

2016



Reiche Ernte



Raum für Entwicklung

Herbstlied

Der Frühling hat es angefangen,
Der Sommer hat's vollbracht.
Seht, wie mit seinen roten Wangen
So mancher Apfel lacht!

Es kommt der Herbst mit reicher Gabe,
Er teilt sie fröhlich aus,
Und geht dann wie am Bettelstabe,
Ein armer Mann, nach Haus.

Voll sind die Speicher nun und Gaden,
Dass nichts uns mehr gebricht.
Wir wollen ihn zu Gaste laden,
Er aber will es nicht.

Er will uns ohne Dank erfreuen,
Kommt immer wieder her:
Lasst uns das Gute drum erneuen,
Dann sind wir gut wie er.

*August Heinrich Hoffmann
von Fallersleben (1798–1874)*



Brasilianische Weihnachtskrippe

Ein kaltes trockenes Frühjahr – ein nasser Sommer – ein milder Herbst – eine reiche Ernte!

Der Rückblick auf das Jahr verbindet für mich immer das persönliche mit dem, was in Landwirtschaft und Natur passiert ist.

Das große Ereignis: Wir haben Adventszeit, Weihnachten und Januar in Brasilien bei Tochter, Schwiegersohn und den beiden Enkelinnen verbracht. Neben der Biobäckerei und der Familie hatten wir auch viele landwirtschaftliche Erlebnisse. Das waren neue Erfahrungen und führte auch zu der Frage, wie feiern wir die (christlichen) Feste in dem umgekehrten Jahreszeitenstrom der Südhalbkugel. Ein Vierteljahr später wurde ich von Pastor Hartmut Weber aus Gera darauf hingewiesen, dass der erste Pastor der Christengemeinschaft in Sao Paulo, Geert Suwelack, schon vor vierzig Jahren dafür plädiert hat, die Festeszeiten dem umgekehrten Jahresverlauf einzufügen und Weihnachten auch dort im Winter zu feiern, wenn wir Johanni feiern.

Von den Anregungen durch meine landwirtschaftlichen Begegnungen in Brasilien möchte ich noch zwei erwähnen: Eine an die vorige anknüpfend, wie arbeiten wir mit den von Rudolf Steiner in (und für) Europa gegebenen Präparaten in den Tropen und auf der Südhalbkugel. Welche Tierorgane und Pflanzen benutzen wir, wenn die vorgeschlagenen gar nicht auf dem Erdteil vorkommen? Die andere verbindet sich mit einem

meiner Lieblingsthemen: In der alternativen landwirtschaftlichen Szene in Brasilien (Ökosaatgutkongress) wurde auffallend viel von Nahrungsergänzungsmitteln gesprochen, weil auch im biologischen Getreide, Obst und Gemüse zu wenig Trockensubstanz und Mineralstoffe, aber auch Vitamine, Enzyme und Spurenelemente enthalten sind. Es liegt auf der Hand, dass Pflanzen, die im Schnitt bis zu zwei bis dreimal soviel Ertrag bringen wie vor 60 Jahren, die Inhaltsstoffe nicht in demselben Maße steigern können. Neben vielen Überlegungen zu Anbau und Züchtung ist vor allem der massive Einsatz von Stickstoff und Beregnung auch im ökologischen Anbau für dieses Missverhältnis in den Lebensmitteln verantwortlich.

Daran schließen sich auch meine Überlegungen über

Die biologisch-dynamischen Präparate als geriatrische

Apotheke für die Erde an _____ S. 50

(Clemens von Schwanenflügel).

Soweit zu meinen Erlebnissen und Gedanken.

Hier in Norddeutschland war der Winter extrem nass und warm und es sah nach einem frühen Frühjahr aus, wir konnten früh auf die Felder. Das änderte sich im eigentlichen Frühling; April, Mai und Juni waren extrem trocken und kalt. Die nächsten drei Monate waren wieder nass. Wobei nass und trocken in diesem Jahr knapp 30% bis knapp 40% mehr beziehungsweise weniger als im Durchschnitt bedeuten. Der kühle Herbst wurde dadurch gekrönt, dass drei Wochen im November 5°C zu warm waren.



Im März waren wir, vor allem Nancy von Wörme und Martin Meitzler, der neue Lehrling in der Pferdearbeit, schon auf dem Acker, sodass uns die dritte Klasse aus Apensen, die ihren Roggen anschauen kam, beim frühen Zwiebelstecken, beim Kartoffeln und

Rosinante, nicht Nancy ...



Dicke Bohnen legen, beim Erdbeeren abdecken, Kompost umsetzen und ausfahren mit Katharina Ahrens, Verena Simon-Kutscher und Gangadhar Devarapalli (dem Lehrling aus Indien) helfen konnten.

In **Ab zum Hof Wörme _____ S. 26**

schildern Dana Schwentke und Julia Delventhal wie die 5. Klasse vom Gymnasium Hittfeld die dritte Klasse unterstützt hat. So bekamen wir auch die ersten Möhren, die Petersilie, frühe Rote Bete, Erbsen und Kohlanzucht gut in die Erde und freuten uns auf die spätere Ernte. Schwierig wurde es dann für die wärmeliebenden Kulturen: Fenchel, Buschbohnen, Mais, Zucchini und Kürbis wuchsen nur langsam und mussten zum Teil nachgelegt werden und auch der Kohl kam nicht so richtig in Gang. Später kamen dann drei erste Klassen der waldorfinspirierten Grundschule aus der Fährstrassen in Wilhelmsburg dazu, so dass auch "Drei Schwestern" (Mais, Stangenbohnen und Zucchini) und Kürbis fast vollständig von Schülern mit dem Starterkompost versorgt und gesät werden konnten.

Obwohl wir die letzten zwei Jahre sehr wenige oder gar keine Äpfel geerntet hatten, gelang es uns in beiden Jahren mit engagierten jungen Menschen im Spätwinter einen großen Teil der Bäume zu beschneiden und viele zeigten sich in diesem Frühjahr in voller Schönheit.

Zu den Eisheiligen kam in der Obstblüte etwas verzögert der Frostein Schlag. Wir zitterten. Aber die Pflaumen und Birnen hat der Frost



„Die drei Schwestern“ mit Korn- und Sonnenblumen für die Bienen

überhaupt nicht betroffen, bei Kirschen, Mirabellen und Äpfeln haben manche übervoll getragen, andere verhalten und die übrigen gar nicht. Ein Dank

An die Bienen _____ **S. 14**

(**Heinz Erhardt, Bärbel Schmidt**).

Sie flogen trotz der Kälte und wir hatten durch ihre fleißige Hilfe eine gute Obsternte und können wieder reichlich Mischsaft (süß), Streuobst (sauer) und sortenreinen Purpurroten Cousinot anbieten. Und wir nehmen uns vor, dass nächstes Jahr noch mehr blüht für Bienen, andere Insekten und übrige Genießer und Helfer. Ein Hintergedanke dabei ist, dass auch unser

Saatgut aus Wörme für Wörme _____ **S. 38**

(**Rieke Neugebohrn & Ines Pastorino**) davon profitiert und wir noch mehr gut ausgebildete keimfähige Samen erhalten.

Gott sei Dank war *Amina Knopf* (künftige Studentin) schon bei uns, als Mitte Mai 16 Schüler von der Christofphorus Schule, Hamburg Bergstedt kamen, um uns beim Jäten und den übrigen Frühsommerarbeiten zu helfen. Richtig viel zu tun gab es dann für die Schüler aus Apensen, die zum ersten Mal mit einer 9. Klasse da waren. Es gab schon erste Früchte zu ernten, aber vor allem: Jäten, Jäten, Jäten mit den bewährten Helfern und *Silke Jacob* (Ärztin in Auszeit).

Jeder Mensch sollte so ein Praktikum machen _____ **S. 16**

findet der Schüler **Leon Brunckhorst**.

Ein besonderes Lob bekommen die Schüler der 9. Klasse der Freien Waldorfschule Gera. Zusätzlich zu den mühseligen Sommerarbeiten auf dem Hof und im Garten, halfen sie uns, das Sommerfest zu stemmen und waren bei Aufbau, Hilfe und Abbau unermüdlich.

Sechs Wochen fast ununterbrochen die Hilfe von Schülern und die Sorgen mit Schülern – jetzt brauchen alle eine Pause. Aber

Nach dem Fest ist vor dem Fest _____ **S. 20**

findet **Erika Heuer**, und so wissen wir auch schon den neuen Termin vom Sommerfest: Sonntag, den 12. Juni 2016.

Die Beerenernte war dieses Jahr recht gut, sodass es

Ein bisschen Sonne im Glas _____ **S. 12**

von **Esther Klauss** gibt, die uns aber vor allem emsig (von Ameise) und liebevoll bekocht hat und jetzt (für uns leider) erfreulicherweise in den Mutterschutz geht. Viel Glück!

Von Schülern und einigen Mitarbeitern verlassen, nahm jetzt im Hochsommer das Unkraut überhand. Als Hilfe kam in den Sommerferien *Anne-Sophie Schuur* zu uns, die immer wieder zum Helfen und Klönen hineinschneit.

