

2013



Das Herz des Hofes - der Kompost



Raum für Entwicklung

Leise
tritt es
über deine Schwelle
das Licht,
blüht die Farben
einer neuen Zeit
auf die Wände,
verwandelt
den Staub deiner Tage
zu Gold
mit seinem leichten Schritt
und legt um deine Ängste
deine Zweifel
warm seinen Mantel:
Fürchte dich nicht!

Isabella Schneider



Leise tritt es über deine Schwelle das Licht ...

Ja wir brauchen das Licht, das den Staub unserer Tage zu Gold verwandelt.

Mit diesem Thema beschäftigen wir uns eigentlich jedes Jahr in unserem Heft.

Wie war das Jahr?

Was habe ich mitgenommen?

Wer hat mir geholfen? Was haben wir geschafft?

Wem konnte ich vielleicht helfen?

Was ist mit meinen Ängsten, was mit meinen Zweifeln?

Wer sagt zu mir: „Fürchte Dich nicht!“

Jedes Blicken auf uns selbst, jedes geistige Erlebnis ist auch mit Angst und Furcht verbunden.

Deshalb sagt der Engel: „Fürchte Dich nicht!“

„Vor dem Winter“ (Eva Strittmatter)

S. 46

fragen wir jedes Jahr auf dem Hof: Was können wir ernten?

Jeder kann es sich aber auch für die seelischen Erlebnisse des Jahres fragen.

Clemens v Schwanenflügel fragt in seinem Aufsatz:

„Sankt Michael - Was können wir ernten?“

S. 47

Das Jahr fing mit einem außerordentlich milden Januar an. Wir konnten gar nicht aufhören im Freiland Petersilie (kraus und glatt) zu ernten. Dann Anfang Februar kam für ein paar Tage der grimmige Winter. Im Großen Haus, seit einem Jahr nicht mehr so bewohnt wie früher, jetzt im Winter fast leer, froren einige Wasserleitungen ein. Die Ironie des Schicksals wollte es, dass zu diesem Zeitpunkt nur unser Helfer aus dem Süden, *Mauro José Brito Romero* der „Zugvogel“ aus Ecuador und *Ali Adnan Chaudhry* aus Pakistan, gerade in Deutschland angekommen, das Haus bewohnten. Die waren solche Kälte nicht gewohnt und wussten auch mit unseren Öfen nicht umzugehen. Wir entschlossen uns daher, dieses Jahr endlich die Erweiterung und andere Schaltung der Zentralheizung im Großen Haus vorzunehmen, sodass jetzt endlich auch die oberen Zimmer mit Zentralheizung ausgestattet sind. Dieses ist mit Hilfe des Vereins jetzt abgeschlossen.

noch Wasserschaden im Großen Haus

Im späteren Februar, an den ersten milden Tagen, fing es an mindestens zehn Stellen an zu tropfen. Die Rohrbrüche waren relativ schnell geflickt. Aber der Putz fiel von der Decke und an manchen Stellen sogar der Unterbau. In sieben Räumen musste getrocknet, gesichert, neu verputzt und mindestens gemalt werden. Der größte Schaden war in der Essdiele. Die Verhandlungen mit der Versicherung und die Überlegungen ob und wie wir die Beleuchtung in der Diele bei der Renovierung gleich mit verbessern könnten, zogen sich über das Jahr hin. Mit neuen Strahlern, neuen Schaltern und neuem Putz ist das Vorhaben abgeschlossen.

Jetzt hat die Diele ein (neues) Gesicht.

Bei wieder mildem Wetter konnten wir bald mit der Ackerarbeit beginnen, besonders mit unserer Haflingerstute Nancy. Da wir

„Seit 23 Jahren Pferdearbeit im Gemüsebau in Wörme“ S. 25

Clemens v Schwanenflügel, machen, können wir dort im Gemüseland immer etwas früher auf die Felder. Umbruch und Saatvorbereitung liefen ausgezeichnet und die ersten Saaten gelangen, ausgeführt von



SCHMIDT
Brand- und Wasser-
schadensanierung GmbH

Kronskamp 6
21255 Tostedt
Tel. 04182 - 224 84
Fax 04182 - 293 566
Mobil 0171 - 8 361 432

info@schmidt-brandsanierung.de
www.schmidt-brandsanierung.de

Nancy, Manuel Eichhorn und Maximilian Schulze (verantwortungsvollen Lehrlingen des ersten Lehrjahres) recht gut. Bald aber zeigte sich, dass wir ein langes trockenes Frühjahr bekamen. Da wir im letzten Jahr dazu gelernt hatten machten wir etwas weniger Fehler und die meisten Saaten keimten gut. Es wuchs auch die meiste Zeit des Jahres gut und wir haben bei Porrée, Sellerie und den Kopfkohlvarietäten eine Ernte wie noch nie. Bei den übrigen Kopfkohlvarietäten (sogar Broccoli), Rote Beete, Chicorée, Wurzeln, Petersilie, Zucchini, Kürbis, Zuckermais, Radicchio war die Ernte sehr reichlich. Aber die bis in den Juni anhaltende Trockenheit sorgte dafür, dass es auch den Insekten gut ging. Das Gleichgewicht in der Insektenwelt ist bei uns noch nicht so ausgewogen (es fehlen z.B. die Bienen), sodass Möhrenfliege und Lauchmotte große Teile der Wurzeln (Möhren), des Porrées und besonders der Zwiebeln befielen und großen Schaden anrichteten. Auch in der Landwirtschaft war die Ernte bei Futter (Heu und Silage) und Getreide zum großen Teil gut, hier waren es die Kartoffeln, die nicht ganz so gesund geblieben sind.

Mareike Schöning und ihrer Familie hatten das Deja-entendu Erlebnis **„Und täglich grüßt Hubertus ...“ S. 34** bei der Kartoffelernte. Vielen Dank!

Unsere Versuche mit Mischkultur bei Porrée mit Sellerie und Milpa (Drei Schwestern; Mais, Zucchini und Stangenbohnen) gehen weiter und scheinen sich zu bewähren. Die Physalisernte war groß, aber durch einen (neuen) Fehler wurden sie nicht reif. Im Herbst freuten wir uns noch über eine schöne Endivien- und Fenchelernte, die wir leider nicht mehr einbringen konnten. Der Frost (bis -6°C) kam einen Monat zu früh. Wir mussten wieder feststellen, dass es in Wörme immer ein



Möhren sorgfältig gesät



Apfelblüte

paar Grad kälter ist als auf anderen Demeterhöfen. Die Lehrlinge berichteten, dass auf anderen Höfen z.B. in Schleswig-Holstein der Fenchel sechs Wochen nach unserem starken Frost noch wuchs und geerntet werden konnte.

Das Obst blühte herrlich und der Spätfrost erwischte nur die Mirabellen und einen Teil der Birnen und Kirschen, sodass die doch vorhandenen Bienen für ausreichende Befruchtung sorgten. Die Erdbeeren wären dann fast vertrocknet ebenso die Himbeeren, aber es gibt einen Wintervorrat.

Alle Blaubeeren, Kirschen und einige Johannisbeeren fielen den üppig bei uns lebenden Vögeln zum Opfer. Äpfel aber konnten wir sowohl für den Saft, als auch für die Backstube und den Laden und zum täglichen Frühstück genügend ernten.

Um das Alles zu bewältigen hatten wir viel Hilfe. Bei *Ines Pastorino*, in der Anzucht und den Gewächshäusern bei den Ziegen und Enten war weiterhin *Elena Thiel*, unterstützt von *Amelie Zehender* und *Carla*

Erismann. Die Ziegen werden jetzt immer wieder zum Auslauf (und auch zum Fressen) auf die Moorweide gebracht. Es ist eine Freude zu sehen wie gehorsam sie sich meistens vom Fahrrad aus leiten lassen. Im letzten Jahr sahen wir im Garten noch das Gerippe des Museums-gewächshauses aus Frühbeetfenstern. Nach dem Schneebruch des alten Tunnels hatte *Ines Pastorino* das Wiederaufrichten von Folientunneln geübt. Dank fachkundiger Hilfe durch *Jakob Fischer*, seinen Bruder *Tobias* und *Daniel Meincke* prangt jetzt ein weiterer neuer Folientunnel im Garten.

Christina v Hörsten hat im Laden jetzt Hilfe von *Teresa Schubert*. In der Küche des Großen Hauses (Mensa/Kantine) sorgt seit Anfang November *Giacomo Tenedini* für das leibliche Wohl der Hofgemeinschaft.

Für **Kaya Thomas**, die Nachfolgerin von *Johannes Rüdiger*, geht die Arbeit als Lehrling in der Landwirtschaft bei *Hubertus v Hörsten*

„Vom ersten Hahnenschrei bis die Hühner zu Bett gehen“ S. 12

Neben vielen Schülern hat *Christin Drobil* (mit *Mike*) hier oft die Stellung gehalten. Und es wurde, um die Provisorien in verschiedenen alten Gebäuden zu ersetzen noch ein „Kleiner Palast“ für die Hühner gebaut.

„Hilfe in der Not - die Betriebshelferin“ S. 31

kam mit **Karola Feistel** und vorher durch *Hannes Hildebrandt* von der Bäuerlichen Gesellschaft für die Landwirtschaft.

Sarah Schumann, *Yasuto Waschida*, *Omar*, *Carol*, *Relana Streckenbach*, *Maya Lager* und *Kozue Sakurai* halfen *Dirk Öllerich* und den andern Bäckern, dass immer genug leckeres Brot, Kleingebäck und Kuchen bei uns und Ihnen auf dem Tisch stehen.



Jetzt wird gesät ... von Karola

Auf der „Moorweide“, dem Feldgarten, hatten wir das ganze Jahr besonders emsige Hilfe immer wieder durch die Buxtehuder Schüler der alten dritten Klasse. Sie setzten Kompost um, deckten die Erdbeeren ab, legten Dicke Bohnen und arbeiteten bis zur Kohlernte bei leichtem Frost. Und haben dabei den Winterroggen

„Vom Korn zum Brot“, Martin Harlan

S. 19

säen, pflegen und erleben können.

