

2012



Wir wollen feiern! - Im September



Raum für Entwicklung

aus der neunten Elegie

Erde, ist es nicht dies, was du willst: unsichtbar
in uns erstehn? – Ist es dein Traum nicht,
einmal unsichtbar zu sein? – Erde! unsichtbar!
Was, wenn Verwandlung nicht, ist dein drängender Auftrag?
Erde, du liebe, ich will. Oh glaub, es bedürfte
nicht deiner Frühlinge mehr, mich dir zu gewinnen – , einer,
ach, ein einziger ist schon dem Blute zu viel.
Namenlos bin ich zu dir entschlossen, von weit her.
Immer warst du im Recht, und dein heiliger Einfall
ist der vertrauliche Tod.

Siehe, ich lebe. Woraus? Weder Kindheit noch Zukunft
werden weniger..... Überzähliges Dasein
entspringt mir im Herzen.

Rainer Maria Rilke



Erde, ist es nicht dies, was du willst: unsichtbar in uns erstehn?

So kann man unser Verhältnis zur Erde beschreiben. Ja wir sind mit ihr verbunden, wir müssen uns verwandeln – mit ihr und sie mit uns. Und irgendwann wird sie in uns und werden wir mit ihr unsichtbar und zum Samenkorn für eine neue Erde.

Aber wir – der moderne homo faber und noch mehr der homo oikonomikus – lassen Verwandlung nicht zu. Wir wollen alles fest im Griff haben, um planen können, die Erde und die ganze Natur beherrschen. Aber die Erde ist nicht beherrschbar. Sie wehrt sich. Wir versuchen unser landwirtschaftliches Jahr zu planen. Und dann kommt so ein Jahr.

Wer erinnert ein so trockenes Frühjahr? Wer erinnert einen so warmen Spätherbst? Wehrt sich die Erde mit dem Klimawandel gegen alles, was der Mensch ihr antut? Wir hatten einen schönen langen Winter mit Schnee, der bis in den März anhielt. Dann mussten wir schnell auf den Acker. Nancy, das fleißigste Pferd Norddeutschlands, hatte keine Zeit zu trainieren und Muskeln aufzubauen. Im März haben in der Gärtnerei viele neue Menschen angefangen: Elena Thiel war schon da, Malin Lüth und Helena Nielandt und als Gehilfin (wie wir in der Landwirtschaft sagen) Kathrin Abel, etwas später kam Maya Lukoff. So hatten wir ein tüchtige Team zusammen.

Aber es war viel zu tun, zu viel für Nancy, und so war es gar nicht einfach, alles rechtzeitig in den Boden bzw. zum Wachsen zu bekommen. Denn wenn wir soweit waren, war der Boden oft schon zu trocken. Dabei haben wir wieder gemerkt „**Warum wir eigenes Saatgut gewinnen**“ (Elena Thiel, S. 7), weil das eigene Saatgut meistens besser keimt und vor allem die Pflanzen besser durchhalten.

Um eine kleine Aufzählung unserer Erfolge und Mißerfolge zu machen: Die Petersilie (und Petersilienwurzel), Zucchini und der Porree sind sehr gut geraten, es wurde früh mit der Ernte begonnen und

Petersilie und Porree begleiten uns noch. Zufrieden sind wir auch mit den Rote Bete, manchen Möhren, den Dicken Bohnen, einigen Salaten, dem frühen Satz Kohl, dem Sellerie. Hauptsächlich durch die große Trockenheit sind zum Beispiel die gelben Zwiebeln, manche Möhren, fast der ganze Kohl und der Fenchel gar nichts geworden. Mais, Bohnen, Pastinaken und späte Salate waren auch nicht zufriedenstellend. Die Physalis waren schön gewachsen, hatten gut angesetzt, waren aber durch die unregelmäßige Witterung zu langsam im Reifen, sodass wir nur noch wenige vor dem Frost ernten konnten. In die große Trockenheit kam mitten in der Obstblüte mehrmals Frost. Wir hatten keine Kirschen und sehr wenig Äpfel. Birnen und Zwetschgen waren üppig, aber davon haben wir nicht soviel. Gefreut haben wir uns über die Blaubeeren, die wieder sehr schön getragen haben und die auch gut geerntet werden konnten.

Man kann vielleicht heraushören, dass wir als Bauern und Gärtner sehr mit allen unseren Kulturen verbunden sind und deshalb gerne so lange Ausführungen darüber machen und dass wir uns freuen, was alles wächst auch wenn manches mal nicht so gut gedeiht. Ganz so ausführlich aber, wie Kinderbuchautoren aus der Stadt, denken wir nicht über **„Den wirklichen Apfel“ (Michael Ende, S. 10)**. Im Mai zogen Schwanenflügels endlich in ihr (fast fertiges) neues Haus, aber im Herbst gab es schon wieder einen **„Neubau in Wörme – bei Rütters“ (Thomas Rüter, S. 12)**.

Der Regen kam mit dem Sommerfest, dass mit allen weiteren **„Veranstaltungen und Festen durch das Wörmer Hof – Jahr“ (Christina von Hörsten, S. 13)** buchstäblich ins Wasser fielen – Hofflohmart, Zukunft Säen und Wörmer Advent. Damit war leider auch verbunden, dass das Gras und das Getreide, welches trotz der schwierigen Witterung recht ordentlich gewachsen war, nur mit Qualitätsverlusten geerntet werden konnte. Gras haben wir nur als Silage und das Stroh ist knapp und nicht so gut.

Wir hatten wieder viele Kindergärten und Schulklassen auf dem Hof. Die Parzival Schule aus Berlin war im Mai und im August bei uns, die

Marburger Schule besuchte uns im Juni und half beim Sommerfest, im Juli bekamen wir neue Gäste aus Siegen von der Johanna Russ Schule, Cuxhaven und Bahrenfeld kamen wie bewährt im Herbst und halfen bei der Ernte. Sie haben uns tüchtig geholfen und haben gelernt wie es ist: **„Miteinander arbeiten und leben ohne Komfort“ (Bahrenfelder Schüler, S.23)**. Und das ganze Jahr über kam die Dritte bzw. vierte Klasse aus Buxtehude. Das war **„Ein Erlebnis für beide Seiten“ (Schüler und Martin Harlan S. 19)**. Damit dieses Erlebnis auch wirklich freudig wurde, brauchten wir immer wieder Hilfe z. B. in der Küche und bekamen sie durch Meike Voß, Clarissa von Schwanenflügel und draussen durch Rieke Neugebohrn und Heico Hunold.



Alles (Ziegen-) Mist

Wenn die Arbeit getan ist, man vielleicht noch über den Hof schlenkert und im großen Haus Licht brennt, wundert sich mancher: **„Was passiert (fast) jeden Mittwoch um 20:00 Uhr abends in Wörme?“ (Birgit und Hans-Kristen Weck, S. 21)**. Dort findet seit 21 Jahren der Anthroposophische Lesekreis statt.

Der Hühnerpalast ist ja vor einem Jahr aufgebaut und bezogen worden. Es geht den Hühnern gut, sie scheinen sich wohl zu fühlen,

denn sie legen viele Eier. Natürlich müssen dann die Eier, wie auch das Fleisch, das Gemüse, die Kartoffeln wenn sie geerntet sind, das Brot wenn es gebacken ist, gut verkauft werden. Daher sind wir auch zu allen **„Jahreszeiten auf dem Markt“** (Anita Badziong, S. 45), um Sie zu bedienen.

Letztes Jahr haben wir einen jungen Bock bekommen „Kasper“, der war noch etwas klein und konnte sich nicht durchsetzen, daher hat er sich viel Zeit gelassen und so hieß es das ganze Frühjahr bis in den Sommer **„Wann kommen die Zicklein zu Welt?“** (Elena Tiehl, S. 34).

Mit dem Feiern waren wir dieses Jahr etwas zurückhaltend, es gab nur eine große **„Silberhochzeit“** (Christine Rüter, S. 37). Aber es gibt ja genug Anlässe; z. B. 65 Jahre **„Biologisch-dynamische Bewirtschaftung – Rudolf Steiners Landwirtschaftlicher Impuls in Würme“** (Clemens v Schwanenflügel, S. 29); deshalb haben wir uns gesagt **„Wir wollen feiern! Nächstes Jahr – im September“** (Clemens v Schwanenflügel, S. 56). Wir wollen alle unsere Freunde und Kunden einladen dieses Ereignis auch inhaltlich vorzubereiten, indem wir uns gemeinsam mit den biologisch-dynamischen Ideen neu beschäftigen. Dazu gehört auch die Dreigliederung des Sozialen Organismus wie sie Rudolf Steiner schon vor über neunzig Jahren entdeckt und charakterisiert hat. Denn unser Hof Würme Treuhandverein und die Hofgemeinschaft sind aus diesem Impuls entstanden: **„Die Früchte gehören euch allen, aber der Boden gehört niemandem.“** (Clemens v Schwanenflügel, S. 40).

Vieles aber geschieht **„Hinter den Kulissen“** (Ines Pastorino, S. 50); viele Menschen helfen, kommen zu Besuch, reparieren Dinge, es werden Direktkredite gegeben und es wird spendet.

Vielen Dank! Denn ohne die Hilfe aller Mitarbeiter und auch der vielen freiwilligen, ehrenamtlichen Helfer sähe Würme nicht so aus wie wir es heute sehen können.

Clemens v Schwanenflügel

Warum wir eigenes Saatgut gewinnen

Sowohl der Boden hier in Würme, als auch die Witterungsbedingungen stellen uns Gärtner vor eine große Herausforderung. Die Pflanzen ebenso - doch wie wir, gewöhnen auch sie sich über die Jahre, wenn sie immer wieder angebaut werden, an ihren Standort und passen sich den Umständen an. Und so werden sie auch widerstandsfähiger. Es ist zu beobachten, dass sich eine Pflanze bereits nach ein bis zwei Jahren an die lokalen Bedingungen anpasst, nach ca. 30 Jahren Anbau kann eine neue Sorte entstehen, oder eine sogenannte Lokalsorte, wie z.B. unsere Gurken. Zudem haben wir die Möglichkeit züchterisch tätig zu sein, in dem wir die Pflanzen mit den besten Eigenschaften, zur Weitervermehrung, auswählen. Dafür ist einiges botanisches Wissen von Nöten, wie z.B. ob die Pflanze eine Selbstbefruchtende ist oder auf Fremdbefruchtung angewiesen ist. Fremdbefruchtung bzw. –bestäubung bedeutet, dass eine Blüte mit den Pollen einer anderen Blüte bestäubt wird. Bei Selbstbestäubung findet dieser Prozess innerhalb einer Blüte statt. Mais ist z. B. ein Fremdbefruchter, d.h. wir müssen beim Anbau unserer drei Sorten auf eine räumliche Trennung achten, damit diese sich in ihrem Erbgut nicht vermischen, d.h. Mais „True gold corn“ darf auf der Moorweide, Mais „Golden Bantam“ im Schaugarten und eine Versuchssorte Mais „Mergoscia“ auf dem Feld am Schafstall, wachsen.

Und es ist einfach unglaublich interessant die Pflanze in ihrem ganzen Lebenszyklus und in ihrer Ganzheit zu beobachten und zu pflegen. Es entsteht ein Kreislauf: von Samen, Jungpflanze, erntereife Pflanze, Samenträger bis hin zum „neuen“ Samen.



Blühender Spinat

Von welchen Pflanzen gewinnen wir Saatgut?

Dies ist nur von samenfesten Sorten möglich, nicht von Hybridpflanzen (sogenannte „Einmalsorten“, bei ihrer Vermehrung spaltet sie sich in verschiedene Sorten auf).