Im Sommer hatten wir noch ein großes Fest mit den biologisch-dynamischen Bauern und Freunden und

Zum dritten Mal – Dinner in Weiß auf Hof Wörme _____ **S. 44**

(**Florian Wunder**). Auch unser Erntedankfest mit „Zukunft säen!“, um auf die weltweite Saatgutproblematik hinzuweisen, hatte wieder tätigen Zuspruch und der Winterroggen wächst. Am 5. September 2015 hatten wir noch ein Fest, die Mitgliederversammlung.



Neue Vorstandsmitglieder wurden gewählt, _____ S. 29

Erika Heuer und **Hartmut Hoffmann**. Wir möchten den beiden an dieser Stelle für die Übernahme dieser mit viel Arbeit verbundenen Aufgabe herzlich danken. Danken wollen wir auch den scheidenden Vorständen, *Isolde Huß*, die uns mit ihrem landwirtschaftlichen Fachverstand viele Jahre engagiert zur Seite gestanden hat und *Heinrich Benkelmann*, der mit seiner langjährigen Konferenzerfahrung und Sachlichkeit einige Male die Wogen glätten konnte; die Führung unseres Vereins ist keine leichte Aufgabe. Wir hoffen, wir sehen sie nicht seltener. Gleichfalls Dank an *Andreas Winkelmann*, der uns als Vorstand erhalten bleibt.

Das Übernachten im Schafstall war ein besonderes Erlebnis für die dritte Klasse aus Apensen zum Ernten ihres Roggens und auch für die jetzt zweite Klasse aus Wilhelmsburg, um den Hof zu genießen und für uns war es ein besonderes Erlebnis, die Lebensfreude und Konzentration der Kinder z. B. beim Ernten der Rote Bete zu sehen.

Genauso schön ist es immer wieder die

Die Ziegenhelfer, _____ S. 11

Theresa, Chiara, Fabio und **Malina** zu treffen, die uns zeigen, wie innig das Verhältnis gerade zwischen Kindern und Tieren werden kann, fast wie im Paradies.



*Rote Hände
nach der Arbeit*



Grün in Grün ...

Besonders luxuriös war es nicht _____ S. 31

(**Natalie Jaiser**) fanden die Schüler von der Waldorfschule Märkisches Viertel, Berlin schon letztes Jahr; haben uns aber wieder besucht und die letzten Pflegearbeiten gemacht und sehr viele Zwiebeln, Kürbisse und Rote Bete geerntet. Eine recht gute Ernte haben *Bjoern Roesberg*, *Jonas Troll* und *David Paetzke* mit den Schülern auch bei Petersilie, Stangenbohnen, Mais, Zucchini, Möhren und Zuckerhut eingebracht.

Zwanzig

Städter, die Landluft schnuppern _____ S. 26

(**Christine Witzler & Veit Korczak**), und das drei Wochen ...

Wir kennen die Stadtteilschule Bahrenfeld seit schon fast zehn Jahren, aber mit recht vielen Inklusionskindern über drei Wochen waren viele von uns überfordert. Am Ende aber waren wir fast alle wieder versöhnt: einmal wegen der bewältigten Arbeit und dann bei der Rückrunde durch die individuelle und wertschätzende Reflektion dieser Schüler mitten in der Pubertät.

In der Gärtnerei gab es im Herbst

Ein neues Dach (Ines Pastorino) _____ S. 36



Hühner? Finde den Fehler.

Das Jahr über haben *Elena Thiel*, *Miklos Panta* als Gast (aus Ungarn) und *Olavo Gonzaga de Matos Neto* als Lehrling (aus Brasilien), bis zum Sommer *Emma Jetter* mit *Nahlia* (aus Australien) und kurzzeitig *Charlotte Henschen* und *Annette Bammer* (zurück aus den USA) Enten, Ziegen, Hühner, Gewächshäuser und Freiland gepflegt und beerntet. Es geschehen auch große Dinge im Hühnerhof.

Eine weiße Herde, jedenfalls fast weiß _____ S. 46 wurde von **Hubertus von Hörsten** eingestallt, um sich neben der Bruderhahn Initiative auch in der Züchtung mehr unseren demeter-Idealen zu nähern. Die Helfer in der Landwirtschaft waren der Geselle *Georg Thoms*, die Lehrlinge *Katrin Herbort* und *Ulf Jetter* bis zum Sommer und die Lehrlinge *Tim Karrenbauer* und *Alfred Schily* (aus Kroatien) in der zweiten Hälfte des Jahres.

Veränderung des Lebens _____ S. 49 führte **Kana Ogawa** (aus Japan) in das bewährte Team der Backstube. Und durch die Aufzählung wurde deutlich: wir brauchen

Sprachkurse in Wörme _____ S. 24 (**Ines Pastorino**).

Jetzt bleibt nur noch zu danken für die viele Hilfe, die reiche Ernte und die schönen und tiefen Erlebnisse.

Clemens von Schwanenflügel

Die Ziegenhelfer

Wir, Theresa, Chiara, Fabio und Malina, helfen regelmäßig bei den Ziegen mit. Wir füttern und melken die Ziegen. Außerdem bringen wir die Ziegen morgens raus auf die Weide und holen sie abends wieder in den Stall.

Die Milchziegen stehen angepflockt auf der Wiese. Um sie rein zu holen, haben wir eine besondere Technik: Wir machen zuerst die hintersten Ziegen los und dann die nächsten und einer läuft vor und ruft: komm, kooomm, kooomm. So laufen die Ziegen in einer Reihe in ihren Stall. Dort schlafen sie und werden gemolken.

Um die Ziegen zu melken, braucht man viel Geduld und Übung.

Durch regelmäßiges Besuchen der neu geborenen Ziegen entsteht eine tiefe Verbindung und intensives Vertrauen. Dadurch sind unsere Ziegen sehr menschenbezogen. Dies wird besonders aufgebaut durch viel Menschenkontakt. Uns bringt es sehr viel Spaß und wir freuen uns im Winter auf das Frühjahr (März/ April), wenn die neuen Zicklein kommen.

Chiara H. Malina H. Theresa S. Fabio, H





Ein bisschen Sonne im Glas

Es gibt einen wunderbaren alten Keller unter dem Wörmer Bauernhaus, mit fast leeren, schiefen Bretterregalen, spinnennetzbedeckt und mit geheimnisvollen alten Gegenständen, die man vor vielen Jahren zur Herstellung von Butter, Sauerkraut und vielem mehr verwendet hatte und die nun über die Jahre etwas staubergraut auf Wiederentdeckung warten. Die Vorstellung, diesen Keller mit neuem Leben zu füllen, fand ich, seit ich ihn kenne, sehr anregend. Die Schätze des Sommers dort hinein zu bringen, um an den kalten Wintertagen davon zu essen, war ein erklärtes Ziel. So haben wir in diesem Jahr in der Küche fleißig Marmelade gekocht, eingeweckt und Chutneys hergestellt, um jetzt, wenn die Tage kurz und kalt werden, soweit als möglich von unseren eigenen Gemüsen essen zu können.

Es ist ernährungsphysiologisch sicher umstritten, ob das Konservieren in Gläsern in Bezug auf Vitamingehalt oder anders formuliert auf noch enthaltenes Leben sinnvoll ist. Ich finde in dieser Frage die Alternativen ebenso wenig attraktiv: Lebensmittel einzufrieren und monatelang die vollgepackten Tiefkühltruhen laufen zu lassen, ist ökologisch wohl auch fragwürdig. Lebensmittel zu trocknen ist nur bei wenigen Gemüsen später noch ein echter Genuss und frische, im Winter von weither importierte und/oder aus Treibhäusern bezogene Ware zu verzehren, ist bekanntermaßen keine glückliche Lösung.

So experimentierten wir mit Zucchini, Gurken und Tomaten im Glas. Auch Krauthobel und Sauerkrautfass kamen zum Einsatz und das Ergebnis war gar nicht mal schlecht.

Als wir Ende des Sommers über Wochen insgesamt 120 kg Mirabellen zu Marmelade, Kompott und Mus verarbeiten mussten, sahen wir uns fast mit einem Gläserengpass konfrontiert und wurden darüber hinaus von Mirabellenmarmelade bis in den Schlaf verfolgt. Jetzt aber, wenn das Obst draußen rar wird, kommt in Form von Grießbrei mit fein duftendem Mirabellenkompott ein bisschen Sonne auf den Esstisch in der großen Diele.

Die Regale im Keller sind jetzt gut gefüllt, sehen noch mindestens so wunderbar aus wie zuvor im spinnwebumhangenen Zustand und warten darauf, ihre Schätze preiszugeben.

Esther Klauss



Nicht von ...

Voelkel
Die Naturkostsafterei

An die Bienen

Bienen! Immen! Sumseriche!
Wer sich je mit euch vergliche,
der verdient, daß man ihn töte!

Daß zumindest er erröte!

Denn, wie ihr in Tal und Berg schafft
ohne Zutun der Gewerkschaft,
ohne daß man euch bezahle,
ohne Streik und Lohnspirale,
täglich, stündlich drauf bedacht,
daß ihr für uns den Honig macht,
ihr seid's wert, daß man euch ehre!