Auch jetzt nach dem Umzug der Schule nach Apensen wird die neue dritte Klasse kommen,

„Texte und Bilder“ hat Frau Blake schon geschickt

S. 19, 20, 21

Die Kinder säen



Milpa - die Drei Schwestern

Wenn die Schüler größer sind, wie die aus der Johannes-Schule, Berlin, der Stadteilschule Bahrenfeld oder Freie Waldorfschule Cuxhaven, brauchen wir oft (neben den Lehrern) noch kräftige Hilfe durch „Ehemalige“ bewährte „Freizeit Erzieher“ wie *Jonathan Mühlenpfordt* (ehem. Zivi) der mit den Schülern einen erheblichen Teil des frischen Backholzes gesägt, gespalten und aufgeschichtet hat. Ebenso eine große Hilfe waren *Rieke Neugebohrn* (ehem. Lehrling der Freien Ausbildung) und **Heico Hunold** (Lebens- und Holzkünstler), der sich fragt

„Arbeit mit Schülern in Wörme - Warum mache ich das?“ S. 21

„Praktikum? Eine Erfahrung, die ich nicht missen möchte“ S. 36

ergab sich für **Regina Deuter**, die aus Neuseeland kommend noch ein Praktikum für ihr Studium in Eberswalde brauchte, ungeprüft in Wörme landete und vollen Einsatz brachte. Vielen Dank!

Für später im Jahr bekamen wir für Pflege und Ernte noch neue Hilfe durch *Jonathan Schneider* und *Hedwig Rommeler*, die gleich blieb um in das laufende Jahr der Freien Ausbildung einzusteigen.

Und für alle gibt es die vielen täglichen Arbeiten:

„Der Wörmer Erdkeller mit traditioneller Kühltechnik“ S. 16

ist der Hauptarbeitsplatz von **Katya Schneider**. Hier wird das Wörmer Gemüse, Obst und der Saft gelagert, der Chicorée eingeschlagen und alles wird hier für den Laden und den Markt gerichtet

„So muss es aussehen! So wollen es die Kunden!“ S. 40

heißt es hier immer wieder für und von **Katya Schneider**.

Eine wichtige Frage, die im letzten Heft angeschnitten wurde, wem gehört der Boden und wie gehen wir damit um, wird wieder aufgegriffen.

„Warum wollen Sie das Land biologisch bebauen lassen?“ S. 57

wird **Klaus Rundt** unser Verpächter aus Kampen von uns gefragt. Er beantwortet es aus einer tiefen Verantwortung der Schöpfung gegenüber.

Das Haus Nr. 3 (jetzt Nr. 32) ist bezogen und gestrichen. Der Garten wird gestaltet. Trotz des regen Verkehrs und der vielen Besuche fühlt es sich manchmal an wie

„Draußen vor der Tür oder eine ganz neue Sicht auf den Hof“ S. 44

Christiane v Schwanenflügel, über das Leben im neuen Haus und die überraschenden Eindrücke vom neuen Standort.



Das neue Haus von Süden

Natürlich gab es dieses Jahr auch wieder Feste. Bei unseren, großen regelmäßigen Veranstaltungen Flohmarkt, Sommerfest, unser Betriebsausflug mit der Kutsche in die Heide mit Brot (Kuchen) und Spielen und der Wörmer Advent hatten wir einigermaßen gutes Wetter und dementsprechend viele, fröhliche Gäste.



Gemütlich in der Heide

Die Schüler und Eltern der dritte Klasse der Rudolf Steiner Schule Harburg hatte das Glück, dass sie mit mit uns

„Zukunft säen! und dann die Natur erkunden“ S. 54

konnten. **Wiebke Rosenbaum** berichtet davon und dem Wochenende im Schafstall.

Aber es gab noch weitere Feste, vor allem Geburtstage; der 50. Geburtstag von *Christine Rüter*, der 70. Geburtstag von *Margarete Hoffmann*, einer langjährigen Freundin des Hofes und natürlich der 40. Geburtstag von *Silvia Schendel*, die immer an alle Geburtstage denkt, um nur die größeren zu nennen.

Und so kamen wir nicht zu dem, was wir im letzten Heft angekündigt haben: Wir haben unsere Jubiläen nur still bedacht und sind nicht bis zum Feiern gekommen. Sie haben es also nicht verpasst.

Aber 2013 ist ein Neues Jahr, vielleicht ...

Clemens v Schwanenflügel



Vom ersten Hahnenschrei bis die Hühner zu Bett gehen

Auf Hof Wörme leben in drei Ställen ca. 1.800 Legehennen und knapp 30 Hähne, die vier Mal am Tag besucht werden.

Wenn ich morgens um kurz nach sechs in den ersten Hühnerstall, „Palast“ genannt, klettere, ist die automatische Fütterung gerade gelaufen und die meisten Hennen sind schon wach. Einige beschweren sich gackernd und flatternd über die Störung, andere sind noch am Aufwachen, sie rücken ihre Federn zurecht und girren nur leise, während ich mich zwischen ihnen hindurchdränge, um die Tränken zu kontrollieren und erste Eier vom Fußboden in die Nester zu legen.

Nach der Federpflege zieht es die Hennen zum Futtertrog, bevor sie sich einen ruhigen, dunklen Platz für die Eiablage suchen. Sie legen nur, wenn mindestens 15 Stunden Tageslicht herrscht, weshalb im Winter ab halb sechs die Lampen im Schlaf- und Futterbereich aufgedimmt werden.

Der „Palast“ ist der größte Stall und beherbergt zur Zeit knapp 1000 Tiere. Er ist in zwei Ebenen aufgeteilt, zwischen denen sie über Bodenluken mit Leitern wechseln können. Unten befindet sich der mit Stroh eingestreute Scharraum, über den die Hennen auch nach draußen

Im Auslauf



Genug Deckung vor dem Habicht

gelangen, oben schlafen sie. Dort befinden sich die Sitzstangen, Legenester, Tränken und ein Trogsystem, in dem eine Futterkette vier Mal täglich ein Gemisch aus Weizen, Lupine und Eiweißgänzer (enthält u.a. Sonnenblumenkerne) verteilt. Damit die Hühner tagsüber zum Trinken nicht nach oben klettern müssen, gibt es auch draußen zwei Tränken, die früh morgens aufgefüllt werden.

Die Hühner in den beiden anderen Ställen, dem „Mobilstall“ und dem „Kleinen Palast“ sind oft schon ungeduldig, wenn ich bei ihnen ankomme, denn hier müssen die Legenester von Hand geöffnet werden. Die ganze Herde gibt dann fordernde Laute von sich, die im Chor lauter und schneller werden, sobald die Tür aufgeht. Manche sitzen schon vor oder auf den Nestern und müssen erst zur Seite gehoben werden, damit ich sie öffnen kann. Eine dicke Schicht Dinkelspelz sorgt dafür, dass die Eier sauber bleiben und die Hühner sich in den Legenestern wohlfühlen. Sie scharren und picken gerne darin herum, sodass morgens häufig Spelz aufgefüllt werden muss.

Jeder der beiden kleineren Ställe bietet Platz für 400 Hennen. Gefüttert wird hier über runde Trogschalen, in die Futter aus Vorratsbehältern nachgerüttelt wird, außerdem werden wie im „Palast“ die Tränken kontrolliert und verlegte Eier eingesammelt.

Hühner sind sehr neugierig und drängen sich meist sofort um den Trog oder die Tränke, mit der ich mich gerade beschäftige.



Endlich etwas zu trinken

Auf dem frühen Rundgang wird auch das Gänsepaar freigelassen, das seit fünf Jahren dem Mobilstall gegenüber in einem eigenen Stall wohnt.

Zwischen 9 und 10 Uhr werden Klappen an den Längsseiten der Ställe geöffnet und die Hühner herausgelassen. Dazu werden je nach Hühnerzahl 1 oder 2 Eimer Weizen pro Stall verstreut. Zum einen lockt man die Hühner damit ins Freie und auch in die hinteren Bereiche des Auslaufs, zum anderen sind die Körner wichtig für die Verdauung, da sie die Darmbewegung (Peristaltik) anregen. In der biologischen Hühnerhaltung ist das Füttern von Weizenkörnern deshalb vorgeschrieben.

Der „Kleine Palast“ wurde dieses Jahr im Oktober bezugsfertig und so konnte ich beobachten, wie die neue Herde sich jeden Tag ein Stückchen weiter der Körnerspur hinterher traute. Inzwischen wissen die Jungennen ganz genau, was das Klappern bedeutet und scharen sich fast so schnell wie die Älteren um den Menschen mit dem Weizeneimer.

Im „Palast“ müssen zusätzlich die Hahnenklappen geöffnet werden. Demeter verpflichtet als einziger Verband dazu, Legehennen mit Hähnen zusammen zu halten, da dies ihrer natürlichen Lebensweise entspricht. Hähne behalten den Überblick, während die Hennen fressen, sie warnen

und beschützen sie vor Feinden, halten sie zusammen und führen sie in neue Bereiche für die Futtersuche. Dadurch verteilt sich die Herde wesentlich besser im Gelände und es gibt weniger Probleme mit Fressfeinden. Allerdings gehen unsere Hähne äußerst ungerne in den Scharrraum, weshalb Luken mit Hühnerleitern an der Außenwand eingebaut wurden.

Da Hühner mit dem Legen beginnen, sobald es hell wird, können ab 11 Uhr schon die meisten Eier gesammelt werden. Die Legenester im Palast haben leicht geneigte Böden, die mit Kunstrasenmatten ausgelegt sind. Die Eier rollen so auf ein Förderband, das sie zum sogenannten „Eierfahrstuhl“ im Vorraum transportiert. Hier werden sie auf Horden gesetzt, gestapelt und mit der eigens gebauten Eierkarre zum Packraum geschoben. In den kleineren Ställen wird noch direkt aus den Nestern gesammelt. In einigen sitzen Hühner und ruhen vor der Eiablage, sodass man die warmen Eier unter ihnen hervorholen muss. Einige protestieren lautstark und picken nach den Händen. Um sich davor zu schützen, kann man ihnen von hinten eine Hand über den Kopf legen.

Vor Einbruch der Dunkelheit werden die Hühner zum Schutz vor Füchsen und anderen Räufern wieder in den Stall gescheucht. In der Regel finden auch die Tiere, die durch die Zaunmaschen geschlüpft oder hinübergeflogen sind, selbstständig zurück und gehen bei Sonnenuntergang oder wenn sie hören, dass es Futter gibt, auf ihre Sitzstangen. Trotzdem wird der ganze Auslauf nach versteckten Nachzüglern abgesucht und dabei der Zaun kontrolliert.



Scharren wie im Sand

Die Legenester werden noch einmal leer gesammelt und dann für die Nacht verschlossen, damit die Hühner nicht darin schlafen und sie beschmutzen.

Die Lampen simulieren wieder eine halbe Stunde Dämmerung, während der sich die Hühner einen Platz auf den Stangen oder an einem anderen erhöhten Platz suchen.

Sie trippeln ein wenig hin und her, bis sie bequem sitzen und ziehen den Kopf an oder stecken ihn unter einen Flügel um zu schlafen.

