

2015



Winterstrahlen



Raum für Entwicklung

Kartoffelernte

„Ich bin mit Papa ganz weit aufs Feld gelaufen.
Die Kartoffeln waren wirklich sehr weit weg vom Hof.
Dort lagen sie noch tief in der Erde.
Der Pflug hat die Erde für uns locker gemacht und dabei sind auch
ein paar Kartoffeln geflogen.
Ich habe vier Stück aus der Luft gefangen
und in mein Körbchen gelegt.
Als mein Korb voll war, habe ich Papa geholfen, einen großen Sack
zu füllen. Papa hat mit den Händen tief in die Erde gegriffen, und
ich habe aus dem Erdhaufen die Kartoffeln geholt.
Wir haben richtig viele gesammelt.
An Weihnachten essen wir immer noch Hof-Wörme-Kartoffeln.
Dass ich selber buddeln darf,
ist das Schönste an der Kartoffelernte.
Ich hatte jede Kartoffel selbst in der Hand.“

*Romy, 6 Jahre
Waldorfkindergarten Bogenstraße, Hamburg
aufgeschrieben von Susanne Gießen*



© Marcus Renner



Liebe Freunde,

wir haben eine bunte Sammlung verschiedener Berichte, die die Bereiche und Gesichtspunkte des Hofes aus unterschiedlichen Blickwinkeln beleuchten.

Es fehlt in diesem Jahr die umfassende Einleitung von Clemens von Schwanenflügel, da dieser zusammen mit Christiane die Enkelkinder in Brasilien besucht und dort Vorträge für brasilianische Bauern hält.

Sie schicken uns sonnige Grüße!

Zu wenig Erwähnung bekommt in diesem Heft der kulturelle Teil des Hofes. Verschiedene Konzerte, ein Handpuppenspiel und unterschiedlichste Feste haben uns das Leben im vergangenen Jahr versüßt. Es ist ein wichtiger Aspekt, der bei der vielen Arbeit leider oft in Vergessenheit rückt. Oft merkt man erst, wie wichtig es ist, wenn man einmal wieder in den Genuss kommt! Wir danken allen, die uns ihre künstlerischen Werke dargeboten haben!

Ein Hof wie in Wörme kann nur durch die Mithilfe vieler Menschen bestehen, wobei es nicht nur um die Mithilfe in der täglichen Arbeit geht, auch die Kunden, die Schulklassen, die Freunde, die Vereinsmitglieder, die Künstler, die kritischen Fragesteller spielen eine wichtige Rolle.

Da wir bestimmt jemanden vergessen würden, sei an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön allen gesagt, die uns in Wörme auch in diesem Jahr begleitet haben. Manche blieben länger, manche nur kurze Zeit, einige bewegten sich im Umfeld, andere erschienen inmitten des Geschehens.

Allen möchten wir danken für die Hilfe, Unterstützung, Begleitung jeglicher Art!

Die Hofgemeinschaft



© Marcus Renner

90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft

Schon vor 1922 versuchten Landwirte, die mit der Anthroposophie verbunden waren, wie Karl Graf Keyserlingk (1869-1928) und Klostersgütpächter Ernst Stegemann (1882-1943), Rudolf Steiner zu überzeugen, ihnen Anregungen zu einer Erneuerung der Landwirtschaft zu geben. Parallel arbeitete der Chemiker Dr. Ehrenfried Pfeiffer (1899-1961) mit Rudolf Steiner schon an der Entwicklung von Präparaten zur Heilung von Boden und Pflanze im Sinne einer Anbindung an die Kosmische Evolution. Gleichzeitig versuchten junge Landwirte, Immanuel Voegele (1897-1959) und Erhard Bartsch (1895-1960), über einen Aufruf interessierte Landwirte für einen Kurs zu begeistern.

Rudolf Steiner hatte in den Jahren ein enormes Arbeitspensum zu bewältigen. Seit dem Scheitern der großen Dreigliederungskampagne und der Gründung der Waldorfschule (September 1919) baten ihn immer mehr Berufsgruppen um Anregungen und Hilfe für ihre Tätigkeit.

Dann brannte das Goetheanum ab (Silvester 1922/23) und es wurde eine Neuordnung der Anthroposophischen Bewegung notwendig. Trotzdem fühlten sich die Landwirte irgendwie vertröstet. Endlich, kurz vor der Neugründung (Weihnachtstagung) der Anthroposophischen Gesellschaft 1923, gab Rudolf Steiner dem Neffen des Grafen die Zusage, zu Pfingsten 1924 einen Kurs für Landwirte auf Gut Koberwitz zu halten. So kam es, dass die Vorträge zu den Geisteswissenschaftlichen Grundlagen

zum Gedeihen der Landwirtschaft im letzten Lebens- und Arbeitsjahr Rudolf Steiners gehalten wurden.

Es muss ein großes Fest für alle Teilnehmer gewesen sein; mit Theater- und Eurhythmieaufführungen, Vorträgen zur Meditation und zu Karmafragen und vielem mehr. Und dazwischen die acht Vorträge und drei Fragenbeantwortungen zum eigentlichen Thema der Zusammenkunft. Die Gemeinschaft der Pioniere, die den Versuchsring anthroposophischer Landwirte gegründet hatten, fühlte sich bei aller Verschiedenheit und allen Differenzen inspiriert, ihr Leben einer gemeinsamen Aufgabe zu weihen. Ich glaube, so haben es fast alle erlebt, so klingt es aus den Erzählungen.

Rudolf Steiner selber zeigte sich zurück in Dornach besonders zufrieden, diesen Kurs noch gehalten zu haben. Diese Inhalte und diese Stimmung wollte man einfangen und so entstand die gedruckte Nachschrift. Vergleicht man diesen Kurs mit den vielen Anregungen zu Pädagogik oder Medizin, so nimmt er sich bescheiden aus und das bedeutet, dass die Landwirte von Anfang an mehr auf sich, ihre Beobachtung und ihr praktisches Tun geworfen waren.

In zehn Jahren können wir nun auf die 100 Jahre Anstrengungen und Erfolge vieler Menschen im biologisch-dynamischen Landbau zurückblicken, nicht nur von den erwähnten Pionieren, sondern auch von unzähligen Praktikern, Züchtern, Forschern, ...!

Warum war eine solche Grundlegung aus geistigem Hintergrund damals nötig?



1910
Schloss Koberwitz

Wir können uns die Veränderung, Verunsicherung, aber auch die Neubestimmung, die seit der Reformation und dann durch die stetige Wirkung der Aufklärung auf alle Naturwissenschaften im Verhältnis zur Welt und zum Menschen geschah, kaum vorstellen. Der Papst war keine Autorität mehr, die Erde war nicht mehr Zentrum des Weltalls, der Mensch war nicht mehr Ziel der Schöpfung, der Himmel und die Natur Geist- und Gottleer. Die Menschen waren zutiefst verunsichert und mussten sich im eigenen Denken üben. Damit gelang es ihnen sehr schnell und gut, die materielle Welt zu ergreifen und die Technik zu entwickeln. Aber es ging ihnen dabei einiges verloren.

Für die Menschen auf dem Lande beginnt der Prozess verzögert. Da aber auf dem Lande auch die äußere Not besonders groß war, entwickelte sich neben der Hinwendung vieler Ärzte, Lehrer und Pastoren, schon im Ausgang des 18. Jahrhunderts auch eine landwirtschaftliche Wissenschaft (Albrecht Daniel Thaer 1752-1828). Das moderne Denken in Chemie (Justus von Liebig, 1803-1873) und Biologie (Charles Darwin 1909-1982, Gregor Mendel 1822-1884), dann die Landmaschinen (Cyrus Hall Mc Cormick 1809-1884) und Traktoren (Heinrich Lanz 1838-1905 und Fordson von Henry Ford, 1863-1947) änderten zuerst das Bewusstsein der Menschen und dann die Praxis in der Landwirtschaft. Aber die Lebensprozesse, die organischen Zusammenhänge in der

Natur blieben dem neuen Denken fremd, es sah die Welt als Maschine und machte sie zur Maschine. Das Leben der Natur mit zu leben, zu begreifen und zu gestalten gelang immer weniger, und so machten sich in der Landschaft, aber auch bei Tier, Pflanze und Boden Abbau und Krankheit an vielen Stellen bemerkbar. Die Qualität der Lebensmittel und die

Präparate rühren



Präparate spritzen auf der Moorweide

Gesundheit von Kulturpflanzen und Haustieren hatte sich für alle offensichtlich bis zum Ende des 2. Weltkrieges deutlich zum negativen verändert. Aber schon bis zum Ende des 1. Weltkrieges wurde es für manche Menschen sichtbar.

Rudolf Steiner stellt sich Pfingsten 1924 der Aufgabe, den anwesenden Freunden, vor dem Hintergrund vieler Dinge, die sie schon vorher von ihm gehört hatten, die Bezüge zu Geist und Kosmos – die über die Jahrhunderte abgerissen waren – deutlich zu machen. Das war für alle schwer, denn trotz der Beschäftigung mit der Anthroposophie muss seine Konzeption der Natur und der Bezüge zu Geist und Kosmos wie eine völlige Neuerfindung von Chemie, Botanik und Zoologie erscheinen. Auch nach 90 Jahren sind viele Ausführungen in dem "Landwirtschaftlichen Kurs" für uns noch rätselhaft und wir behelfen uns mit Versuchen in der Praxis, um die Anleitungen und Aussagen direkter begreifen und dadurch verstehen zu können.

Und tatsächlich zeigt die biologisch-dynamische Landwirtschaft, so unvollkommen wir sie verstehen und so inkonsequent wir sie oft machen, eine Anziehungskraft und einen Zauber, dem viele erliegen.

Und die qualitativen Erfolge scheinen bestechend:

Sie gilt als das beste Label in Bezug auf viele für Kunden wichtige Parameter.

Sie hat wegen der Zusammenarbeit mit Schulen, Sozialen Institutionen und Kunden eine starke soziale Wirkung.

Sie ist/war Ausgangspunkt sozialwirksamer Neuerungen.

Von ihr ging die Initiative zu einer eigenen Ausbildung und Züchtung aus.

Ihre Klimaschutz- und Bodenverbesserungswirkung gilt als wissenschaftlich gesichert.

Auf der anderen Seite aber sprechen wir seit einigen Jahren von der Konventionalisierung der Öko-Landwirtschaft und wir müssen uns fragen, wo hat sie unsere biologisch-dynamische Landwirtschaft erreicht?