Wobei vorzuschlagen wäre
– ob nun alt ihr, ob Novizen –
euch von heute ab zu siezen!

Unser Dank, unser Applaus
säh in etwa dann so aus:

„Sehr geehrte Honigbienen!
Wir Verbraucher danken Ihnen!“

Heinz Erhardt



Bienen an Himbeeren

Ja, liebe Bienen,
vielen herzlichen Dank, dass ihr uns unsere immerlichen Fehler dann doch irgendwie verziehen habt.
Vielen Dank, dass ihr in Wörme und um Wörme herum alles so wunderbar bestäubt habt. Euer und unser Dank gilt aber auch Clemens und der Hofgemeinschaft, die dieses Jahr ein wunderbares Blütenmeer zwischen die Gemüsereihen gepflanzt und gesät haben. Das hat nicht nur dem Boden und dem Auge gut getan, sondern auch der Futtermittellieferung, die nach dem überbordenden Frühlingsrausch doch vielerorts abrupt abbricht. So konntet ihr eure kleinen Mägen füllen und dafür sorgen, dass der Kreislauf innerhalb eines Bienenvolkes nicht unterbrochen wird.

Was würde sich eine Biene zu Weihnachten wünschen?
Vielfalt, Vielfalt, Vielfalt und das in BIO.

Bärbel Schmidt
Honigmond aus Holm-Seppensen

Jeder Mensch sollte so ein Praktikum machen

Das letzte gemeinsame Schulpraktikum mit der gesamten Klasse war das Landwirtschaftspraktikum, welches in Wörme verbracht wurde, genauer gesagt, auf Hof Wörme.

Hof Wörme liegt in der Nähe von Holm-Seppensen am Rand der Lüneburger Heide und ist ein großer Demeter-Betrieb, der in einer farbenfrohen Natur durch alte, schöne Gebäude und freundliche Mitarbeiter besticht. Drei Gewächshäuser sowie ein großes Feld werden für den Anbau verschiedenster Gemüsesorten genutzt, dazu kommt eine enorme maschinell bearbeitete Fläche, wodurch der Hof seine volle Stärke erlangt.

Vom 31. Mai bis zum 13. Juni fuhr die gesamte Klasse nach Wörme, wo diese dann, in Dreier- oder Vierergruppen aufgeteilt, in verschiedenste Bereiche geschickt wurde. Die Gruppen wurden vom Hofleiter oder von Lehrlingen, beziehungsweise von Praktikanten, eingewiesen. In *Hof und Holz*, in *Feld und Obst*, in *Gemüse und Feld* und *Garten* wurden die Gruppen jeweils für zwei bis drei Tage eingewiesen, wo sie ihrer Arbeit nachgehen konnten.



Die Arbeiten waren je nach Aufgabe und Umfeld recht angenehm oder auch ziemlich kraftaufwändig und je nach Betreuer auch ziemlich unterschiedlich. Viele Menschen unterschiedlichster Nationen arbeiten auf Hof Wörme, um dessen besondere Betriebsstruktur und Aufbau kennen zu lernen. So haben wir mit Neto, einem Brasilianer, und Ganga, einem Inder, zusammen gearbeitet. Am 9. Juni 2015 begann, wie ich finde, einer der schönsten Arbeitstage. Kurz vor der Frühstückzeit erwachte der Schafstall, unser Wohnsitz, erst richtig zum Leben. Waren

Auf nach Wörme ...

schon zwei Gruppen zum Frühdienst ausgerückt, so war der größte Teil der Klasse noch im Bett. Als die Frühstückzeit begann, hatten sich alle fünf Gruppen am Tisch versammelt und man unterhielt sich, wie es dem Frühdienst ergangen war. Jeden Tag standen unterschiedlichste Dinge auf dem Tisch: Wurst und Käse, auf verschiedenste Weise zubereitet, sowie selbstgemachter Porridge. Zum Trinken gab es immer jede Menge Kakao und verschiedene Teesorten. Nach dem Frühstück fing für den Hausdienst der Abwasch



Harte Arbeit ...

an, der Rest hatte eine Stunde Entspannungspause. Wenn der Boden bebte und das Haus wackelte, wusste man, es ist so weit: Zeit zur Arbeit loszugehen. Die ganze Klasse bewegte sich die 700 Meter in Richtung Hof, wo man Punkt 9 Uhr erscheinen musste; früher kommen wurde gelobt, zu spät kommen bespottet. Hier wurden wir in unseren Aufgabenbereich eingewiesen und bewegten uns dann mit unseren Betreuern zum Arbeitsplatz. Unsere Betreuer stellten sich zunächst immer vor und sie machten auch immer einen supernetten Eindruck. Ich war an diesem Tag in der Gartengruppe eingewiesen worden und deshalb verbrachten meine Kollegen und ich den Tag mit Neto, einem Lehrling, Elena und Ines, Mitarbeitern auf dem Hof. Als wir von Ines und Elena in verschiedene Aufgaben eingeteilt waren, fing die Arbeit an. „Wir kreilen!“ hieß es aus Netos Mund. Nun wusste ich nicht, was das war, mir wurde dies nun freundlich erklärt und ich konnte die Arbeit mit Elan beginnen. Kreilen ist die Vorbereitung eines Beetes, wobei man einen Graben gräbt, in den dann Mist kommt, dann wird der Graben wieder zugeschüttet, sodass ein Wall entsteht. Die Zeit verging und als mir gesagt wurde, dass das letzte Beet geschafft wurde, war ich stolz und trotzdem geschafft.



Wespe und Stangenbohne an Mais

Die restliche Arbeitszeit bis zum Mittagessen brachte ich damit zu, mit Schulkameraden einen Stall auszumisten. Im Laufe der restlichen Zeit konnte man sich gut unterhalten und das Mittagessen war auch schnell gekommen. Hier gab es meist vegetarisches Essen, welches vom Hausdienst und der Küchenchefin zubereitet worden war. Danach hatte man dann eine entspannende Pause, an die sich dann weitere zwei Stunden Arbeit anschlossen. Hier wurde meistens die Arbeit von der ersten Arbeitsschicht zu Ende gebracht, wie auch in meinem Fall. Das Ausmisten vom Vormittag wurde also fort-

gesetzt. Auch wenn das Ausmisten und das Kreilen sehr, sehr anstrengend waren, man hatte nach so einer Arbeit immer das Gefühl, etwas erreicht zu haben. Die mit Abstand schönste Arbeit war die Arbeit mit den Tieren, vor allem das Rauslassen und Umstellen der Ziegen. Unkraut jäten und hacken war keine besonders schöne Arbeit aus meiner Sicht. Allerdings konnte man nach dem Jäten sehen, was man alles geschafft hatte, und das wiederum war ein tolles Gefühl und mit den richtigen Kollegen machte auch diese Arbeit Spaß.

Der Früh- und Spätdienst war von der Arbeit und von den Zeiten sehr angenehm, an manchen Tagen mitunter aber auch sehr nervig und man hätte ihn sich auch gut wegdenken können.

Das schönste Erlebnis war das Melken einer Ziege, was einfach ein unbeschreibliches Gefühl ist. Nun, was soll ich sagen, es war ein Erlebnis, was man nicht mit jedem Menschen teilen kann, eine Geschichte mehr, die man seinen Enkelkindern später erzählen kann, denn wie viele Menschen können schon von sich sagen, sie hätten eine Ziege gemolken oder 13 Tage ohne Strom gelebt?

Man macht es sich heutzutage viel zu bequem. Man denkt, dass die Biohöfe sich an den Preisen der Großkonzerne orientieren sollten, aber das Gegenteil sollte der Fall sein. Jeder Mensch sollte so ein Praktikum machen, um das Wichtigste im Leben zu erlangen: den Respekt vor harter Arbeit, den Respekt vor allen Dingen auf der Welt. Dies war die wichtigste Sache, die ich auf dem Praktikum gelernt habe.

Leon Brunckhorst
Schüler der 9. Klasse aus Apensen



Nach dem Fest ist vor dem Fest

War es nicht wieder ein schönes, gut gelungenes Sommerfest in diesem Jahr? Das Wetter war den ganzen Tag wunderbar, nicht zu heiß und gar kein Regen, und sehr viele gut gelaunte Gäste haben sich an Darbietungen, Spielen, Informationen und kulinarischer Versorgung auf dem Hof erfreut. Abends waren alle HelferInnen (in diesem Jahr haben ca. 75 Personen bei der Durchführung des Festes mitgeholfen) erschöpft, aber glücklich, weil alles gut geklappt hat und alle oder zumindest die meisten Gäste zufrieden waren. Wir sind ja auch keine Anfänger mehr, denn das Hoffest war in diesem Jahr das fünfundzwanzigste seiner Art und inzwischen haben die Organisatoren viel dazugelernt.

Ein schöner Sommerfesttag, aber kaum jemand hat eine Vorstellung davon, wieviel Planung, Organisation und Arbeit für das Zustandekommen erforderlich ist.