Kaya Thomas - Lehrling Landwirtschaft

Der Wörmer Erdkeller mit traditioneller Kühltechnik

Entstehungsgeschichte

Als 1989 ein altes Stall- und Mehrzweckgebäude abbrannte, stand die Hofgemeinschaft vor der Frage, wie der nun freie Platz künftig genutzt werden sollte. Schnell kam die Idee auf, dort in nächster Nähe zu den Gewächshäusern einen natürlichen Kühlraum zu bauen, der ohne künstliche Kühlaggregate funktioniert und idealer Weise aus natürlichen

Erdkeller von Südwesten



Materialien besteht. Es brauchte einige Zeit, bis die Idee ausgereift war und mithilfe eines Kühltechnikers Pläne entwickelt wurden.

Die Hofgemeinschaft begann damit, den Schacht auszuheben, und das Ringfundament zu gießen. Da es ausgerechnet in diesem Jahr sehr nass

war, konnte nicht so tief wie ursprünglich geplant ausgeschachtet werden, so dass nun nur zwischen 10 und 50 cm statt 1 - 1,50 m Erde das Dach des Kellers bedecken. Auf der Suche nach geeignetem natürlichem und kostengünstigem Material erhielt die Hofgemeinschaft von einer Ziegelbrennerei so genannte Fehlbrände als Spende. Endgültig fertig gestellt werden konnte der Erdkeller 1998 dank tatkräftiger Unterstützung einer Waldorfschulklasse



Chicorée einschlagen im Erdkeller

vom Bodensee, die im Rahmen einer Physikepoche zum Thema Statik arbeitete und einer Förderung der Niedersächsischen Umweltstiftung.

Natürliche Kühlung

Im vorderen Gebäudeteil des Erdkellers wird für den Verkauf Gemüse gewaschen und geputzt. Dies war vorher bei Wind und Wetter auf der freien Fläche beim Hofladen von statten gegangen. Der hintere Gebäudeteil, in dem in vier Kammern Gemüse lagert, wurde ca. 8 m tief in einen Hang hinein gebaut, um die kühlende bzw. isolierende Wirkung des Erdreichs nutzen zu können. Im Sommer bietet der Erdkeller so angenehm kühle Verhältnisse und im Winter bleibt er frostfrei. Eine hohe Luftfeuchtigkeit (85-95 %) verhindert das Austrocknen der Lagerware und erhöht die mögliche Lagerzeit. Auch der Schutz vor Lichteinstrahlung kommt dem Gelagerten zugute. Unsere Möhren und Pastinaken

können wir in diesem Klima beispielsweise bis Ende Mai/Anfang Juni aufbewahren.

Nur im vorderen Gebäudeteil und dem Mittelgang, von dem die Kammern abgehen, wurde Beton gegossen. Für die Kammern selbst wurden aufgrund ihrer guten Wasserspeicherfähigkeit ausschließlich Ziegel verwendet.

Für die notwendige Luftzirkulation, die zusätzlich kühlt und Schimmel vorbeugt, sorgen zum einen Belüftungsschlitze in den Kammern. Die Luft wird aus den sich dahinter befindenden Belüftungsschächte über einen Schornstein hinaus gesogen. Außerdem spielt das Drainagesystem des Erdkellers eine entscheidende Rolle bei der Kühlung. Wenn Wasser aus dem Keller durch die mit Lochsteinen versehenen Röhre Richtung Ententeich abfließt, entsteht ein Gegenstrom kalter Luft, der in den Erdkeller gesogen wird.

Je nach Außentemperatur werden die vier schweren Holzschiebetüren der Kammern sowie die vier Schiebetüren nach außen im Gang vor den Kammern sowie im vorderen Teil des Gebäudes geöffnet oder geschlossen um kalte Luft einzulassen oder warme draußen zu halten. Zusätzlich werden täglich (manchmal mehrmals) die Wände, Decken und Böden der Kammern sowie des hinteren Ganges mit Wasser ausgespritzt, um durch die entstehende Verdunstungskälte für weitere Kühlung zu sorgen sowie für eine geeignete Luftfeuchtigkeit.

Katya Schneider - Lehrling Gärtnerei

Herr Harlan beim Mähen



Vom Korn zum Brot

Abschluss der Landbauepoche dritte/vierte Klasse aus Buxtehude

Schon im vorangegangenen Jahresheft durfte wir berichten, wie wir, Schüler, Eltern und der Klassenlehrer der 3. Klasse der Waldorfschule Apensen



Der Bauer beim Säen von Hannah

(vormals Buxtehude), hier auf dem wunderschönen Demeter-Hof Wörme unsere Ackerbauepoche praktisch vertiefen durften: Nach dem Bearbeiten der Erde (Pflügen, Grubbern und Eggen) konnten die Schüler den Roggen (einen Teil der Ernte der Vorklasse) aussäen. Mein Schlusssatz war damals: "Nun warten wir fröhlich bangend auf reiche Ernte."

Doch was dann kam übertraf unser aller Vorstellung.

Bei weiteren Besuchen konnten wir die Saat gedeihen sehen. Zart reckten sich Hälmlchen an Hälmlchen und bald war "unser Acker" ganz und gar von einem Grün überzogen. Mit welcher Wuchskraft und innerer Stärke stemmt sich da das Leben aus diesen harten, trockenen, toten Körnern. In mir entstand das Bild, wie ja auch jeder Mensch sich aus einem Keime entwickelnd, allen äußeren Widerständen zum Trotz, emporschwingt zum Leben und mit der Hilfe günstiger Umstände seine Früchte für die Welt darbringen kann. Hier bei dem Roggen konnten alle Schüler staunend die Verwandlung dieser Samenkörner miterleben und

was war es für eine Freude, ein ganzes Feld voll gelblich-blühendem Roggen zu sehen. Die vier großen himmlischen Helfer (die vier Elemente, von denen die Schüler viel im Klassenzimmer erarbeitet hatten) waren uns günstig gestimmt.


Die Ernte fiel jedoch auch dieses Jahr leider in die Sommerferien, so dass nicht die ganze Klasse das Erlebnis der riesigen Menge reifer Kornähren hatte. Die Anwesenden schnitten sich tapfer und mühevoll mit Sichel und Sense durch das Wunder.

Nach den Ferien wurden die Ähren ausgedroschen. Rhythmisch zu Zweit oder zu Viert flogen die nachgebauten Dreschflügel auf die Ähren; erst jetzt wurde unser ganzer "Reichtum" sichtbar. Soviel Körner hätte keiner von uns in diesen Halmen vermutet. Nach dem Säubern konnten wir uns an die Verarbeitung machen: Einen Teil bekam die nächste 3. Klasse feierlich übergeben, vom Rest wurde gebacken. Das Brot vom selbstgezogenen Korn schmeckt einfach am Besten!

Einen herzlichen Dank der Hofgemeinschaft Wörme, dass sie uns solches ermöglichte.

Martin Harlan - Klassenlehrer

Bericht von Hannah



Hof Wörme
Wir sind am Freitag zum Hof Wörme
gefahren und da haben wir einen Acker
Wir haben über den Acker eine Egge
gezogen. Und da gab es auch Pferde.
Das eine war Nancy und das andere war
Rosinante. Das Tolle war, dass es Ziegen
gab.



Ziegen von Luca

Arbeit mit Schülern in Wörme - Warum mache ich das?

Wie verändert der Mensch die Welt? Wo erkennen wir die eigene Möglichkeit einen Weg zu gehen auf dem etwas Neues entsteht?

Wann sehen Menschen sich neu und anders als im Umfeld, das sie prägt?

Wie entsteht die Sehnsucht nach Wissen und wo entwickeln sich die Grundlagen für eigene Beobachtung? Wie kann Mensch die Grundlagen der eigenen Beobachtung verändern?

Warum betrachten wir die Sterne und um wie viel mehr liegt Staunen im Wissen um ihre immer währende Bewegung!

Liegt nicht im Wissen eine der Voraussetzungen zur Beobachtung? Neben Neugier und der Anregung von Außen durch solche, die uns sagen: „Sieh doch noch mal hin!“.

Was ist Erde und warum ist sie das was sie ist? Was ist Leben überhaupt? Was ist Gesundheit, Wahrheit und was ist Sinn?

Warum sind Möhren orange, obwohl sie im Dunkel wachsen und Kartoffeln gelb?

Warum sind manche Felder, Gärten, Wiesen, Wälder, Biotope, reich und fruchtbar, und andere Wüsten?

Und wen betrifft´s?

Was esse ich und wie wird Nahrung bereitgestellt?

Wie erkenne ich, was mir gut tut und was nicht? Wo wird´s gefährlich und wann gehen Werkzeuge kaputt?

Warum stehe ich also morgens um sechs Uhr im Dunkeln vor anfangs mürrischen Schülern und ziehe dann los in die Lagerräume und auf die Felder?

Ich ziehe in den neuen Morgen, in einen jungen Tag und nehme die mit, die es wissen sollen.

Die jungen Leute, die ihre, meine Welt gestalten werden, die wieder und weiter teilhaben können an der Formung und Veränderung der Wirklichkeit, in der wir leben.

Schmutz ist nicht gleich Schmutz und Erde kein Dreck; Möhren wachsen darin und müssen geerntet, sortiert und eingelagert werden. Wie viele Äpfel sind in einen Liter Saft und warum ist Tafelobst so delikats und empfindlich?

Porrée so weit das Auge reicht ...



... und so viel wie in die Kiste passt

Früchte materialisieren sich nicht auf der Ladentheke, sehen nicht alle gleich aus und sind immer gesund. In fast allem steckt Arbeit, in Vielem steckt „Gewinn“ und „Verlust“. In allem steckt Versuch und Irrtum, Beobachtung und eigener Weg.

„Die Wahrheit ist ein Feld ohne Wege“ hat mal jemand geschrieben, den ich vergessen habe. Wer sie nicht geht erfährt sich nicht und wer die anderen Pfade nie sieht, kann auch die eigenen Möglichkeiten zur Veränderung nicht sehen. Auch wenn sie manchmal bei Regen im Matsch verlaufen und die Hände frieren. Wer sich nicht selbst befiehlt bleibt Knecht. (siehe Goethe).

Alles steht im Zusammenhang, alles lebt und stirbt in einem üppig wuchernden Kreislauf, in dem wir mit unserem Tun festen Bestandteil haben.

Eine Ahnung von diesen kleinen, großen Erkenntnissen zu pflanzen, Neugier und Lust am Wissen, dass es noch vieles Andere gibt: das ist es was die Arbeit mit jungen Menschen auf den Feldern so wertvoll macht!



Warum sind die so orange?

Wo sonst sollen Schüler sich selbst als Teil der Natur, als Teil von Allem besser erfahren, als mit den Händen im Boden, mit den Fingern an der Leiter, am Werkstoff, im Saatgut oder im Fell einer Ziege?

