln gab. Mit einer Mistgabel bewaffnet machte ich mich auf den Weg, um die Gruppe zu unterstützen. Wir arbeiteten die nächsten zwei Stunden zusammen und obwohl die Tätigkeit an sich auch für mich anstrengend war, kostete es



Wer hat die dickste Möhre?

mich mehr Kraft meine Schüler ständig neu zu motivieren, als den Mist umzuschaukeln. Die Schüler schimpften und jammerten, aber arbeiteten kaum. Auf die Frage: „Was muss sich denn ändern, damit Ihr es schafft, kontinuierlicher zu arbeiten?“ erhielt ich als Antwort, dass das tagelange Mistschaufeln „unmenschlich“ sei und sie „keinen Bock mehr“ darauf hätten. Die Schüler wollten, dass die Dienste jeweils nach dem Mittagessen getauscht werden.

Frau Pohlmann und ich zeigten ihnen auf, dass man aus ihrer Position heraus etwas leisten muss, um in Verhandlung für Veränderungen treten zu können. Sie sollten sich vorstellen, sie wären der Hofverantwortliche und würden sehen, dass die zugewiesene Arbeit schlecht verrichtet wurde. Wäre das die Grundlage für eine erfolgreiche Verhandlung? Es entstand betretendes Schweigen.

Nach einem intensiven Gespräch mit den Schülern, in dem deutlich wurde, dass sie ihr Verhalten überdachten und das Versprochen gaben weiter am Misthaufen zu arbeiten, erbaten wir bei Herrn von Schwanenflügel die gewünschte Veränderung. Da die Arbeit wie versprochen gut erledigt wurde, konnten wir den Schülern schließ-

lich mitteilen, dass die Tätigkeiten, wenn gewünscht, immer nach dem Mittagessen getauscht werden können. Interessanterweise wurde davon, trotz Nachfragen unsererseits, kein Gebrauch mehr gemacht. Offensichtlich hatte ein Umdenken eingesetzt.



Der Kompost muss rum!

Die ersten sechs Tage waren vergangen und Normalität stellte sich ein. Wir sahen dies morgens, denn das Aufstehen und pünktliche Erscheinen am Hof war plötzlich kein Problem mehr. Selbst der Ausspruch „Hab kein Bock mehr“ wurde im Laufe der Zeit zu „Hab kein Bock meeeehr“, einem geflügelten Wort, was immer mit einem Lächeln und einer anderen, netteren Betonung ausgesprochen wurde. Das Arbeiten verlief fast reibungslos, die Schüler hatten sich langsam mit den Angestellten und Praktikanten auf dem Hof angefreundet und abends war noch genug Zeit für den einen oder anderen Bogenschießen-Wettkampf am Schafstall.

Insgesamt herrschte eine gute und entspannte Stimmung. Unter diesen Umständen konnte Frau Pohlmann beruhigt wieder heimfahren ohne befürchten zu müssen, dass das Wochenende, an dem nur ein Lehrer anwesend war, problematisch werden würde. Es gab keinen Grund zur Sorge, denn wir hatten tatsächlich ein schönes Wochenende. Wenngleich unser Besuch im Heidepark Soltau buchstäblich ins Wasser fiel, konnte uns das schlechte Wetter die Laune nicht vermiesen. Die zweite gut eingespielte und von Routine geprägte Woche wurde durch die Anwesenheit von Frau Gutarra und Herrn Pauls, die sich die Klinke in die Hand gaben und uns jeweils ein paar Tage begleiteten, von Besuchen einiger Eltern sowie meiner Klasse, der 7e, aufgelockert. Die Elternbesuche erwiesen sich in einer Hinsicht als kontraproduktiv, denn wie zu Beginn des Praktikums von ihren Kindern beauftragt, brachten einige ganze Taschen mit Lebensmitteln und Süßigkeiten aus dem Supermarkt mit. Diese

waren, spätestens nachdem das von uns erhoffte Umdenken eingesetzt hatte, fehl am Platz, denn das derzeitige Verhalten am Tisch zeigte, dass die Schüler eine Beziehung zu diesem Leben eingehen konnten und das Verlangen nach gewohnten Dingen, wie bspw. schutzgasverschweißten Lebensmitteln und Süßigkeiten aus dem Supermarkt tendenziell abnahm. Stattdessen wuchs sogar die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, was sich in Äußerungen wie „Ich wusste gar nicht, wie viel Arbeit in so einer Möhre steckt“ oder „Ich werde nie wieder eine Möhre wegschmeißen“ ersichtlich wurde. Große Erfolgserlebnisse hatten die Schüler, als sie Frau Gutarra und Herrn Pauls sowie den Eltern und vor allem den kleinen Besuchern aus meiner Klasse ihr bereits erworbenes Wissen präsentieren konnten. Sie waren bereits ein Teil des Ganzen geworden, kannten sich schon recht gut aus und zeigten sich sehr hilfsbereit und zuvorkommend.