Im Februar geht es bereits los mit der Suche nach einer Sommerfestdelegation. Dazu gehören drei feste TeilnehmerInnen aus der Betriebsgemeinschaft und dann noch Freiwillige, die bei der Planung und Organisation mitmachen möchten. Das waren in diesem Jahr noch fünf Frauen, zum Teil vom Hof, zum Teil aus dem Sympathisantenkreis des Hofes.

Das Schwierigste war die Terminfindung für die Besprechungen. Wir haben uns dann damit abgefunden, dass nicht immer alle gleichzeitig Zeit haben und haben uns deshalb in wechselnder Anzahl sieben mal von April bis Juni in Würme getroffen. Auch konnten wir oft nicht zur

verabredeten Zeit anfangen, weil noch nicht alle Ziegen gemolken waren oder der Käse noch nicht für den Wochenmarkt am nächsten Tag verpackt war.

Als Einstieg für die Planung dienen immer die Protokolle von der Nachbesprechung des vorherigen Sommerfestes. Was hat gut geklappt und wo

gibt es noch Verbesserungsbedarf? An „meinem“ Café hatten wir immer das Problem, dass es nachmittags während des stärksten Andrangs mal volle Kaffeekannen gab und mal saubere Becher, aber meistens nicht beides gleichzeitig. Also neue Becher kaufen! Und auch mehr Warmhaltekanne, oder kann das Kaffeekochen in der Küche beschleunigt werden? Ganz wichtig sind auch fleißige Helfer, die immer das schmutzige Geschirr abtransportieren und sauberes bringen, und auch sonst für Nachschub an Kuchen, Sahne, Milch und Zucker sorgen. Aber halt, das sind ja schon Details, erstmal geht es um die grobe Struktur. Es muss nicht nur festgelegt werden, was zu tun ist, sondern auch, wer es tut und bis wann es erledigt sein muss.

Welche Speisen und Getränke soll es geben? Und vor allem: In welchen Mengen? Da wir keine Propheten bezüglich des Wetters und der davon abhängigen Zahl an Gästen sind, können wir uns nur daran orientieren, was im Vorjahr verbraucht wurde. Welche Spiele? Das übliche Programm wie im vorigen Jahr





oder fällt uns auch etwas Neues ein? Was kommt gut an bei den Gästen? Gute Ideen sind gefragt und Freiwillige für die Durchführung. Wieviele Plakate und Handzettel müssen gedruckt und verteilt werden? Wann müssen die Plakate spätestens fertig sein? Wer übernimmt die Verteilung?

Es soll für jeden Stand eine verantwortliche Person geben, die eine Liste erstellt, was am Stand gebraucht wird und die auch am Tag des Festes seine HelferInnen einweist und betreut.

Und dann gibt es noch einige Texte aus den früheren Jahren: Info zur Marienkäferwährung, Info für die HelferInnen, Festprogramm, Hofplan mit eingezeichneten Ständen. Das muss alles aktualisiert werden. Und es ist gar nicht so einfach, mit acht Personen einen Text zu diskutieren und zu einem einvernehmlichen Ergebnis zu kommen.

Und Schilder! Wir brauchen Hinweisschilder zu den Toiletten und zur Ersten Hilfe, außerdem möglichst auch noch große Schilder mit den Namen der Cafés und der sonstigen Stände. Am besten wasserfest, auf Holz gemalt und dauerhaft verwendbar.

Viele kleine Schilder brauchen wir auch, nämlich Namensschilder für die vielen HelferInnen, damit sie als solche erkennbar sind.

Eine gute neue Idee war in diesem Jahr der Infostand ziemlich in der Mitte des Hofgeländes, wo alle HelferInnen ihre Namensschilder und Instruktionen abholen konnten und es auch sonst Auskünfte für alle Gäste gab.

Kleine „Dankeschön-Geschenke“ für alle HelferInnen müssen überlegt und vorbereitet werden.

Aufgeräumt werden müsste vor dem Hoffest auch mal wieder, aber wo soll man anfangen? Viele MitarbeiterInnen des Hofes sind schon durch die regulären Tätigkeiten stark eingespannt, da ist nicht viel Zeit und Kraft für Sondereinsätze. Aber die Hofweide neben der Einfahrt zum Laden war aus unserer Sicht das Wichtigste, weil dort Tonnen von Pflastersteinen ungeordnet abgekippt waren, die von vielen Hofbesuchern als erstes wahrgenommen wurden. Also verbrachten wir mit vielen mehr oder weniger freiwilligen HelferInnen einen Samstag im Mai damit, Steine zu sortieren und zu stapeln. Schwere Arbeit, aber da viele anpackten, machte es richtig Spaß. Belohnung war anschließend das gemeinsame Essen.

Wenn alle Vorbereitungen für das Hoffest abgeschlossen sind (meistens auf die letzte Minute), brauchen wir nur noch auf gutes Wetter und viele Gäste zu hoffen, und darauf, dass keine HelferInnen krank werden und ausfallen. Dieses Jahr war alles prima!

Am Sonntag nach dem Fest war die Nachbesprechung in gemütlicher Runde. Es gab natürlich wieder einige Details, die noch verbesserungsbedürftig sind. Das wurde alles aufgeschrieben für die Vorbereitung des Hoffestes 2016. Wir lernen jedes Jahr etwas dazu, eines Tages wird es das perfekte Hoffest geben.

Anfang September gab es noch einen sehr schönen Abend, an dem die Sommerfestdelegation von der Wörmer Betriebsgemeinschaft zum Essen eingeladen wurde. Wir haben lecker gegessen und dabei in netter Runde das Sommerfest noch einmal Revue passieren lassen. Irgendwie habe ich den Verdacht, dass ich im nächsten Jahr wieder dabei sein werde.

Erika Heuer





Telugu – eine Schrift wie gemalt

Sprachkurse in Würme

Jeden Montag gibt es ein gemeinsames Frühstück mit allen Mitarbeitern und jedes mal gibt es anschließend einen kleinen kulturellen Teil: jemand liest etwas vor, singt etwas mit uns, manchmal gibt es Volkstanz und manchmal ein Gespräch zu einer bestimmten Frage.

Da wir auch immer wieder fremdsprachige Gäste haben, kam es in diesem Jahr dazu, dass wir verschiedene Sprachen besser kennenlernen konnten: Telugu, Ungarisch und Kroatisch wurde uns in kurzen Auszügen vorgestellt.

Es war sehr interessant und plötzlich sind alle Rollen vertauscht: da steht ein Lehrling, der mir erklärt, wie ich indische Laute ausspreche und dass der Laut „a“ in Telugu (eine der vielen verschiedenen Sprachen in Indien) sehr unterschiedlich klingen kann, es gibt ca. fünf Varianten mit extra Zeichen und Attributen. Ich werde zum Schüler, der Lehrling zum Lehrer und ich habe das Gefühl, mich nicht sehr geschickt anzustellen, während ich auf die rätselhaften indischen Buchstaben schaue, die wie gemalt aussehen, aber für mich absolut keinen Sinn ergeben.

Nun, und der Ungar behauptet, seine Sprache sei viel leichter als deutsch, da man alles so spricht wie man es liest. Da mag er zwar recht haben, aber ungarisch lesen ist eben doch anders als deutsch lesen. Bei uns ist ein „s“ ein „s“, in Ungarn ist ein „s“ ein „sch“ – also für mich klingt das erst mal nicht einfacher. Und ich kann ungarisch nicht so einfach sprechen wie man es liest. Wir haben versucht, ungarische Kinderreime zu sprechen. Zumindest der Inhalt der Kinderspiele ist ähnlich, was mich wieder ein bisschen versöhnt hat.

Und dann kam noch kroatisch. Diese Sprache hat eine gewisse Verbindung zum Ungarischen, klingt aber doch verschieden. Hier gibt es drei

Dialekte, die sich wie drei verschiedene Sprachen verhalten, und dann gibt es in den Dialekten noch grammatikalische Untergruppen. Das war für mich auch nicht leicht nachzuvollziehen.

So merkt man, dass Lehrer sein damit zu tun hat, etwas Erlerntes weiterzugeben. Um mehr geht es dabei erst mal gar nicht, denn auch wenn ich vielleicht mehr über Pflanzen weiß als die neuen Lehrlinge, könnte ich keinen einzigen indischen Buchstaben lesen. Es ist interessant, aus den festgefahrenen Rollen herauszuschlüpfen, auch wenn es nur kurz ist. So begegnet man sich voll-

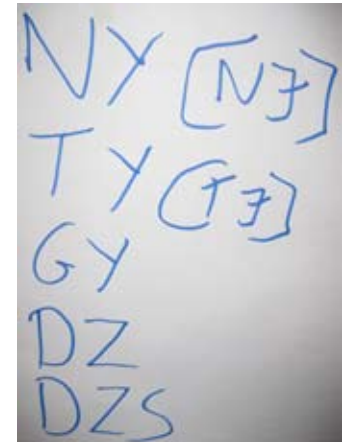
kommen neu und mir gefällt es sehr gut, einmal wieder Schüler zu sein und nicht immer nur diejenige, die sagt, was passieren soll.