Daraus ergeben sich für mich wichtige Fragen für die nächsten zehn Jahre:

Sind wir in zehn Jahren, zum Hundertjährigen, Mainstream geworden im Äußeren?

Können wir noch auf die Zukunftsfragen reagieren?

Haben wir Erneuerungskraft?

Was geht von uns an Impulsen aus?

Wo sind unsere eigentlichen Quellen?

Im Gespräch und zum nächsten Heft hoffen wir, mit Ihnen gemeinsam an diesen Fragen weiterzukommen!

Clemens von Schwanenflügel



Abenteuer Alter Schafstall

Im Juni/Juli 2014 fuhr die 7. Klasse der Christophorus-Schule Mühltal auf Klassenfahrt in den Alten Schafstall nach Würme. Ihren eigentlichen Beginn nahm diese Fahrt aber schon viel früher, im Jahr 1987, als die Schülerinnen und Schüler noch lange nicht geboren waren.

Damals kam ich im Rahmen meiner Ausbildung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft auf den Schnuckenhof im Büsenbachtal. Dort kümmerte ich mich bei der praktischen Arbeit hingebungsvoll um die Heidschnuckenherde. Zur theoretischen Ausbildung jedoch wurde ich auf Hof Würme eingeladen. Bei Clemens lernte ich zu beobachten, dass beim Postelein die Blüte nicht aus der Mitte eines Blattes herauswächst, auch wenn es offenbar so aussieht. Beim Chorsingen mit Christiane machte ich die Erfahrung, dass es beim mehrstimmigen Singen wichtiger ist, aufeinander zu lauschen als selbstbewusst zu schmettern. Mit der ganzen Hofgemeinschaft durfte ich beim Christgeburtspiel mitwirken – es war mein erstes Mal, es folgten viele weitere Aufführungen in den unterschiedlichsten Zusammenhängen. Mit Hof Würme verbinden mich also viele prägende Erinnerungen.

Mein Weg führte mich weiter über zahlreiche weitere Stationen wie Waldorflehrerseminar und Heilpädagogikausbildung in die Christophorus-Schule Mühltal bei Darmstadt. Dort bin ich Klassenlehrerin der (jetzt) 8. Klasse. Meine Schülerinnen und Schüler sind sehr unterschiedlich und haben nur eines gemeinsam: Alle haben es auf irgendeinem Gebiet im Leben besonders schwer. Sie

Am Lagerfeuer





Futterbäume für die Ziegen

brauchen für Aufgaben, die anderen leicht erscheinen, viel innere Kraft und liebevolle Unterstützung von außen. Ansonsten geht es ihnen wie anderen Kindern auch: Sie haben gerne Spaß, suchen Herausforderungen und genießen gute Stimmung. Leider sind in ihrem Alltag Abenteuer oft rar gesät. Manch einer gondelt mit dem Schultaxi vier Stunden am Tag durch Südhessen, um

zur Schule und zurück zu kommen. Andere dürfen in diesem verkehrsreichen Ballungsraum nicht alleine vor die Haustür. Als Ziel für unsere Siebtklassfahrt suchte ich daher einen Ort, der Abenteuer und dennoch einen geschützten Raum bietet. Und da erinnerte ich mich an den Alten Schafstall in Wörme: Weitab vom Verkehr idyllisch im Wald gelegen, mit Kerzenbeleuchtung und Wasserpumpe, mit Lagerfeuerplatz und Bettenlager, kein Strom für elektronische Unterhaltung, dafür Mitarbeit auf Hof Wörme und Schnuckenhüten – genau das, was ich mir für meine Schülerinnen und Schüler wünschte!

Und so stürzten wir uns ins Abenteuer: Bereits die Bahnfahrt von Darmstadt ins Büsenbachtal war für einige Kinder eine Premiere, sie waren noch nie Zug gefahren. Das Fußball-WM-Spiel gegen Algerien durften

WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1966



- Vertretung von mehr als 15 Gesellschaften
- Eigene Schadenregulierung
- Optimale Beratung
- Schnell und unbürokratisch

Marktstraße 15 · 21423 Winsen (Luhe)
Telefon 04171 - 24 68 + 40 18 · Telefax 04171 - 6 39 14
mail@versicherungskontor.com · www.versicherungskontor.com

Leon Kneißl 8 Klasse Klassenfahrt in der Lünenburgerheide

Wir sind am Montag morgen mit dem Zug in die Lünenburgerheide gefahren und abends haben wir bei Frau Linnemann Ökore Freundin Fußball gebucht.

am Dienstag mussten wir arbeiten in Gruppen wir haben Schaffgarbe gemacht Kochen dicke Bohren Laub-hew und waren im Schmetterlingspark und abends haben wir Lagerfeuer gemacht

Mo: Zug, Fußball Mainz 2014
Di: Arbeiten / Schutzruhe, Kochen, dicke Bohren, Laubhew Schmelherbzig, Speck Feuer ei: Arbeiten, Seese, Alt Weil Feuer, Spillen
Do: Kutschfahrt, Cate' Schel Stuhl, Schele hüten, Feuer, Stockbrot
Fr: Parken, Pulzen, Heimkehr

wir bei einer lieben Freundin in Handeloh sehen. Auf dem Rückweg verirrten sich einige Kinder samt Bfdler (Bundesfreiwilligendienstleistenden) im stockfinsternen Wald, es gab keinen Handyempfang.

Beim Laubheuernten fällten einige Schüler vor Begeisterung gleich ganze Bäume mit der Handsäge. Die Schweine fraßen Gras aus der Hand, ohne einem gleich die Hand abzubeißen. Auf dem großen Karussell auf dem Hof kam man beängstigend herrlich in Schwung. Wahre Helden stiegen in den angeblich kältesten Fluss Norddeutschlands, die Seeve. Die Schmetterlinge im Schmetterlingspark setzten sich Kindern auf den Kopf, und sie schafften es, nicht nach ihnen zu schlagen. Bei der Heidekutschfahrt durchs Büsenbachtal fielen die Kutschpferde Wanja und Vega in einen ziemlich flotten Trab. Die Schnucken kamen beim Schafehüten ganz schön dicht an uns ran. Und eines Nachts inszenierte unser Bufdi eine derart gruselige Spukgeschichte, dass an Schlaf lange nicht zu denken war!

Zwischen all diesen Abenteuern entspannten wir bei gemütlichen Mahlzeiten mal drinnen und mal draußen, bei denen wir Unmengen an Lebensmitteln verputzten. Und jeden Abend saßen wir stundenlang beim Lagerfeuer und sangen, was die Stimmen und die Gitarre hergaben. Es gab Zeit zum Spielen, Holz sammeln und Heidelbeeren pflücken. Und Abspülen musste ja auch mal sein.

Die Kinder sprechen noch heute oft von unserer schönen Klassenfahrt.

Vielen Dank, liebe Hofgemeinschaft, dass ihr uns diese erlebnisreiche Zeit ermöglicht habt!

Ursula Linnemann



Sollen – Wollen – Können

Sollen, Wollen, Können – diese drei Dinge gehören in aller Kunst zusammen, damit etwas gemacht werde. Häufig findet sich im Leben nur eins von diesen dreien, oder nur zwei, als

Sollen und Wollen, aber nicht können;

Sollen und Können, aber nicht wollen;

Wollen und Können, aber nicht sollen.

Das heißt, es will einer, was er soll, aber er kann's nicht machen;

es kann einer, was er soll, aber er will's nicht;

es will und kann einer, aber er weiß nicht, was er soll ...

J.W.v.Goethe

Ein beschwingter Tag ...

... eine rauschende Nacht und ein gemütlicher Ausklang.

Als wir noch von unserem Hochzeitsfest träumten, malten wir uns in den verschiedenen Farben aus, wie dieser eine Juni-Tag aussehen könnte. Kein klassisches Tamtam. Vielmehr sollte es wie ein Sommerfest sein mit Familie und Freunden. Unkompliziert, draußen an der frischen Luft und mit gutem, regionalem, biologischem Essen.

Auf einem Hof zu feiern, lag für uns nahe. Wir beschäftigten uns in unserer täglichen Arbeit mit den Fragen, die unter anderem das Biodynamische auf Hof Würme Nr. 2 ausmacht: Was braucht ein Boden? Was macht ihn lebendig? Was macht guten Kompost aus? Bis hin zum Bereiten des Bodens für Soziales und Kulturelles in der Agrikultur. Bis wir uns getroffen hatten, waren unsere Lebensläufe sehr unterschiedlich, doch ist jeder von uns beiden auf seine Weise der Landwirtschaft eng verbunden.

Unsere Wünsche nahmen Form an, als wir das erste Mal an einem grauen Dezembertag im warmen Wohnzimmer von Christiane und Clemens v. Schwanenflügel saßen. Bei Kaffee und Keksen tauschten wir die Bilder aus, die in unserem Kopf schwirrten. Dabei entdeckten wir auch einige zufällige Verbindungen zueinander. Am Ende des Gesprächs standen wir vor dem alten Schafstall, der vor uns auf einer Lichtung im Winterschlaf lag, und wir wussten, dass das der perfekte Ort für unsere Feier wäre. Es war zwar noch etwas Phantasie dafür nötig, aber vor unserem geistigen Auge sahen wir es schon.

Viele Menschen trugen mit ihrer großen dazu Tatkraft bei, dass unsere Vorstellungen deutlich übertroffen



Das Brautpaar



Der Aufbau des Festessens

wurden. Dazu gehören vor allem auch die Menschen vom Hof, die von der Kuchentafel, über die Deko bis zum Service alles im Griff hatten. Bei einem so schönen Fest wie der eigenen Hochzeit ist nichts so wertvoll, wie jeden Augenblick einatmen zu dürfen.

Ein ganz besonderer Moment war, als wir am Festtag ankamen. Bepackt mit Kleid und Anzug nahmen wir die letzte Biegung des Waldweges zum Schafstall und sahen einen herrlich verzauberten Ort. Neben dem Stall stand im satten Grün der Bäume ein weißes Zelt, in dem wir vor allem später tanzen würden. Alles war geschmückt mit Kornblumen, Jasmin, Frauenmantel und Ähren. Weiße Segel waren über den Eingang, eine kleine Getränkeinsel und die verstreuten Tische gespannt. Zwischen den Bäumen hingen kugelrunde weiße Lampions, die nachts zu leuchten begannen. Die Sonne linste in den Schafstall und versetzte die liebevoll zusammengestellte Dekoration in ein helles Licht.