Doldenblütler: Möhre, Petersilie, Pastinake, Sellerie, Fenchel

Baldriangewächse: Feldsalat

Gänsefußgewächse: Spinat, Rote Beete, Mangold

Hülsenfrüchte: Buschbohne, Dicke Bohnen, Erbse

Knöterichgewächse: Buchweizen

Korbblütler: Sonnenblumen, Salat

Kreuzblütler: Kohlrabi, Grünkohl

Kürbisgewächse: Kürbis, Gurke, Zucchini

Leingewächse: Lein

Nachtschattengewächse: Tomaten, Physalis

Süßgräser: Mais

Zwiebelgewächse: Porree

Blumen verschiedener Familien



Porreeblüten an Gurkensalat

Wie gewinnen wir das Saatgut?

Zweijährige Pflanzen, wie z.B. die Möhre gelangen erst im zweiten Jahr zur Blüte. Die Wurzeln werden geerntet, überwintern im Erdkeller und werden im Frühjahr wieder ausgepflanzt. Dabei haben wir die Möglichkeit, vorher eine Selektion vorzunehmen.

Sind die Samenstände vollständig ausgereift, werden sie abgeschnitten und getrocknet. Zunächst müssen die Samen von ihren Trägern getrennt werden, z.B. müssen bei Möhren die Samen von den Doldenstrahlen abgestreift, bei Lein die Samenkapsel zerdrückt werden.

Um die Samen von Verunreinigungen und

Pflanzenreste zu reinigen, benutzen wir Siebe mit unterschiedlichen Gittergrößen. Wir haben auch andere Methoden entwickelt, wie Pusten oder Schütteln. Die Samen und der Grad der Verunreinigung bestimmen die Art der Reinigung – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Fruchtgemüse, wie z.B. Tomaten oder Kürbisse werden nass gereinigt.

Vor der Aussaat im nächsten Jahr werden Keimproben von unserem Saatgut gemacht, um ihre Keimfähigkeit herauszubekommen. Die Keimfähigkeit hängt davon ab, wie gut die Samen am Samenträger ausgereift sind, von den Lagerungsbedingungen und vom Alter. Für die Keimproben werden eine bestimmte Anzahl von Samen auf ein Filterpapier in eine Petrischale getan, mit Glas abgedeckt und bei optimaler Keimtemperatur gleichmäßig feucht gehalten. Die gekeimten Samen im Verhältnis zu den ungekeimten Samen ergeben die Keimfähigkeiten. Diese benötigen wir, um Aussaatmengen und Aussaatsärken bei nächsten Aussaaten bestimmen zu können.

Elena Thiel



Edition Hof Wörme



»Winter« 7 Motive



Uns können Sie kaufen!

Den wirklichen Apfel

Ein Mann der Feder, berühmt und bekannt
als strenger Realist,
beschloß einen einfachen Gegenstand
zu beschreiben, so wie er ist:
Einen Apfel zum Beispiel, zwei Groschen wert,
mit allem, was dazu gehört.

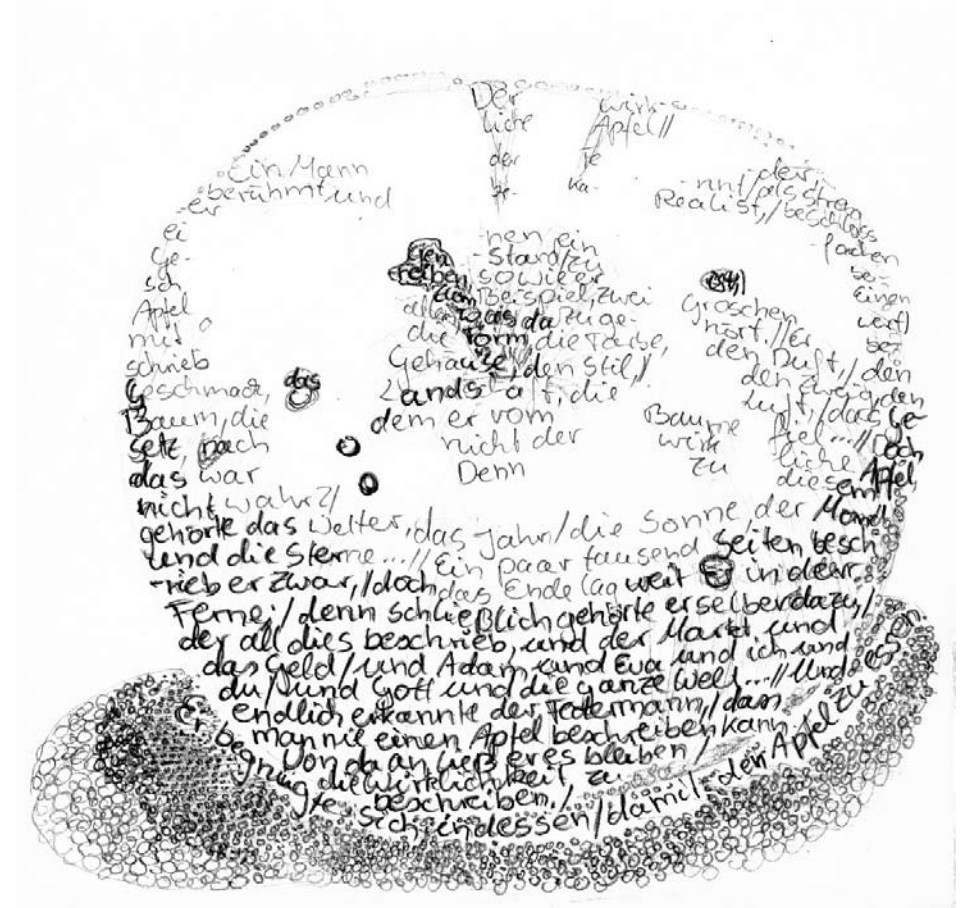
Er beschrieb die Form, die Farbe, den Duft,
den Geschmack, das Gehäuse, den Stiel,
den Zweig, den Baum, die Landschaft, die Luft,
das Gesetz, nach dem er vom Baume fiel...

Doch das war nicht der wirkliche Apfel, nicht wahr?
Denn zu diesem gehörte das Wetter, das Jahr,
die Sonne, der Mond und die Sterne...

Ein paar tausend Seiten beschrieb er zwar,
doch das Ende lag weit in der Ferne;
denn schließlich gehörte er selber dazu,
der all dies beschrieb, und der Markt und das Geld
und Adam und Eva und ich und du
und Gott und die ganze Welt...

Und endlich erkannte der Federmann,
daß man nie einen Apfel beschreiben kann.
Von da an ließ er es bleiben,
die Wirklichkeit zu beschreiben.
Er begnügte sich indessen
damit, den Apfel zu essen.

Micheal Ende



Målin Lüth

Neubau in Wörme - bei Rütters

Im Verlauf des letzten Jahres ist neben dem Fachwerkhaus von Rütters ein neues Gebäude emporgewachsen und nun fast fertig. Was soll in diesem Haus geschehen?

In dem neuen Haus soll ab Januar 2012 zunächst die größer werdende Heilpraktikerpraxis von Christine Rüter untergebracht werden. Sie hat diese mit den Schwerpunkten klassische Homöopathie, anthroposophische Medizin, Erziehungsberatung und Coaching vor 3 Jahren eröffnet. Der Kern der Arbeit ist, die Selbstheilungs- und Selbstführungskräfte der Menschen so zu stärken, dass sie möglichst schnell in die Lage kommen, die Sorge um die eigene Gesundheit und damit um die eigene Entwicklung selber in die Hand nehmen zu können. Nun hat sich die Praxis in dieser Zeit so erfreulich entwickelt, dass es gut ist, wenn sie aus dem Wohnbereich in gesonderte Räume umziehen kann.

Daneben entsteht auch ein Büroraum für die Anwaltstätigkeit von Thomas Rüter, der als Partner der Kanzlei Hohage, May & Partner in Hamburg und Hannover Rechtsberatung in den Bereichen: Soziales, Bildung, Gesundheit und Nachhaltigkeit anbietet. Auch bei Rechtsfragen kommt es darauf an zu lernen, die eigenen Rechtsverhältnisse möglichst selber zu gestalten und so in die Lage kommen zu können,



Heilpraktikerpraxis...

Initiativen eigenständig zu entwickeln und zu verwirklichen. Dabei hilft die Kanzlei. Für Thomas Rüter soll die Möglichkeit geschaffen werden, Mandanten aus dem Umkreis von Wörme, auch dort beraten zu können und außerdem eine Arbeitsmöglichkeit zu Hause zu haben.

Thomas Rüter



... und Anwaltsbüro

Veranstaltungen und Feste durch das Wörmer Hof – Jahr

Über das Jahr verteilt finden bei uns auf dem Hof diverse Veranstaltungen statt. Seit vielen Jahren, immer um Johanni Mitte Juni findet unser Hoffest statt. Viel Vorbereitung, Planung und Hilfe von unseren Mitarbeitern und Freunden sind nötig, um dieses, mit den Jahren groß gewordene Fest, stattfinden lassen zu können. Schon im Herbst nach dem Fest finden die ersten Besprechungen statt.

Die letzten Jahre hatten wir als Ziel gesetzt, unseren Gästen und Besuchern unseren Hof als Lebens- und Arbeitsplatz, aber auch bis in

die Herstellung und den Verkauf unserer landwirtschaftlichen Produkte, näher zu bringen. Möglichst viel Information diesbezüglich weiterzugeben und dabei die Menschen auch darauf aufmerksam zu machen, wie manche Preise zustande kommen.

Außerdem ist es uns bei diesem Fest ein besonderes Anliegen, allen kleinen Gästen in allen Altersklassen Spiele und Mutproben (Kistenklettern, Balancieren über dem Wasser) anzubieten, die es sonst nicht unbedingt gibt. Ein ganz besonderes Highlight ist da unser Karussell ...



Das macht Spaß!

Wir können viel organisieren und planen, allerdings reicht es noch nicht bis zur Wetterplanung. Und da sind wir dieses Jahr schwer geprüft worden. Es regnete ohne Unterlass den ganzen Tag und es war sehr schwer für mich, da noch gute Laune zu haben. Die ganze Arbeit und Mühe war zunichte. Die Stimmung war im Keller. Schön zu sehen waren allerdings die vielen Gäste in gelben Friesennerzen, die trotzdem gekommen waren. Hier sei all denen gedankt, die uns an diesem Tag nicht im Stich ließen.

Dieses Jahr fand zum ersten mal ein Frühlings- bzw. ein Herbstflohmarkt statt. Als begeisterter Flohmarktbesucher reifte die Idee bei mir schon einige Jahre vor sich hin und dieses Jahr nun realisierte sie sich.

Alle Standinhaber beteiligten sich an einer Sammlung für unsere ehemalige Bäckerin die vor Jahren nach Amerika zurückgegangen war und dort an Krebs erkrankte. Sie hat sich über diese Zuwendung sehr gefreut und war gerührt, weil sie damit nicht gerechnet hatte. Vielen Dank an alle.

An diesem Tag im Frühjahr hatte nun der Wettergott ein Einsehen und es wurde ein gemütlicher und schöner Markt rund um den Hofladen. Dasselbe stellten wir uns so im Herbst ein zweites Mal vor, jedoch, es regnete immer wieder und wir mussten die Veranstaltung in der großen Stalldiele machen, was natürlich nicht optimal war und aufgrund des Wetters nicht allzu viele Käufer auftauchten. Aber alle Standinhaber trugen es mit Fassung und ich hoffe, beim nächsten Flohmarkt im nächsten Frühjahr sind wieder alle mit dabei.

Aktion Zukunft Säen! Stop Gentechnik!

Diese Sä-Aktion, die wir dieses Jahr schon das dritte Mal durchgeführt haben, war die Idee von Schweizer Saatgutzüchtern und Bauern. Es sollte ein Zeichen für etwas viel besseres als Gentechnik, etwas Zukunftweisendes - nämlich bodenständige, reine Hof-Getreidesorten sein.

Getreidesorten, die sich durch jahrelange Vermehrung und Selektion dem jeweiligen Boden, den klimatischen Bedingungen des Standortes und den Hofbedingungen angepasst haben.