Jeder Mensch hat verschiedene Fähigkeiten, die ihn ausmachen, aber wenn man sich auf unbekanntes Terrain begibt, aus der gewohnten Rolle schlüpft, dann kommt da wieder etwas ganz Zartes zum Vorschein, das man im Alltag nicht immer sieht. Der Kern der Begegnung ist der Mensch und nicht das, was er kann.

So bringt jeder etwas aus seiner Welt mit und trägt es zum Ganzen bei.

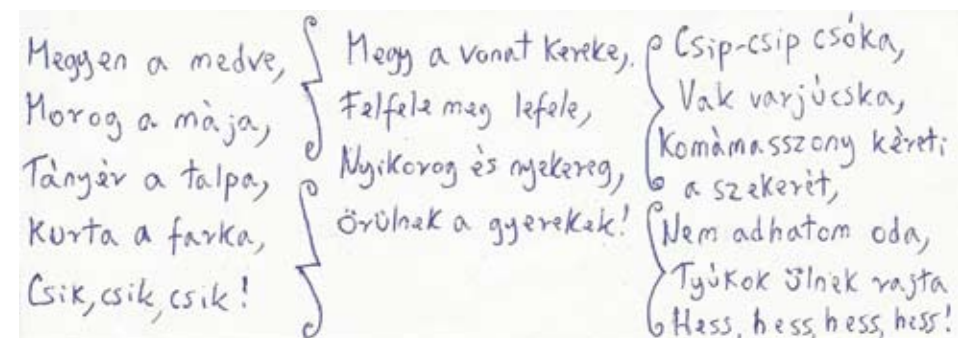
Ich danke allen Sprachlehrern für die Einblicke in die fremden Welten!

Kroatische Zeichen



Ines Pastorino

Ungarische Kinderreime





Lange Reihen gesteckter Zwiebeln

Ab zum Hof Wörme

Die Klasse 5a hat am 20.03.2015 einen Ausflug ins Büsenbachtal zum Hof Wörme gemacht. Dort haben wir gelernt, wie man Bohnen, Kartoffeln und Zwiebeln steckt, wie man Kompost verteilt und die Erdbeeren mit Stroh abdeckt.

Als wir Pause gemacht haben, fing auch die Sonnenfinsternis an. Da wurde es ganz kalt und einige waren froh, dass sie ihre Hände im Kompost wärmen konnten.

Wir haben auch viele Tiere gesehen, z.B. Kühe, Schweine, Pferde und Hühner. Eine besondere Attraktion waren die Ziegen, die gerade Junge bekommen hatten: Das war so süß!

Anschauen durften wir uns auch verschiedene Gewächshäuser und die alte Backstube, wo heute noch so gebacken wird wie früher.

Wir fanden es super toll!

Dana Schwentke & Julia Delventhal
Gymnasium Hittfeld

Städter schnuppern Landluft

Am Montag, den 28. September 2015 machten wir, zwei Lehrer und 20 Schüler des 9. Jahrgangs der Schule Bahrenfeld, uns auf den Weg zum Demeterhof nach Wörme. Hier hatten die Schüler die Möglichkeit, an einem 3-wöchigen Landbaupraktikum teilzunehmen, das Leben auf dem Land kennenzulernen und praktische Erfahrungen in der ökologischen Landwirtschaft zu sammeln. Anders gesagt also: ein Abenteuer für jeden Großstädter und eine gelungene Abwechslung für alle Schulmüden.



Unsere Unterkunft wurde der ursprüngliche Schafstall des Hofes mitten im Wald. Dort hatten wir weder Strom noch fließend Wasser und damit die erste Herausforderung für die „zivilisationsverwöhnten“ Schülerinnen und Schüler. Für die Toilettenspülung und Wasser in der Küche mussten die Schüler Wasser aus einer Quelle pumpen.

Der obere Teil des Hauses wurde von unseren gutgelaunten Abenteurern und Abenteurerinnen bezogen. Im unteren Teil des Hauses befand sich der große, gemütliche Essens- und Aufenthaltsraum, die Küche sowie eine Schlafkoje und Schlafnische für die Lehrer.

Nach einer Begrüßung am Hof, hatten die Schüler am Montag noch die Möglichkeit, den Bauernhof auf eigene Faust zu erkunden. Größter Anziehungspunkt war neben Katzen und Ziegen vor allem das selbstgebaute Holzkarussell des Hofes.

Ab Dienstag hieß es dann: Ran an die Arbeit. In aller Früh begannen die am Tag zuvor eingeteilten Schichten. Während die Frühschicht das Haus bereits um 5.45 Uhr verließ, um am Hof zu arbeiten, begann der Hausdienst um 6.45 Uhr damit, das Frühstück vorzubereiten.

Zu den Aufgaben des Hausdienstes gehörten neben der Vorbereitung des Frühstücks auch den Tisch abzudecken, abzuwaschen, das Haus und die Toiletten zu putzen, das Mittagessen zu kochen, sowie Tee und Kuchen und Abendbrot vorzubereiten.



Die Früh- und Mittelschicht packte hingegen in Kleingruppen in den unterschiedlichsten Bereichen an. Zu den Arbeiten gehörten unter anderem Saat pulen, Bäume schneiden, Gemüse ernten, Unkraut jäten, Ziegen melken oder Klauen schneiden.

Nach getaner Arbeit hatten die Schüler abends Zeit Fußball, Gesellschaftsspiele oder Gitarre zu spielen oder sich mit ihren Freunden die Zeit zu vertreiben.

Vor allem in den ersten ein bis zwei Wochen fiel es einigen Schülern schwer, sich auf die Arbeit und das frühe Aufstehen einzulassen. Mit etwas Geschick gelang es uns jedoch, sie immer wieder zur Arbeit zu motivieren. Am Ende gab es sogar von allen Mitarbeitern des Hofes eine positive Rückmeldung und ein Dankeschön für die gute Zusammenarbeit.

Insgesamt sind wir alle der Überzeugung, dass dieses Praktikum einen großen Mehrwert für unsere Schüler darstellt. Sie erfahren, was es bedeutet, harte körperliche Arbeit zu verrichten, erkennen, wie viel Arbeit hinter der Produktion von Bioprodukten steckt und erleben sich selbst in einer völlig unbekanntem Situation.

Alle Beteiligten (Schüler und Lehrer) haben ihre Zeit auf dem Hof als lehrreich, interessant und auch Spaß empfunden.

Wir freuen uns auf die nächsten Jahre in Wörme!

Christine Witzler & Veit Korczak

Neue Vorstandsmitglieder wurden gewählt

Am 5. September 2015 wählte die Mitgliederversammlung des Treuhandvereins einen neuen Vorstand, da zwei von drei Vorstandmitgliedern zurückgetreten sind, Isolde Huß und Hein Benkelmann. Andreas Winkelmann verblieb im Vorstand.

Die neu gewählten Vorständler sind Erika Heuer und Hartmut Hoffmann.

Ich, Erika Heuer, habe von Oktober 1999 bis Januar 2001 auf dem Hof in Wörme gelebt und hauptsächlich im Hofladen und in der Bäckerei mitgearbeitet. Dann bin ich zurück in meinen alten Job bei der Stadtreinigung Hamburg gegangen. Aber da ich gerne die Entwicklung in Wörme weiter verfolgen wollte, bin ich Mitglied im Treuhandverein geworden.

Außerdem habe ich auf vielen Sommerfesten geholfen, immer im Café, Kaffee und Kuchen verkauft und aus vielen Eimern Teig Waffeln gebacken. Jetzt bin ich nicht mehr berufstätig und wohne nicht mehr so weit weg von Wörme, so dass ich wieder mehr Anteil nehmen kann am dortigen Geschehen.

Bei der Stadtreinigung Hamburg war ich viele Jahre Abfallbeauftragte, das ist mir in Fleisch und Blut übergegangen. Auf dem Hof Wörme würde ich mich am liebsten mit Aufräumen, Recyceln und Entsorgen beschäftigen. Moliere



soll gesagt haben: Die große Ambition der Frauen ist die Ermutigung zur Liebe. Meine große Ambition ist die Ermutigung zum Aufräumen, und ich hoffe, dass ich viele Hofmitarbeiter und -freunde ermutigen kann. Als Mitglied des Vorstandes werde ich mich um die Wiedereinrichtung und Betreuung der Stellen des Bundesfreiwilligendienstes kümmern und mich regelmäßig mit den TeilnehmerInnen auf Hof Wörme treffen. So kann gewährleistet werden, dass die BFD-MitarbeiterInnen eine neutrale Ansprechperson von außerhalb des Hofes haben, falls es Probleme gibt.