Der frühe Nachmittag begann mit einem lockeren Sektempfang, bis alle eintrudelten. Nach einer kurzen Begrüßung mussten wir uns erstmal den Weg durch einen dichten Reisschauer und ein Spalier bahnen, um die Hochzeitstorte anschneiden zu dürfen. Annes Mutter hatte sie kreierte. Kreuz und quer verstreut saßen die Gäste mit Kaffee und Kuchen auf der Lichtung des Schafstalls. Eine kleine Zeremonie folgte, die eine Freundin von uns durchführte. Wer wollte, konnte danach auf eine Hofführung



mit Clemens gehen, oder einfach die Umgebung genießen, Kupp spielen oder malen. Später gab es das Festessen, abgerundet durch Espresso und einen Schnaps. Die Wärme der Kerzen schien aus dem Schafstall in die Nacht. Tobias durfte das Lagerfeuer anmachen. Annes Hockeymädeln sangen ein Liedchen. Und bevor ein paar unserer Freunde sehr tanzbare Musik auflegten, drehten wir einen Hochzeitsswitzer über die Dielen. Die Letzten gingen lange nach dem Sonnenaufgang ins Bett, kurz bevor fast alle Gäste zum gemeinsamen Frühstück wieder zusammenkamen. Am Tag des Festes lag die Koordination bei Clarissa v. Schwanenflügel. Sie hatte alles im Griff. Wir sind ihr und den vielen fleißigen Helfern für den brillanten Service dankbar. Wir durften alles in ihre Hände legen und konnten so mit Leichtigkeit durch den Tag gehen.

Für die kulinarischen Genüsse des Festessens sorgte Jorma Klünder mit seinem Kollegen. Wir waren so gespannt, als wir zum Probeessen kamen und Jorma uns zehn Teller mit lauter Leckereien präsentierte. Es war wirklich nicht leicht zu entscheiden, was später *nicht* serviert werden sollte. Die große Herausforderung war, ein Menü für 100 Leute zusammenzustellen, das in der kleinen Schafstallküche gleichzeitig angerichtet werden konnte ohne fließendes Wasser und ohne Elektrizität, nur mit einem Gasherd. Die Zutaten kamen vom Hof und aus der Region. Uns läuft beim Schreiben dieses Berichtes gerade wieder das Wasser im Mund zusammen. Bewusst entschieden wir uns gegen ein Buffet, das oft am Ende halb abgegrast liegen bleibt. Stattdessen kamen ordentliche

Servierplatten mitten auf die Tische. Gleich neben ihnen standen kleine Gläschen gefüllt mit Erde, vom Winzer der angebotenen biodynamischen Weine und vom Wörmer Gemüseacker. Wir luden unsere Gäste dazu ein, den Boden mit etwas Wasser zu befeuchten und daran zu riechen, bevor sie einen Schluck vom dazu gehörigen Wein nahmen. Es ist erstaunlich, wie eine wohl riechende Erde und die aus ihr gewachsene Frucht in ihrem Charakter gleichen.

Natürlich müssen wir auch dem Wetter danken, dass unsere Gäste sich am liebsten draußen tummelten, anstatt aufgereiht am Tisch zu sitzen. Doch die Herzlichkeit, die bei diesem Fest zu spüren war, konnte nur durch die Menschen selbst, seien es die Gäste oder die Helfer, und den Ort entstehen.

Danke an euch alle. Diese zwei Tage sind wahrhaftig unvergesslich.

Anne & Tobias Bandel



Ich kam, sah, war begeistert und bin geblieben.

Nachdem ich Ende Juli nach längerem Afrikaaufenthalt wieder in Deutschland gelandet bin, hatte ich etwas Mühe, mich in den ganz normalen täglichen Wahnsinn einzugliedern ...

Dann kam Wörme, ein kleines Licht am Ende des Tunnels, ein kleines Idyll inmitten des täglichen Wahnsinns, der hier etwas anders tickt! Hier wird auch noch der Mensch gesehen und nicht nur die Arbeitskraft!



Elisabeth in der Bäckerei

Dies gilt auch für die Backstube, in der ich seit dem 1. September 2014 meinen Arbeitsplatz gefunden habe.

Als nicht gelernte Bäckerin bekam ich die Chance, mich als Bäckerhelferin nach und nach in die Materie einzuarbeiten. An dieser Stelle ein Dankeschön an alle Kollegen und Chefs für ihr verständnisvolles, geduldiges Erklären und die Chance viel dazuzulernen.

Da meine Leidenschaften immer schon das Kochen und Backen waren, konnte ich dem einen nun professionell Ausdruck verleihen. Allerdings in einer anderen Größenordnung als bisher, weil in Wörme viel gebacken wird.

Zu dem Wörmer Hofbäckereisortiment gehören 14 verschiedene Brotsorten, Kleingebäck wie Seelen und Brötchen und verschiedene Kuchensorten.

Da soll mal einer sagen, gesund schmeckt nicht. Der kann sich hier eines besseren belehren lassen. Dies weiß ich aus eigener Erfahrung, sprich durch eigenes Probieren.

Nicht nur wegen der Brotspezialitäten, die im Hofladen (Di, Do, Fr, Sa) zu kaufen sind, ist Hof Wörme eine Reise wert!

Auch außerhalb des Hofladens ist Hof Wörme mit Backwaren, Wurst- und Fleischspezialitäten, Gemüse aus dem eigenen Anbau mittwochs und samstags in Buchholz und freitags in Hanstedt auf dem Markt vertreten.

Mit froher Erwartung, was die Zukunft bringt – herzliche Grüße aus der Backstube ...

Elisabeth Peitz

Wörme summt

Ist es nicht der Traum eines jeden Imkers, seine Bienen fernab jeglicher Spritzmittel auf sicherem Boden zu wissen?

So freuten wir uns vor zwei Jahren wirklich sehr, als wir erfuhren, dass es seit einiger Zeit keine Bienenvölker auf Hof Wörme gibt und



Biene im Anflug auf Obstblüte

wir da aushelfen durften. Wir imkern seit einigen Jahren in Holm-Sep-pensen mit ein paar Völkern und hatten es uns zum Grundsatz gemacht, möglichst nicht zu wandern, was bedeutet, mit den Bienenvölkern in eine Tracht zu fahren. Das hat den Vorteil, dass man eine Futterquelle direkt anfährt und damit für ausreichend Nahrung gesorgt ist, die Bienen jedoch nicht wirklich gern verreisen, weil das sehr viel Stress bedeutet. Man kennt das ja. Wörme liegt aber nun um die Ecke und ist mit seinen Obstbäumen und Gründüngungen als zweiter Standort somit perfekt. Hofften wir.

Die Realität gestaltete sich etwas anders. 2013 war ein Jahr, in dem der Wald in vielen Teilen der Nordheide einen Honig hervorgebracht hat, der sich schlecht bis gar nicht aus den Waben schleudern ließ, weil eine spezielle Zuckerverbindung zu umgehender Kristallisation führte. 2014

war durch den milden Winter mit Ansage ein schwieriges Jahr für die Bienen. So viele Schwärme wie in diesem Jahr in den Bäumen hingen – da wäre für jeden einer dabei gewesen. Leider wurde die herrliche Obstblüte in einer frostigen Nacht dahingerafft. Dann kam eine lange trockene Periode, die zu einer extremen Futternot führte, denn viele Pflanzen geben keinen Nektar ab, wenn die Wasserversorgung unzureichend ist. Wir waren gezwungen eine Notfütterung durchzuführen. Im Spätsommer kam es dann – ebenfalls zu erwarten – zu einem sehr starken Anstieg der Varroamilben in den Bienenvölkern. Wir haben hoffentlich alles getan, um die Völker nun gut durch den Winter zu bringen und drücken den Bienchen die Daumen. Gute Unterstützung bekommen wir auch durch die Hofgemeinschaft, denen das Wohlergehen unserer Völker ebenfalls sehr am Herzen liegt. Eine Verbesserung der Futterversorgung durch mehr Blühstreifen (hierfür werden auch Fördergelder zur Verfügung gestellt) wollen wir nächstes Jahr aktiv angehen.

Wir möchten an dieser Stelle auf die Initiative „Bienen füttern“ mehrerer Organisationen (Deutscher Imkerbund, Deutsche Gartenbaugesellschaft u.a.) hinweisen. Ziel ist es, die Menschen für die Situation nicht nur der Bienen, sondern der Insekten, insbesondere der bestäubenden Insekten, zu sensibilisieren und Ängste zu nehmen. Es ist elementar, wichtig das Nahrungsangebot für Insekten deutlich zu verbessern. Dazu kann jeder etwas beitragen, ob im eigenen Garten, oder auf dem Balkon oder der

Bienen auf der Wabe



Hummel auf Kugeldiestel

Terrasse. Als Anregung empfehlen wir z.B. „Das Pflanzenlexikon der Bienen-App“ des BMEL. Hier bekommt man eine tolle Übersicht mit Blühpflanzen und Informationen zum Nektar- und Pollenangebot. Bilder werden gleich mitgeliefert, so dass man sich im Winter schon mal die Zeit nehmen kann, den Garten etwas umzugestalten. Ein hübsches Insektenhotel allein auf weiter Flur bringt wenig, das Buffet sollte möglichst von Frühling bis Herbst durchgängig geöffnet sein. Bitte lesen Sie auch gerne „Bienen brauchen Vielfalt – mach mit!“, ein Leitfaden des LAVES Niedersachsen und unter www.bluehende-landschaft.de eröffnet sich ein wahres Schlaraffenland der Möglichkeiten, wie wir einen kleinen Beitrag leisten können, unsere Natur ein Stück lebendiger und vielfältiger zu machen.

So, wir gehen jetzt einen Haufen Wildkrokusse pflanzen und trinken einen Tee mit Honig. Lecker!

Bärbel Schmidt & Uwe Raisch
Honigmond aus Holm-Seppensen

Eine rührende Begegnung

Manchmal frage ich mich, warum wir uns die viele Arbeit mit den Tieren machen. Das ginge doch auch alles einfacher und effizienter ...