Dazu luden wir Kunden und interessierte Menschen ein. Jeder bekam eine kleine Tüte mit Roggensaatgut und es wurde ein vorbereiteter Acker gemeinsam von Hand eingesät. Dabei stellte sich heraus, dass es gar nicht so einfach ist, den Schritt und die gleichzeitig andere Armbewegung in einen rhythmischen Einklang zu bringen. Denn es sollte ja die Saat gleichmäßig auflaufen. Da zeigt sich dann am Saatbild, wo fein ausgestreut ist und an welcher Stelle die Hand ausgerutscht ist und ein Haufen aufwächst. Hierbei entsteht dann doch große Hochachtung vor den Säemännern der vergangenen Jahrhunderte, die dieses Schreiten und Säen ja über viel größere Flächen ausüben mussten, um für Nahrung zu sorgen.

Unser kleiner Acker befindet sich direkt vor dem Hoftor und jeder Teilnehmer hat sich mit seinen Namen auf einem grossen Banner am Ackerrand verewigt. Dort kann man auch das Aufwachsen des Getreides bei einem Spaziergang beobachten.

Es sollten noch viel mehr Menschen für die Gentechnikproblematik sensibilisiert werden und wir hoffen, dass die Beteiligung im nächsten Jahr noch größer wird.

Dann findet seit einigen Jahren unsere Nachbarschaftsgemeinschaftsaktion „Wörmer Advent“ statt. Es soll dies ein ganz anderer Adventsmarkt sein, anders wie sonst überall.

In Wörme , diesem kleine Dorf am Rande der Nordheide befinden sich erstaunlich viele Betriebe und die vier teilnehmenden Betriebe wollten allen Kunden Gelegenheit zum Kennenlernen geben. Man kann also am ersten Adventswochenende von Betrieb zu Betrieb, per Pedes oder mit der Pferdekutsche, die ruhige vorweihnachtliche Natur erleben und auf jedem Betrieb erleben, was diesen ausmacht. Ohne Rummel, ohne Gedudel, ohne Hektik – tatsächlich besinnlich. Auch hier spielt es natürlich wieder eine große Rolle, wie das Wetter ist. Am schönsten ist es mit einer kleinen pulverigen Schicht Neuschnee – da geht einem das Herz auf.

Übrigens:

in unserer Diele im großen Bauernhaus können Sie feiern! Für ca. 60 Personen reicht der Platz, mehr geht auch, aber es wird dann schon eng. Wir bieten Ihnen beste Verpflegung, liebevoll hergestellt aus biologischen Zutaten – hand und hausgemacht.

Wenn Ihnen also ein Fest ins Haus steht: Feiern Sie bei uns, auf einem richtigen Bauernhof!

Kommen Sie vorbei, schauen Sie sich alles an. Ganz unverbindlich. Wir freuen uns auf Sie.

Allen Festbesucher, Flohmarktfreunden und Kunden möchte ich auf diesem Weg meinen allerherzlichsten Dank aussprechen: für die Unterstützung, für die Treue und für das Vertrauen, welches uns immer wieder von Ihnen entgegengebracht wird.

Denn ohne diese Freunde, Kunden und Gönner hätten wir sicher nicht so lange überleben können, nämlich vor 65 Jahren wurde der Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt und vor 21 Jahren wurde der Hof in einen gemeinnützigen Trägerverein gegeben und von einer Betriebsgemeinschaft weiter bewirtschaftet. Das ist natürlich wieder ein Grund zum Feiern!

Das Jahr 2012 ist sozusagen ein Jubiläumsjahr für uns. Selbstverständlich werden wir alle Fest-Termine rechtzeitig bekannt geben.

Christina von Hörsten



Säerspruch

Bemeißt den Schritt! Bemeißt den Schwung!
Die Erde bleibt noch lange jung!
Dort fällt ein Korn, das stirbt und ruht.
Die Ruh ist süß. Es hat es gut.
Hier eins, das durch die Scholle bricht.
Es hat es gut. Süß ist das Licht.
Und keines fällt aus dieser Welt
Und jedes fällt, wie's Gott gefällt.

Conrad Ferdinand Meyer



Ein Erlebnis für beide Seiten

Die dritte Klasse der Freien Waldorfschule Buxtehude hatte – wie schon die Vorgängerklassen in den letzten Jahren – das Glück, auf dem Hof Wörme ihre Ackerbauerauge zu abrunden und mit praktischen Inhalten füllen zu dürfen. In Zusammenarbeit mit der vierten Klasse und den Hofmitarbeitern wurden die Drittklässler in den Kreislauf des Saatguts mit einbezogen und bekamen bei einem feierlichen Beisammensein einen Teil des geernteten Getreides der Viertklässler überreicht.

Nun durften sie selber noch helfen, den Boden für die Körner zu bereiten: Pflügen, Grubbern und Eggen wurde in Handarbeit und mit kräftiger Unterstützung von Pferd Nancy vollzogen, so dass bei einem weiteren Besuch des Hofes die Körner zum Säerspruch von Conrad Ferdinand Meyer auf dem Acker ausgesät werden konnten. Nun warten wir fröhlich bangend auf eine reiche Ernte.

Schülerberichte der 3. Klasse

Tim: Wir waren auf Hof Wörme. Zuerst durften wir spielen. Dann ging es an die Arbeit. Dann haben wir gepflügt.

Christopher: Wir waren auf dem Hof Wörme. Da haben wir geggt und gesät. Es gab zwei Gruppen: Die eine hat gesät, die andere hat den Spruch gesagt.

Justin: Am Freitag, den 18.11. 2011 waren wir auf Hof Wörme. Der Bauer hieß Herr von Schwanflügel. Als wir da waren, haben wir uns begrüßt. Wir haben geggt und gesät. Danach haben wir gefrühstückt. Und dann sind wir zur Schule zurückgefahren.

Isabell: Auf Hof Wörme war es toll, dass wir gesät haben und den Boden bearbeitet haben. Am allerschönsten aber war das Pferd natürlich. Ganz toll war das Karussell.

Melanie: Wir waren auf Hof Wörme. Zuerst haben wir uns bei der Schule getroffen. Dann wurden wir in Autos aufgeteilt. Dann sind wir 45 min. gefahren. Als wir da waren, war Herr von Schwanenflügel schon da. Er hat uns zuerst 2 Felder gezeigt. Dann sind wir aufs Feld gegangen wo wir säen wollten. Dann hat Herr Schwanenflügel uns gezeigt, wie man sät. Dann haben wir richtig gesät. Dann hat Nancy einen Beutel mit Körnern einfach ausgeschüttet.

Dann haben wir geggt. Dann waren wir frühstücken. Dann durften wir toben und dann noch Karussell fahren. Und dann sind wir zur Schule gefahren.

Daniel: Wir waren auf dem Hof Wörme. Dort haben wir Roggen ausgesät. Zuerst haben wir den Acker geggt. Nancy hat uns dabei geholfen. Nancy ist das Pferd. Herr von Schwanenflügel hat uns dabei geholfen.

Filia: Wir haben geggt und danach haben wir gesät und dann durften wir die Ziegen streicheln.

Luca: Wir haben geggt und gesät und gefrühstückt und wir waren auf dem Karussell. Mir hat am meisten das Karussell Spaß gemacht

Martin Harlan



Was passiert (fast) jeden Mittwoch um 20:00 Uhr abends in Wörme?

Seit gut 21 Jahren existiert in Wörme ein anthroposophischer Lesekreis, der sich in der Hauptsache mit Werken Rudolf Steiners beschäftigt.

Es fanden sich Mitglieder der Hofgemeinschaft sowie Freunde des Hofes durch die Initiative von Clemens von Schwanenflügel zusammen, um an anthroposophischen Texten zu arbeiten.

Die Gruppe begann mit den ersten Mitgliederbriefen Rudolf Steiners, in denen Grundsätze anthroposophischer Zusammenarbeit (Zweigarbeit) charakterisiert werden. Rudolf Steiner legt dabei sehr viel Wert auf soziale Prozesse.

In wechselnder Gruppierung wurde mit 5 bis 10 Menschen unterschiedliche Themenbereiche gemeinsam erarbeitet. Um einige zu nennen:

„Der Mensch als Zusammenklang ...“

„Geschichtliche Symptomatologie“

„Aufsätze zur Kultur und Zeitgeschichte“

„Landwirtschaftlicher Kurs“

„Wie erlangt man Erkenntnisse der höheren Welten“

„Philosophie der Freiheit“

„Metamorphose der Pflanze“

„Kernpunkte der Sozialen Frage...“

„Nationalökonomischer Kurs“

Die Auswahl der Themen ergab sich im gemeinsamen Gespräch, wobei interessierende Werke auch wiederholt gelesen wurden. Regelmäßig werden die sog. Jahreszeitenimaginationen zu Michaeli, Weihnachten, Ostern und Johanni gelesen, um zu einem tieferen Verständnis der Prozesse im kosmischen und irdischen Jahreslauf zu gelangen.



Mittwoch Abend 20:00 Uhr

Über 20 Jahre ist eine gute Zeit für so einen Kreis. Die Mitglieder haben gewechselt, der Impuls wurde durchgetragen.

Wie aber können wir für die Zukunft wirksam werden?

Der Kreis war immer offen für Menschen von „außen“ und für „Junge“. Diese kommen mit Interesse, doch man unterschätze nicht die Müdigkeit nach einem anstrengenden Arbeitstag! Vielleicht müssen wir aber auch phantasievoller in der Form werden. Denn es ist immer wieder erstaunlich, welche Aktualität die Aussagen Rudolf Steiners, die er vor ca. 100 Jahren machte, auch noch in der heutigen Zeit haben. Daher sind wir sicher, durch eine solche Arbeit an den Grundlagen der Anthroposophie, können neue Menschen auf wichtige aktuelle Gedanken aufmerksam werden, und wir selber entdecken immer wieder Neues.

Es wäre schön, wir wären mehr. Wir sind offen....

Clemens v Schwanenflügel,
Birgit & Hans-Kristen Weck

Miteinander arbeiten und leben ohne Komfort

Als wir ankamen waren wir erst einmal alle entsetzt. Wir sahen uns schon von Spinnen umgeben auf Strohmattzen liegen. Aber als wir dann reingingen, sah alles doch besser aus, als wir erwartet hatten. Es war ziemlich voll. Das Mädchenzimmer war total überfüllt, weil dieses Jahr viel mehr Leute und Mädchen mitgekommen sind.

Als wir alle Betten bezogen und die Sachen ausgepackt hatten, gab es draußen eine Ansprache. Herr Korczak und Herr Wolf erklärten uns die Regeln, die während des Landbaupraktikums gelten würden. Das war eine ziemlich langweilige Sache.

Deswegen sind wir danach zurück ins Haus gestürmt. Viele beschwerten sich, weil sie mit dem Fuß an einem Loch hängen blieben, das während der Ansprache von Frau Pohlmanns Hund Vito gegraben worden war. Danach gab es eine kleine Stärkung (Kuchen!). Uns sollte schnell klar werden, dass es die letzten Kuchenstücke sein sollten, die wir während des Landbaupraktikums zu Gesicht bekommen sollten. Am nächsten Tag ging es auf den Hof, um mal mit der Arbeit anzufangen. Unsere Gruppe bestand aus Timo, Lotta, Pia und natürlich mir. Wir mussten um 5 Uhr morgens aufstehen (Ich hab fast meinen Wecker zertrümmert). Es gab noch schnell einen Tee, bevor wir um 5:40 zum Hof gehen mussten. Es war sehr Schlaf befreiend morgens um 5:40 durch die Kälte zu gehen. Der Hof machte auf uns einen ersten altertümlichen Eindruck. Wir wurden erst einmal von Clemens willkommen geheißen.