Wenn sich die Muskeln und der Verstand gewöhnt haben und das Andere, Ungewohnte nicht mehr schrecklich ist, erwacht der Mensch zu vielen Fragen und freut sich ganz offensichtlich an seinem neuen analogen Tun!

Und auch wenn ich manchmal denke es redet sich leichter mit einem Berg und schreien möchte dass er mich hört.

Das ist es!

Darum mache ich das immer wieder gern.

Heico Hunold

Seit 23 Jahren Pferdearbeit im Gemüsebau in Wörme

In Wörme wird seit 23 Jahren im Gemüsebau mit Pferden gearbeitet. Seit der Umstellung der landwirtschaftlichen Gemüse Fruchtfolge in eine Feldgartenfruchtfolge im Jahre 1994 auf etwa 4 ha ausschließlich mit Pferden; inclusive Grundbodenbearbeitung.

Vorher gab es nur ein wenig Vorübung und den, im ökologischen Anbau zu der Zeit gängigen Wunsch, Pferde wieder einzuführen. Der erste Schritt ergab sich, als 1989 ein weiblicher Lehrling der Freien Ausbildung mit einem eingefahrenen Pferd nach Wörme kam.

Dieses Pferd, sein Name Trotta sei hier verewigt, blieb insgesamt drei Jahre und begründete die Pferdearbeit in Wörme mit einreihiger Pflegearbeit in verschiedenen Gemüsekulturen, die ansonsten mit einem Fendt-Geräteträger bearbeitet wurden. Mit einem Gnadenbrot Pensionspferd setzten wir die Arbeit mit etwas mehr Geräten danach fort.

Der Durchbruch kam 1994. Wegen des insgesamt zu leichten Bodens (18-36 Bodenpunkte), Bodenbearbeitungs- und Fruchtfolgegesichtspunkten und der Pferdearbeit gingen wir aus der landwirtschaftlichen Fruchtfolge und legten 4,5 ha als Feldgarten „An der Moorweide“ mit Wild- und Obsthecken, Beeren, Wegen und Gartenschuppen neu an. Wir arbeiten dort seitdem mit Pferden und ohne Beregung auf 21-31 Bodenpunkten.

Fichtenstangen schleppen



Hinzu kam der Glücksfall, dass ein pferdebegeisterter Ingenieur in die Nähe des Hofes zog, der sich um die Pferde und die Arbeit im Wald kümmerte und schon bald vier Schwarzwälder Fuchse angeschafft und eingefahren hatte. Der Gärtner hatte weniger Arbeit mit den Pferden und konnte sich so intensiver um die Kulturen, die Pflege und die Vermarktung kümmern.

Waldarbeit, Kutschfahrten, Marktfahrten, Pferdeakrobatik zum Sommerfest wurden neben der Arbeit im Gemüse mit bis zu sechs Pferden und vielen Lehrlingen der freien Ausbildung entwickelt, auch Mähbinder und Heugeräte haben wir angeschafft und restauriert. Aber die Arbeit im Heu passte im Gegensatz zur Waldarbeit zeitlich überhaupt nicht zum Gemüsebau. Ein Lehrling war bei den Pferden und im Holz, mehrere im Gemüsebau; die Lehrlinge hatten ihre verschiedenen Lernschwerpunkte und zwischen den beiden Bereichen entwickelte sich eine fruchtbare Zusammenarbeit.

Wir probierten einiges mit verschiedenen Geräten und Geräteträgern und unterschiedlicher Anspannung.

Vielfachgerät LANDPFLEGER zwischen Nancy und Manuel



Chicorée zur tieferen Durchwurzelung

Zusätzlich zu der Arbeit mit den einreihigen Geräten, Baumschulhacke (Meyerhacke), Igel und Häufler, den 3 Eggen (schwer/1-feldrig, mittel/2-feldrig und leicht/4-feldrig) Walzen und Schleppen, entschlossen wir uns dann für das Stoll Vielfachgerät LANDPFLEGER. Wir arbeiten seit 17 Jahren damit, haben zwei Geräte in unterschiedlichem Zustand, eins früher für Traktoren umgebaut, erworben und in den ersten Jahren viele Anbauteile gekauft, zusammengebaut und entwickelt: Schlitzer (Reihenzieher), Reihengrubber, L-Schare, Gänsefußschare (starr) verschiedener Breiten, Gänsefußschare mit Parallelogrammaufhängung und Hohlenschutzscheiben, Häufler, Vorhäufler und einSägerät mit Schiene zur Anhängung von Sembdner Säagregaten.

In der ersten Zeit haben wir auch gepflügt. Heute haben wir unseren Gemüsebau fast ganz auf Dammkultur (72/144cm) eingerichtet. Wir haben eine 5-feldrige Gemüsefruchtfolge (nach Pflanzenfamilien) mit einigen Mischkulturen nach 2-4 Jahren Klee gras. Wir beschränken uns auf eine Kultur pro Jahr und versuchen die Zwischenfrucht möglichst früh als Untersaat einzubringen (30% bis Anfang August & 50% bis Ende August). Gedüngt wird vornehmlich in diese Zwischenfrucht; Rottemist von Pferden oder auch Ziegen und Kühen mit Holzasche je nach Nachfrucht und Bodenzustand (50-100 dz/ha). Manchmal wird Spezialkompost (ähnlich wie Fladenpräparat) mit Holzasche und Bentonit oder

Lehm zusammen mit der Zwischenfrucht ausgesät. Wir streuen die Zwischfruchtsaat mit der Hand nach einer rauen Bearbeitung je nach Mischung, Kultur und Zeitpunkt zwischen 60 kg und 150 kg/ha. Anschließend wird die Erde angehäufelt, sodass die Zwischenfrucht hauptsächlich auf der Dammschulter keimt.

Die Kulturen bleiben darin stehen: Anfang September blüht der Rest der ersten Sätze von Fenchel, Salat und Broccoli, sowie Reste von Salat- und Kohlanzucht in und mit der Zwischenfrucht, der restliche Spitzkohl, Frühwirsing und Broccoli beginnt zu schießen oder treibt neu aus ebenso Kohlrabi. Die Zwischenfrucht ändert mit dem Aussaatzeitpunkt ihre Zusammensetzung. Im Beginn ist es ein Sommerleguminosengemenge mit Hafer, Erbsen, Bohnen, Lupinen, Sonnenblumen, Phacelia, Tagetes, Buchweizen, Calendula, Lein und etwas Winterroggen und Winterwicke. Mit fortschreitender Jahreszeit werden die abfrierenden Früchte weniger und der Roggen- und Wickenanteil steigt, bis ab Ende September nur noch Winterroggen ausgesät wird. Viele Kulturen werden aus der Zwischenfrucht geerntet. Bei Winterkohl und Porree sorgt die Zwischenfrucht für bessere Begehrbarkeit. Die Zwischenfrucht soll bis zum Frühjahr stehen, hohe Samenstände werden einmal angewalzt. Im Frühjahr beginnt dann der Roggen z. B. mit dem restlichen Porree wieder zu wachsen und gibt einen gut durchwurzelten Boden für die Nachfrucht.

Ziel ist es einen möglichst großen Teil des Jahres eine möglichst vielfältige Mischung an Pflanzen, eine gute Bedeckung und eine möglichst vielfältige Durchdringung des Bodenkörpers zu erreichen. Selbst bei über zehn Mischungspartnern bringt ein weiterer noch ein Mehr an Wurzelmasse in den Boden.

Möglichst lange wachsende, blühende Bestände und Einzelpflanzen sorgen für eine tiefere Einwurzelung und Verholzung und tragen durch beides verstärkt zu dauerhaftem tiefen Humusaufbau bei.



Gründung im Rotkohl

Zudem ist eine Vielfalt an Pflanzenfamilien, die im Herbst blühen, auch gut für Vielfalt und Gleichgewicht der Insekten. Das Gelände des Feldgartens ist sehr unterschiedlich; es wechselt von schluffigem Sand mit Lehmschluß über relativ steinfreie anmoorige bis moorige Böden, die den ganzen Winter über nass oder unter Wasser sind, zu kiesigen Podsolböden mit vielen Steinen. Inzwischen haben wir nur noch zwei Pferde und die Hauptarbeit wird von der Haflingerstute Nancy geleistet.

Vom Frühjahr bis zum Sommer nutzen wir die Zwischenfrucht als Ziegen- oder Pferdeweide. Direkt nach der Beweidung haben wir es dann relativ leicht mit den Eggen eine Breite von 20cm auf der Dammkrone der höheren Dämme (bis 25-35 cm) saat- oder pflanzfertig zu machen; an den Schultern findet die weitere Bearbeitung der Dammschulter und des Tales bei Grobsämereien und Pflanzung im Lauf der ersten zwei bis vier Wochen danach statt. Für Feinsämereien wird der Damm etwas mit Egge oder Schleppe weiterbearbeitet, auch weil für die Doppelreihe die Dämme etwas weiter abgetragen werden. Die weitere Pflege geschieht mit den beschriebenen Geräten im 10 bis 14-Tagerhythmus.

Die Arbeit im Feldgarten wird von einem unternehmerischen Gärtner und zwischen drei und sieben Lehrlingen und Praktikanten erledigt, die engagiert sind und viel Verantwortung tragen.

Max und Nancy hinter Dicken Bohnen



Zu unsrem Konzept und der Gartengröße passt die Pferdearbeit besonders gut. Wir reduzieren damit den Bodendruck und den Energieverbrauch. Die Geräte sind Leichtgewichte in jeder Hinsicht, auch finanziell, und für Lehrlinge leicht in der Funktion zu durchschauen und zu reparieren. Der Pferdemit der im Garten fällt wurde nach ein paar Jahren immer schneller vom Boden aufgenommen, neue Käfer, Fliegen und Kleinlebewesen hatten sich eingestellt.

Dazu kommen die „sozialen Wirkungen“: Der Arbeitsrhythmus/Hofrhythmus wird anders, wenn man/frau nicht am Abend oder Wochenende schnell nochmal das ganze Gemüse durchhacken kann.

Und nicht zuletzt ist die starke Wirkung auf die jungen Menschen, die dank unserer gutmütigen und fleißigen Nancy den großen Teil der Arbeit und Verantwortung für die Pferdearbeit bei uns haben können, zu bedenken. Es schult den Willen enorm, wenn die richtige Bewegung von 450 kg Pferd plus Gerät nur von meinem Wort und meiner inneren Energie abhängt und einen wichtigen Beitrag zum Erfolg des Gemüsebaues beiträgt.

Clemens v Schwanenflügel

Mischkultur von Porée und Sellerie



Herzlich Willkommen!