Wir bringen die Milchziegen und Böcke morgens an der Leine heraus und die jüngeren Ziegen führen wir als Herde in ihren Weidezaun. Tagsüber stellen wir die Milchziegen und Böcke an ihren Pflöcken zwei mal um, bringen ihnen Wasser und behalten im Auge, dass auch alles in Ordnung mit ihnen ist. Abends holen wir dann alle Ziegen wieder herein. Hinzu kommt, dass wir sieben Ziegen zweimal am Tag mit der Hand



Kaspar

melken und natürlich den Stall jeden Tag auf's neue mit frischem Futter füllen. Jede Woche holen wir einen Hänger voll Äste für die Ziegen, da sie sowohl Blätter als auch Rinde gerne fressen und zur Gesunderhaltung brauchen. Sie halten uns ganz schön auf Trab, bzw. haben wir es so eingerichtet, dass die Haltung relativ zeitintensiv ist.

Es ginge alles viel effektiver ...

Aber dann gibt es Erlebnisse, die mir zeigen, wie wichtig eine so enge Beziehung zwischen Mensch und Tier ist, und wie wichtig sie auch für mich persönlich ist. Es ist spannend, die Tiere zu beobachten, sie immer besser kennen zu lernen, festzustellen, dass man ihre Bewegungen immer besser einschätzen kann. Es ist gut, sich immer enger mit ihnen zu verbinden, sie vertraut zu machen und sich selbst auf dieses Erlebnis einzulassen. Denn bei jeder Begegnung lernt man ja sowohl den anderen als auch sich selber besser kennen.

Mein Erleben mit den Ziegen birgt immer wieder Überraschungen und ihre freundliche Art und ihre individuellen Eigentümlichkeiten sind jeden Tag wieder Grund zur Freude und Antrieb, ihnen einen schönen Stall und gutes Futter zu bereiten.

Ziegen leben normalerweise als weidende Herdentiere zusammen und sind Fluchttiere. Sie haben eine deutliche Hierarchie innerhalb der Herde.

Wenn sie nun nicht in der Wildbahn leben, sondern z.B. hier auf Hof Wörme, dann sind sie eng mit dem Menschen verbunden, da dieser dafür Sorge trägt, dass es ihnen gut geht. Auch hier sind sie in ihre Herde eingebunden und sie haben eine eindeutige Hierarchie, aber der Mensch wird in gewisser Weise als zusätzliches Herdentier oder zumindest als dazugehörig akzeptiert und steht ziemlich weit oben in der Hierarchie.

Die Ziegen können sich bei uns nicht wie im Freien suchen, was sie brauchen, sondern der Mensch muss es ihnen liefern bzw. sie dorthin führen. Gleichzeitig bietet er den Ziegen ein sicheres Zuhause, so dass sie keine Wildtiere fürchten müssen.

Um gut für die Tiere sorgen zu können, muss ich sie so gut kennen, dass ich ihr Verhalten möglichst immer deuten kann. Denn erst dann bin ich in der Lage, zu erkennen, ob sie zufrieden, hungrig, satt, hitzig, krank sind.

Es entsteht also eine enge Beziehung zwischen Mensch und Tier, die für beide Seiten bereichernd ist und beiden Seiten etwas abverlangt.

Menschen gegenüber sind Ziegen respektvoll und erst zurückhaltend, sie halten immer eine gewisse Fluchtdistanz, wenn sie nicht sehr eng mit ihnen vertraut sind. Junge Ziegen z.B. lassen sich oft nicht gleich von den Menschen streicheln, sie bleiben in Hab-Acht-Stellung und halten genug Abstand, um fliehen zu können. Wenn sie uns kennen, dann verändert sich die Situation: sie kommen auf uns zu, um gestreichelt zu werden, um an unseren Hosen zu knabbern oder Tabak aus der Hosentasche zu klauen ... Dabei ist deutlich zu erkennen, wer ihnen vertraut und wer ihnen fremd ist, da sie sich nicht grundsätzlich von allen streicheln lassen.



Durch feste Gewohnheiten, Futtergabe, Streicheln etc. kann eine sehr enge vertrauensvolle Beziehung entstehen. Die Angst, die sonst ihr Richtungsgeber ist, wird durch Vertrauen ersetzt, das sie uns entgegenbringen.

Wenn wir die Tiere als Herde hinaus bringen, dann folgen sie uns, egal, wohin wir gehen, da sie wissen, am Ende des Weges gibt es eine gute Weide mit Futter, und wenn wir sie wieder hereinholen, wartet gutes Futter für sie im Stall. Aber ab und zu gibt es Hindernisse auf dem Weg, die sie erschrecken und dann müssen sie jedes mal wieder neu entscheiden: folge ich der vertrauten Person oder folge ich meinem Fluchtinstinkt.

Zum Beispiel haben die Ziegen Angst vor unseren Schweinen, aber auch vor den kleinen Ferkeln, die so wild herum wuseln. Wenn wir an den Schweinen vorbeilaufen, werden sie langsamer, nehmen Abstand zu den Schweinen und rennen dann schnell an ihnen vorbei zu ihrem menschlichen Anführer. Je nachdem, wie vertraut ihnen die Person ist, geht dies besser oder schlechter.

Für uns Menschen ist es hingegen immer wieder eine Überwindung, den großen Ziegenbock Kaspar heraus und herein zu führen, da wir genau wissen, er ist stärker als wir und wir ihm kräftemäßig unterlegen.



Ziegen bei der Kastanienernte



Der Ziegenzirkus

Aber Kaspar schenkt uns sein Vertrauen, dass wir ihn an einen guten Platz führen und wir schenken ihm unser Vertrauen, dass er tut, was wir von ihm wollen und er uns nicht verletzt.

Diese enge Beziehung, dieses gegenseitige Vertrauen schenken ist für mich einer der wichtigsten Punkte in unserer Ziegenhaltung.

Wie stark dieses Vertrauen werden kann, bzw. wie stark die Ziegen ihre Angst aufgeben können, hat sich in diesem Jahr in einem Fall ganz besonders deutlich gezeigt, und es hat mich sehr überrascht, wie stark sie ihr Verhalten ändern können.

Aufregend und beängstigend wird es für mich immer, wenn ein Tier krank ist und ich herausfinden muss, was es hat, um helfen zu können. Bei den Wiederkäuern ist das Grundlegende das Fressverhalten und die Verdauung. Wenn damit alles in Ordnung ist, dann ist schon viel gewonnen, wenn es nicht normal verläuft, leiden die Ziegen und man muss schleunigst herausfinden, wie man ihnen helfen kann.

Nun hatten wir in diesem Jahr eine junge Ziege, die sehr, sehr krank war, sowohl was die Verdauung angeht, als auch die Atemwege. Es war nicht leicht, die richtigen Mittel zu finden, mit Hilfe der Tierärztin gelang es dann aber. Es war sehr spannend, zu beobachten, wie anders sich die kranke Ziege verhalten hat als sonst. Wenn die Tiere krank sind, ändert sich entsprechend ihrem Gesamtzustand auch ihr allgemeines Verhalten.

Normalerweise sind die Ziegen an ihre Herdengenossen gebunden und ungerne alleine, zudem sind sie auf alles leckere aus, was sie erhaschen können.

Diese kranke Ziege nun war ganz anders: wir haben sie frei herum laufen lassen, sie blieb aber immer am Stall, da sie keinen Appetit und Hunger hatte. Jede andere hätte die Freiheit genossen und alles gefressen, was sie erreichen könnte.

Sie kam ganz dicht zu mir und den anderen vertrauten Menschen und legte den Kopf auf den Arm, und suchte eindeutig die Gesellschaft der Menschen. Sie hat auch Kontakt zu den anderen Ziegen gesucht, aber immer als Untergebene und die größeren Ziegen waren zumeist auch sehr zurückhaltend zu ihr, haben nicht ihrer Hierarchie entsprechend gestoßen, sondern die kleinere eher gewähren lassen.

Interessant war, dass sie auch zu allen anderen Tieren viel engeren Kontakt gesucht hat, bzw. sie dichter an sich heran kommen ließ. So war sie viel näher bei den Hühnern und Enten als sonst.

Das erstaunlichste für mich war, dass sie auch engen Kontakt zu dem blinden Hund gesucht hat, der derzeit unten beim Ziegenstall wohnt. Es ging soweit, dass sie zu ihm in sein Körbchen gegangen ist und sich von ihm die erkältete Nase hat abschlecken lassen. Das hatte ich noch nie gesehen! Der Hund war ganz entzückend lieb zu ihr.

Der Hund war erst sehr überrascht und eher ängstlich vor dem Besucher, da er mit Ziegen auch schon unangenehme Erfahrungen gemacht hatte, aber dann war er ganz behutsam mit der Ziege.

Es war für mich unglaublich zu beobachten, wie viel Vertrauen sie dem Hund entgegengebracht hat, bzw. wie stark ihre normalen Reaktionen durch die Krankheit verändert waren. Dabei ist mir klar, dass kranke Tiere nicht unbedingt bewusst mehr Vertrauen schenken, sondern vermutlich auch weniger ihren Instinkten folgen können.

Kurz darauf, als sie wieder gesund war, hat sie wieder den normalen Abstand zum Hund gehalten mit einer entsprechenden Fluchtdistanz. Sie hat ihn wieder respektvoll betrachtet und ein so enger Kontakt ist nicht noch einmal vorgekommen.

Sie hat aber noch ein paar Tage ihre Freiheit genossen, ohne davon Gebrauch zu machen, d.h. sie blieb am Stall und hat dort gefressen, obwohl sie an ganz andere Leckereien herankommen konnte. Sie

hat auch noch einige Tage sehr engen Kontakt zu uns, ihren Pflegern, gehalten. Als sie wieder ganz gesund war, ist sie zurück zur Herde und jetzt hält sie auch zu uns wieder normalen Abstand, jedoch ist sie insgesamt viel zutraulicher geworden.



... komische Ziege ...

Solch ein Erlebnis empfinde ich wie eine Art Geschenk, da die Ziegen mir „Geheimnisse“ zeigen, die nicht jeder zu sehen bekommt. Sie offenbaren mir ein breites Spektrum an Verhaltensweisen, die von Vertrauen und Angst geprägt sind, und lassen mich sehr eng daran teilhaben.

Ines Pastorino

Über die Ziegenmilch

Nachdem ich schon über meine spezielle Beziehung zu den Ziegen gesprochen habe, möchte ich nun noch auf die Milch der Ziegen hinweisen.

Ziegenmilch unterscheidet sich in verschiedenen Aspekten von der Kuhmilch.