Hier gibt's noch Bohnen

Der letzte Arbeitstag war angebrochen und das Team vom Hof und wir beschlossen, die schöne Zeit mit einem Fußballturnier zu beenden. Nach dem Spiel „Landeier“ gegen „Stadtaffen“ luden die Stadtaffen ihre Rivalen in den Schafstall ein, wo ein vom Hausdienst liebevoll zubereitetes Buffet auf alle wartete. Zwischen dem Essen und dem gemütlichen Sitzen am Lagerfeuer wurde eine Feedbackrunde durchgeführt, bei der unsere Schüler, aber auch die Mitarbeiter und Herr von Schwanenflügel Negative und Positive äußerten. Es wurde deutlich, dass alle unsere Schüler dieses Praktikum als ein prägendes Erlebnis erfunden haben, wenngleich das Leben ohne Strom und ohne fließend Wasser gewiss manchmal hart war. Alle konnten sich schließlich mit der schweren Arbeit arrangieren und ihr auch Gutes abgewinnen, freuten sich jedoch auch,



bald wieder die Eltern und Geschwister in die Arme schließen zu können. Es wurde beiderseitig deutlich ausgesprochen, dass innerhalb dieser kurzen Zeit eine recht innige Beziehung zwischen den Hofmitarbeitern und unseren Schülern entstanden war, wenngleich Verantwortliche und Mitarbeiter in der ersten Woche noch sehr skeptisch waren.

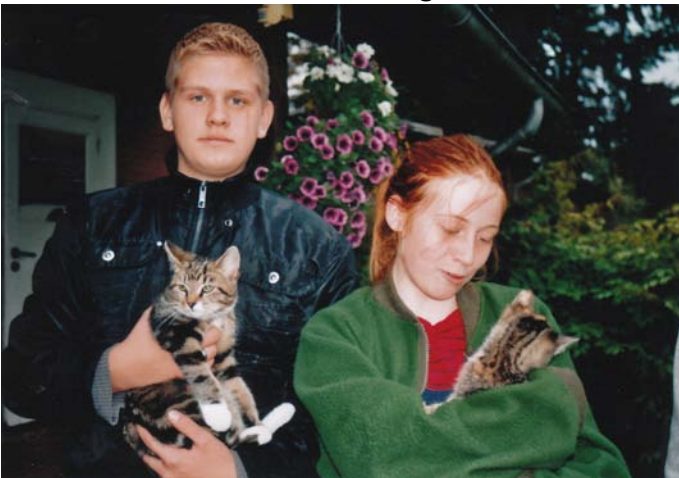
Alle waren jedoch tief gerührt, als Herr von Schwanenflügel in seinem Plädoyer äußerte, in seiner langen Karriere noch nie eine Gruppe gesehen zu haben, die innerhalb kürzester Zeit ihr Verhalten so stark zum Positiven gewandelt hat. Der Applaus von den Mitarbeitern des Hofes zeigte, dass die Schüler wirklich etwas geschafft hatten. Alle konnten stolz auf sich sein und darauf, einen nutzbringenden Anteil für den Hof geleistet zu haben.

Ich danke dem Hof Wörme für dieses Praktikum mit seinen vielseitigen und andersartigen Aufgaben und freue mich bereits jetzt darauf im nächsten Schuljahr eine neue Schülergruppe durch dieses harte, aber schöne Praktikum begleiten zu dürfen.

Stadtteilschule Bahrenfeld

✓ W. Kersch

Ach, haben die Kätzchen das gut!



Das mache ich jetzt auch mal selbst!