Als wir die Aufgaben zugeteilt bekommen haben dachten wir schon, dass wir in der Kälte arbeiten würden. Aber nein, Clemens hatte etwas dagegen, so dass wir in dem Zimmer für Trocknung arbeiten mussten. Dort war es zwar warm, aber es hat enorm gestunken. Nach den 2 Tagen Frührschicht fingen wir die Mittelschicht an. Wir haben den Graben ausgehoben. Die Resultate waren sehr dreckig. Aber wir sind schnell vorangekommen.

Nach der von uns benannten „Grabenschicht“ mussten wir rauf auf´s Feld und Unkraut jäten. Wir arbeiteten 5 Tage auf dem Feld. Bis wir

uns bei Rieke beschwerten und eine andere Arbeit forderten. Aber die Arbeit auf dem Feld hat auch Spaß gemacht. Målin bezeichnete uns als die Gruppe, die am besten auf dem Feld war.

Zur Freizeit: Unsere Freizeit gestaltete sich recht einfach. Wenn wir zu müde zum bewegen waren, lagen wir im Bett und haben gelesen oder Nintendo, Handy und Co. benutzt. Wenn wir noch Energie hatten, sind wir rüber zum Hof, duschen gegangen.

Außerdem hatten wir einige Leseerfahrungen für die Kevin mit seinem iPhone gesorgt hat. Es war ein Buch namens „Feuchtgebiete“. Wir haben uns dabei tot gelacht. Die restlichen Tage waren relativ angenehm mit leichtem Niesel, strahlender Sonne und viel Arbeit!



Ziegen-Mist-Thron

Beschreibung des Hofes

Der Hof, an dem wir das Praktikum absolviert haben, ist ein Demeterhof/Biohof. Er liegt in Wörme, das ist in der Heide unterhalb von Buchholz. Der Hof hat 6 feste Mitarbeiter und 2 Auszubildende. Außerdem waren 3 ehrenamtliche Mitarbeiter auf dem Hof, die während ihrer Semesterferien dort arbeiteten. 3 weitere Praktikanten waren zu unserer Zeit auch auf dem Hof.

Der Hof umfasst 3 Hühnerställe, einen Speicher auf dem Dach der Diele, ein unterirdisches Lager, einen Essensraum und eine Küche. In einem separaten Haus gibt es eine Heilpraktikerin und eine Wohngemeinschaft. Wir waren in einem alten Schafstall ca. 10-15 Gehminuten vom Hof entfernt untergebracht.

Frühstück gab es morgens immer um 8:00 Uhr, Mittagessen von 12:00-13:00 Uhr, Abendbrot gab es von 19:00-20:00 Uhr. Das Frühstück und das Abendessen haben wir im Schafstall, unserer Unterkunft, eingenommen. Das Mittagessen haben wir mit allen Hofangestellten und Praktikanten zusammen im Essensraum eingenommen. Wir wurden in verschiedene Gruppen aufgeteilt, die verschiedenen Schichten hatten. Die Frühschicht musste um 5:00 Uhr aufstehen, die Mittelschicht um 7:30 Uhr. Die Spätschicht wurde mit von der Frühschicht abgedeckt. Alle 2-3 Tage wurden die Gruppen gewechselt, so dass jeder jeden Dienst mal machen musste.

Am besten hat mir der Job als Landwirt gefallen. Wir mussten einen Graben ausheben. Er war verschlammte und zugewachsen, so dass kein Wasser mehr abfließen konnte. Es war zwar anstrengend, hat aber irre viel Spaß gemacht. Hierbei haben sich auch neue Kontakte unter uns Schülern ergeben. Am 2. Tag haben wir die Grabarbeiten vollendet. Hierbei haben 2 Hofpraktikanten mitgeholfen, mit denen wir auch sehr viel Spaß hatten. Am Ende des zweiten Tages haben wir noch ein Gebüsch gerodet. Ein wahnsinniger Kraftakt.

Besonders gefallen haben mit die Abende am Schafstall mit dem Versteck spielen im Dunkeln. Eine schöne Abwechslung war auch der Ausflug in den Heidepark. Nach einer Woche sehr gesundem Essen (Biokost); einen Tag Fastfood und ungesunde Getränke. Wow!!! Ich habe in Wörme gelernt, dass ich mehr kann, als ich mir zutraue und das ich auch Dinge anpacken kann, worauf ich kein Bock habe. Außerdem habe ich erfahren wie wichtig Teamwork sein kann. Als wir den Misthaufen umschichten mussten und alle mitgeholfen haben, ging es richtig schnell. Als die Ersten dann anfangen Pause zu machen, wurden alle langsamer. Die Luft war raus. Da kann man mal

sehen welche Kraft ein Team aufbringen kann, wenn alle an einem Strang ziehen.

Ich fand die Zeit in Wörme sehr schön aber auch sehr anstrengend. Mitmachen würde ich es immer wieder gerne.

Tobias Waller 9b

Tageslauf

Auf dem Hof gibt es ein Haupthaus und mehrere Ställe in denen mehrere Tiere untergebracht sind. Es gibt Pferde, Ziegen, Katzen, Hühner, sowie einen Hofladen, eine Werkstatt und die Häuser der Eigentümer bzw. der Praktikanten und Bediensteten.

Wir haben im Schafstall gewohnt in dem es keinen Strom gibt. Auf dem Dach gibt es einen Behälter, den man mit einer Handpumpe mit Wasser befüllen musste. Danach konnte man die Spülung des WCs benutzen. Duschen und seine Kleidung waschen konnte man nur in den Haupthäusern. Dort gab es Strom, so dass man dort seine Handys, MP3-Player etc. aufladen konnte. Es hört sich vielleicht schlimm an, aber wir hatten total viel Spaß dort, weil wir uns darauf einließen.

Wir wurden in verschiedene Gruppen eingeteilt mit der wir jeden Tag zusammen Arbeiten mussten. Es gab unterschiedliche Arbeitszeiten einmal um 6.00 Uhr - 18.00 Uhr (die Frühschicht), 9.00 - 16.00 Uhr (Mittelschicht), 7.30 - 18.00 Uhr (Küchendienst).

Wir hatten verschiedene, abwechslungsreiche arbeiten zu erledigen z.B. ernten, Bäume beschneiden, kochen, einen Graben ausheben und in der Werkstatt mithelfen. Am Besten fand ich den Graben ausheben und das Ernten. Außerdem hat mir auch das Kochen sehr viel Spaß gebracht, da wir mit der Hofherrin zusammen gekocht haben.

Am vorletzten Abend haben wir gegen die Hofleute Fußball gespielt. Danach haben wir mit ihnen eine selbst gemachte Pizza gegessen. In unserer Freizeit haben wir Karten gespielt, geredet, verstecken gespielt und vieles mehr. Am Wochenende sind wir zur Belohnung in den Heidepark gefahren, dass hat sehr viel Spaß gemacht. Da wir

erstens unter mehr Leute kamen und wir mal Pause von der ganzen Arbeit hatten.

Ich habe in Wörme gelernt, dass man nicht unbedingt Strom zum Leben braucht und wir dadurch mehr gemeinschaftlich etwas unternommen haben, sowie z.B. Karten spielen, verstecken spielen oder gemeinsam ein Lagerfeuer machen.

von Lotta

Fazit



Düngung in die stehende Frucht

Der Hof besteht aus einem Haupthaus mit Küche und Duschen, einer Bäckerei, einem Hofladen, dem Schweinestall und Wiesen, Wald und Felder. Auf dem Hof leben Schweine, Ziegen, Gänse, Enten, Hühner, Pferde und Katzen.

Wir haben in dem alten Schafstall gewohnt. Geheizt haben wir mit Holz und Kohle in einem Kachelofen. In dem Schafstall gab es keinen Strom, wir hatten abends Kerzen angezündet, was sehr gemütlich war. Die Toiletten waren im Haus neben dem Schafstall, auch dort musste abends eine Kerze angezündet werden, damit man dort Licht hatte.

Die Frühschicht ist morgens um 5.00 Uhr aufgestanden und dann

1,5 km zum Hof gelaufen um Zwiebeln zu sortieren nach Größe und ob sie in den Verkauf kommen oder nicht. Ich habe sehr gerne den Hausdienst gemacht, weil ich gerne mal für mehrere Personen gekocht habe und es mir sehr viel Spaß gebracht hat das Essen zuzubereiten.

Wir haben Pilze im Wald gesammelt und abends eine leckere Pilzpfanne zubereitet, die war echt lecker.

Mir hat besonders gut gefallen, dass wir im Bach baden waren, es war ziemlich kalt, aber es hat Spaß gebracht mal nicht zu Arbeiten. Die Riesenschaukel zu bauen hat mir persönlich sehr gut gefallen, auf dem Baum gesichert hochzuklettern und die Seile oben zu befestigen und sie dann zu benutzen.

Am Abend haben wir dann mit Pfeil und Bogen geschossen, auf der Riesenschaukel geschaukelt, verstecken gespielt und draußen am Lagerfeuer Stockbrot gemacht und Würstchen gegrillt.

Am besten war, dass wir die ganze Zeit über Sonnenschein hatten, außer an einem einzigen Tag, da hat es mal 10 Minuten geregnet. Sehr schön war auch der Ausflug in den Heidepark, nach einer Woche arbeiten im Park sich zu erholen und Spaß zu haben.

Gelernt in den zwei Wochen habe ich miteinander zu arbeiten und Team Arbeit zu leisten. Und wie das Leben ohne Komfort ist.

Es hat sehr viel Spaß gebracht.

Florian Gabber 9a



Wintermorgen

Biologisch-dynamische Bewirtschaftung – Rudolf Steiners Landwirtschaftlicher Impuls in Wörme

Rudolf Steiner wurde in den Jahren seit 1921 immer wieder gefragt ob es nicht von großer Bedeutung sei, etwas für die Verbesserung der Landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu tun. Die Sorge um die Naturgrundlage, die Nahrungsmittel und die Gesundheit der Menschen trieb die Menschen um. Sie konnten, Rudolf Steiner eingeschlossen, schmecken, dass die Lebensmittel seit ihrer Jugend an Geschmack verloren hatten.

Durch die Dreigliederungsbewegung und einige wichtige Mitglieder der anthroposophischen Gesellschaft waren landwirtschaftliche Betriebe in den Blick vieler Anthroposophen gerückt.

Carl Graf Keyserlingk gelang es durch sein nachdrückliches Fragen, dass der Kurs zu Pfingsten 1924 auf Gut Koberwitz bei Breslau zu Stande kam.

Rudolf Steiner erstaunte seine ca. 120 Zuhörer dann durch den weiten Bogen, mit dem er gleich im ersten Vortrag die Landwirtschaft an

den Kosmos, aber auch an die Volkswirtschaft anschließt. Da er im Jahr vorher an zwei Stellen ausführlich die Erde als Organismus beschrieben hatte, ist man eigentlich nicht erstaunt, wenn er jetzt vom Landschaftsorganismus zum Hoforganismus fortschreitet. Es wäre lohnend, zu diesen Themen in den nächsten zwei Jahren mit Freunden und Kunden zu arbeiten.

Erstaunen ergreift einen, wenn dann der Begriff der Hofindividualität, der sich in der Zeit fortentwickelnden, möglichst geschlossenen, Hofindividualität dargestellt wird. Gehen wir davon aus, dass Rudolf Steiner das wörtlich meint.

Was macht einen Organismus aus, wann entsteht eine Individualität?

Nach fast hundert Jahren haben wir uns an den Begriff / das Wort gewöhnt, können wir uns einen Landschafts- und Hoforganismus auch schon anfänglich denken oder vorstellen.

Die Vielfalt der Organe gehört für uns dazu; das sind sowohl Landschaftselemente wie Wald, Hecken, Gebüsch, Wiesen, Gräben, Bäche, aber auch die Kuhherde, die Ziegen, die Enten, die Schweine, die Hühner, der Pfau, die Obstbäume, die Fruchtfolge im Acker, im Gemüse, der Garten. Manche sind gleichzeitig Organ und wieder Organismus.