Auffällig ist als erstes der Geschmack, der bei sehr frischer Ziegenmilch noch nicht so intensiv ist, aber mit der Aufbewahrung zunimmt. Auch hängt der Geschmack davon ab, ob die Ziegen mit dem Bock zusammen in einem Stall sind, dann ist der Geschmack sehr viel „ziegiger“, als wenn die Damen und Herren in getrennten Ställen sind.

Der Milch von Ziegen wird unterschiedliche Heilwirkung zugesprochen, wie z.B. bei Magen- und Darmleiden, da sie viele Enzyme enthält, welche die Verdauung günstig beeinflussen.

Auch enthält die Ziegenmilch mehr Spurenelemente als die Kuhmilch. Es ist durchaus möglich, dass die Ziegenmilch eine so besondere Zusammensetzung hat, weil die Ziege selber ein so wählerisches Wesen beim Futter ist und mal hier ein Blättchen nimmt, mal da ein Kraut verzehrt

...

Ziegenmilch hat meist eine höhere und andere Fettzusammensetzung als Kuhmilch, so dass es zu Unterschieden bei der Verarbeitung der Milch und den entstandenen Produkten kommen kann.

Joghurt z.B. wird aus Ziegenmilch nicht so fest wie aus Kuhmilch.

Seine Konsistenz ist deutlich flüssiger und wird ohne weiteren Zusatz, wie z.B. Magermilchpulver, nicht so stichfest werden. Ziegenmilchjoghurt ist beim ersten Probieren ein wenig ungewöhnlich in der Konsistenz, aber es tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Für die Verwendung in Müsli macht es keinen großen Unterschied, aber wenn man ihn pur Löffeln möchte, erinnert er ein wenig an Trinkjoghurt. Es lohnt sich, ihn einmal zu probieren.

Wir haben in diesem Jahr versucht, neben den altbekannten noch neue Produkte aus der Ziegenmilch zu entwickeln.



Bisher gab es den Ziegenfrischkäse und den Grillkäse, der sowohl gebraten, gebacken als auch auf Brot sehr gut verwendet werden kann.

Nun versuchen wir uns auch in der Quarkherstellung und in verschiedenen Variationen des Frischkäses, zum Beispiel mit getrockneten Würmer Tomaten oder etwas süßlich mit Honig und Feige. Der Quark ist eine Vorstufe des Frischkäses, und wird wie

Die guten Würmer Ziegenkäsebällchen



Unsere fleißigste Helferlin ...

dieser mit Säurekultur und Lab hergestellt. Der Grillkäse enthält kein Lab, sondern wird nur mit Säure (Zitronensaft und Essig) angesetzt. Der Joghurt wird ausschließlich mit Joghurtkultur hergestellt. Ich hoffe, sie probieren alles einmal aus und berichten uns, wie es ihnen schmeckt!

Ines Pastorino

SCHMIDT
Brand- und Wasserschadensanierung 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



Mensch, weißt du, wer du bist,
und was du tust, wenn nur ein Wort du sprichst?
In jedem Wort gibst du der Welt Gestalt,
gestaltest du die Welt und dich in ihr erneut
Drum wisse, wer du bist,
und was du tust, wenn nur ein Wort du sprichst.

Bettina Breckheimer

Kultur und Sprache in der Landschaft

Zum Abschluß meines Sprachgestaltungsseminares, welches ich vor 2 Jahren begonnen hatte, gehörte eine Projektarbeit, bei der man sich über einen längeren Zeitraum mit einem selbst ausgesuchten Arbeitsthema beschäftigte. Zur Aufgabenstellung gehörte zu analysieren und darüber zu berichten.

Meine Kolleginnen hatten es da einfacher als ich, weil sie alle in pädagogischen und therapeutischen Einrichtungen beruflich tätig sind, und sich einfach mit einem ihrer Zöglinge intensiver beschäftigen konnten.

Im Laufe der 2 Jahre fiel mir durch das intensive Beschäftigen mit dem Sprechen und der Sprache auf, wie der tägliche Sprachgebrauch in unserer Gesellschaft sehr in Mitleidenschaft gezogen wird:

Verschlucken von Konsonanten und Wortendungen, undeutliches und nuscheliges Sprechen, viel zu leise und kurzatmiges, abgehacktes Sprechen bemerkte ich bei meinen Mitmenschen.

Da ich keine Lehrerin, Therapeutin bin, die schon von Berufs wegen an und mit der Sprache arbeitet, hatte ich die Idee, mit unseren Leuten auf dem Hof etwas Künstlerisches zu erarbeiten.

Da ja laut Herrn Beuys jeder Mensch ein Künstler ist und jeder Mensch, so er nicht stumm geboren ist, ein Sprechwerkzeug mitbekommen hat, kann er dieses wie ein Instrument benutzen.

Das Ziel sollte sein: ein Spaziergang über den Hof zu ausgesuchten Orten, um dort ein zum Ort passendes Gedicht zu sprechen.

Und da jeder Musiker sein Instrument übt und stimmt, so taten wir das auch.

Über einen Zeitraum von 4 Monaten fand (fast) jeden Dienstag in der sogenannten Morgenarbeit eine Stunde lang die „Sprachgestaltung“ statt.

Zuerst mussten die Teilnehmer ankommen: mit abklopfen, kneten, recken und strecken starteten wir jede Unterrichtseinheit. Rhythmische Spiele, Klatschen und Stampfen lockte den einen oder anderen aus der Reserve und es machte Spaß, zu bemerken, dass man es schaffte, immer besser und schneller im Rhythmus zu bleiben.

An kurzen „Silbenkanons“ übten wir Rhythmus und deutliche Artikulation der Konsonanten (das hörte sich dann ein bisschen wie Rap an).

Rudolf Steiner hatte zusammen mit seiner Frau im September 1924 auf Bitten von Schauspielern einen 3-wöchigen Kurs (den sogenannten „Dramatischer Kurs“) gegeben. Die Schauspieler wollten aus der Anthroposophie heraus neue Anregungen für ihren Beruf erhalten.

Steiner hat in diesem Kurs unter anderem verschiedene Übungen zur besseren Artikulation, zur Atemführung und für die Geläufigkeit des Sprechapparates gegeben.

Einige dieser Übungen wurden bei jedem Mal zu Hilfe genommen.

Im Chor zusammen sprechen, alleine sprechen, abwechselnd allein oder in der Gruppe sprechen übten wir anhand der Gedichte, die ich heraus gesucht hatte.

Am Ende sprachen wir jeweils ein passendes Gedicht am Ackerrand, an der Maschinenhalle, am Backhaus, am Gartenrand und am Bächlein am Waldrand.

Da die Gruppe in jeder Unterrichtsstunde eine andere Zusammensetzung hatte und nur ein paar wenige konstant von Anfang bis Ende dabei waren, war es für mich nicht ganz einfach.

Jedoch zu hören, dass die Sprache sich bei denjenigen, die immer teilgenommen hatten, tatsächlich verändert hatte, freute mich sehr.

Christina von Hörsten

Die Sprache ist eine ungeheure
fortwährende Aufforderung
zur Höherentwicklung

Die Sprache ist unser Geisterantlitz,
das wir wie ein Wanderer
in die unabsehbare und unausdenkbare Landschaft Gott
unablässig weiter hineinragen

Christian Morgenstern



Die Hofgemeinschaft oder Stimmen aus Wörme

Für diesen Hofbrief habe ich mir vorgenommen, Euch/ Ihnen unsere Hofgemeinschaft einmal näher vorzustellen - dabei wurde mir klar, dass es sich als wirklich schwierig gestaltet, „die Hofgemeinschaft“ zu beschreiben. Wer gehört denn zu unserer Hofgemeinschaft? Die Menschen, die hier leben? Oder die, die hier arbeiten? Jene, die sich als zuverlässige Helfer bei Festen und Aktionen zeigen? Die Schüler, die für drei Wochen ein Praktikum machen? Was ist mit denen, die sich um die Buchhaltung oder um die Sauberkeit kümmern? Oder mit denen, die Ware ausliefern? Dem Marktverkäufer oder der Grafikdesignerin? Den Vereinsmitgliedern? Und könnte man nicht sogar noch weiter gehen und darüber nachdenken, ob die treuen Kunden, die ebenfalls zum Gelingen der Landwirtschaft in Wörme beitragen, zur Hofgemeinschaft gehören? Bei diesen Überlegungen fällt mir erst auf, wie viele Menschen tatsächlich im Hofleben involviert sind, neben denen, die ich täglich am Mittagstisch treffe. Vielleicht könnte ich versuchen, von einer Hofgemeinschaft „im engeren Sinn“ und einer Hofgemeinschaft im „weiteren Sinn“ zu sprechen? Aber auch mit dieser Definition stoße ich schnell an Grenzen: es herrscht ein zu großer Wandel an Mitarbeitern und Mithelfern, so dass jede Bestandsaufnahme der Gemeinschaft nur einen Moment widerspiegelt. Die Hofgemeinschaft ist für mich in einem ständigen Fließen und doch bilden Arbeit, Rhythmus, Gebäude, Tiere, Pflanzen einen festen Rahmen oder eine Art Flussbett. Ich selbst lebe und arbeite jetzt seit dreieinhalb Jahren in Wörme und für mich ist dies hier ein ganz besonderer Platz in dieser Welt geworden und ich bin sehr dankbar, dass er existiert. Um Euch/ Ihnen einen kleinen Einblick in

Die drei Musketiere



„diese Hofgemeinschaft“ zu geben, habe ich Fragen an einige Lehrlinge, Betriebsleiter, Mitarbeiter und Praktikanten verteilt und so Stimmen aus Wörme gesammelt.