Nach einer Maler- und Lackiererlehre, Elternzeit mit meinen beiden Kindern Jordis (10) und Fredrik (9) und in Folge einem Studium der Ökotrophologie habe ich im Sommer und Herbst 10 Wochen in der Küche auf dem Hof Wörme gewirkt. Im Vorfeld sammelte ich bereits Erfahrungen beim Kochen in Grundschulklassen und stellte immer wieder fest, dass mir die Arbeit mit Schülern großen Spaß bereitet. Meine Diplomarbeit beschäftigte sich mit einem Ernährungsprojekt („aid-Ernährungsführerschein“), durch welches Grundschulern hauswirtschaftliche Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt wurden. Hintergrund dieses und anderer bundesweit durchgeführter Ernährungsprojekte ist der seit Jahren in Deutschland zu beobachtende Kompetenzverlust von jungen Menschen im Umgang mit Lebensmitteln. Ursachen sind beispielsweise der rasante Wandel des Konsums, die veränderte Esskultur in vielen Familien oder der zunehmend geringe Anteil schulischer Ernährungsbildung. Das Fehlen grundlegender Kompetenzen zur Lebensführung kann schnell zu Ernährungsproblemen, wie Übergewicht oder Essstörungen führen, mangelndes Wissen im Bereich Lebensmittelkunde sowie der Nahrungszubereitung zieht den Wegfall von Handlungsalternativen nach sich. Letztlich führt ein Kompetenzverlust zu Einbußen der Lebensqualität des Einzelnen und zu ökonomischen und sozialen Belastungen der Gesellschaft.

Jana bei der Kochbesprechung



Ziel sollte es also sein, Kinder und Jugendliche rechtzeitig an die Techniken der Zubereitung wertvoller Nahrungsmittel heranzuführen und sie gleichzeitig für eigenverantwortliches Arbeiten in der Küche zu begeistern. Dieser spannenden Aufgabe habe ich mich im August und September 2010 gestellt und mit Schülern der 9. Klasse der Waldorfschule Cuxhaven und der Stadtteilschule Hamburg Bahrenfeld leckere Speisen aus allem Wertvollem zubereitet, was der Hof Wörme zu bieten hatte: knackiges Obst, frisches Gemüse, aromatische Kräuter, Eier von vielen fleißigen Hühnern, wohlschmeckendes Fleisch und köstlicher Ziegenkäse. Dabei entstanden kulinarische Köstlichkeiten, wie z.B. Käsespätzle mit einer bunten Salatplatte, Kürbis- Selleriecremesuppe oder knuspriger Apfelaufbau.

So mancher Schüler rümpfte zunächst die Nase über die für ihn so ungewohnten Speisen. Und natürlich gab es anfangs viele Fragen: Woraus bestehen denn Spätzle und wie werden die selbst gemacht? („Die nehme ich zu Hause immer aus der Tüte!“) Was ist eine Prise? Wie wird Apfelmus eigentlich gemacht? Dill? Noch nie gehört!

Na, sind die Boulettes bald fertig?



Aber nach etlichen Stunden in der Küche – in Gruppen von zwei bis vier Schülern – wurden zahlreiche Kochgeheimnisse gelüftet, Ungewohntes probiert oder gar zur neuen Lieblingspeise erklärt. Den Schülern Raum für Kreativität beim Kochen zu lassen war mir ebenso wichtig, wie das notwendige Achten auf hygienische Verhältnisse

während der Speisenzubereitung und das liebevolle Dekorieren der Speisen und des Tisches, an dem sich alle gemeinsam wohlfühlen sollten!

Meine Zeit mit den Schülern bereitete mir große Freude, da häufig eine große Wissbegierde von Seiten der Schüler zu spüren war und zahlreiche Gerichte aus gemeinsamen Ideen entstanden sind. Lieblingsessen, wie Nudeln, Pizza und Pfannkuchen wurden hier von vielen Schülern erstmals selbst mit frischen Zutaten, z.B. Tomaten, Zucchini, Möhren und Paprika zubereitet. Und am Ende hieß es oft: „Das mache ich zu Hause jetzt auch mal selbst!“

Rezept für selbstgemachte Spätzle

(4 Personen, als Beilage)

300 g Mehl

3 Eier

3 EL Öl oder Schmalz

1 TL Salz

Wasser

Mehl in eine tiefe Schüssel geben, in eine kleine Vertiefung Eier schlagen, salzen und verarbeiten, dabei nach und nach etwas Wasser zufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, dann auf ein mit Wasser befeuchtetes Brettchen geben. Salzwasser zum Kochen bringen und Spätzle vom Teig abstechen und in das heiße Wasser gleiten lassen. Spätzle umrühren, um ein Ankleben im Topf zu verhindern und einige Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel die oben schwimmenden Spätzle herausheben, Butter und evtl. Käse darauf geben, heiß servieren.