Wie beziehen wir in unseren Organismus die Vögel, die Insekten, die Wildtiere mit ein? Welche Stellung haben die Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter?

Hier brauchen wir drei Begriffe, Entwicklung und Koevolution und Immunsystem. Bei der Materie (der Chemie), dem Kosmos, der Erde, der Landschaft, den großen und kleinen Organismen gehen wir von Entwicklung aus; das heißt, nichts ist statisch, sondern alles wandelt, verwandelt sich. Das heißt, auch die Organe verändern sich. Wenn eines größer oder kräftiger wird, muss eventuell ein anderes Teil mitwachsen, ein anderes muss sich verkleinern, das nächste vielleicht stark schrumpfen. Rudolf Steiner spricht in diesem Zusammenhang z.B. davon, dass wir eine Wissenschaft vom Tierartenverhältnis entwickeln müssen, das aber hängt nicht nur von der Anzahl der jewei-

ligen Tiere ab, sondern über Futter- und Mistqualität mit dem Boden, dem Wald und den Feuchtigkeitsverhältnissen zusammen.

Wir müssen versuchen, über Vielfalt und richtige (ökologische) Gedanken und Entscheidungen, aber auch durch Schönheit, Gesundheit zu erreichen. Worin zeigt sich Gesundheit? Nicht dadurch, dass wir über einen ausgeklügelten Hygieneplan und verschiedene Stärkungsmittel oder „Medizin“ die Krankheiten und Schädlinge fernhalten.

Sondern es muss das Immunsystem des Hofes und jedes Einzelorgans sich gegenseitig stärken, damit „Gesundheit“ eintritt. Zur Gesundheit des sich entwickelnden Organismus gehören aber auch die Krankheiten im richtigen Maß. So wie wir an den Kinderkrankheiten und anderen Krisen unsere Individualität und unser spezifisches Abwehrsystem entwickeln, so begegnen auch die Pflanzen und Tiere als in der Zeit stehende Gruppe ihren Krankheiten und bekommen nur dadurch eine zum Habitat passende Gesundheit. Der Mensch hat auf allen Ebenen in die Evolution von Landschaft als Kulturlandschaft und in die Entwicklung der (Haus-)Tiere und (Kultur-) Pflanzen eingegriffen.

Haustiere



Dadurch hat sich die Entwicklung beschleunigt, das heißt die Empfindlichkeit für Krankheiten hat sich bei allen Organismen verstärkt. Immer wieder muss der Mensch darauf achten, dass sich ein gesundes Gleichgewicht im Einzeltier, der Herde aber auch im Gesamthof einstellt, welches das Immunsystem auf den verschiedenen Stufen wirksam werden lässt und Krankheiten schneller bekämpft.

Wir haben Glück in Würme. Der Hof ist ziemlich arrondiert, es gibt unterschiedliche Landschaftselemente. Auf die Anregung von Max Karl Schwarz und Hella Glasshoff haben Karl und Helene von Hörsten sehr bald angefangen, Hecken zu pflanzen und durch Nicolaus Remer sind die Impulse von Geheimrat Bier zu einem nachhaltigen Plenterwaldbau nach Würme gekommen. Vieles stützt sich gegenseitig und wir können also auf einem hohen „Niveau“ des Organismus weitermachen. Andererseits ist zu bedenken, dass die durch Heide geprägte alte Moränenlandschaft viele Alterserscheinungen zeigt und Boden und Pflanze einige typische Krankheitsbilder haben.

Marienkäfer in Mischkultur



Wir versuchen nun, an verschiedenen (Krankheits-)Phänomenen abzulesen, wo Ungleichgewichte herrschen, wo der Betriebsorganismus nicht geschlossen ist, Kreisläufe durchbrochen werden, um Ideen zu bekommen, wie wir durch Veränderungen in der Fruchtfolge oder neue Pflanzen in den Hecken, über weitere Insekten oder Vögel zu größerer Schönheit und Gesundheit der Landschaft und der einzelnen Organe des Hofes beitragen.

Eine Hilfe dabei ist die Idee der Hofindividualität, die uns immer wieder anregt von einem Organismus wie dem Menschen auszugehen. Wir schauen die „Organe“ auf die Funktionen an, versuchen auf die Funktion der Reinigung (Niere), des Stoffaustausches (Lunge), Verbindung der Organe (Blut, Lymphe, Nerven) zu achten. Dabei fällt einem z.B. auf, dass die Tiere zwar Futter von den Flächen bekommen und der Mist zurück wandert, dass eine Verbindung über die direkte Anwesenheit und Wahrnehmung der Tiere oft aber nicht gegeben ist. Man kann sich eine noch viel stärkere Verbindung und Durchdringung der Organe denken.

Heute gibt es aber auch andere Möglichkeiten, da die Gesellschaft wacher geworden ist. Wir können Angebote des Kompetenzzentrums Ökolandbau-Niedersachsen nutzen, z. B. eine Kulturlandplan-Hofberatung in Anspruch nehmen, um weitere Ideen für die Gestaltung und Ausrichtung unseres Hofes zu gewinnen. Es ist vieles notwendig und möglich.

Wir freuen uns darauf mit Ihnen / Euch ins Gespräch zu kommen.

Clemens v Schwanenflügel

Wann kommen endlich die Zicklein zur Welt

„Wann kommen endlich die Zicklein zur Welt?“

„Wann gibt es Ziegenfrischkäse?“ – diese beiden Fragen wurden uns häufig gestellt, vor allem, weil die Ziegen mit dem Gebären dieses Jahr wirklich spät dran waren. „Kasper“, der junge Ziegenbock musste sich erst Rang und Namen verdienen, bevor er die Damen decken durfte. Und wer Käse machen möchte, braucht Zicklein, denn Ziegen geben nicht das ganze Jahr über Milch.

Im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben gehört die Milch nach der Geburt auch erst mal komplett den Kleinen, die bereits eine Stunde nach dem sie zur Welt gekommen sind, mit dem Saugen beginnen. In der ersten Woche saugen die Tiere bis zu 50 mal am Tag, im Alter von sechs Wochen nur noch sechs Mal am Tag. Mutterziege und Lamm sind tagsüber zusammen auf der Weide und nachts gemeinsam im

Da sind sie...



Abkühlen

Stall. Ihre Trennung erfolgt nach acht Wochen in zwei Schritten: erst werden sie morgens von den Müttern getrennt, so dass wir abends melken können, vier Wochen später kommen sie in einen separaten Stall und das Muttertier wird zweimal pro Tag gemolken. Wir melken unsere neun Ziegen mit der Hand, in der Hochphase der Laktation (Milchgebung) gibt eine Ziege bei uns pro Melkgang 0,8 Liter bis 1,5 Liter Milch. Diese verarbeiten wir zu zwei verschiedenen Arten von Käse: Ziegenfrischkäse und Bratkäse.

Allgemein spielen bei der Käseherstellung das Eiweiß und der Flüssigkeitsentzug die entscheidenden Rollen. Durch Lab oder Säure wird die Milch dick gelegt: das in der Milch enthaltene Eiweiß verändert seinen Zustand und fällt aus. Lab ist ein Enzym, das aus dem Kälbermagen gewonnen wird. Neben Lab tierischer Herkunft kann es auch pflanzlicher oder mikrobieller Herkunft sein. Die eingedickte Milch oder „der Bruch“ wird so weiterverarbeitet, dass die Molke austreten und der Käse seine gewünschte Konsistenz erreichen kann. Für die Dicklegung durch Säure verwendet man Zitronensäure und eine höhere Temperatur.

Ziegenmilch hat je nach Rasse und Fütterung einen Fettgehalt von ungefähr 4,3 Prozent (Kuhmilch 3,95), der Milchzuckergehalt ist geringer als der in Kuhmilch, so dass Ziegenmilch auch von Menschen

mit Laktoseempfindlichkeit besser vertragen wird. Der Eiweißgehalt, von ungefähr 3,5 Prozent, entspricht dem von Kuhmilch.

Für unsere Ziegen stehen den Sommer über frisches Gras, Kräuter, Blätter, Rinde und Gemüsereste auf dem Speiseplan. Während der Laktation, erhalten sie als Kraftfutter gequetschten Hafer.

Für den Ziegenfrischkäse wird die Milch pasteurisiert, d.h. sie wird auf 80 Grad erhitzt, um Schadkeime abzutöten. Anschließend wird sie auf 26 Grad herunter gekühlt. Bei dieser Temperatur, wird der Milch eine Kultur beigegeben, die aus Milchsäurebakterien besteht, welche dann optimale Lebens- und Vermehrungsbedingungen antreffen. Zwei Stunden später wird die Milch durch Lab zum Gerinnen gebracht.

Nach weiteren acht Stunden Ruhephase kann der entstandene Käsebruch, oder auch Gallerte, der eine Joghurt ähnliche Konsistenz hat, in einen Baumwollsack umgefüllt werden. Die Molke wird durch das Eigengewicht der Gallerte heraus gepresst und fließt ab. Um eine Frischkäsekonsistenz zu erhalten, dauert der Abtropfprozess bis zu 12 Stunden. Aus 30 Litern Milch kommen ungefähr sieben Kilo Käse heraus. Frischkäse hat einen Wassergehalt von 73 bis 86 Prozent.



Nach 12 bis 16 Stunden ist der Käse fertig und wird mit Salz und Knoblauch abgeschmeckt. Er wird zu Kugeln, á 100 Gramm geformt und mit Blüten oder Kräutern verziert oder in Kräuter der Provence gewälzt.

Im Gegensatz zum Frischkäse ist der Bratkäse labfrei. Die Milch wird nach dem Erhitzen mit Zitronensaft zum Gerinnen gebracht und das ausgeflockte Eiweiß in Förmchen gegossen. Die Ausbeute ist viel geringer, aber die Konsistenz des Käses fest. 30 Liter Milch ergeben ungefähr vier Kilo Käse. Er eignet sich hervorragend zum Grillen und Braten, da er nicht ausläuft und beim Erwärmen einen zarten delikaten Ziegeneschmack entfaltet. Zum Verkauf wird er in Kräuteröl eingelegt.

Und neben den Menschen freuen sich auch die Enten jedes Jahr auf die Ziegenkäsezeit, denn dann wird ihr Brot anstatt in Wasser in der Molke eingeweicht.

Elena Thiel

Silberhochzeit

Mit dem fast einzig strahlenden Sommertag diesen Jahres, wurden wir an dem Tag unserer Silberhochzeit begrüßt und bis zum Abend begleitet.

Aber nicht nur die Götter beschenkten uns am 3. September, sondern auch die fleißigen und kundigen Hände vieler Menschen haben dafür gesorgt, dass wir uns geehrt und reich beschenkt fühlten. Unser Fest begann in der Christengemeinschaft in Hamburg. Weiter ging es in Wörme, wo Christiane und Clemens von Schwanenflü-



gel mit den Blumen des Hofes die Räumlichkeiten des Haupthauses schön geschmückt hatten. Mit einer Debussymusik, von Liene Krole auf der Flöte gespielt, wurden wir empfangen. Die Bäcker, mit der zusätzlichen Hilfe von Clara von Hörsten, sorgten dafür, dass das Gebäck von den Brötchen bis zur schönsten und leckersten Hochzeitstorte zum Kaffeetrinken bereit waren. Unsere Gäste sorgten mit Ansprachen, Humorvollem und Musik für Kurzweil bis zum Abendessen, welches von Christina von Hörsten mit ihrem Küchenteam gezaubert wurde. In dem eben erwähnten und einem nächsten Programmteil sorgten auch unsere Kinder Lukas, Tanja und Frederic souverän und mit leichter Hand dafür, dass einige Merkmale unserer Ehe humorvoll für die Hochzeitsgesellschaft sichtbar werden konnten und der gesamte Verlauf des Festes reibungslos verlief.

Wir wurden also wirklich, was sich wohl jeder wünschen würde, reich von Menschen und Göttern beschenkt; kein Wunder, dass wir auf 25 Jahre Ehe zurück blicken können und uns vielleicht auf einige Jahre in der Zukunft freuen dürfen!