Clemens (Feldgemüse, Pferde, Gestaltung, Bildung, 62 Jahre, seit 27 Jahren in Wörme)

Stolz bin ich „auf die vielseitige Atmosphäre in Wörme“

Ich fürchte mich „vor sozialen Gespenstern.“

Ich könnte mich niemals trennen „von meinem selbst bestimmten Denken.“

Jahn (Clemens Anweisungen genau befolgen, 20 Jahre, seit sieben Monaten in Wörme)

Wie findest du Wochenenddienst? „Schön, weil ich die Arbeit mit den Tieren schön finde, auch wenn man mal den Hühnerstall hübscher einrichten könnte.“

Georg (Acker, Landwirtschaft, 20 Jahre, seit acht Wochen in Wörme)

Was magst du an deiner Arbeit? „Die Unvorhersehbarkeit besonderer Vorkommnisse und die Notwendigkeit zu improvisieren; Die Abwechslung.“

Rieke (Marktfrau, Studentin, 31 Jahre, seit einem Jahr wohnhaft in Wörme, seit 2007 Helferin bei Schulklassenbetreuung)

Wenn ich die Weltpolitik bestimmen könnte „gäbe es keine Festung Europa, hätte die Wirtschaft nicht das Sagen.“

Elisabeth (Brot und Kleingebäck verarbeiten, 43 Jahre, seit einem Monat in Wörme)

Was ist das Besondere für dich an der Wörmer Backstube? „Das Backen in den



Drei weitere Mitarbeiter

Holzöfen, dass viel von Hand ge- und verarbeitet wird, das Herstellen weniger Brote mit Dreistufen-Sauerteig.“

Emma (morgens Hühner rauslassen, Eier sammeln mit meiner Tochter, Eier sortieren, 35 Jahre, seit zwei Monaten in Wörme)

Worüber freust du dich, wenn du abends an den Tag zurück denkst? „Über das Anschauen und Versorgen der Hühner, Schweine und Kühe mit meiner Tochter Nahlia und über die schöne Natur hier.“

Ulf (Wohlergehen von Hühnern und Schweinen, 34 Jahre, seit zwei Monaten in Wörme)

Was wünschst du dir für die Zukunft? „Lernen im Jetzt zu leben.“

Heico (Konstruktion, 49 Jahre, seit fünf Monaten in Wörme)

Was würdest du als erstes auf dem Hof ändern, wenn du genug Zeit und Geld hättest? „Mehr Menschen in Arbeit und weniger Arbeitszeit. Ein Saunahaus.“

Isi (Pferdearbeit im Feldgemüse, 20 Jahre, seit acht Monaten in Wörme)

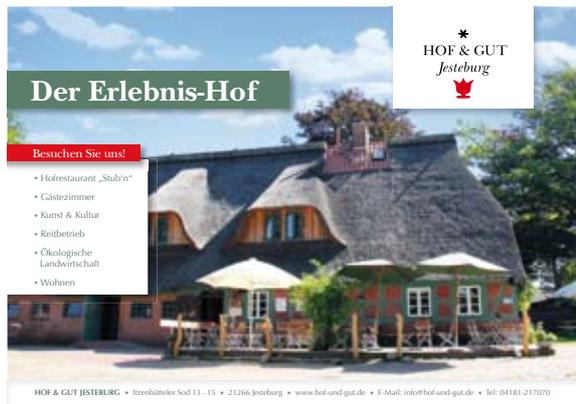
Was macht für dich die Moorweide besonders? „ Die Pferdearbeit, der Gedanke, den Gemüseacker als einen ausgewogenen Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen zu betrachten, in dem das Verhältnis zwischen Nützlichling und Schädling sich auf natürliche Art einpendelt. Somit der Schädling nicht als solcher betrachtet wird, sondern einfach dazu gehört.“

Rose (Gewächshäuser, Ziegen, 21 Jahre, seit einer Woche in Wörme)
 Dein erster Eindruck vom Hof ...“eine sehr angenehme Atmosphäre, tolle Bäume, wenig Kinder leider, gute Eingliederung durch Hilfsbereitschaft aller, wunderschöne Ziegen.“

Ines (Gewächshäuser, Ziegen, 41 Jahre, seit 7 Jahren in Wörme)
 Was war für dich die größte Überraschung im letzten Jahr? „Eine großartige Paprikaernte, mit so großen Pflanzen und vielen Früchten wie noch nie.“
 Was ist das Besondere für dich auf Hof Wörme? „Herausforderung, in großer Gemeinschaft mit allen sozialen Gegebenheiten zurecht zu kommen und die Vielseitigkeit der Bereiche und der Menschen.“

Christina (Hofladen, Büro, Haushalt, 56 Jahre, seit 28 Jahren in Wörme)
 Was fehlt dir auf dem Hof? „Ein schöner Kinderspielplatz, vielleicht auch ein Waldkindergarten. Blumen zum selber pflücken, ein Hofrestaurant, hofeigene Kuhmilchprodukte.“
 Was sind seine Stärken? „Das wunderbare Ambiente, Offenheit, viele junge Leute.“

Silvia (42 Jahre, seit 12 Jahren in Wörme)
 Was erfreut dich bei der Arbeit auf dem Hof? „Alle Arbeiten.“



Die Ladendamen

Rebekka (Gewächshäuser, Ziegen, 26 Jahre, 14 Monaten in Wörme)
 Warum liebst du Ziegen? „Sie sind die klügsten Tiere, die mir in meinem Leben begegnet sind. Ich liebe es, wie sie sich mit ihrer cleveren und charmanten Art doch immer wieder durchsetzen und dafür sorgen, das zu bekommen, was sie wollen, ohne dass man böse auf sie sein könnte. Sie bringen mich zum Lachen, spenden an schweren Tagen Trost und man hat das Gefühl, sie bekommen alles um sich herum mit.“

Martin (grobe Gartenarbeit, Moorweide, 21 Jahre, seit vier Wochen in Wörme)
 Dein erster Eindruck vom Hof ...“Die harte Arbeit wird durch die wunderschöne Umgebung, den Sonnenaufgang auf der Moorweide und den lustigen, interessanten Menschen, mehr als erträglich, geradezu eine Freude - es funktioniert.“

Jeannette (Verkauf, 36 Jahre, seit 16 Monaten in Wörme)
 Arbeitest du lieber auf dem Markt oder im Laden? „Beides – im Laden hat man Zeit, die Kunden zu beraten und sich um deren Wünsche zu kümmern, der Markt ist aktiver in der Tagesgestaltung.“

Anita (Ladenmitarbeiterin und Chaosbeseitigung, 47 Jahre, seit 8 oder 9 Jahren in Wörme)
 Welches Hofprodukt verkaufst du am liebsten? „Brot (Evas Kerniges), Ziegenkäsebällchen, Fleisch.“

Katrin (Feldgemüse, Beeren, Blumen, 66 Jahre, seit 14 Monaten in Wörme)

Gärtnerin oder Lehrerin - Welchen Beruf ziehst du vor? „Beides gut, Schüler überraschen genauso wie das Wetter, mit beiden muss man umgehen lernen.“

Marion (Obst- und Gemüseabteilung: auf Frische und Vollständigkeit überprüfen, 53 Jahre, seit sechs Monaten in Wörme)

Welcher Artikel aus dem Laden verdient für dich den demeter-Preis 2014? „Linda Kartoffel, Ruthje Tomate, Ziegenfrischkäse mit Knobi.“

Hubertus (Landwirtschaft, Vermarktung, Wald, 55 Jahre, mit Unterbrechungen seit 1959 in Wörme)

Was stimmt dich traurig „wenn die Witterung meine Arbeit zunichte macht, z.B. Trockenheit“.

Was macht dich glücklich „wenn es wächst und gedeiht und es Mensch, Tier und Pflanzen gut geht“.



Christiane (Jugendheim Schafstall, Blumengärten, Großes Haus, 65 Jahre, in Wörme geboren und bis zum 21. Lebensjahr dort gewohnt. Dann 1976 wieder für 3 Jahre und schließlich ab 1987 bis heute)

Was erinnert dich noch heute an deine Kindheit hier in Wörme? „Sehr wenig äußerlich, ein gewisses Gefühl von Vertrauen und Sicherheit ist mir bis heute geblieben. Äußerlich trägt natürlich das Gebäude-Ensemble dazu bei, die Erinnerungen wach zu halten.“

Eier sortieren, Eier sortieren, Eier sortieren ...



Ein kleiner Teil der Hofgemeinschaft

Was ist die größte Veränderung seit deiner Kindheit? „Eine sehr einschneidende Veränderung war die Ausweitung des Handels und damit die Veränderung der Arbeit in der Backstube. Der Rhythmus, der gegeben war durch die Jahreszeiten, das Melken, Tiere versorgen und die Arbeit auf dem Feld, wurde dadurch so nach und nach aufgehoben und das Wort „Stress“ erfunden. Die Arbeitszeiten waren vorher auf dem ganzen Hof gleich und man hatte die Möglichkeit viel gemeinsam zu tun.“

Elena Thiel

Aus dem Gemüsegarten

Es war ein trockenes warmes Jahr, das alle in unserer Gegend so in Erinnerung behalten werden. Schon im Herbst, Winter 2013/14 gab es so wenig Regen oder Schnee, dass Flächen, die sonst jedes Jahr unter Wasser standen, nur sehr kurz feucht oder nass waren. So konnten wir z. B. sehr früh auf den Gemüseacker, haben einige Flächen früh und rechtzeitig bestellt, die Keimung

war gut. Dadurch haben wir Dicke Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Rote Bete, Mangold und die Kohlanzucht rechtzeitig gesät oder gesteckt. Alles begann gut zu wachsen.

Aber der milde, kurze Winter hatte auch den Insekten geholfen und sobald es noch etwas trockener wurde, hatten wir, jetzt das zweite Jahr, große Probleme mit dem Erdfloh in der Kohlanzucht und der Möhrenfliege in den Möhren. Da müssen wir für das nächste Jahr neue Ideen haben.

Wir pflanzten und säten weiter, z. B. Frühkohl, ersten Sellerie und Porrée. Dann wurde es schon so trocken, dass manche Dinge nicht mehr so recht weiterwachsen wollten. Petersilie keimte schlecht, Mangold und Rote Bete kamen ins Stocken und die Vögel, Tauben und Krähen machten sich über Frühkohl, die eine Sorte Erbsen und deren zweiten Satz, den ersten Satz Buschbohnen und einiges andere her. Die finden unser Gemüse lecker!

Der herbste Schlag aber war der Frost, der am 2./3. Mai dafür sorgte, dass die Blüte erfror und wir dieses Jahr keinen einzigen schönen Apfel ernten konnten, weil die, die doch noch wachsen wollten, von Insekten befallen wurden. Ebenso ging es mit Mirabellen, Pflaumen, Kirschen, Birnen, Quitten und selbst Blaubeeren, Himbeeren und Johannisbeeren trugen weniger als die anderen Jahre.