In Ungarn werden die Spätzle Galuska oder Nokedli genannt und traditionell zu Gulaschgerichten als Beilage serviert.

Guten Appetit!

Jana Toth



Der Bäcker Dirk Öllerich beim Brot Einschießen

Aus der Backstube geschaut

Wenn man durch die Fenster des Backhauses blickt, kann man in dem verwinkelten Häuschen die Bäcker bei ihrer täglichen Arbeit beobachten. Mit reiner Handarbeit und viel Schweiß (Holzbackofen) entstehen hier Produkte, hinter denen wir als neues Backhaus-Team stehen. Hier zählt das Handwerk.

Das neue Backhaus-Team besteht aus fünf neuen Mitarbeitern: Bäckermeister Rainer Knoop, Bäckergeselle Tobias Rusch und Bäcker- und Konditorgeselle David Scherer werden verstärkt durch Stephan Kornowski, der ein halbjähriges Praktikum absolviert und in Zukunft von Ai Watanabe aus Japan, die gerne das deutsche Bäckerhandwerk erlernen möchte. Für die Kontinuität sorgt selbstverständlich weiterhin Dirk Öllerich als Backstubenleiter.



Diane Maas beim Adventsbacken

Es herrscht eine tolle Arbeitsatmosphäre, so dass wir alle gerne zur Arbeit kommen. Hofeigene Erzeugnisse werden zu schmackhaften Backwaren weiter veredelt und es schließt sich ein Kreislauf, in dem wir mit Genuss und gutem Gewissen unsere Backwaren gerne auch selber verzehren. Wir freuen uns darauf, auch weiterhin aus biologisch-dynamischen Zutaten Brot zu backen, das in aller Munde ist und sich wohltuend von industriellen Erzeugnissen unterscheidet. Und wir sind stolz darauf, mit unserem neuen Team den Hof zu bereichern.

Schauen Sie bei Gelegenheit doch einfach mal vorbei! Bis bald

Das Bäckerteam





Drittklässler aus Buxtehude ziehen die Egge

Nicht stillsitzen – sondern arbeiten dürfen

Es ist die Zeit der Ernte nun vorbei, nun beginnt die 3. Klasse der Freien Waldorfschule Buxtehude ihre Ackerbauepoche. Dieses bedeutet viel Arbeit für die Kinder, denn zunächst muss der Boden für die Saat vorbereitet werden.

Auf dem Hof Wörme, auf dem die Familie von Schwanenflügel lebt, einem Demeter Betrieb nahe Tostedt, stellt der Bauer den Kindern der verschiedenen Waldorfschulen alljährlich einen Acker zur eigenen Bewirtschaftung zur Verfügung und steht selber mit Rat und Tat zur Seite. Für die Kinder steht das 3. Schuljahr unter diesem guten Stern der Betätigung in der Landwirtschaft, ein ganzes Bauernjahr dürfen sie in Wörme tatkräftig miterleben. So musste nun zuerst gepflügt und geeget werden, die Kinder zogen selber den Pflug und erlebten was eine Pferdestärke bedeutet. Zum Pflügen und Eggen mit dem Handpflug brauchten die 3. Klässler ihre ganze Kraft, rote Wangen und zufriedene Gesichter nach Begutachtung der geschafften Arbeit war der Lohn für die begleitenden Eltern und Lehrer. Ganz nebenbei durften die Kinder Gemüse ernten und Eicheln und Kastanien als Winterfutter für die auf Wörme lebenden Ziegen sammeln.

Der Tag brachte reiche Ernte, in vielerlei Hinsicht. Einige Wochen später kamen wir zum Einsäen des Roggens wieder auf den Hof, dieser war von der vorangegangenen 3.Klasse im Sommer geerntet worden und an uns übergeben worden. Den Säerspruch hatten die Kinder fleißig im Unterricht geübt und nun schritten sie, ganz dem Rhythmus des Spruches hingegeben, in den zuvor gepflügten Furchen über den Acker und säten ihr Getreide aus. Aus den Kindern sprach eine tiefe Verbundenheit mit ihrer Umwelt, die Arbeit auf Hof Wörme ist für die SchülerInnen eine sehr besondere Bereicherung, ein ganzes Schuljahr tatkräftige Arbeit auf dem Hof Wörme mit Herrn von Schwanenflügel liegt nun vor den Kindern der 3. Klasse der Freien Waldorfschule Buxtehude.