Christine Rüter



Das Gesetz sperrt ein Männer und Frau'n
Die der Allmende Gänse klau'n
Doch dem größ'ren Schurken es erlaubt,
Dass der Gans er die Allmende raubt.

Sühne das Gesetz befiehlt,
Für den, der andern etwas stiehlt.
Doch es verschont die Herrn und Damen,
die uns allen die Allmende nahmen.

Das arme G'sind wird eingesperrt,
wenn zum Gesetzesbruch es sich verschwört.
Dies sei so recht; doch duldet man,
die Verschwörung, die solch Gesetz ersann.

Das Gesetz sperrt ein, Männer und Frau'n,
die der Allmende Gänse klau'n,
Doch bleibt der Gans die Allmend gestohlen,
bis wir das Land zurück uns holen.

Engl. Autor unbekannt, 17. Jhd.

**„Die Früchte gehören euch allen,
aber der Boden gehört niemandem.“**

Jean-Jacques Rousseau

Seit 21 Jahren gehören das Land und die Gebäude von Wörme dem Hof Wörme Treuhandverein e. V..

Für „uns“, einen breiten Teil der Nachkriegsgeneration, erwachsen geworden in den 68ern, gehören die Aussagen von Rudolf Steiner zum Bodenrecht und weitere zur Dreigliederung zu den wichtigen und überzeugenden Grundlagen der Anthroposophie:

„Niemand kann in einem wirklichen Rechtsstaat ein Recht bestehen auf Grund und Boden als Privatbesitz“, so Steiner in einem Vortrag vor Industriearbeitern aus dem Jahr 1919. Die Verteilung des Grundes und Bodens müsse „in der Demokratie erfolgen, und die Kapitalverwertung (...) kann nur im richtigen Sinne geschehen, wenn das fertige Produktionsmittel nicht mehr verkäuflich ist, sondern freies Gut ist“, so Steiner weiter (GA 330 S. 289). In seinen Vorträgen

Der Weg gehört allen...



über Nationalökonomie forderte er 1924 radikal, man müsse „jedem einzelnen Menschen so viel geben von der Bodenfläche (...) als die gesamte, die Produktion möglich machende Bodenfläche“ dividiert durch die Bevölkerungszahl ausmache. Steiner wörtlich: „Denken Sie sich, jedes Kind würde einfach so viel Bodenfläche bei seiner Geburt mitbekommen zur fortwährenden Bearbeitung.“ (GA 340, S. 208).

Seit 1968 gibt es daher Bauern und „Neubauern“, die es als besonders wichtig ansehen, dass der Grund und Boden, den sie bewirtschaften, nicht vererbt wird, sondern ihnen und ihren Nachfolgern von der Gemeinschaft das Recht zur (in der Satzung festgelegten) biologischen Bewirtschaftung erteilt wird. Damit ist eine doppelte Befreiung erreicht: Der Boden kann seinem Ur-Zweck zugeführt werden und erhalten bleiben. Die Hoferben erleben eine Entlastung von der Verpflichtung Bauer zu werden und Menschen aus der Stadt können, ohne Land zu erben, welches bewirtschaften.

Die Formen waren in Ermangelung neuer rechtlicher Ideen und Möglichkeiten, die gemeinnützige (Landbauforschungs)Gesellschaft und der klassische Verein.

„Und durch naturgegebenes Recht sind in Wahrheit die folgenden Güter allen gemein: die Luft, das fließende Wasser und das Meer und – aus demselben Grund – die Küsten des Meeres.“

Justinian (535 n.Chr.)

„Alle Menschen sind ursprünglich [...] im rechtmäßigen Besitz des Bodens, [...] sie haben ein Recht, da zu sein, wohin sie die Natur [...] gesetzt hat. Dieser Besitz [...] ist gemeinsamer Besitz, wegen der Einheit aller Plätze auf der Erdoberfläche, als Kugelfläche [...]“

Immanuel Kant

„Es ist eine unwiderlegbare Tatsache, dass die Erde in ihrer natürlichen, unkultivierten Beschaffenheit immer der gemeinsame Besitz der menschlichen Rasse war und sein wird.“

Thomas Paine (1796 n. Chr.)

„Selbst eine ganze Gesellschaft, eine Nation, ja alle gleichzeitigen Gesellschaften zusammengenommen, sind nicht Eigentümer der Erde. Sie sind nur ihre Besitzer, ihre Nutznießer, und haben sie als boni patres familias [gute Familienväter] den nachfolgenden Generationen verbessert zu hinterlassen.“

Karl Marx: Das Kapital, Band 3

Die vielen Zitate, und sie ließen sich gut vermehren, zeigen, wie wichtig Gesetzgebern, Philosophen und Sozialreformern die Frage nach dem „Nutzungsrecht“ des Bodens war. Und es wird fast immer als Recht, als nicht veräußerbares Recht, der Boden nicht als Ware betrachtet.

Seit dem Wirtschafts-Nobelpreis für die Gemeingüterforscherin Elinor Ostrom ist die Idee der „Freien Nutzung“ der Commons in aller Munde. Die drei Bereiche der aus der Vergangenheit geerbten Schätze, aus der Natur, aus der Gemeinschaft (Gebäude, Infrastruktur für Logistik, Gesundheit und Fürsorge, Kultur und Bildung) und



aus Kunst und Wissenschaft (Geistiges Eigentum, Patente) werden unterschieden und eine neue Generation – 40 Jahre jünger – kämpft um Neue Formen der Allmende durch attac, occupy und in anderen Formen.

Die Schritte in Wörme waren durch die Entwicklung in der Gemeinschaft der biologisch-dynamischen Bauern und durch die Bekanntschaft mit dem landwirtschaftlichen Forscher Dr. Nikolaus Remer und dem Gründer der GLS-Gemeinschaftsbank Rechtsanwalt Wilhelm-Ernst Barkhoff vorbereitet.

Wir haben aber schon 1987 noch einen anderen Schritt getan. Wir haben gesagt, wir brauchen keine „Neue Führungskultur“, sondern waren überzeugt: Das Ziel des Menschen ist, sich selbst zu führen. Jeder Mensch ein Unternehmer, noch bevor die Ich-AG in Verruf geriet. Auch auf Rudolf Steiner und anderen Vordenkern fußt die Idee der kollegialen Führung, die in den 68ern dann an so vielen Orten versucht wurde. Auch wir üben das seit 25 Jahren und, wie von Ines Pastorino im Artikel beschrieben, haben wir noch viel zu tun.

Für die Landwirtschaftskultur in Norddeutschland spielen die Höfe, auf denen in den letzten 40 Jahren diese beiden Schritte getan wurden, eine große Rolle. Andere Ideen konnten damals noch nicht aufgegriffen werden. Da sind vor allem die Frage der Trennung von Arbeit und Einkommen und die Frage der Kapitalbildung bzw. Beschaffung und Verzinsung von Kapital; beide neu belebt durch die Einsicht in etwas, was durch den Begriff Postwachstumsgesellschaft beschrieben werden kann.

Die Zeit, charakterisiert durch Schlagworte wie Neue Armut, Prekariat, 80/20 Gesellschaft und ähnliche, hat für viele Menschen, mit oder ohne Arbeit und Einkommen die Verbindung von beiden fragwürdig gemacht. Frühe Sozialreformer und auch Rudolf Steiner haben sich mit der Idee eines Einkommens unabhängig von der Arbeitsleistung (vor allem wenn sie als Ware verstanden wird) beschäftigt. (*Thomas Morus, 1516; Charles-Louis de Montesquieu, 1748; Tomas Peine, 1796; Erich Fromm, 1961*)



Arbeit ohne Einkommen

Kinder, Jugendliche, Studenten, Alte, Kranke, Menschen mit bestimmten Handicaps und alle Menschen, die durch das Leben nicht mehr für den Arbeitsprozess geeignet erscheinen, müssen von der Gesellschaft erhalten werden. Wie aber ist es mit Künstlern und Forschern? Könnten die wohl in ganz anderer Art tätig und wirksam werden, wenn sie sich nicht von Projekt zu Projekt beantragen und schleppen müssten. Stipendien, wie sie heute gehandhabt werden, sind da nur ein Anfang. Aber vielleicht gilt dasselbe auch für andere Berufe. Gerade in der heutigen Zeit gibt es viele, für das Gemeinwohl wichtige Berufe, die zu schlecht bezahlt werden. Auch für die Pflege der Erde, der Tiere und Pflanzen, vieler Tätigkeiten im Umkreis der Landwirtschaft kann man über neue Formen der Gestaltung nachdenken. Bedingungsloses Grundeinkommen ist nur einer der möglichen Ansätze.

Am meisten beschäftigt uns alle aber im Augenblick die Finanzkrise. Dabei nicht so sehr die Folgen für die Anleger und alle im Geldgeschäft Tätige, sondern die Folgen für die Realwirtschaft. Dort fehlt das Geld. Das heißt, für die gesamte reale Arbeitsleistung ist in den Betrieben nicht mehr genug Ertrag vorhanden, weil er in die Zinsen, das heißt zum Kapital wandert. Die Menschen erhalten für ihre Leistung zu wenig Geld.

Der heutige Umgang mit Geld, besonders mit dem durch Arbeitsteilung in der Gemeinschaft entstandenen und dann gesammelten Geld (Kapital) mit seinem Zins und Zinseszins ist zerstörerisch für die Staaten und die Wirtschaft selbst, besonders für die Realwirtschaft. Heute, in einer Zeit, in der die Ressourcen zu stark verbraucht werden und die Wirtschaft weniger wachsen sollte, darf die Geldmenge als Ausdruck der Wirtschaftskraft auch nicht immer weiter wachsen. Rudolf Steiner prägte für dieses durch immer mehr Arbeitsteilung gesammelte Geld, welches erst als Leihgeld den Wirtschaftskreislauf befeuert, für die Zeit, wo es zu viel wird und die Wirtschaft nicht weiter anheizen darf, den Begriff des Schenkgekdes. Wenn dieses in materiell unproduktive Bereiche des Gemeinwesens geht, Bildung, Schule, Forschung, Pflege oder Kunst, so können Keime für die Zukunft des Gemeinwesens gelegt werden.

Dieses soll kein Exkurs in Wirtschaftswissenschaften werden. Wir wollen nur aufzeigen, welche Fragen die Landwirtschaft wie alle anderen Bereiche der Gesellschaft betreffen, und dass wir in Wörme sie aufgreifen wollen. Wir glauben, dass gerade die Landwirtschaft mit neuen Formen zu einer Umgestaltung der Gesellschaft beitragen kann. Ansonsten wird aber die Landwirtschaft mit Natur und Erde auch am stärksten unter der Last des Turbokapitalismus leiden. Liebe Kunden, Freunde, Kollegen, Lieferanten, Produzenten und alle anderen Wirtschaftsakteure!

Helfen Sie uns bitte, das zu ändern!

Clemens v Schwanenflügel

Jahreszeiten auf dem Markt

Ja, nun ist es wieder soweit. Da geht der Herbst direkt in den Herbst über bzw. der Sommer direkt in den Winter. Wie auch immer – es wird wieder kalt! Schade!

Unser Sommer war so rein gar nichts. (Zitat einer Kundin: Kachelmanns Rache!!) Wenn aber dann doch mal die Sonne an einem Mittwoch, also an meinem Markt-Arbeits-Tag schien, dann war das

Arbeiten fast wie Urlaub in den Bergen. OK, die Kulisse, also die Berge, fehlten zugegebener Maßenaber wenn die Sonne schien, die Menschen gut gelaunt in bunten Sommerklamotten (die holen wir hier zu Lande ja schon bei 18 Grad raus!!!) über den Markt schlenderten, hier und da ein Käffchen tranken, zum Klönen stehen blieben, von irgendwoher Musik spielte, ja und wenn dann auch noch die Kirchenglocken läuteten und ich die Augen schloss.....dann wollte ich am liebsten mein Dirndl oder die Lederhose (ich bin tatsächlich im Besitz solcher Mode!!!) rausholen. Da ich mir aber nicht sicher war bzw. bin, wie das so ankommt (mein Selbstbewusstsein ist leider nicht so groß) beschränkte ich mich, wenn's mich überkam, auf das Dirndl-Kropfband auch schön!