Vorbereitung der Kartoffelernte



© Marcus Renner

Die Anzucht im Gewächshaus wurde uns wie jedes Jahr zum großen Teil in guter Menge und Qualität geliefert, nur der Porree gelang nicht so gut. Nach dem Pflanzen wuchsen Frühkohl, Sellerie, Porree, Physalis, Mais, Zucchini, Kürbis und Blumen sehr gut los. Außer Sellerie und Porree hielten die Pflanzen gut durch und gaben eine gute Ernte. Nur die Vögel versuchten uns weiter die Ernte, besonders die Beeren, streitig zu machen.

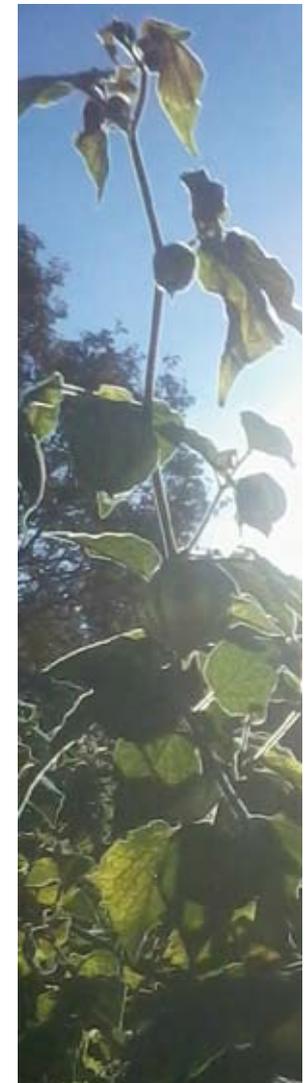
Später gelang es noch, Zuckerhut, Radicchio, Endivien und Chicoree zu säen, die eine gute Ernte brachten, da es im Herbst nochmal richtig los wuchs. Bei ihnen allerdings sind die Rehe unsere Konkurrenten.

Eine besondere Freude war die große Physalis-ernte, deren Ursprung aus einer Jahresarbeit der Freien Ausbildung vor vier Jahren von Jan Bera hervorgegangen ist. Ebenso die vielfältig erweiterten Blumenreihen, deren Ernte das erste Jahr auch im Laden verkauft wurde. Etwas mehr Interesse haben wir auch der Baumschule gewidmet, um, wie durch die Blumen auf dem Feld, auch im Wald etwas für die Insekten zu tun durch Linden und Esskastanien.

Einige Fehler, die passiert sind, müssen wir neu anschauen, denn auch Mangold und Rote Bete wuchsen nicht so, wie die anderen Jahre.

Über das Jahr hatten wir immer wieder Helfer: Neben den 9. Klassen verschiedener Waldorfschulen, die ihr Landwirtschaftspraktikum bei uns verbringen, kommt aus Apensen regelmäßig die dritte Klasse.

Erstaunlich immer wieder, was 20 Schüler einer Dritten Klasse, die acht bis zehn Mal aus Apensen kommen, um ihren Roggen vorzubereiten, zu säen, zu eggen, zu beobachten und



Was ist das?

zu ernten, beim Kartoffeln legen, Zwiebeln stecken, Bohnen legen, Erdbeeren bedecken, Kompost umsetzen und ausstreuen alles schaffen können.

Allen großen und kleinen Helfern sei herzlich gedankt!

Clemens von Schwanenflügel

Nahlias Tag

Hallo, ich bin die Nahlia.

Ich bin schon 2 ½ Jahre alt und neu hier in der Hofgemeinschaft. Meine Mama, mein Papa und ich sind aus Australien gekommen, damit mein Papa hier lernen kann, was ein richtiger Bauer so alles macht und damit wir viele Tiere und viel Natur um uns herum haben können.

Ich liebe es, auf dem Hof zu spielen und meinen Eltern bei der Arbeit zu helfen.

Ein typischer Tag für mich sieht ungefähr so aus:

Morgens bei den Hühnern



Erst frühstücken wir mit ganz vielen Leuten und sprechen über ganz wichtige Sachen. Dann um 9 geh' ich mit Mami zu den Hühnerställen, um die Hühner rauszulassen und ihnen Weizenkörner zu füttern. Bis zum Eiersammeln um 11 dreh' ich ein paar Runden auf dem tollen Holzkarussell, sammel ein paar Pfauen- und Gänsefedern oder besuche ein neugeborenes Kalb. Am liebsten aber gehe ich rüber zur Moorweide und besuche die beiden Pferde (ich durfte sogar schon auf Nancy reiten!).



Unterwegs mit Papa

Manchmal helfe ich auch dem Papa, frisch gemahlenes Mehl in der Schubkarre zur Backstube zu fahren. Da gibt es immer leckere Brötchen in der Haushaltskiste.

Nachmittags spiele ich auch oft im Sandkasten beim Hofladen und wenn ich mich unbeobachtet fühle, schleich' ich mich rein und schnapp' mir eine leckere Zwetschge (das dürft ihr aber keinem verraten).

Wir haben hier ausserdem ganz gefräßige Schweine, denen ich oft etwas zum Fressen bringe. Die sagen mir dann schmatzend danke.

Ja, ich fühle mich sauwohl auf dem Hof und freue mich auf die ganzen vielen Sachen, die ich noch entdecken und erleben werde.

Nahlia

SAMENGRÖSSHANDEL

camena
SAMEN



Wir haben einen Garten
und wenn wir treulich warten
und wenn wir wacker giessen,
dann sprossen und dann spriessen
die Kapuziner, zart und klein,
auf schlanken, schwanken Stengelein,
die grünen Blätterteller
so rund als wie ein Heller,
und wenn wir sie behüten,
so tragen sie uns Blüten,
die liebe Sonne hat's gewollt,
nun flammt es feuerrot und gold

Marianne Garff



Erntefest auf Hof Wörme – ein Tag für alle Sinne

Um 11:00h Uhr war es soweit, wir liefen wie so oft „rüber“ zum Hof Wörme.

Nur so gewöhnlich war der Tag nicht, eher außergewöhnlich besinnlich.

Wir, das sind: Mama Andrea, Tochter Luca-Florin und Papa Florian und unser Berner-Sennenhund Paula. Und das außergewöhnliche war die Abschlussfeier der Aktionswoche 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft, die mit einem Erntedankfest und dem „Zukunft säen“ (<http://www.avenirsem.ch>) ihren gelungenen Abschluss finden sollte.

Als wir uns auf dem Hofplatz vor dem Hofladen einfanden, kamen uns strahlend hübsch geschminkte Kinder entgegen.

Die Gaben des Jahres waren kunstvoll aufgebaut und das Fest war bei schönster Herbstsonne bereits in vollem Gange.

Das Feuer für das Stockbrot kündigte sich wohlriechend aus der Ferne an. Überall waren die Leute verstreut und in Gesprächen und Gedanken vertieft – es wirkte fast so, als wenn es jeden Tag hier so wäre. Nach einer kleinen Begrüßungs- und Erkundungsrunde setzten wir uns inmitten



... die Blumenvielfalt
für das nächste Jahr

der Gemeinschaft an einen der langen Tische. Schnell war klar, was denn jeder kulinarisch bevorzugen würde und so entstand bei Stockbrot, Würstchen und leckerster Kürbissuppe eine bunt gemischte Tischreihe mit alten und neuen „Hasen und Häsinnen“ des Hofes. Die Kinder waren sich sofort einig, gemeinsam auf Entdeckung zu gehen.

Nach einer Weile begannen wir mit der weiteren Erkundung der Informationsstände und wir begaben uns in ein angenehmes Treiben. Wir entdeckten den Stand mit den zahlreichen interessanten Samen von Hof Wörme. Interessierte und Kinder stellten unter Anleitung eigene Samenbomben (angelehnt an die Bewegung „Guerilla Gardening“) her, die im nächsten Jahr für eine bunte Vielfalt im eigenen Garten oder an brachliegenden Flächen sorgen werden.

Es ist schon ernüchternd, dass uns bislang nicht bekannt war, wie zum Beispiel Radieschensaat entstehen oder aussehen. Auch Lupinensamen nahmen wir in Augenschein, diese sollten später noch mal ein Thema werden. Ein Informationsstand erklärte die Vielfalt und die aktuelle bedrohliche Situation der Bienen, ohne die wir uns über das Fortbestehen unserer Pflanzenwelt und damit auch der Unsrigen ernsthafte Gedanken machen müssen. Es gibt bereits zahlreiche Initiativen, aber ohne ein Einlenken bei der Art der konventionellen Agrarkultur wird die Lage sich weiter zuspitzen. Wer wollte, konnte auf einer Hofführung den Hof, die Gewächshäuser, die Hühner und Stallungen sowie die Ziegen besuchen. Im Mittelpunkt stand dann der Ausflug mit dem Trecker und Anhänger hinaus aufs Feld.

Mit zwei Fuhren wurden geschätzt 80 Interessierte auf einen vorbereiteten Acker gefahren. Die Fahrt war für Kinder und Eltern gleichermaßen aufregend. Auf dem Feld erklärte Hubertus von Hörsten, wie wir im Weiteren gemeinsam Samen säen würden. Hierbei handelte es sich um biologisch dynamisches Roggen-Saatgut des Hofes, das mit der Hand ausgesät werden sollte. Er erklärte neben Inhalten der internationalen Bewegung „ZUKUNFT SÄEN!“ ferner die natürlichen Düngemethoden am Beispiel des Einsatzes von Lupinen, die den Boden auf natürliche Weise mit Gründünger und Stickstoffen versorgen. Die Menschen bildeten eine lange Reihe an der Feldkante und trugen ein paar Hände voll Samen in einem kleinen Papierbeutel bei sich. Alle hielten eine Armlänge Abstand zum nächsten und warteten auf das Startsignal.

Als dieses erteilt wurde, gingen alle gleichmäßig voran und säten ihr Saatgut aus.

Das war ein ergreifender Moment, es wurde buchstäblich Staub aufgewirbelt und in kurzer Zeit war das Feld allein durch Menschenhand bestellt. Im Anschluss nahmen sich Groß wie Klein noch ein paar verbliebene Kartoffeln der vorherigen Ernte mit den eigenen Händen aus dem Mutterboden. Wir hatten den Eindruck, für unsere bald dreijährige Tochter ist das alles „ganz normal“- das zeigte uns, wie wichtig unser heutiges Handeln für unsere Nachfahren ist. Zufrieden erklommen wir, nun als eingeschworene Gemeinschaft, wieder die Treppe zum Anhänger und wurden zurück in das Hofgeschehen chauffiert – ein schöner Moment!