Andrea Breimeier

WEESE & JACOBY

VERSICHERUNGSKONTOR

SEIT 1953

Weese & Jacoby GmbH & Co. KG

Marktstraße 15, 21423 Winsen (Luhe)

Tel.: 04171 4018 und 04171 2468, Fax: 04171 63914

<http://www.versicherungskontor.com> mail@versicherungskontor.com

Schüler aus Buxtehude säen Roggen



Bäuerliche Tierhaltungen -

Was passiert mit all den vielen kleinen Zicklein?



Wenn es im Frühling kleine Zicklein gibt, die herum springen und miteinander tollen, freuen wir uns alle.

Dieses freudevolle Ereignis wirft für mich aber auch gleich einen kleinen Schatten: Wir können nicht immer mehr Ziegen behalten. Wir haben hier in Wörme bewusst nur eine kleine Herde Ziegen, die wir auf dem Hof gut betreuen und pflegen können. Sowohl der Platz als auch das Futter sind begrenzt.

Zuwendung

Das bedeutet, dass zur Geburt auch immer ein Stückchen der Tod dazu gehört. Im Sinne der Landwirtschaft heißt das: Schlachten, „Fleischproduktion“ -- und alle freuen sich dann über die Salami.

Zum Prozess des Schlachtens gehört die Entscheidung, welche Tiere wir behalten wollen. Dabei spielt das Geschlecht eine gewisse Rolle: die Böckchen können nicht gemolken werden, und wenn sie nicht als Zuchtbock dienen sollen, dann ergibt es sich, dass sie zum Schlachter gehen werden.

Noch schwerer ist es aber, bei den weiblichen Tieren zu entscheiden, wer in Zukunft Milchziege werden soll. Hierbei spielt es eine Rolle, von welcher Ziege sie abstammen und wie sie sich entwickeln. Wir wollen schöne, kräftige Tiere, die mit den Voraussetzungen hier vor Ort gut zurechtkommen. Daher fällt diese Entscheidung erst im Laufe der Zeit mit 1- 1 ½ Jahren. Entsprechend der langen Zeit, die sie dann schon auf dem Hof sind, fällt es mir nicht unbedingt leichter, denn sie wachsen mir natürlich alle ans Herz.

Diese Wahl, wer neue Milchziege werden soll, birgt wiederum eine andere Überlegung:

Wenn ich eine neue Ziege zum Melken hinzunehme, wer von den alten Milchziegen soll uns dann verlassen? Denn nicht nur die Ge-

samtzahl des Bestandes darf nicht zu hoch werden, auch die Anzahl der milchgebenden Ziegen spielt für den Betrieb eine Rolle.

Es hat sich gezeigt, dass Milch von 6-8 Ziegen gut von Hand zu melken und auch zu verarbeiten ist. Diese Größenordnung passt zu unserem Gärtnerbetrieb.

Die Milchziegen stehen mir durch die täglichen Begegnungen sehr viel näher als die jüngeren Ziegen: morgens und abends werden sie gemolken, jede einzelne Ziege wird tagtäglich zu ihrem Pflock geführt, zweimal am Tag umgestellt und abends wieder in den Stall geholt. Zudem habe ich sie als „Mütter“ kennen gelernt, teilweise bei den Geburten begleitet und beobachtet, wie sorgsam sie mit ihren Zicklein sind. Da kenne ich sie schon sehr genau und durch den intensiven Umgang werden die Eigenheiten umso klarer sichtbar: Anika möchte sich immer schubbern, wenn sie umgestellt wird- ausserdem krümelt sie beim Fressen während des Melkens, am liebsten so, dass auch ich voll mit Hafer bin; Pauline legt sich gerne auf die Melkbank, wenn sie nicht gemolken werden möchte; Ida ist sehr ruhig und hat das größte Euter, so dass alle Mitarbeiter, die das Melken lernen, zuerst bei ihr üben dürfen- das könnte jetzt eine unendliche Aufzählung werden...

Ines Pastorino beim Melken



Und jetzt kommt die Frage: Wer von ihnen soll zum Schlachter? Viele Aspekte spielen eine Rolle: die Milchleistung, die Gesundheit, das Alter, das Melkverhalten, wie passt das Tier in die Gruppe?