Erika Heuer

Mir, Hartmut Hoffmann, erscheint es wie eine späte Erfüllung eines früh angelegten Wunsches für mein Leben. Sicherlich beeindruckt durch Erzählungen meiner Eltern aber auch durch die meiner Großeltern von der Zeit als selbständige Bauern in Ostpreußen, habe ich immer den Wunsch gehabt, mich mit dem Leben und Wirken auf einem Bauernhof zu verbinden. Frühe Anläufe waren dazu, schon in der Jugend, erfüllt mit ausdauernden Tätigkeiten auf einem ehemaligen Hofgrundstück. Fortgesetzt hat sich diese Neigung bei Wohnquartieren mit Gartennutzung während der Studentenzeit in Karlsruhe und Berlin und folgerichtig natürlich heute mit einer kleinen Gartenfläche, auf der auch immer etwas Essbares wachsen muss.



Die Aussicht, jetzt noch dichter an reales Hofgeschehen zu kommen, ist reizvoll. Deshalb habe ich mich gern anregen lassen zur Vorstandsarbeit und habe zunächst nach wiederholter Kassenprüfung den Teil übernommen, der die Einnahmen und Ausgaben des Treuhandvereins betrifft. Als erholsamen Ausgleich erlebe ich auch die Arbeiten an Haus und Hof. Ich freue mich auf eine Tätigkeit im Kreis der Freunde und Förderer des Hof Wörme Treuhandverein.

Hartmut Hoffmann



Besonders luxuriös war es nicht

Das Landbaupraktikum in der 9.Klasse

Am 1. September 2014 fuhren wir gemeinsam mit dem Bus nach Wörme bei Handeloh im Norden der Lüneburger Heide in Niedersachsen. Wörme ist ein kleines Dorf, das aus einigen Bauernhöfen und vielen Feldern besteht.

Wir wohnten in und um einen alten, ausgebauten Schafstall (d.h. wir haben auch gezeltet), der ab dem 30-jährigen Krieg als Bauernhaus genutzt wurde. Nachdem das große Bauernhaus fertig gebaut war (in dem wir während des Praktikums arbeiteten), wurde das Alte in die Heide umgesetzt, und 100 Jahre lang als Schafstall genutzt. Besonders luxuriös war es dort nicht – man musste z.B. um einmal auf die Toilette zu gehen 12 mal von Hand pumpen, und es gab kein fließend warmes Wasser – allerdings gewöhnt man sich daran und für mehr Wasser wurde einfach ein „Pumpendienst“ eingeführt und der fehlende Strom konnte durch viel gemütliches Kerzenlicht wunderbar ersetzt werden ...

Später wurde der Stall von einer Jugendgruppe der Christengemeinschaft wieder entdeckt und als Jugendherberge umgebaut. Seitdem haben über 20.000 Praktikanten im Schafstall gewohnt und wie wir auf dem ca. 600 m entfernten Bauernhof gearbeitet.

Unser Tagesablauf war Montag bis Samstag fast derselbe, allerdings wechselten die einzelnen Dienstgruppen im Schnitt alle 2 Tage.

Für den Frühdienst begann der Tag um 6.00 Uhr auf dem Hof. Er versorgte die Tiere und hatte die ersten Arbeiten auf dem Feld. Ab 7.15 Uhr gab es für alle gemeinsam im Schafstall Frühstück, welches von der Hauswirtschaftsgruppe zubereitet wurde, die ab 6.30 Uhr im Einsatz war.

Um 9.00 Uhr begann die Arbeitsaufteilung auf dem Hof.

Es gab 5 Gruppen:

- *Gartengruppe*: ausmisten, Ziegen versorgen, Gewächshaus und Gemüse versorgen, Kompost umsetzen etc.
- *Feldgruppe*: Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Kürbisse ernten, Unkraut zupfen und verteilen, Kompost umsetzen etc.
- *Obst-, Gemüse-, Baumgruppe*: kümmert sich um Angebautes im Feld
- *Holzgruppe*: Zäune reparieren, bauen etc.
- *Hauswirtschaftsgruppe*: Frühstück, Mittagessen, Vesper, Abendessen richten; spülen, putzen von Sanitäreinrichtungen, Müllentsorgung



Um 12.15 Uhr gab es Mittagessen im Haupthaus für alle und von 14.00–16.00 Uhr ging die Nachmittagschicht weiter. Dann konnten die meisten in den Schafstall zur Teestunde gehen, und die Spätschicht blieb im Haupthaus und arbeitete nochmal von 16.30–18.00 Uhr.

Für alle gab es Abendessen ab 19.15 Uhr im Schafstall.

Aus der Hauswirtschaftsgruppe durften in der ersten Woche zwei Schüler beim Bäcker mitarbeiten, welches abends von

Kompost gefahren ...



In aller Frühe ...

23.30–6.00 Uhr morgens ein besonderes Erlebnis war – und einmal durfte einer von uns mit auf den Markt, und musste schon um 5.30 Uhr auf dem Hof sein zum Aufladen!

Leider waren dies keine regelmäßigen Dienste, denn es gab erstaunlich viele von uns, die dies gerne gemacht hätten ...

Trotz der arbeitsreichen Woche schlepten wir uns am Freitagabend zu Fuß in das 3 km entfernte Dorf Handeloh, da es dort in der Kirche ein Konzert gab. Zwar waren französische und deutsche Chansons aus den 60er-Jahren nicht jedermanns Geschmack, aber auf jeden Fall war es eine äußerst professionelle Aufführung einer bekannten Frau, die uns auch ein wenig Kultur erleben ließ.

Am Samstag hatten wir nur Arbeitsdienste bis 12.00 Uhr auf dem Hof, und waren dann bis Montag auf uns gestellt im Schafstall. Dafür musste die Hauswirtschaftsgruppe vorplanen, und hatte uns für Sonntag ein Lagerfeuer-Essen mit Würstchen und Nudelsalat gemacht.

Eine auf dem Plan stehende Hofrallye fand bei allen erschöpften und fußkranken nicht die richtige Begeisterung, und so machten sich nur zwei Gruppen auf, die Quizfragen zu lösen und konnten sich so die ausgesetzten Preise, Einkaufsgutscheine im Bio-Hofladen, teilen.



Nancy bei der Arbeit

Nach ausführlicher freier Zeit, in der wir auch die Umgebung erkunden konnten, gab es am Sonntagabend wieder Pflichtprogramm – wir fingen an, unsere Präsentation in Gruppenarbeit vorzubereiten ...

Nachdem nun schon fast zwei Monate vergangen sind, und wir wieder in den Alltag zurück gefunden haben, geht mir immer wieder die Frage durch den Kopf, die eine der Hofmitarbeiterinnen am letzten Tag an uns stellte: „Merkt ihr denn einen Unterschied zum Anfang Eures Aufenthaltes hier auf dem Hof?“ Und „Vielleicht beobachtet ihr Euch mal die kommenden Wochen, ob sich irgend etwas verändert hat bei Euch“.

... und siehe da, es ist tatsächlich so, dass nach dem Aufenthalt auf dem Hof in der Lüneburger Heide nicht ein Tag vergeht, an dem ich mich ertappe, Bilder von dort vor meinem inneren Auge zu sehen – nicht nur, wenn es Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln oder rote Beete zum Essen gibt und ich an unsere stundenlangen Erntetage erinnert werde; auch nicht nur, wenn ich am Wow-Day noch einmal das Vergnügen hatte, mit bekannten Gesichtern wieder mal in der Erde zu buddeln – nein, auch wenn's bei uns zur Mittagszeit am stressigsten ist, und ich mich an unsere entspannte Mittagspause auf dem Hof erinnere ...

Oder jedes Mal, wenn ich jetzt Kerzen anzünde, sehe ich diese unglaublich schöne Abendstimmung vor mir, die Abende, die wir bei Kerzenlicht verbrachten ...

Und nein, es ist mir nicht leicht gefallen, in unser Alltagsleben zurück zu finden; ich fühlte mich eine Woche lang wie unter Kulturschock,

musste mich ständig wundern, was mich alles plötzlich so stresst, und es brauchte lange, um nicht mehr ständig zu vergleichen, warum ich mich so viel ausgeglichener fühlte auf dem Hof, und ich so gar nicht das Gefühl hatte, unseren Luxus zu vermissen ... Selbst das selbstverständliche Anschalten von Licht und Strom war eine ganze Zeit lang nicht mehr nur selbstverständlich, und irgendwie war das doch ziemlich gut. Wenn ich jetzt durch meinen Alltag gehe, versuche ich immer wieder, am Tag kurz innezuhalten und mich an das Gefühl zu erinnern, wenn der Blick über das gerade geerntete Feld fiel, und nach getaner Arbeit die Sonne unterging, und wenn das Pumpen Vorrang hatte vor dem Hahn aufdrehen – und ja, selbst der endlos erscheinene Weg, der am Ende so leicht zu bewältigen gewesen war, wo ich mich nun wieder wundere, wie schnell mir diese weiten Fußwege wieder unüberwindbar scheinen ...

Alles in allem kann ich nur sagen, es ist ein wunderbarer neuer Standort für das Landwirtschaftspraktikum der 9.Klasse. Es ist Überwindung, Entbehrung, Geduldsprobe – es sind Frieden im Innern, Ausgeglichenheit, ein Leben in und mit der Natur, wie wir es in unserem Alltag fast nicht mehr möglich machen können – es ist ernten und dazu beitragen, dass es Essen auf dem Tisch gibt; sich einbringen und wichtig sein, es ist begreifen und fühlen, weniger denken und mehr tun; es ist Spannung und Entspannung – einfach eine unzählige Ansammlung von Gefühlen und Bildern, die sich durchaus länger durch den Alltag ziehen, als wir das wahr haben wollen ...