Schnell kam unsere deutsche Mentalität wieder zum Vorschein und eine gewohnte Schnelligkeit zeigte sich beim Ansturm auf den Kuchenstand. Der frische und leckere Kuchen kam quasi vom Ofen direkt auf unsere Teller und rundete so die ergreifenden Eindrücke ab. Wir teilten uns noch mal auf, Mama ging mit mehreren Kindern zum Ziegen melken und im Anschluss wurden die Laufenten von unseren kleinen Menschen in den Stall verbracht. Ich besuchte derweil mit unserer Paula die Berner-Sennenhündin von „Michi“ (Bäcker des Hofes, Herr Michael Valenta) und wir tauschten uns zu weiteren Themen rund um die Bäckerei und des Hofes aus, während die Hundedamen vergnügt zusammen spielten. Zu 17:00 Uhr sollte das Hoffest enden, aber die verschiedenen Runden des gemeinsamen Austausches wollten sich erst fast vor der Dämmerung auflösen. Fast im Dunkeln, brachten wir unser im wahrsten Sinne „geerdetes“ und glückliches Kind nach Hause.

Florian Wunder

Eine kleine Erfahrung aus der Morgenarbeit

Geht zur Morgenarbeit, nutzt die Chance und fangt an zu diskutieren!!!

Mein Name ist Maike, ich bin 20 Jahre alt und habe die letzten eineinhalb Jahre auf dem Hof Würme gelebt und gearbeitet. Ich war in der Landwirtschaft tätig (mein zweites Lehrjahr) bei Hubertus von Hörsten, im Ackerbau, im Schweinestall, im Hühnerstall und auf dem Markt. Jetzt wohne und arbeite ich auf einem anderen demeter-Betrieb in der Nähe von Hannover, auf dem Gut Adolphshof in Hämelerwald. Dort bin ich jetzt seit dem 1. August im Kuh- und Ziegenstall tätig.

Ich möchte euch gerne von einer kleinen, aber wie ich finde doch wichtigen Erfahrung von mir aus den letzten zwei – drei Monaten berichten.

Auf dem Hof Würme findet zweimal in der Woche, jeden Dienstag und Freitag, nach dem Frühstück um acht

Kürbis oder Zucchini?



Uhr die Morgenarbeit statt. Eine Stunde beschäftigen wir (Lehrlinge, Praktikanten, Mitarbeiter – eben wer gerade da ist) uns mit Themen aus Landwirtschaft, Gartenbau, speziell der biologisch-dynamischen Landwirtschaft oder auch geistig anthroposophischen Themen. Die Morgenarbeit wird oft von den Betriebsleitern angeleitet, aber auch aktiv von den Lehrlingen mitgestaltet oder sogar durchgeführt.

Für manche ist diese Stunde am Morgen, eher nochmal eine kleine Pause bevor die Arbeit losgeht, andere empfinden es zeitweise als Zeitverschwendung und wieder andere haben sich intensiv auf die Morgenarbeit vorbereitet. Jeder geht mit einer anderen Haltung und Vorstellung in die Morgenarbeit und doch ist immer am Ende dieser Stunde „etwas“ dabei herausgekommen. Manchmal ist es „nur“ die Erkenntnis gewesen: „wir müssen einander besser zu hören!“ Dann wiederum ging man mit größter Neugierde aus der Morgenarbeit und wollte doch endlich den botanischen Unterschied zwischen Schote und Hülse verstehen und diesen Zusammenhang mit Leguminosen und Kreuzblütlern ...

Ich persönlich empfand die Morgenarbeit als große Bereicherung und zu den sonst sehr praktischen Tätigkeiten, eine gute Abwechslung. Nicht immer bin ich mit größter Begeisterung hingegangen, gerade wenn ich wusste, dass wir den Unterschied zwischen oberständigem,

Ein architektonisches Wunder



Botanische Studien

mittelständigem und unterständigem Fruchtknoten jetzt zum vierten oder fünften Mal wiederholen werden, weil immer wieder Neue dabei sind und immer wieder schlecht zugehört wird. Da wäre ich dann manchmal lieber in den Schweinestall oder die Getreidescheune gegangen. Trotzdem war ich immer, wenn es möglich war dabei.

Jetzt im Nachhinein merke ich immer wieder, wie viel mir diese Morgenarbeit gebracht hat. Es sind immer wieder Situationen auf meinem neuen Betrieb, bei denen ich merke, was ich inhaltlich alles gelernt habe. Hinzu kommt, dass es nicht nur das Inhaltliche ist, sondern auch die Fähigkeit, dieses Wissen korrekt weiterzugeben und es anderen Menschen zu vermitteln – es auf den Punkt zu bringen. Dabei darf das Zuhören nicht vergessen werden und das Eingehen auf die Aussagen des Anderen. Gerade dieses „unbewusste“ nachfragende und infrage stellende Arbeiten und Lernen, hat mich persönlich weitergebracht, als ich dachte.

Dass es diese Morgenarbeit gibt und auch noch während der Arbeitszeit, ist nicht selbstverständlich. Auf den meisten anderen Betrieben gibt es so etwas gar nicht oder nur abends nach der Arbeit und nur einmal wöchentlich – wobei man dann abends oft schon ziemlich kaputt ist. Es ist eine kleine Besonderheit von Wörme, die man vielleicht während

seiner Lehrzeit ab und zu als etwas nervig empfindet, die aber etwas sehr Schönes ist. Denn gerade diese Regelmäßigkeit macht es aus ... Geht weiter zur Morgenarbeit, nutzt die Chance und fangt an zu diskutieren!!!

Maika Saß

Mein erstes Jahr

So, nun ist doch tatsächlich schon das erste Jahr um. Wenn ich eine ganz kleine Gemeinsamkeit mit Stephen Hawking (Physiker) haben sollte, dann diese: Ich bin fest davon überzeugt, dass Zeit nicht unabänderlich linear verläuft – so wie der Kalender, die Uhr und unser mathematisches Verständnis es behauptet. Zeit ist dehnbar, krümmbar – und manchmal eben sehr kurz. Vom Gefühl her, sind erst einige Wochen vergangen. Obwohl sooo viel passiert ist. Oder gerade deshalb?



Unser "kleiner" Holzbackofen hat neue Steinplatten bekommen. Die neuen sind nicht aus Tuff, sondern aus Schamott. Diese arbeiten sich nicht so schnell ab und halten auch die Hitze besser, kompakter und sehr viel direkter. Letzteres braucht etwas mehr Übung beim Heizen und Einschoben der Brote – aber wenn man es erst einmal raus hat, ist es wunderbar und ein weiterer Qualitätsvorteil.

Ich habe die Backstube neu gestrichen, neu geordnet, umgekrempelt, schöner gemacht, praktischer eingerichtet, sicherer gemacht, hygienisch verbessert, die Gesellen genervt, bisheriges hinterfragt, neues angeboten, altes noch besser gemacht ... und ... und ... und.

Manchmal gab es sogar Minuten, in denen ich einfach nur da war. Das unterscheidet den Hof Würme von ganz vielen anderen (Arbeits-)Plätzen. Man genießt es, hier zu sein.

Hubertus und ich haben Pläne geschmiedet, verworfen, umgesetzt, neu definiert, geträumt, verwirklicht, Diskussionen erzeugt, Quatsch

gemacht – vor allem: immer weiter gemacht ...

Außerdem gab es tolle Feste in diesem Jahr. Ob es unsere eigenen waren (Sommerfest, Erntefest und viele kleinere) oder Feste die wir mitgestaltet, ausgestattet, mitgemacht oder mit erlebt haben. Alles war gespickt mit Freude an der Arbeit und unzähligen schönen Begegnungen.



... die neue Ordnung in der Backstube

Apropos Begegnungen, unsere unglaublich fleißigen, hoch motivierten und wissbegierigen Praktikantinnen aus Japan sind nun leider weg. Eine geht – mit einem Riesenrucksack handwerklichen Traditionswissens – wieder zurück nach Japan. Und die zweite hat es geschafft, in Berlin eine Ausbildung als Bäckerin machen zu dürfen. Das durfte sie hier in Niedersachsen leider nicht. Gesetze und Bürokratie sind manchmal überhaupt nicht nachvollziehbar ...

Unser Team hat sich darauf hin verändert und ist nun um einen tollen Bäcker, der 6 Jahre in Irland gearbeitet hat, eine Bäckerin, die die letzten Jahre in Afrika tätig war und einen Vorzeige-Auszubildenden, der in Deutschland geboren wurde, aber in Spanien gelebt hat, bereichert worden. Es ist ein wirklich gutes und harmonisches Team entstanden.

Dieses Team braucht natürlich auch „RAUM für Entwicklung“. Damit die Bäcker und auch die Backwaren etwas mehr Raum bekommen, graben



gerade jetzt – während ich diese Zeilen schreibe – fleißige Helfer/Innen die Löcher und Gräben für ein Fundament, damit die Backstube etwas größer werden kann. Alle freuen sich schon, auf ein bißchen mehr Platz.

Freude ist das Stichwort: Natürlich gibt es auch manchmal Tage, an denen es nicht ganz so gut läuft. Aber es ist so häufig schön, dass man schon von fast von immer sprechen kann.

Sagte ich ja schon am Anfang des Jahres: „Viele wundervolle Jahre die folgen!“

Michael Valenta

Es knospt unter den Blättern
Sie nennen es – Herbst

Hilde Domin



© Klara Eldinger

Zu guter Letzt ...

Wir haben in diesem Jahr echt Schwein gehabt und danken allen, die uns dabei geholfen haben!
Wir hoffen, immer ein offenes Ohr und Gemüt für Ihre Fragen und Anregungen zu haben. Wir brauchen Ihre Hilfe in Rat und Tat.
Wir wünschen Ihnen und uns für das kommende Jahr viel Glück!

Die Hofgemeinschaft



Impressum:

Redaktion, Lektorat & Layout: Clemens v. Schwanenflügel, Ines Pastorino, Clarissa v Schwanenflügel **Fotos:** Ansgar Meyer, Elena Thiel, Erika Heuer, Florian Wunder, Isabell Zibner, David Scherer, Ursula Linnemann, Marcus Renner, Patricia Kühfuss und andere

Titelfoto: David Scherer **Zeichnung:** Klara Eldinger



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

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein e. V.

Im Dorfe 20, 21256 Wörme

Tel: 04187-479, Fax: 04187-550898

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



Raum für Entwicklung