Wenn ich all diese Entscheidungen getroffen habe, steht immer noch der Gang zum Schlachter an.

Ich versuche, sowohl mich als auch die Tiere darauf vorzubereiten- ohne dabei zu sentimental zu werden.

Ich begleite alle Ziegen zum Schlachter. Die gesamte bevorstehende Situation ist für die Ziegen fremd: bis zu diesem Zeitpunkt kennen sie meist nur den Hof und die Weiden. Durch den vertrauten Umgang mit mir haben die Tiere wenig Angst, sind aber aufgrund der neuen Situation unterschiedlich stark aufgeregt und unruhig. Beim Verladen gehen einige Ziegen problemlos alleine in den Viehhänger, andere müssen mehr oder weniger hinein getragen werden.

Auf dem Hänger sind sie oft als neue Gruppe zusammen (4-7 Ziegen), so dass dieser fremde Zustand ebenfalls zu Aufregung führt.

Dann fahren wir 14 km nach Eckel zur Schlachtereier von Heino Cohrs. Er schlachtet schon sehr lange für den Hof, er ist sorgsam mit den Tieren, die Abläufe sind bekannt und wir arbeiten gut zusammen. Ich bringe die Ziegen einzeln herein in den Schlachtraum. Auch hierbei lassen sich die Tiere wie beim Verladen unterschiedlich gut führen. Die Ziegen sind dabei neugierig und betrachten die fremde Umgebung. Ich halte die Ziegen beim Schießen fest, streichele sie und bin bis zuletzt an ihrer Seite.

So ist der eigentliche Akt der Tötung in meinen Augen so gut gestaltet, wie es mir möglich ist. Die Landwirtschaft dient dazu, die Nahrungsgrundlage für den Menschen zu erzeugen. Das bezieht sich auf pflanzliche Lebensmittel und auf tierische Erzeugnisse wie Milch, Eier, Fleisch. Tierhaltung dient der Fleischproduktion.



Ist er nicht süß?



Nancy und Johanna

Für jemanden, der auf einem Hof aufwächst, gehören diese Vorgänge zum Alltag. Es wird oft nicht so intensiv darüber nachgedacht, weil es schon immer zum Bauernhof dazugehörte. „Nicht-Bauern“ kennen eher den Umgang mit Haustieren, deren Zweck es nicht ist, als Nahrung zu dienen. Diese Tiere werden stark an den Menschen gebunden, in die Familie integriert. Vielen Menschen scheint das Schlachten der Nutztiere sehr grausam zu sein. Niemand macht sich gerne Gedanken über den Tod und das Schlachten.

Es ist leichter, die Dinge getrennt zu betrachten: entweder ich schaue mir Tiere an - oder ich esse ein Stück Fleisch, der Zusammenhang wird ungern gesehen.

Da ich nicht vom Hof stamme, aber schon lange in diesem Bereich tätig bin, befinde ich mich zwischen diesen beiden Betrachtungsweisen: mir sind diese Vorgänge immer noch nicht zum Alltag geworden, ich habe keinen „angeborenen Abstand“, mir wachsen die Tiere eben doch ein bisschen zu sehr ans Herz.

Ich muss gestehen, dass ich den Umgang und die Haltung der Tiere so spannend, wichtig und wertvoll finde, dass ich mich an die eigentliche Aufgabe der Tiere als Nutztiere auf dem Hof immer wieder auf's Neue erinnern muss.



Ohne Worte!

Damit aber nicht genug:

Aufgrund neuer Bestimmungen haben sich verschiedene Vorschriften für Schlachtereien verändert, so dass unser Schlachter diesen nicht mehr gerecht wird, bzw. der erforderliche Umbau der Schlachtereier unangemessene Kosten mit sich bringen würde.

Das hat zur Folge, dass wir einen neuen Schlachter suchen müssen: aber wer geht mit den Tieren so gut und liebevoll um und stellt auch noch so schmackhafte Fleischprodukte her wie Heino Cohrs?

Die Schlachtereier Cohrs gibt es seit über 50 Jahren. Es ist ein kleiner Familienbetrieb, der seit vielen Jahren die Fleischverarbeitung für den Arpshof und Hof Würme nach ökologischen Gesichtspunkten macht. Es ist eine kleine Landschlachtereier, die aufgrund der neuen Bestimmungen den Ansprüchen einer großen „Massenschlachtereier“ genügen soll. Wie soll das zusammen passen?