Natalie Jaiser

Liebig GbR seit 1996
Solartechnik

Heizung • Sanitär • Solar
Kanalanschlüsse
Kernbohrungen
Fliesenarbeiten
Dacharbeiten
Wärmepumpen
Photovoltaikanlagen

04188 - 88 87 05
0172 - 450 61 58



Ein neues Dach entsteht ...

Ein neues Dach

Man wächst mit seinen Aufgaben ...

... und in diesem Sinne habe ich mich im Herbst mit viel Hilfe an die Verlegung neuer Bitumen-Schweißbahnen auf dem Ziegenstall gemacht.

Ich habe mich vorher noch nie damit beschäftigt, da mein Interesse mehr den Pflanzen und Tieren gilt, aber wenn es durchregnet, muss man halt etwas unternehmen ...

Zum Glück hatte Jakob die gute Idee, seinen Bruder um Hilfe zu bitten und der wiederum hat einen Schwager, der Dachdecker ist.

Nun ja, dann muss man die Beiden also nur noch überreden, einmal her zu kommen und uns zu zeigen, wie es geht.

Glücklicherweise haben sie auch gleich geholfen, die richtigen Materialien zu bestellen und dann kamen Tobi und Uwe, unterstützt von zwei netten Begleiterinnen, an einem Sonntag vorbei, um mal eben mit uns das Dach zu erneuern.

Brenner und Gasflaschen waren besorgt, die Schweißbahnen waren gerade noch rechtzeitig geliefert worden und so stiegen wir fröhlich auf's Dach. Zum Glück spielte das Wetter mit und wir mussten nur

Freddy Fischer
AND HIS COSMIC ROCKTIME BAND

live in Hamburg am 18. März 2016 im Molotow ...

am Rand unter den Ästen mit den Brennern nachhelfen, das Dach zu trocknen und schon ging es los: Schweißbahnen ausrollen, anpassen, wieder aufrollen und mit dem Brenner erhitzen und ankleben. Bei Uwe, dem Dachdecker, sah es total einfach aus – das kann ja nicht so schwer sein! Aber wie immer merkt man erst beim selber ausprobieren, wie viel Übung und Erfahrung nötig ist, um Abläufe so geschmeidig aussehen zu lassen.

Bei mir selber lief es lange nicht so rund, und ich war froh, in erster Linie Nägel einschlagen zu können und habe Uwe mit seinen erhitzten Schuhen und dem stetigen Tempo bewundernd zugesehen.

Wir haben dann aber alle festgestellt, dass das Dach ziemlich groß ist, ca. 270 m² – na, das dauert also doch etwas länger ...

Tobi und Uwe ließen sich nicht erschrecken und waren entschlossen, noch einmal wieder zu kommen.

Als nächster Termin stand der 11. Oktober an, an dem auch unser Herbstfest stattfand.

Während wir bei dem Fest also über Saatgut informiert und Roggen gesät haben, hatte ich die ganze Zeit das Tönen der Brenner im Ohr und war sehr glücklich, dass die zwei großen Spaß daran hatten, das Dach auch ohne meine Hilfe weiter zu verlegen.

Ihre Begleitungen waren auch noch so nett, beim Aufbau des Festes zu helfen – besser geht's ja gar nicht!

Nun war also ein weiteres Stück gemacht, der Rest blieb uns überlassen und nach der guten Einweisung von Uwe und Tobi haben wir uns auch gar nicht mehr so schlecht angestellt, auch wenn unser Tempo etwas langsamer war ...

Ohne Tobi und Uwe wäre ich wahrscheinlich immer noch dabei, irgendwie Flickarbeit am Dach zu machen und ich bin ihnen sehr dankbar, dass sie mir so voller Tatendrang auf's Dach gestiegen sind!

Ines Pastorino

... bis tief in die Nacht



Saatgut aus Wörme für Wörme

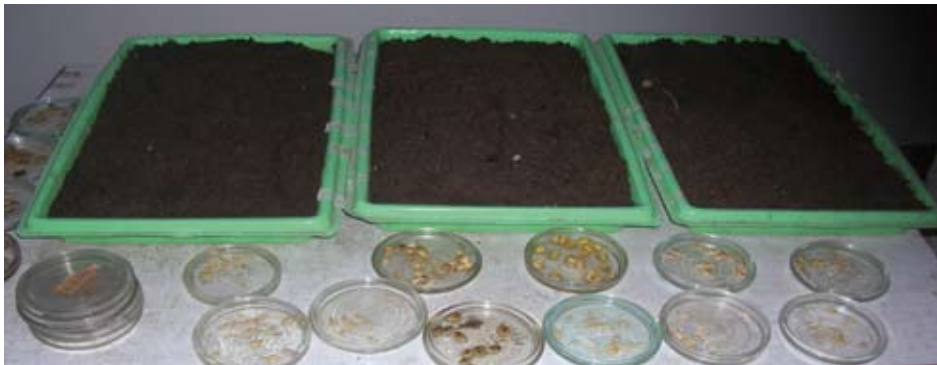
Im Spätherbst oder Winter, wenn die Anbauplanung für das nächste Jahr gemacht wird, rechnen wir aus, wie viel Saatgut wir von jeder Kultur benötigen, um die Flächen im Frühjahr wieder bestellen zu können.

Zu einem großen Teil können wir unseren Bedarf an Saatgut selber decken, einen geringeren Teil des Saatgutes kaufen wir über Saatgutinitiativen von biologischen Vermehrungsbetrieben.

Der Vorteil der eigenen Saatgutvermehrung ist, dass die Sorten immer besser an die hier herrschenden Gegebenheiten angepasst werden. Zum Glück gibt es noch das Recht, Saatgut nachzubauen, eigenes Saatgut zu verwenden und auch das daraus wachsende Gemüse zu verkaufen. Unser eigenes Saatgut dürfen wir nicht verkaufen.

In den meisten Gärtnereien ist es üblich, keine oder nur wenige samenfeste Sorten, sondern Hybriden anzubauen. Hybriden kann man jedoch nicht nachbauen, d.h. kein eigenes Saatgut von ihnen gewinnen, da im Gegensatz zu samenfesten Sorten bei ihrem Nachbau Pflanzen mit unterschiedlichen Eigenschaften entstehen, die keine einheitliche Sorte ergeben. Daher muss man Hybrid-Saatgut jedes Jahr neu kaufen. Damit ist man abhängig von der Sortenauswahl der „Global Player“. Weltweit gibt es vier bis fünf große Firmen, die einen Großteil des weltweiten Saatgutbedarfs liefern und die vor allem Hybridsorten herstellen. Dass diese kein Interesse an regional angepassten Spezialsorten mit geringen Absatzmöglichkeiten haben, kann man sich vorstellen.

Keimproben



In Wörme bauen wir nur samenfeste Gemüsesorten an und keine Hybriden.

Noch kann man aus einem relativ vielfältigen Sortenvorkommen samenfester Sorten schöpfen. In den letzten hundert Jahren sind in Deutschland jedoch schon 90% der Gemüsesorten verschwunden, vor allem durch die Vereinheitlichung des Handels. (Ich beziehe mich auf Berichte der IFOAM (1983) und FAO; weltweit sind es 75%). Je weniger die regionalen Sorten angebaut und verkauft werden, desto eher geht eine Sorte verloren und umso geringer wird die Vielfalt, von der wir uns ernähren.

In Wörme wird jedes Jahr in den Bereichen Ackerbau, Feingemüse und Feldgemüse Saatgut für den eigenen Gebrauch produziert.

Wie machen wir das?

Am leichtesten ist es, von z.B. Kürbissen Saatgut zu gewinnen, da Kürbisse auch für den Verkauf ausreifen und reife Samen enthalten. Zucchini erntet man dagegen für den Verkauf immer im kleineren, unreiferen Zustand, weswegen wir für Zuchinisaatgut einige Früchte an der Pflanze stehen lassen. Diese Früchte können fast einen Meter lang werden. Darin reifen die Samen aus, sodass man sie als Saatgut verwenden kann. Spätestens vor dem Frost muss man die Saatgut-Zucchini vom Beet abräumen, und kann die Samen noch eine Weile in der Frucht lagern oder gleich herausholen und trocknen.

Samenträger – Porree und Gurken



Ähnlich wird Saatgut von Tomaten und Gurken gewonnen: Wenn die Früchte ganz reif sind, werden sie geerntet. Durch den hohen Wassergehalt sind diese Früchte nicht sehr lange lagerfähig, so dass es erforderlich ist, die Samen bald herauszuholen. Auch muss man die Samen hier erst ca. 24 Stunden in Wasser legen und anschließend trocknen, damit sich die gallertartige Hülle um die Samen löst, die in der Frucht als Keimschutz für die Samen dient.