Hilfe in der Not - die Betriebshelferin

Die Betriebshelferin, angestellt von der Bäuerlichen Gesellschaft, unterstützt Höfe, auf denen gerade ein Ausnahmezustand herrscht, der eine zusätzliche Arbeitskraft erfordert. Flexibel springt sie von Hof zu Hof und meistert die verschiedensten Aufgaben. Der Einsatz kann eine Woche oder zwei Monate dauern, sodass der Betriebshelfer Gefahr läuft, zum „einsamen Wanderer“ zu werden. Um dies zu vermeiden, gibt es einen Heimat-Betrieb, auf welchem er eine Woche des Monats arbeitet und sich Zuhause fühlen darf. Außerdem koordiniert der Heimat-Bauer die Einsätze des Betriebshelfers auf den Höfen.

Gerade aus den Schweizer Alpen zurück und schon kurze Zeit danach im flachsten Gebiet Deutschlands als Betriebshelfer unterwegs. Die Dörfer Niedersachsens und Schleswig-Holsteins sind mir noch fremd, nicht aber die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Und so war ich froh, nach einer kurzen Eingewöhnungsphase auf meinem Heimat-Betrieb (Buschberghof in Fuhlenhagen), den ersten Einsatzort am Rande der Lüneburger Heide, ohne Umwege, erreicht zu haben.

Eine einfache Pflasterstraße inmitten von Wald und trübem Nass, führte mich am 1. November zum Hof Würme. Ein Hof inmitten vom

herbstlichen Laubwald. Die alten Eichen und Buchen strukturieren das große Hofgelände und verleihen diesem Ort, mit seinen kleineren und größeren Backsteinhäusern, einen dörflichen Charakter.

„Willkommen“, klang mir freundlich entgegen, als mir Hubertus von Hörsten die Hand reichte.

Mehrere ungünstige Umstände hatten dazu geführt, dass Mitarbeiter knapp waren und die nötige Arbeit nicht geschafft werden konnte.

Es ging gleich zur Sache: Zusammen mit einem Teil der Gärtnermannschaft, fütterte ich einen Häcksler mit Sträuchern, deren Rinde vorher die Ziegen abgeknabbert hatten.

Ein großer Teil der Menschen des Hofes bündelte sich 12:15 Uhr zum gemeinsamen Mittagessen. Während meiner Ausbildungszeit, habe ich auf eher kleineren Betrieben gearbeitet und so war es für mich ein besonderes Erlebnis, inmitten einer Hofgemeinschaft zu sitzen und von heute auf morgen zur Mannschaft gehören zu dürfen. Die unterschiedlichsten Menschen kommen hier zusammen und lernen sich einzubringen in das gemeinsame Tun. Sei es bei der Arbeit einen Verantwortungsbereich zu übernehmen, oder das kulturelle Leben mitzugestalten, wie am Montagmorgen.

Einiges habe ich in Wörme das erste Mal getan, wie zum Beispiel die Fütterung von Hühnern und das Sortieren deren Eier. Mit Respekt trete ich den Hühnern entgegen, welche immer und immer wieder ihr Ei legen und es sich wegnehmen lassen. Wenn es noch warm und sogar feucht ist, dann fühlt es sich fast lebendig an. Dankbar tragen wir dann die Eier zum Packraum, wo sie verkaufsfertig gemacht werden. Versorgung der Kuhherde und Schweine, Bodenbearbeitung, Marktauto fahren gehörten auch zu meinen Aufgaben.



Heidefahrt

Zwei Wochen habe ich jetzt hier gelebt und doch kommt es mir viel länger vor, bzw. ist die Zeit so schnell vergangen. Vielleicht liegt es an den netten Menschen, die mir täglich begegnen, an der Arbeit die mir Freude bereitet und an den neu gelernten Tätigkeiten und Eindrücken, die mich bereichern. Nur einen kleinen Teil habe ich von der Wörmer Hofgeschichte miterlebt, doch ist ein großes Bild in mir entstanden. Gerne komme ich wieder, wenn Hilfe benötigt wird. Ja, ich habe mich Willkommen gefühlt.

Karola Feistel - Betriebsshelferin

*
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

Und täglich grüßt Hubertus ...

„Telefon!“

„Wer denn?“

„Hubertus.“

„Ich komme. Guten Morgen, lass mich raten! Du willst roden?“

„Ja! Wollen wir?“

„Müssen wir wohl, oder? Schließlich sollen die Kartoffeln ja raus!“

„Das wäre großartig, wann könnt Ihr denn da sein?“

„Halbe Stunde?“

„Toll.“

„Bis gleich.“

So oder so ähnlich begann gefühlt so ziemlich jeder Morgen unserer Herbstferien.

Jonas und Hannes hatten Ihre Arbeitsklamotten immer als Erste an.

„Mama, komm schnell, ich will doch Bauer werden, da kann ich schon mal Roden lernen.“

Die Jungs bekamen jeder eine Kiste unter die Füße, damit Sie an das Förderband ankommen konnten und los ging es.



Wenn Sie mal eine Pause brauchten, dann haben Sie sich auf dem Trecker oder im Kartoffelbunker eine Runde lang erholt und wurden dann würdig von Clara und Theresa vertreten.

„Stop!!“

Ein Berg Kartoffeln, Steine, Erde und Pflanzenteile verstopfen das Förderband. Nichts geht mehr.

Oje, ein riesiger Stein hat sich verklemmt und hat das große Band angehalten.

Der große Hannes, ein Betriebshelfer der Bäuerlichen Gesellschaft des Demeter-Verbandes, mit dem wir uns hervorragend verstanden haben und der fast die gesamte Kartoffelerntezeit den Trecker fuhr, befreit den Querulanten aus seiner misslichen Lage. Der Stau wird beseitigt und wir können weiter machen.

Dann endlich: Die letzte Reihe. Wir haben es geschafft. Alle Kartoffeln sind eingefahren und wir haben ein tolles Kartoffelrode-Ende-Butterkuchenfest gefeiert.

Mareike Schöning und Familie
Kunden und Helfer beim Kartoffelroden



Praktikum? Eine Erfahrung, die ich nicht missen möchte

An einem verregneten und kalten Apriltag finde ich mich - nach langer Anreise - auf einem einsamen Bahnsteig mit dem idyllischen Namen Büsenbachtal wieder. Ich blicke mich um und frage mich wie um alles in der Welt ich in dieser verlassenen Gegend landen konnte.

Tja so ist das wohl, wenn man Ökolandbau studieren will ...

Mit meinem Riesenrucksack in dem ich alles - was ich vermutlich für drei Monate Gartenbaupraktikum brauche - habe mache ich mich auf den Weg zum Hof, gemischte Gefühle mit im Gepäck.

Ich weiss gar nicht mehr, was ich wirklich erwartet habe, als ich mich auf Hof Würme um eine Praktikumsstelle beworben habe, doch egal, was es war, meine Erwartungen wurden bei weitem übertroffen.

Arbeiten in der Landwirtschaft bedeutet für mich seither: morgens mit steifen, schmerzenden Gliedern vom Federvieh unerbittlich aus dem Bett gekräht zu werden. Sich im ersten Morgengrauen die kalten Gummistiefel anzuziehen, die Tür seines Bauwagens quietschend zu öffnen, um sich fröstelnd über den taunassen Hof ins Badezimmer zu begeben. Anschließend zu versuchen, bei der ersten Arbeitsbesprechung recht wach zu wirken und noch vor dem Frühstück aufs Feld hinaus zu ziehen um die beste Erntezeit auszunutzen.

Vielseitiger biologischer Gartenbau



Ja, Biolandbau ist harte Arbeit, da darf man sich keine Illusionen machen. Es wird gehackt und gejätet von Hand, gesät und geerntet ohne Maschinen und hier auf Hof Würme wird dank der gutmütigen Nancy - dem fleißigen Haflinger - selbst die schwerste Bodenbearbeitung mit Muskelkraft erledigt. Am Ende des



Tages hat man Schwielen an den Händen und Müdigkeit in den Knochen, doch die befriedigende Gewissheit ein gutes und wichtiges Stück Arbeit geleistet zu haben.

Diese Form der Landwirtschaft bedeutet sich wieder auf die Natur einzulassen. Mit ihr zu leben, statt gegen sie. Jede Veränderung des Wetters am eigenen Leib zu spüren und dadurch ein Gespür zu entwickeln, wie sich das Wetter verhalten wird. Jedes Wetter zu nutzen - den Regen zum Pflanzen, die Trockenheit zum Hacken und Jäten ...

Wenn ich zurückblicke sehe ich mich matschverschmiert Pflanzlöcher in die schwere, nasse Erde bohren während mich Kälte und Feuchtigkeit langsam, doch unaufhaltsam von allen Seiten ankriechen. Ich sehe mich schneller hacken weil der Wind mir - aus der Ferne düstere Wolken vor sich her schiebend - eine Vorahnung vom Wetterumschwung ins Ohr bläst. Und ich sehe mich in den ersten Strahlen der morgendlichen Sonne saftig-süße Erdbeeren direkt vom Felde naschen.

Gartenbau heißt sähen, pflanzen, hacken, jäten, hegen und pflegen, geduldig abwarten, hoffen und bangen, Freude über das erste zarte Grün, staunen über Wachstum der Blätter und Schönheit der Blüte, Stolz und Zufriedenheit bei der Ernte und Neugier auf den Geschmack der Früchte.

Die Sonnenblumen - zum Beispie - haben mich begleitet. Ich durfte sie säen an meinem zweiten Tag auf dem Hof. Ich sah sie sprießen und

Zwiebeln stecken in der Kälte.

wachsen. Und konnte es kaum erwarten sie blühen zu sehen. Schon beinahe hätte ich die Hoffnung begraben, doch dann an meinem vorletzten Tag - drei Monate nach der Aussaat - ein erster strahlend-gelber Zackenkranz krönte die Erste von ihnen in all seiner natürlichen Pracht. Und ich strahlte vor Freude mit ihm um die Wette ...

Mit der Natur arbeiten heißt sich dem Rhythmus der Natur anpassen, der Erde etwas geben, sie schätzen und pflegen und dafür reich beschenkt zu werden. Beschenkt in Form von Früchten, aber auch in Form von Zufriedenheit mit dem eigenen Tun, in der Verbundenheit mit seiner Umwelt und letzten Endes auch mit den vielen Mitmenschen, für die man diese verantwortungsvolle Arbeit ausführt und gute Nahrung produziert ohne die Umwelt zu belasten. Wie soll man diese Gefühle beschreiben? Man kann es nicht. Man muss sie erleben! Am ehesten trifft es vielleicht die Aussage dass es sich echt, lebendig und einfach richtig anfühlt dem Rhythmus der Natur zu folgen.