Eine Alternative aufgrund der neuen Bestimmungen ist, den Prozess aufzuteilen: wir könnten bei einem anderen Schlachter das Töten und Teilen der Tiere machen lassen, und bei Heino Cohrs die Weiterverarbeitung zu den Verkaufsprodukten Salami, Schinken etc.. So würden wir zumindest den geschmacklichen Ansprüchen der Kunden Genüge tun.

Aber nach verschiedenen Aussagen zu urteilen, ist der Prozess des Tötens bei anderen Schlachtereien nicht so gut begleitet, oft sehr unangenehm für Mensch und Tier. Diese Seite des Prozesses würde leiden.

Es sind schon auch besondere Ansprüche an den Schlachter, wenn ich meine Ziegen am Halsband in den Raum führe, sie beim Namen nenne und beruhige und beim Schießen festhalten möchte. Es gibt eine Möglichkeit, dass wir weiterhin in Eckel bei Heino Cohrs schlachten können:

Das Schlachten kann weiterhin stattfinden, wenn es eine Hausschlachtung ist, d.h. wenn wir nur für den Hof zum Eigenverbrauch schlachten. Dieses birgt die Möglichkeit, dass einige Menschen eine gemeinsame Tierhaltung hier vor Ort haben könnten. Das bedeutet, wenn Sie Halter einer Ziege wären, die bei uns auf dem Hof auf der Weide steht, dann könnten wir für Sie die Hausschlachtung in Eckel machen und sie könnten die Produkte verzehren.

Ich habe das Gefühl, dass hier die Möglichkeit besteht, die bisherige Ziegenhaltung zu überdenken und evtl. mit Freunden und Kunden eine Lösung zu finden, die das Schlachten bei Heino Cohrs weiterhin ermöglichen könnte.

Bisher sind es nur Keime einer Idee, deren Umsetzung mir noch nicht deutlich ist. Ich denke, es ist wichtig, Lösungen zu finden, die sowohl eine kleine Tierhaltung als auch den Erhalt einer kleinen Schlachtereie ermöglichen.

Die neuen Vorschriften setzen den Maßstab, den Massentierhaltungen und entsprechende Massenschlachthäuser fordern. Kleine Unternehmen werden nicht gesondert betrachtet, sondern müssen sich unterordnen. Wo liegt die Zukunft?

Ich möchte weiterhin nur wenige Ziegen halten, und ich möchte sie weiterhin unter guten Bedingungen schlachten. Wie es zukünftig möglich sein wird, ist eine offene Frage.

Es ist wichtig, dass die Menschen, die gute Qualität der Lebensmittel wünschen, dabei helfen, dass dies möglich bleibt. Wenn Sie Interesse an der Bearbeitung des Themas oder Anregungen zur Umsetzung haben, würde ich mich freuen, von Ihnen zu hören.

Ines Pastorino

Friederike Schmidt als Ziegenführerin



DIE FUSSWASCHUNG

Ich danke dir, du stummer Stein,
und neige mich zu dir hernieder:
Ich schulde dir mein Pflanzensein.

Ich danke euch, ihr Grund und Flor,
und bücke mich zu euch hernieder:
Ihr halt zum Tiere mir empor.

Ich danke euch, Stein, Kraut und Tier,
und beuge mich zu euch hernieder:
Ihr halt mir alle drei zu Mir.

Wir danken dir, du Menschenkind,
und lassen fromm uns vor dir nieder:
weil dadurch, daß du bist, wir sind

.
Es dankt aus aller Gottheit Ein-
und aller Gottheit Vielfalt wieder.
Im Dank verschlingt sich alles Sein.

Christian Morgenstern



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**
- **Obstanlagen und Wald**
- **Anzuchtgewächshaus**
- **Kulturtopf**
- **Landschaftspflege,-gestaltung und -schutz**
- **Jugendheim Schafstall**

Wenden Sie sich an Clemens v. Schwanenflügel

Hofgemeinschaft Wörme,
Im Dorf 20, 21256 Wörme,
M: schwan@hofwoerme.de

Hof Wörme Treuhandverein e.V.
Tel: 04187-479, Fax: 04187-90034
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

Eine schöne und ruhige Weihnachtszeit und
viel Freude und Kraft für das Jahr 2010 wünscht

*Die Hofgemeinschaft Wörme und der
Hof Wörme Treuhandverein e. V*