Tja und nun wird's wieder kalt auf dem Markt.(Das heißt, bei den dicken Rollkragen-Pullis nützt auch kein Kropfband fürs Urlaubsgefühl etwas....)

Einige äußerst kühlen Markt-Morgen mit völlig falscher Kleidung hatten wir ja nun bereits, aber es wird ja naturgemäß nun erst so richtig kalt. Da hol ich wieder die Wollwäsche raus.....! Dieses spezielle

Schilfbeete im März - frisch gemäht.



Fach in meinem Kleiderschrank habe ich nun noch um ein weiteres Angora-Langarmhemd sowie Angora-Kniestrümpfe erweitert. Ich muss nun wieder vermehrt bei der familiären Bedienung unserer Innen-Haushaltsgeräte aufpassen, da mein Mann sich im Winter nicht an solchen Geräten wie Rasenmäher, Säge, Heckenschere oder Grill austoben kann.....Vielleicht probieren wir es dieses Jahr mit der Geschirrspülmaschine – die kann man (Mann) nämlich öffnen und schmutziges Geschirr tatsächlich hineinstellen. Das funktioniert prima! Aber ich wollte nicht abschweifen.....

Zurück zum Markt.

An so manchen stürmischen und regenreichen Markttagen in diesem Jahr, hatte ich es in unserem neuen (gebrauchten) Luxus-Verkaufswagen definitiv kuscheliger und gemütlicher als unser Gemüse-Team. Ja wenn der Sturm wieder waagerechte Regenböen durch die Fußgängerzone fegte, da kam ich mir schon fast vor, wie in der Eingangshalle vom „Vier Jahreszeiten Hotel“.

Nun könnte sich dieses Gefühl jedoch wieder wenden. Zu min-



destens im letzten Winter war es so, dass es in unserem gut eingepackten und „geheizten“ Gemüsestand oft wesentlich wärmer war, als bei mir. Ja das Obst und Gemüse muss gut gegen Frost geschützt werden, sonst ist alles kaputt, wenn die Kunden zu Hause ankommen.

Ich werde den ersten eisigen Tag im letzten Jahr nicht vergessen. Wir hatten scheußlichen Ostwind und fast – 10 Grad. Viele Kunden beschwerten sich über das viel zu harte Brot, es sei wohl alt! Nein,es war tiefgefroren!

Das allerschlimmste an kalten Winter-Markt-Tagen ist es aber, kalte Füße zu haben. Nun bin ich einer Kundin aus dem letzten Jahr immer noch sehr dankbar und muss auch jeden Mittwoch an sie denken.

Sie gab mir eines Tages den Tipp mit der Zeitung in den Schuhen. Gerne würde ich mich dafür noch einmal persönlich bedanken, aber leider weiß ich nicht mehr, wer es war. Ich hörte mir diesen Tipp freundlich an und dachte aber so bei mir.....was soll Zeitung schon bringen, wenn es den Geschäftszweig der Einlegesohlen in allen Variationen gibt! Dann hab ich's aber doch ausprobiert..... mein Rezept sind nun 10 Seiten schön in Form geschnittenes Zeitungspapier, von Geburtsanzeige bis unsinnige und überflüssige regionale Mitteilungen. Meine Füße sind zwar nun trotzdem nicht sehr warm (bei Frauen ist das so, mein Mann hat nie kalte Füße!!), aber ich muss mich nicht an Reinhold Messmer wenden, bezüglich erfrorener Zehen.

Ja und auch für die Haut ist das Arbeiten im Freien um den Gefrierpunkt ein Segen. Je kälter, desto besser. Falten können sich angesichts kalten Ostwindes erst gar nicht bilden. Noch 5 Stunden nach Marktschluss ist die Gesichtshaut so durchblutet, als hätte man eine 6-stündige Schneeschuhwanderung in den Bergen (!!!) gemacht. Nur leider habe ich wenig Zeit dieses Gefühl nach der Arbeit dann in einer lauschigen Sauna auszukosten.

Apropos Falten...da der oben beschriebene Effekt im Sommer ja ausbleibt und auch ich manchmal auf gut gemachte Werbung mit hübschen Schauspielerinnen, die seit gefühlten 50 Jahren gleich aus-

sehen, reinfalle, führte mich mein Weg in eine unserer Parfümerien ...!

Ich erkundigte mich nach dem gesuchten Artikel, dessen Antifalten-Wirkungen auf der Basis von Zitronensäure (grmpf) funktioniert, wie man mir erklärte. Der mich umgebene Geruch/Duft benebelte mich völlig und auf meiner Haut landeten cm-weise Creme und Tinkturen. Ich schaute wohl nicht ganz so glücklich bis die nette Verkäuferin mir sagte , ich müsste nicht so skeptisch sein, die Creme wäre natürlich ohne „natürliche Zitrone“, das sei nur synthetisch, da könne nichts passieren na dann is' ja alles gut!!

OK Hubertus , ich spring dann im Winter auch mal samstags ein – für die Schönheit!!!

Anita Badziong

*
HOF & GUT
Jesteburg

*Familienfreundliches Hofrestaurant und
Café „Stub'n“ im historischen Bauernhaus,
täglich geöffnet ab 12 Uhr*

*Landwirtschaftlicher Biobetrieb
mit eigenen Produkten*

*Reitbetrieb mit einer bunten Herde von
Ponys und Pferden:
wöchentlicher Unterricht, Workshops,
Ferienprogramme, Kindergeburtstage ...*

*Modernes Wohnprojekt in der
ehemaligen Scheune*

*Itzenbütteler Sod 13-15 · 21266 Jesteburg
Telefon 0 41 81 - 21 70 70
www.hof-und-gut-jesteburg.de*

Hinter den Kulissen

Neben unserem Arbeitsalltag in der Landwirtschaft, der Gärtnerei, der Backstube, dem Laden, der Hauswirtschaft haben wir in Wörme noch viele weitere Arbeitsfelder, die mehr im sozialen Miteinander liegen.

Wir haben im letzten Jahr viel im „Inneren“ gearbeitet: Wir gehen neue Wege im Sozialen, bemühen uns um besseres Miteinander, direkte Kommunikation, Feedback-Kultur und alles, was dazu gehört.

Wir versuchen innerhalb der Betriebsgemeinschaft klarere Strukturen in unsere gemeinsamen Tätigkeiten zu bringen und mehr Bewusstsein in unsere bereichsübergreifenden Aktionen.

Wir haben verschiedene Gremien zu Bereichen gegründet, um z.B. das Sommerfest besser vorzubereiten oder das Weihnachtsspiel und den Wörmer Advent mehr in unser aller Bewusstsein zu rücken.

Hier tagt die Delegation



Konferenz

Viele Handlungen sind Gewohnheiten, die nicht bewusst ablaufen. Diese möchten wir uns erneut bewusst machen und überprüfen, ob sie sinnvoll ablaufen, oder nur aufgrund von alten Gewohnheiten funktionieren. Es ist nicht einfach, lange ausgeübte Dinge ganz neu zu betrachten. Z.B. kommt die Frage auf: Warum machen wir eigentlich ein Sommerfest, was ist unser Ziel, was möchten wir beim Sommerfest erreichen? Genauso entsteht die Frage: Was für eine Rolle spielt das Weihnachtsspiel für uns? Es gehört einfach dazu – aber warum?

Wie geht es mit dem Hofladen weiter? Ist es möglich und sinnvoll, weitere Öffnungszeiten hinzuzunehmen? Wieso sollen die Menschen auf den Hof kommen, wenn es auch sonst überall Bio-Produkte gibt?

Warum stellen wir uns diese Fragen? Das hängt – neben dem heutzutage üblichen Qualitätsmanagement – damit zusammen, dass auf vielen Höfen ein Umbruch ansteht: Es gibt eine „alte Generation“, die die Höfe gegründet hat, die jetzt allmählich aus der Arbeitswelt



Kulturell und...

aufgrund des Alters ausscheidet. Allerdings ist ihr Leben und Wirken auf dem Hof dann nicht automatisch zu Ende. Was macht diese Generation? Lebt sie weiterhin auf dem Hof? Was wird ihr Aufgabenfeld? Was ist mit dem Alterswohnsitz? Wie übergeben sie ihren Bereich an junge Menschen?

Auf vielen Höfen ist die Frage aktuell: Wie lässt sich eine Übergabe gut gestalten? Wie zieht man sich aus einem Bereich zurück? Wie viel Spielraum lässt man den Neuen?

Auf der anderen Seite: Wie bringe ich mich als Neuer ein? In welchem Zeitraum können Veränderungen vorgenommen werden?

Es gilt, das Alte anzuerkennen, in ein Neues zu überführen, ohne dass „die Alten“ sich ausrangiert fühlen, aber auch ohne dass die „Jungen“ das Gefühl haben, sie müssen einfach alles so weitermachen wie bisher.

Man kann nicht alles über den Haufen werfen, sondern der Übergang muss langsam stattfinden, alte Strukturen, Vorgehensweisen können

nicht einfach verändert werden, ohne ihre Hintergründe zu kennen. Es gilt, mit Respekt dem Alten, aber auch dem Neuen zu begegnen, mit Achtung vor den Menschen, die das Vorhandene geschaffen haben, aber auch mit Achtung vor den Ideen der Neuen, die den Mut haben, das Alte auf etwas andere Art weiterzuführen.

Jetzt ist die Aufgabe der Betriebsgemeinschaft und der entsprechenden Bereichsleiter, einen so lange geführten Bereich in neue Hände zu geben, so dass alles Nötige weitergeht, und die Neuen sich einbringen können.

Ich selber stecke ja ein bisschen dazwischen: ich bin kein alter Hase, aber doch schon eine Weile in Wörme. Was ist meine Aufgabe dabei? Ich hoffe, ich kann dazu beitragen, beide Seiten zu sehen und auch meine eigenen blinden Flecken zu entdecken. Denn selbst nach nur 4,5 Jahren ist schon so vieles Gewohnheit geworden. Ich bin froh, mit Hilfe der „Neuen“ aufmerksam zu werden, und bin dankbar für die Chance, einen laufenden Hof gemeinsam weiterzuführen und sowohl die vorherige Arbeit als Grundlage nutzen zu können, als auch, Neues darin einzubringen.

Am aktuellsten ist in Wörme z.Zt. die Übergabe des Großen Bauernhauses.

Sowohl das Kochen als auch die Pflege der vielen Räume im alten Bauernhaus, mit allem, was dazu gehört, wurde sehr lange von Christiane v. Schwannflügel gemacht. Sie hat sich aus diesen Bereichen zurückgezogen, so dass der Platz neu gefüllt werden muss.



...kulinarisch



Heute kommen keine Gäste

Auch hier haben wir uns gefragt: Was sind unsere Ziele für das Große Haus? Wichtig ist uns die Möglichkeit der Gemeinschaftsbildung, die so ein Haus birgt, und der darin stattfindenden gemeinsamen Aktivitäten.

Im Rahmen der Gemeinschaftsbildung haben wir im März diesen Jahres begonnen, zusammen Mittag zu essen und rundum zu kochen. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es zwei Küchen: die der Landwirte und Bäcker und die der Gärtner. Das gemeinsame Essen ist für alle sehr angenehm: man trifft sich öfter untereinander, spricht mehr mit Menschen, die in einem anderen Bereich arbeiten, tauscht sich insgesamt mehr aus.

Auch die pädagogische Arbeit spielt eine wichtige Rolle: die Schulklassen, die ihr Landwirtschaftspraktikum auf dem Hof machen, kochen in der großen Küche und alle essen gemeinsam im Großen

Haus. Auch ein Teil der Lehrlingstreffen der Freien Ausbildung finden in diesen Räumen statt.