Leben auf Hof Wörme bedeutet für mich: in eine Gemeinschaft aufgenommen zu werden und seinen eigenen, speziellen Platz einnehmen zu können. Gemeinsam Erfolg und Misserfolg zu teilen. Für einander da zu sein und sich gegenseitig zu helfen. Gefordert und gefördert zu werden um sein volles Potential zu erkennen und sich weiterzuentwickeln. Gemeinsam zu lernen, gemeinsam zu lachen, zu feiern und noch vieles mehr.

Ich sehe uns erschöpft aber glücklich auf der Wiese sitzen, nachdem auch noch der letzte Besucher des fröhlich-bunten Hoffests gegangen ist. Wie schön es war, diesen Abend gemeinsam ausklingen zu lassen. All jene Spielstationen - unter schallendem Gelächter - auszuprobieren, die für die Kinder gedacht waren ...



Regina Deuter bei der Arbeit

Nach drei Monaten Wörme ging ich deshalb nicht nur mit zwei weinenden Augen, sondern auch mit einem Rucksack voller Erfahrungen die weit über das landwirtschaftliche Wissen hinaus gingen und die ich nicht missen möchte. Wer mir nicht glauben möchte, wie gut man sich trotz - oder vielleicht gerade auch wegen - all der körperlich anstrengenden Arbeit fühlen kann sollte sich selbst einmal darauf einlassen ...
... auf das Erlebnis Demeter-Anbau auf Hof Wörme.

Regina Deuter - Praktikantin



So muss es aussehen! So wollen es die Kunden!

Der Garten in Wörme beliefert mit seinem Obst und Gemüse - unterschiedlich regelmäßig - sechs kleine Bioläden sowie den eigenen Hofladen, der mit Ständen auf mehreren Märkten in der Umgebung vertreten ist. Diese Abnehmer erhalten von uns regelmäßig ein Angebot, auf dem alle Produkte mit lieferbarer Menge und Preis aufgelistet sind und senden es nach Bedarf ausgefüllt zurück. Daraufhin werden die bestellten Mengen frisch geerntet oder beim Lagergemüse entsprechend zusammengestellt.

In 2012 hat der Garten folgende Kulturen zum Verkauf anbieten können:

Petersilie glatt und kraus, Petersilienwurzel, Fenchel, Mangold, Möhren (Sorten Rubila und Oxhella), Porrée, Rote Beete, Broccoli, Rot-, Weiß-, Spitz-, Wirsing-, Grün-, Blumen- und Rosenkohl sowie Kohlrabi (grün und lila), fußballgroße (!) Sellerieknollen, Steckrübe, Zuckerschoten (Sorte Ambrosia), Markerbsen, Bundzwiebeln und Zwiebeln (rot und gelb), Physalis. Dicke Bohnen, Buschbohnen, Stangenbohnen gelb und blau (Blaue Hilde), Zucchini, Kürbis (Hokkaido), Zuckermais (Sorte True Gold Sweet Corn), Salate (Sorten Till, Roter und Grüner Eichblatt, Roter und Grüner Kopfsalat, Eissalat), Endivien, Radicchio, Chicorée, Äpfel der Sorten Purpurroter Cousinot und Baumanns Reinette.



Kohl auf dem Feld

Zum jetzigen Zeitpunkt (Mitte November 2012) sind davon bereits sämtliche Möhren geerntet und im Erdkeller in Wannen und Kisten eingelagert, ebenso die Rote Beete, der Sellerie, der Fenchel, ein Großteil des Weiß- und Rotkohls sowie die Äpfel, Kürbisse und Physalis. Noch geerntet werden Porrée, Kohl (Grün-, Rot-, Wirsing-, Rosen- und Weißkohl), Kohlrabi, Steckrübe, Petersilie sowie Endivien und Radicchio.



Die Bäume hängen voll

Damit das Gemüse so aussieht, wie wir es aus Geschäften gewohnt sind, muss es im Vorfeld gründlich selektiert und mehr oder weniger stark „geputzt“ werden. Welke, gammelige, angefressene oder „überflüssige“ Blätter müssen entfernt bzw. gestutzt werden, Wurzeln werden beschnitten oder abgedreht, das Gemüse wird unter einer Brause oder im Wasserbecken gewaschen, in die Kisten gepackt und abgewogen.

Beim Porrée werden beispielsweise alle „unschönen“ Schichten soweit entfernt, bis ein glatter, weißer Schaft mit kräftigen, grünen Blättern übrig bleibt. Die Wurzeln werden mit einem Messer auf ca. 1-1,5 cm gestutzt. Dann werden die Stange kopfüber gehalten und mit einem durchgehenden Hieb die Blätterspitzen nach oben hin pyramidenartig zulaufend abgetrennt. Dabei wird nur soviel abgeschnitten wie nötig, um trockene, braune, gebrochene oder ausgefranste Spitzen verschwinden zu lassen und die Stangen in die Verkaufskisten einpassen zu können.

Besonders viel Arbeit hatten wir dieses Jahr mit den Möhren, da die Qualität stark schwankte und sie entsprechend gründlich sortiert werden mussten - was bei der Menge doch einen enormen Aufwand bedeutet. Vor allem der starke Möhrenfliegenbefall führte zu erheblichen Verlusten, denn die mehr oder weniger gut sichtbaren Fraßgänge

der Larven sind nicht nur optisch ein Problem, sondern verändern auch den Geschmack der Möhren und machen sie teilweise ungenießbar. Aussortiert werden außerdem Möhren, die aufgrund ihrer Form oder Farbe nicht den Verkaufsstandards entsprechen - etwa stark „beinige“ oder s-förmige Exemplare, geplatze, sonnenverbrannte oder anderweitig beschädigte. Die bizarrsten Möhren - eng umschlungene „Liebespaare“ sowie kraken- oder genitalähnliche - bekommt der Kunde so leider gar nicht erst zu Gesicht.

Teilweise ergab sich beim Sortieren eine Ausschussrate von 80%, was nach der vielen Arbeit, die wir in die Kultur gesteckt haben, doch etwas schmerzt. Zum Glück kommt in Wörme aber nichts weg, da sich sowohl die hier lebenden Zwei- als auch Vierbeiner über einen reichen Vorrat an Möhren freuen. Dies gilt selbstverständlich auch für alle anderen als „unschön“ bzw. nicht verkaufsfähig befundenen Exemplare unserer Kulturen.

So soll er aussehen



So wollen ihn die Kunden

Nach dem Putzen, Waschen und Abwiegen wird das Gemüse schließlich in Kisten verpackt und an die Läden geliefert oder von ihnen bei uns abgeholt. Dort wartet es dann so „herausgeputzt“ auf Kunden, die die Qualität unserer Demeter-Produkte zu schätzen wissen. Und falls sich trotz gründlicher Kontrollen doch einmal ein welkes oder angefressenes Blatt oder eine Beule oder Delle an einer Kultur eingeschlichen hat, bitten wir Sie uns dies zu verzeihen und im Kopf zu behalten, dass dies alles bio-dynamisch mit viel Handarbeit und Herzblut für Sie angebaut worden ist und dass die Natur nichts von Verkaufsstandards, dafür aber viel von Charakter und Geschmack weiß.

Katya Schneider

Draußen vor der Tür oder eine ganz neue Sicht auf den Hof ...

Ein wenig abgerückt vom Mittelpunkt des Hofes sind wir vom „großen Haus“ in ein kleines Haus gezogen. Mitten auf der großen Hofweide steht es, ganz ohne große Eichen aber mit viel Sonne. Wind und Wetter und direkt an einer wichtigen Verkehrsader von Wörme und dem Kontakt zur Welt.

Es steht außerhalb der Steinmauer, die einerseits eine schützende Geste macht für alle, die sich innerhalb befinden, aber auch abweisend wirken kann für alle, die sich außerhalb derselben befinden.

Innerhalb der Mauer fühlt man sich dazugehörig, aber auch immer ein bisschen unfrei. Wenn man von außen kommt, muss man sich die Dazugehörigkeit erst erobern.

Was kann man tun, um die Mauer zu öffnen, ohne sie gleich einzureißen, den Inselcharakter des Hofes zu verändern. Einen Steg zu bauen, um das dazugewonnene Haus zu einem Teil des Ganzen werden zu lassen. Der Wunsch war einen neuen Weg, einen inneren Weg anzulegen, um nicht immer auf der öffentlichen Straße zum Hof gehen oder über Zäune und Übersteige klettern zu müssen.

Es ist Mittagszeit und ich trete aus der Haustür. Vor unserer Haustür auf der Weide treffe ich Manuel, der unser braves Pferd Nancy mit Wasser und Hafer für die Mittagspause versorgt. Ich halte mich jetzt rechts und stoße nach einigen Metern auf eine neue Gartenpforte. Ich öffne



Das Pferd hat Mittagspause.



Die erste Pforte

und stehe mitten auf der Hofweide. Sie scheint zur Zeit die Kinderstube der Kuhherde zu sein, denn ich sehe zwei Mutterkühe mit ihren Kälbchen. Die Kälbchen treffen gerade auf ein Huhn, das sich zu nah an die großen Tiere gewagt hat. Die Kälbchen jagen das Huhn ganz begeistert über die Weide bis sie plötzlich abrupt vor dem Zaun stoppen müssen. Das Huhn ist verschwunden. Es ist unter dem Zaun hindurch geschlüpft und ist in der großen Hühnerherde untergetaucht.

Auch ich bin an diesem Zaun angekommen und öffne die nächste neue Gartenpforte. Der Weg führt mich nun rechts an einer Reihe Apfelbäume entlang, die über und über voller Äpfel hängen und von einer Johannisbeerreihe gesäumt ist.



Gleich sind wir im Hof



Sie ist fast fertig ...

Am Ende dieses Weges stehe ich vor Familie Rütters Haus und habe nun die Möglichkeit links zum Hofladen und zum Haus von Familie von Hörsten und rechts zum Großen Haus, zur Bäckerei zu den Gewächshäusern und Ziegenställen und zum Wirtschaftshof zu gehen.



Schnell weg hier!

Ganz erstaunt stelle ich fest, dass mir bis jetzt diese Ecke des Hofes nie als besonders schön, geschweige denn, als besonders pflegenswert erschienen ist. Vielleicht gibt es ja noch mehr Orte auf unserem Hof, die durch einen anderen Blick zu viel mehr Ansehen gelangen würden.

Christiane v Schwanenflügel

Vor dem Winter

Ich mach ein Lied aus Stille
Und aus Septemberlicht.
Das Schweigen einer Grille
Geht ein in mein Gedicht.

Der See und die Libelle
Das Vogelbeerenrot.
Die Arbeit einer Quelle.
Der Herbstgeruch von Brot.

Der Bäume Tod und Träne.
Der schwarze Rabenschrei.
Der Orgelflug der Schwäne,
Was es auch immer sei,

Das über uns die Räume
Aufreißt und riesig macht
Und fällt in unsre Träume
In einer finstren Nacht.

Ich mach ein Lied aus Stille.
Ich mach ein Lied aus Licht.
So geh ich in den Winter;
Und so vergeh ich nicht.

Eva Strittmatter



Ich mach ein Lied aus Stille und aus Septemberlicht

Sankt Michael - Was können wir ernten?

St. Michael steht im Herbst vor uns als ein Bild, an dem wir ablesen können, mit welchen Kräften wir uns wappnen müssen, um vom ausgehenden Sommer den Übergang zum kalten, nassen, braunen, lichtlosen Spätherbst zu finden.

St. Michael wird uns immer wieder von Künstlern gezeigt. Einmal mit hell leuchtendem Schwert oder Speer als Bezwinger des gelb-grünen, sich ringelnden und windenden Drachen mit verformten Flügeln, dem Widersacher. Einmal als abwägender ernst blickender Engel mit der Waage, der die Seelen wiegt. Unsere Taten, eingeschrieben in die Welt, werden - spätestens beim Weltenende, aber von uns ruhig öfter, gewogen werden müssen.

Wie erleben wir die Herbsteszeit?

Betrachten wir die Zeit zwischen Anfang August und Anfang November, so ist es für uns Landwirte und Gärtner die Zeit der Ernte; beginnend mit dem Getreide und endend mit den Möhren oder Rüben; drei Monate des Jahres. Das erscheint lang, aber im geistlichen Leben ist eine Vor- und Nachbereitungszeit von 6 ½ Wochen, um ein Fest bewußt zu begehen, üblich. Am ehesten kennen wir noch den Rhythmus: Fastnacht - 6 ½ Wochen Passionszeit - Ostern - 7 Wochen - Pfingsten. So kann man sich auch auf Michaeli, den 29. September vorbereiten, und das Fest auch ausklingen lassen.

Finden wir von unseren Erntegedanken und -hoffnungen zu Michael als Wesenheit?



Rudolfo Guariento
Erzengel Michael mit der Waage

In dieser Zeit haben wir aber verschiedenes im Sinn. Einerseits hoffen wir inständig, dass noch etwas zuwächst, dass genug Feuchtigkeit und Sonne kommt um Masse und Qualität entstehen zu lassen; wir hoffen auf Süße und Geschmack (reifes Eiweiß und reifes Aroma ist gesünder und wird zum Teil auch bezahlt). Andererseits muss die Ernte auch eingefahren werden; wir hoffen auf gutes Wetter; aber wir dürfen nicht zu lange warten, müssen entscheiden. Dann geht es um den Unkrautbestand und seine Bekämpfung - oder sollen wir doch etwas für den Boden tun; Zwischenfrüchte einsäen oder Stoppelfrüchte als Futter? Wir bereiten das nächste Jahr vor!

Immer wieder ertappen wir uns dabei, dass es nicht Winter werden soll; dass wir oder die Frucht, das Futter noch etwas Zeit braucht. Das scheint rational, dahinter ist aber eine tiefe Angst, die in uns aufsteigt.

Der frühlinghafte Anblick der Zwischen- oder Stoppelfrüchte und der Saaten zeigt, dass wir dieses auf den Boden übertragen, dem wir damit oft die Ruhe nicht gönnen, erkennbar an Flächen, auf denen z. B. der Schnee nicht liegen bleibt, weil das Bodenleben weitergeht.

Die Angst vor Kälte, Nässe und Dunkelheit ist für Menschen in der Stadt, die den Jahreslauf weniger verfolgen, noch härter. Verstehen können wir die Angst, wenn wir bemerken, dass uns die äußere Ernte an die innere Ernte gemahnt. Wenn im August die Tage erst nur wenig kürzer werden, können wir die Gedanken noch wegschieben. Wenn wir im Draußen mit dem Verfall, dem Absterben, der Dunkelheit konfrontiert werden, können wir uns der Frage „Was können wir einfahren?“ nicht mehr entziehen.



Können wir dieses Jahr noch etwas ernten ...



... oder doch lieber etwas für das nächste Jahr tun?

Welche Erlebnisse des Jahres führen zu Früchten, reifen, gehaltvollen Früchten? Was entspricht in unserem Erleben der Sonne? Welche Früchte können gelagert und an andere abgegeben, geschenkt werden? Wo hat etwas nur geblüht und ist verwelkt? Wo haben wir den Zeitpunkt verpasst, bei der Saat, bei der Ernte?

So ist die Zeit der Ernte auch eine Zeit des Wägens und der Konfrontation mit der Realität. Der enttäuschten Hoffnung muss ins Auge gesehen werden. Soviel habe ich geerntet; (nur) soviel ist Verkaufsware. Habe ich auch an das nächste Jahr gedacht, wo habe ich Samen, Knospen, Zwiebeln für die Zukunft gebildet oder habe ich mich im Jetzt verausgabt?



Können wir Sonne als Licht ...

Die Natur kann uns aber auch zeigen, wieviel Pflanze, wieviele Blätter und Wurzeln wachsen müssen, damit ein Kohlkopf entstehen kann. Wir ernten den Kopf, an den Rest denken wir nicht, der bildet als Humus die Voraussetzung für das Wachstum des nächsten Jahres. So können wir auch im inneren Leben diese Erntebilanz ziehen.

St. Michael mit seiner Waage und dem klaren Blick kann uns dabei eine große Hilfe sein. Wir können Vertrauen entwickeln, dass, auch wenn vieles nichtig war von unserem Tun, ein Teil als Frucht ein Teil als Same aber auch der Rest als Humus in die Zukunft wirken kann. Aber um den klaren Blick zu behalten, uns nicht von Furcht, Hoffnung und Eitelkeit in die Irre führen zu lassen, brauchen wir auch den Mut des St. Michael um dem Tod zu geben, was absterben möchte. Wir erkennen auch den Drachen in uns.



... oder als Gewicht nach Innen nehmen

Anfang November sind wir zufrieden, wenn wir nicht mehr auf den Acker müssen. Der Boden ist gedüngt und bearbeitet, die Zwischenfrüchte wachsen, die Saat ist gekeimt. Wir lassen den Boden zur Ruhe kommen. Das ist gut.

Anfang November, wenn wir Allerheiligen und Allerseelen feiern, hatten die Kelten eines ihrer vier großen Feste, Samhain, von der Kirche als Hexensabbath verteufelt und heute zu Halloween verkommen. Die alten Kelten erlebten die Grenze zur anderen Welt noch als durchlässig. Anfang November aber öffnet sie sich für empfindsame Menschen wie ein Tor, durch das auch wir uns mit den Verstorbenen verbinden können,

WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR

Seit 1966

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

so wie an Beltane, der Walpurgisnacht Anfang Mai mit der Welt der Ungeborenen.

Haben wir das Glück und es ist uns gelungen die Ernteerlebnisse im Inneren mit Michaels Kraft zu ordnen, so haben wir hoffentlich auch die Kraft uns der Welt unserer Toten zu nähern. Im Verhältnis zu ihnen gibt es auch viel Unerlöstes, was uns wie Gespenster bedrängen kann. Hier gibt es jetzt besonders die Möglichkeit den Verstorbenen zu helfen: Indem wir selbst gelernt haben, sterben und zur Ruhe kommen zu lassen wie den Boden was sterben will und muss, können wir den Toten helfen sich zu lösen. So machen wir uns selbst frei und offen für das Neue, was in der Wintersonnenwende geboren werden will.

Aber es ist ein Geben und Nehmen. Haben sich die Toten gelöst und wir nehmen, wenn auch nur nachts, im Unterbewußten Kontakt zu Ihnen auf, so können auch sie uns helfen, zu neuen Ufern aufzubrechen.

Clemens v Schwanenflügel



und dann die Natur erkunden

Anfang Oktober war die 3. Klasse samt Elternschaft der Rudolf Steiner Schule Harburg bereit für den Ausflug in den Schafstall in Wörme mit Übernachtung. Gegen 12:00 Uhr Mittags trudelten langsam alle auf dem Grundstück des im Wald gelegenen Hauses ein. Schlafplätze wurden festgelegt, Umgebung erkundet und viele Jungs spielten aus Leibeskräften Fußball. Der Wettergott wollte sich nicht recht in die Karten gucken lassen, es wechselte Sonnenschein mit vielen Wolken und eher kühleren Temperaturen.

Spontan hatte der Demeter Hof Wörme zum Erntedankfest mit anschließendem Aussäen von Winterroggen eingeladen. Also machten wir uns gegen 14:00 Uhr auf den Weg zum Hof. Nach einem Gewitter standen Kinder sowie Erwachsene einigermaßen trocken unter Pavillons und hörten aus verschiedenen Perspektiven wie das Bauernerntejahr 2012 verlaufen war. Die verschiedenen Beiträge wurden unterbrochen von gemeinsamem Gesang, der von Akkordeon begleitet wurde. Der

Himmel hielt inne und die ganze Gemeinschaft zog in Richtung eines vorbereiteten Feldes. Alle Anwesenden stellten sich nach Anweisung in einer langen Reihe an einem am Feldrand geparkten Wagen auf, um dort eine Papiertüte, gefüllt mit Winterroggen, entgegen zu nehmen. Dann marschierten alle Anwesenden in einer langen Schlange auf dem vorbereiteten Pfad den Acker entlang. Nach gefühlten drei Kilometern erstreckte sich eine sehr lange Menschenkette, die bereit war das Korn in die Erde zu bringen.



Eine Perspektive des Erntejahr 2012



Wir tun etwas für samenfestes Saatgut

Doch gut Ding will Weile haben und jeder Gast eine Tüte Korn ... So wurde die Geduld einiger Drittklässler auf die Probe gestellt. Hier und da trat einer mal aus Versehen auf die Ackerfläche, wurden liegen gebliebene Kartoffeln gesammelt und diese forderten zum Wettweitwurf heraus. Bestimmt hatte auch so manches Körnlein schon im Voraus seinen Weg in die Erde gefunden. Als das Zeichen zum gemeinsamen Schreiten über den Acker gegeben wurde, ging ein spürbarer Erleichterungsseufzer durch die (Kinder)Menge. Als die Menschenmenge auf der anderen Seite angekommen war, wurde hier und dort noch etwas nach

RUNDT
INT. SPEDITION



D + EU : Info@Klaus-Rundt.de
www.spedition-klaus-rundt.de
Telefon 04188 8930-0
keine Paketdienste!

gestreut und Herr von Hörsten stand für Fragen und Informationen zur Verfügung. Besonders interessant fand ich es zu erfahren, was für ein langer und schwieriger Weg es ist, sein eigenes, selbst gezogenes Saatgut jedes Jahr in die Erde bringen zu dürfen, Es wird bewusst und nachhaltig wirtschaftenden Bauern unglaublich schwer gemacht sich solchen Strömungen, wie zum Beispiel das Verwenden von genmanipuliertem Korn, zu enthalten. Umso stolzer konnten wir sein an solch einem Event, solch einem Zeichen gegen Genmanipulation teilgenommen haben zu dürfen! Zukunft Säen!