Nicht zu vergessen ist die Wirtschaftlichkeit des Betriebes, da die Instandhaltung und Pflege eines so großen Hauses einige Kosten mit sich bringt, die gedeckt werden müssen. Hier bietet sich die Möglichkeit, in den Räumen des Haupthauses Veranstaltungen wie Familienfeiern auszurichten.

Im bäuerlichen Ambiente mit Speisen aus hofeigenen Produkten sind Feiern eine Freude und ein Gaumenschmaus!

Wir haben uns gemeinsam mit dem Thema beschäftigt, um eine Umsetzung für diese Ziele zu planen und um jemanden zu finden, der diesen Herausforderungen gewachsen ist.

Dabei merken wir, wie schwierig es ist, einen so eingespielten Bereich neu zu besetzen. So viele Sachen werden einem erst bewusst, wenn sie plötzlich nicht mehr gemacht werden. Es ist sehr angenehm, die Räume im Großen Haus zu nutzen, aber es ist auch viel Arbeit, sie in Ordnung zu halten, zu pflegen und wohnlich zu halten.

Wir haben festgestellt, dass die Ausübung aller Aufgaben, die zum Großen Haus gehören, mehr als eine Person beansprucht. So haben wir den Bereich gegliedert und erst einmal jemanden gesucht, der für unser aller leibliches Wohl sorgt.

Wir sind dabei, das Alte und das Neue zusammenzuführen, werden sicherlich noch über das eine oder andere Hindernis stolpern, und lernen ununterbrochen an diesen Prozessen.

Ich bin gespannt, wie sich alles entwickeln wird.

Ines Pastorino



Wir wollen feiern! Nächstes Jahr – im September

Gibt es für uns in Wörme etwas zu feiern?

Anlässe gibt es genug:

Die sächsische Besiedelung ist **1500** Jahre alt.

Wormerynge wurde **1325** das erste mal erwähnt.

Das Große Haus ist **195** Jahre alt.

Rudolf Steiners **150** Geburtstag zu feiern, haben wir versäumt.

Wir können **100** Jahre Seelenkalender von Rudolf Steiner feiern.

Wir sollten **88** Jahre Landwirtschaftlichen Kurs feiern.

Wir wollen **65** Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise in Wörme feiern.

Wir können auf **58** Jahre Arbeit mit Schulklassen in Wörme zurückblicken.

Es gibt seit **25** Jahren die Hofgemeinschaft Wörme.

Und seit gut **21** Jahren gibt es den Hof Wörme Treuhandverein e.V. und einen Anthroposophischen Lesekreis und genau solange ist der Grund und Boden dem privaten Besitz und der Erbfolge entzogen.

Ist es rückwärtsgewandt und nostalgisch zu feiern?

Feiern wir, weil wir so stolz sind, etwas erreicht zu haben?

Warum feiert man Gedenktage?

Um sich zu erinnern, wie und durch wen Großes oder Neues in die Welt kam. Wenn die Erfindung abgeschlossen ist und nicht in Gefahr, scheint mir ein feiern nicht mehr unbedingt notwendig und nur nostalgisch zu sein. Manches wird dann auch nicht mehr gefeiert. Manches könnte man neu bedenken, weil sich die Erfindung von einem positiven eventuell in etwas negatives verwandelt hat.

Warum feiern wir die Französische Revolution, die Erklärung der Allgemeinen Menschenrechte oder unser Grundgesetz nicht? Sind diese Ideale soweit verwirklicht, dass wir uns nicht mehr besinnen müssen?

Unseren Geburtstag zu feiern lohnt sich immer. Es lohnt, sich zu erinnern unter welchem Vorzeichen (Stern) wir angetreten sind, und wer würde sich schon als voll verwirklicht oder gar fertig bezeichnen wollen?

Feiern...



Eine neue Frage ist angeschnitten: In welchem Rhythmus erinnern wir uns sinnvoll?

Manche Rhythmen gibt uns die Natur vor, einige erleben wir als selbstverständlich, sie sind aber kulturell, d.h. Menschen gemacht (seit ca. 5000 Jahren gibt es den Wochenrhythmus).

Das Jahr ist ein eindeutiger Rhythmus. Die Sonne steht wieder im selben Verhältnis zur Erde, vieles kehrt zum Ausgangspunkt zurück. Der Mond aber nicht; in Vorderasien ist der Kalender auf den Mond bezogen (im Islam), es ist viel komplizierter; Sonnen Jahr und Mondrhythmus werden bedacht (wie bei uns nur bei der Osterregel).

Wir haben uns gewöhnt, Ehen und Geburtstage nach der Fünfer oder Zehner Regel zu feiern – Nur weil wir zweimal fünf Finger haben und das Zehnersystem uns behagt?

In meiner Jugend feierte man den 21. Geburtstag heute den 18. – Nur weil es dem Gesetzgeber gefiel, das Alter für Volljährigkeit zu ändern?

... feiern ...



Was heißt feiern für mich? Große Party an einem Tag, mit Reden und Danksagungen?

Oder geht es, wie bei den meisten religiösen Festen, auch - oder sogar hauptsächlich - um die richtige Vorbereitung?

Als Kinder haben wir die Adventszeit durch die Vorbereitungen unserer Mutter immer sehr stark erlebt. Das hielt, als ich klein war bis Weihnachten; oft war ich später von Weihnachten enttäuscht, weil es nicht hielt, was der Advent versprach.

Wie ist es mit der Leere nach einem groß vorbereiteten Event, wie kann eine Nachbereitung eines Festes sein, damit die „Wirkung bleibt“?



Was wollen wir feiern?

Wie und warum?

Wir wollen feiern, dass es Wörme gibt, so wie wir, Ihr und Sie es heute erleben.

Drei Impulse waren dabei ausschlaggebend:

- Der **Biologisch-dynamische Landbau**, vor **65 Jahren** haben **Helene Timme** und **Karl von Hörsten** Hof Wörme Nr2 umgestellt
- Der **Pädagogische Impuls**, vor **58 Jahren** war die erste **Schulklasse aus Hannover** in Wörme
- Der **Gemeinschaftsimpuls (3-Gliederung des Sozialen Organismus)**, vor **25 Jahren** gründete sich die Hofgemeinschaft und vor **21 Jahren** wurden das Land und die Gebäude an den Hof Wörme Treuhandverein e.V. übergeben.

Wir hoffen, durch das Feiern eines Festes wieder stärker an die Impulse anschließen zu können, die diese Entwicklung anstießen.

Aber ein Impuls bleibt nicht wie er ist, sondern er muss sich verwandeln um im Heute wirksam zu werden oder wirksam zu bleiben.

Ein wichtiger Rhythmus, um einen Impuls vor der Verhärtung, ja dem Sterben zu retten, ergibt sich nach 33,3 Jahren. Auf diesen Rhythmus macht Rudolf Steiner aufmerksam und erläutert ihn an dem Christusleben.

Ein ganz anderes geschichtliches Ereignis, an dem man den 33,3 Jahresrhythmus gut studieren kann, ist die Entwicklung der Mondfahrt. Zwischen 1865 und 1868 veröffentlicht Jules Verne seine Romane „Von der Erde zum Mond“ und „Reise um den Mond“ 1898 hatte der Mathematiker Eduardowitsch Ziolkowsky das Raketentriewerk der Apollo 8 im Prinzip bereits berechnet. Unter Mitwirkung von Werner von Braun starteten 1933/35 die Raketen A1/A2. Zu Weihnachten 1968 umkreist die Apollo 8 den Mond, am 21. Juli 1969 setzte die Raumfähre des Raumschiffs Apollo 11 auf dem Mond auf.

Interessanterweise ist sowohl der Startort, als auch die Region der Landung erstaunlich ähnlich wie in Jules Vernes Science Fiction Roman. (*Jesco von Puttkamer, Apollo 8, 1969; Fred G.Delius, Apollo 11, 1969*)

Man könnte jetzt versuchen die Stufen der Verwirklichung von Plänen und Ideen der Menschheit noch an anderen Beispielen zu verstehen.

Ein Beispiel, dass für uns in Wörme wichtig ist: der Tod von Karl von Hörsten 1981, 33,3 Jahre nach der Umstellung des Hofes auf die Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Danach begannen Jahre der Unruhe und der Unsicherheit in Wörme, die Krise wurde aber schon vorher erlebt.

Wir haben noch fast 2 Jahre, bis der Impuls in Wörme 66,6 Jahre alt ist.

Wir können in dem Artikel von Ines Pastorino lesen wie wir uns im Sozialen hinter den Kulissen bemühen. Wir wollen aber das Feierjahr 2012 und die 66,6 Jahre-Krise auch mit den Freunden des Hofes nut-

zen, um an unseren Impulsen zu arbeiten.

Wir wollen den Grundimpuls der neuen Wirtschaftsweise anschauen, zusammen mit dem Landschaftspflegerischen Überlegungen.

Wir wollen die augenblicklich so ins Auge springenden Fragen anschauen, die die Landwirtschaft (in Wörme) mit der Dreigliederung des Sozialen Organismus verbindet.

Die Pädagogik und den Ausbildungsbereich sparen wir uns für später.

Wir hoffen, dass dadurch die Impulse von Karl von Hörsten und Helene Timme besser in die Zukunft getragen werden können.

Feiern Sie / Ihr in diesem Sinne mit uns.

Clemens v Schwanenflügel

...feiern!



Liebe Freunde des Hofes,

jedes Jahr gibt es bei uns das eine oder andere, was wir modernisieren wollen und müssen, was aber nicht aus der Bewirtschaftung finanziert werden kann.

Dieses Jahr muss die Heizung und die Isolierung im großen Haus verbessert werden. Denn die Wohnung im oberen Stock hatte bis jetzt keine richtige Heizung.

Das Haus hat noch einen besteigbaren Schornstein, 1m x 1m, der nach heutigen Vorschriften nur mit einer Feuerstelle im Erdgeschoß benutzt werden darf. Die zwei anderen Stockwerke sollen aber auch mit nachwachsenden Rohstoffen, nämlich Holz, in Einzelöfen beheizt werden.

Zusätzlich soll die Heizung erweitert werden, damit die obere Wohnung in der nur eine unzureichende Heizung ist, nach heutigem Energie Standard beheizt werden und an unsere schon vorhandenen BHKWs angeschlossen werden kann.

Isolierungsarbeiten runden das ganze ab.

Voraussichtliche Kosten

Restaurierung des Schornsteins	8.000,00 Euro
Heizungserweiterung	4.000,00 Euro
Isolierung	3.000,00 Euro
Zusammen	15.000,00 Euro
Eigenanteil der Hofgemeinschaft	2.500,00 Euro

Anteil, den wir leider nicht selber leisten können **11.500,00 Euro**

Die Baumaßnahmen werden vom Hof Wörme Treuhandverein durchgeführt, welcher der Eigentümer des Hofes und der Gebäude ist.

Für diese Baumaßnahmen brauchen wir Ihre Hilfe.

Wir freuen uns über Spenden oder aber auch langfristige zinsfreie Darlehen .

Bei Fragen zu dem Bauvorhaben stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung unter folgenden Telefonnummern:

Festnetz: 04187-1051

Mobil: 0160-94911084

it den besten Wünschen für ein besinnliches Weihnachtsfest verbleibe ich für Hofgemeinschaft und Verein,
Hubertus von Hörsten

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein e. V.

Im Dorfe 2, 21256 Wörme

Tel: 04187-261426, Fax: 04187-900346

Mail: schwan@hofwoerme.de

Internet: <http://www.hofwoerme.de>

Bankverbindung: Hof Wörme Treuhandverein e. V.

GLS-Bank Bochum (BLZ 430 609 67, Konto 40777500)

Spenden sind von der Steuer absetzbar

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,



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

die Hofgemeinschaft