Im Anschluss an diesen großartigen Auftakt in Würme haben Eltern sowie Kinder gemeinsam facettenreiche Hütten im Wäldchen um den Schafstall gebaut, gegrillt, gesungen und die Sterne genossen. Alle haben die Nacht gesund und recht entspannt verbracht. Nach einem reichhaltigen Frühstück am Sonntagmorgen haben die meisten Eltern pädagogisch gearbeitet und die Kinder haben in Begleitung das Büsenbachtal erkundet.

Das Wochenende war ein schöner Auftakt für die folgenden Hamburger Ferien.

Wiebke Rosenbaum - Klassenlehrerin

Winterroggen wächst bei 4 °C



Knapp eine Pferdestärke

Warum wollen Sie Ihr Land biologisch bebauen lassen?

Das ist eine lange Geschichte, ich versuche es kurz zu halten: 1949 wurde ich auf diesen kleinen Bauernhof in Kampen als einziger Sohn geboren, dabei war es meiner Familie klar: „der soll Bauer werden!!“ Nach dem Motto, der dümmste Bauer die dicksten Kartoffel, wurden die Weichen dann auch so gestellt. Mein Vater, studierter Bauer, war sprachkundig in vier Sprachen + Plattdeutsch und dem Fortschritt offen eingestellt, wollte seinen Kindern aber keine strenge Bildung auferlegen; wir sollten einfache Menschen bleiben und nicht mit fragwürdigen Theorien überschüttet werden. Nachdem ich dann bis 1988, 20 Jahre den Betrieb nebenberuflich konventionell betrieben hatte, wurden die anderen beruflichen Aufgaben immer „schwerlastiger“, es wurde entschieden alle Nutzflächen zu verpachten. Der Pächter hat es in der üblichen Fruchtfolge konventionell betrieben, und so wurde es letztlich zur totalen Monokultur mit dem stark zehrenden Maisanbau für die Gasproduktion. Wir haben diese Entwicklung mit Besorgnis beobachtet und mit dem Pächter besprochen und versucht ihm eine Brücke zu bauen es wieder anders zu betreiben, dabei ging es

uns nicht um einen hohen Pachtzins, der Pächter hatte keine Neigung auf unsere Vorschläge einzugehen; unsere Konsequenz war die Kündigung der Flächen.

Meine Familie befand sich seit Aufgabe der Landwirtschaft 1988 im steten Wandel, denn wir hatten immer mehr ÖKO-Verständnis, welches in unser Leben Platz fand. Somit war für uns klar, die Flächen aus unserem Eigentum sollten zukünftig nur ökologisch bewirtschaftet werden. Da unsere Dorfbauern wirklich kein Interesse haben an die ökologische Bewirtschaftung, bin ich an Hubertus v Hörsten aus Würme herangetreten und er hat meine Flächen für seine Hofgemeinschaft gepachtet; damit war für uns ein erster Schritt in eine bessere Zukunft getan.

Endlich ist die Ernte drin!



Warum biologische Landwirtschaft?

Uns wurde immer mehr klar, dass die konventionelle Landwirtschaft kombiniert mit einer stark zehrenden Monokultur, als Folge die Flächen verarmen lässt und der Boden immer mehr zur „toten Substanz“ wird. Zusätzlich dazu, dass die meisten synthetischen Hilfsstoffe und massiv grobe Methoden an Boden und Tierwelt der konventionellen Landwirtschaft stark umstritten sind und der Natur bleibenden Schaden an Klima, Boden, Luft, Wasser, Tierwelt und selbst an den Menschen zufügen. Der Landwirt und alle Landeigentümer stehen hier in sehr großer Verantwortung

im Umgang mit unserer Schöpfung und sollten immer wieder ihre Wirtschaftsweise überdenken und den ehrlichen Mut zur Wandlung aufbringen. Jede Revolution und Reformation hat keinen Anspruch auf Vollkommenheit und sollte immer wieder überprüft und korrigiert werden.

Keiner der bekannten Größen unserer Geschichte, wie Luther, Steiner und viele andere, sollten als ewiges Vorbild gelten oder sogar geheiligt werden; diesen Anspruch hat nur unser ewiger Schöpfer.

So sind wir alle, Landwirte und besonders die Verbraucher aufgefordert unsere z.T. sehr fragwürdigen Traditionen zu überprüfen!

Unser Planet wird immer mehr menschengemacht vom s. g. Fortschritt „aufgeheizt“, so sollte der Mensch bei vielen Dingen umgehend mit „Rückschritt“ reagieren; wenn ich dem heißen Ofen zu nahe kommen, dann mache ich auch einen Rückschritt!

Wenn wir dieses wirklich ehrlich angehen, dann könnte dabei schnell eine andere Weltanschauung entstehen und sich unser Bewusstsein ändern für eine bessere Welt und eine friedlichere Zukunft.

Klaus Rundt - Land- und Forstwirt, Unternehmer & Publizist
Kampen

Rote Fülle

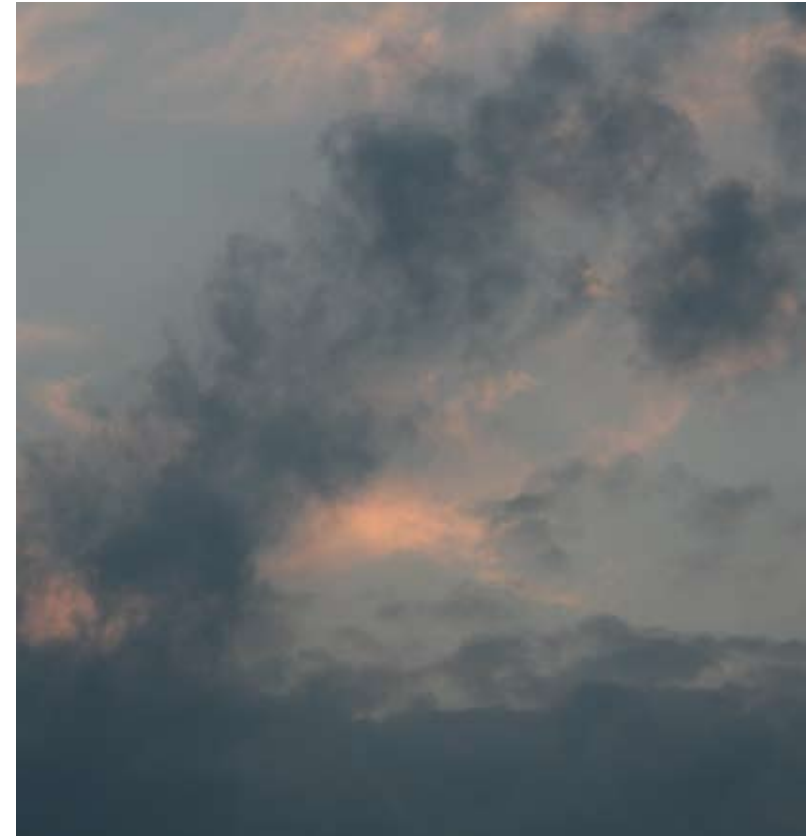


An die Wolken

Und immer wieder,
wenn ich mich müde gesehn
an der Menschen Gesichtern,
so vielen Spiegeln
unendlicher Torheit,
hob ich das Aug
über die Häuser und Bäume
empor zu euch,
ihr ewigen Gedanken des Himmels.

Und eure Größe und Freiheit
erlöste mich immer wieder,
und ich dachte mit euch
über Länder und Meere hinweg
und hing mit euch
überm Abgrund Unendlichkeit
und zerging zuletzt
wie Dunst,
wenn ich ohn´ Maßen
den Samen der Sterne
fliegen sah
über die Acker
der unergründlichen Tiefen.

Christian Morgenstern (1871-1914)



Liebe Freunde des Hofes,

äußerlich haben wir eine gute Ernte eingefahren:

Der Boden, die Pflanzen, die Tiere und die guten Geister haben viel gegeben.

Ihnen allen sei gedankt!

Aber der Dank geht auch an die Menschen. Viele sind vorne erwähnt, manche haben selbst geschrieben. Allen Helfern in Bäckerei und Büro (von denen merkt man so wenig), in Laden und Markt, in Stall und Feld, in Gewächshaus und Garten sei herzlich gedankt. Aber auch den Helfern von außen, den Spendern und Ehrenamtlichen, den Darlehensgebern und Vereinsmitgliedern, denn ohne die, die ihren Einsatz unauffällig und geschenkt geben, kann ein solcher Ort nicht wachsen und gedeihen.

Hiermit bedanken wir uns öffentlich auch bei denen, die wir privat vielleicht vergaßen.

Bei einem Erntedank wird nicht nur für das Gegebene gedankt, es wird auch um Segen für das Neue gebeten. Das tun wir still.



Es gibt aber konkrete Dinge um die bitten wir hier:

Die Heizung ist eingebaut und der Flur renoviert.

Wir müssen noch den Schornstein bauen 8.000,00 Euro
und die Isolierung wird doch teurer 4.500,00 Euro

Zusammen 12.500,00 Euro

Der Schafstall tut seit 60 Jahren seinen Dienst, ein großer (Dach-) Umbau war vor 40 Jahren, vor 25 Jahren kam das neue Waschhaus. Nach vielen kleineren Instandhaltungen müssen wir jetzt die Öfen, Fenster und Isolierung und die Pumpen erneuern und in Stand setzen.

Von den über 25.000,00 Euro

die das (außer der eigenen Arbeit) kosten wird,
wollen wir Stiftungen und die Schulen mit -15.000,00 Euro
beteiligen.

Bleiben 10.000,00 Euro

Die Baumaßnahmen werden wir mit dem Hof Wörme Treuhandverein durchführen, welcher Eigentümer von Hof und Gebäuden ist.

Dafür brauchen wir daher Ihre Hilfe.

Wir freuen uns über Spenden oder aber auch langfristige zinsfreie Darlehen. Bei Fragen zu den Bauvorhaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

für die Hofgemeinschaft



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

Hofgemeinschaft Würme, Hof Würme Treuhandverein e. V.

Im Dorfe 20, 21256 Würme

Tel: 04187-2614 26, Fax: 04187-900346

Mail: schwan@hofwoerme.de

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

Bankverbindung: Hof Würme Treuhandverein e. V.

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

Spenden sind von der Steuer absetzbar



Raum für Entwicklung