Bei den Buschbohnen, Dicken Bohnen und Erbsen ist es nicht viel anders: einige Hülsen werden nicht in dem Stadium geerntet, in dem man sie essen würde, sondern sie wachsen weiter, reifen aus und trocknen schließlich. Dann muss man sie einsammeln, bevor die Samen von selber ausfallen. Schwierigkeiten kann es geben, wenn das Wetter so nass ist, dass die Früchte und Hülsen anfangen zu faulen, bevor sie richtig ausgereift sind.

Andere Pflanzen lässt man stehen und blühen: Fenchel, Salat und Dill werden nicht vollständig für den Verkauf abgeerntet und stehen dann lückig in den Reihen, in die im Herbst die Zwischenfrüchte eingesät

werden. Bei Salat ist es entscheidend, zum richtigen Zeitpunkt die Samenträger abzuräumen, so dass die Samen schon reif genug sind, aber noch nicht ausfallen. Damit sie noch etwas nachreifen können, wird nicht nur der Fruchtstand, sondern der ganze Strunk abgeschnitten und nachgetrocknet.

Bei der Saatgutvermehrung muss man darauf achten, dass die Sorte rein bleibt und sich nicht mit anderen Sorten oder wilden Populationen kreuzt. Um das zu vermeiden und die Kultursorte mit ihren Eigenschaften

Salat für die Zukunft ...



Hummel an Porree ...

zu erhalten, muss man z.B. darauf achten, dass in der Umgebung von Chicorée keine Wegwarten und von Möhren keine Wilde Möhren blühen.

Bei zweijährigen Pflanzen, die nicht im Jahr der Aussaat blühen, sondern im Jahr danach, ist die Saatgutgewinnung aufwendiger. Dazu gehören z.B. Chicorée, Petersilie und Pastinaken, die bei uns relativ unproblematisch überwintern, da sie in der Regel im Winter keinen Schaden nehmen, im Frühjahr wieder austreiben und dann zur Blüte kommen – inmitten einer anderen Kultur, die dort dem Verkauf und Verzehr entgegenwächst. Etwas Umsicht ist natürlich von allen Mitarbeitern der Gärtnerei erforderlich, damit die Pflanzen als Samenträger erkannt werden und nicht als unnützlich oder Unkraut Schaden nehmen.

Rote Bete und Möhren werden über Winter im Erdkeller gelagert und im Frühjahr wieder ausgepflanzt.

Um Sorten zu erhalten oder um sie in eine bestimmte Richtung zu entwickeln, selektiert man im Pflanzenbestand. Manche Selektion geschieht eher passiv: Lagerfähigkeit von Möhren zum Beispiel wird dadurch selektiert, dass man schlecht lagerfähige Möhren nach dem Winter nicht mehr auspflanzen kann, weil sie den Winter im Keller nicht überstanden





... und was ist das?

haben. Ebenso kann man Mangold auf Frosthärte selektieren, weil nur der Mangold im zweiten Jahr blühen kann, der im Winter nicht erfroren ist. Andere Merkmale, wie spätes Schießen (in Blüte gehen) muss man aktiv selektieren: Petersilie, die früh schießt, entfernt man aus dem Bestand, damit man die später blühenden Pflanzen bei der Saatguternte nicht mit ihnen verwechselt.

Zucchini selektieren wir auf gute, anhaltende Pflanzengesundheit und nehmen nur von Pflanzen Saatgut, die lange gesund bleiben.

Bei Physalis, Sellerie und Gurken haben sich durch Selektion in Wörme über die Zeit eigene „Stämme“ entwickelt, die sich von der Ausgangssorte unterscheiden. Hier kommen wir in den Bereich der Züchtung, die über Erhaltungszüchtung (Vermehrung bei der durch Selektion die Eigenschaften der Sorte erhalten bleiben) hinausgeht.

Neben Gemüse werden auf dem Feldgemüseland auch Lein, Buchweizen, Blumen und Luzerne vermehrt. Diese verwenden wir als Zwischenfrüchte. Besondere Freude macht uns die Luzerne, die eigentlich nur auf lehmigem Boden (mit Kalk) wächst, sich hier aber schon über 20 Jahre hält und hoffentlich immer besser anpasst. Als Leguminose bringt sie Luftstickstoff in den Boden, ihre starken tiefen Wurzeln lockern, wo andere Pflanzen nicht mehr hinkommen und verbessern die

Bodeneigenschaften. Bei starker Trockenheit erreicht sie noch Wasser, das tief im Boden ist. Man nennt sie auch „Königin der Futterpflanzen“. All die Samenträger, die im Sommer und Herbst geerntet werden, werden auf den Saatgutboden gebracht, wo sie geschützt vor Mäusen und unterstützt von der Abwärme des Blockheizkraftwerkes, zu Ende trocknen. Dort hängen Säcke voll Samenträger und stehen Schüsseln voll Blütenköpfe, die darauf warten, gereinigt zu werden. Das ist die Arbeit für dunkle Wintermorgen und -nachmittage. Dann werden die Hüllen der Samen aufgerieben, alles Material gesiebt und auf flachen Behältern geschüttelt, bis alle Blätter, Schalen, Blütenböden und Stängel von den Samen getrennt sind.

Der letzte Schritt ist, von jeder Partie eine Keimprobe durchzuführen. Mit der Angabe, wie viel Prozent der Samen keimfähig sind, kann man ausrechnen, wie dicht man sie aussäen muss und ob wir ausreichend Saatgut für unsere Flächen haben. Jede Partie bekommt ein Glas mit einer Nummer, die katalogisiert wird, sodass man leicht nachschauen kann, von welchem Gemüse wie viel Saatgut mit welcher Keimfähigkeit vorhanden ist.

Der Samenbau bringt es mit sich, dass es bei uns blühende Pflanzen gibt: für Mensch und Tier, speziell Insekten, eine Wohltat.

Rieke Neugebohrn & Ines Pastorino

SAMENGRÖSSHANDEL

camena
SAMEN

Zum dritten Mal – Dinner in Weiß auf Hof Wörme

Es war einmal ...

... eine Christina von Hörsten und die hatte eine gute Idee und den lang gehegten Wunsch, das Dinner in Weiß auf dem Hof Wörme zu zelebrieren.

Das gab es daher schon seit 2013 und wir durften es nun schon das zweite Mal genießen.

Endlich, am 18. Juli 2015 war es wieder soweit. Wir freuten uns schon sehr darauf, den Sonnenuntergang inmitten des Hofes unter den schönen Bäumen verbringen zu dürfen.

Lange vorher hatten wir schon unsere Sachen zusammengesucht. Oje – passen einem die Kleider vom Vorjahr noch – sehr knapp! Nächstes Jahr ist wohl zumindest bei mir eine neue weiße Hose angezeigt.

Teller, Gläser, Schüsseln, Besteck, Tücher, Tisch und Stühle mussten her und was werden wir uns zu Essen mitnehmen? Zu viel kann man ja auch nicht transportieren, aber es darf ja später an nichts fehlen. Nicht an diesem schönen Tag! Unsere Tochter Luca-Florin nahm ihre Gitarre (intern flüsternd Ukulele genannt) mit und zeigte sich dann gemeinsam mit unserer musikalischen Begleitung des Abends Ona (Musiklehrerin aus Litauen – bekannt mit ihrem Akkordeon vom Buchholzer Wochenmarkt und dem Isemarkt in Hamburg) von ihrer unterhaltsamen Seite. Immer wieder ging sie zu Ona und begleitete sie mit ihrem Instrument



Früh übt sich ...



und Gesang. Hubertus von Hörsten konnte Ona nun schon das zweite Mal überreden, uns mit schöner Musik zu verzaubern. Dieses Jahr war das Wetter etwas unbeständiger und so fanden sich weniger Besucherinnen und Besucher im Vergleich zum Vorjahr ein. Auch gab es viele parallel stattfindende verlockende Veranstaltungen, welche die Teilnehmeranzahl etwas gering hielt.

Wir (meine Frau, Tochter und ich) fanden es sehr familiär und wir genossen neben dem guten Essen und feinen Getränken den gemeinsamen Austausch und das lockere Zusammensein. Es kamen Teilnehmer aus dem fernen Süden Deutschlands und Familien aus Hamburg, die andernorts am Vortag ein White Dinner verpasst hatten.

Die Teilnehmerin aus dem Süden kam ohne mitgebrachte Speisen zu uns (sie war acht Stunden unterwegs und konnte bei ihrem Besuch noch nicht einkehren) und wurde von uns allen wie selbstverständlich umsorgt.

Christina von Hörsten ließ uns noch von ihren neuen Weinen kosten und Ona spielte dazu Lieder aus der Heide und alle konnten dazu mitsingen.

Kurz vor dem gemeinsamen Anzünden der Wunderkerzen stiegen die „Großen“ dann noch auf das Holzkarussell.

Dann beendeten wir diesen Abend gemeinsam unter dem schönen Funkeln der Wunderkerzen.

Florian Wunder



Hahn im ...

Eine weiße Herde, jedenfalls fast weiß: Domäne Silver

Wenn sie in den letzten Wochen zum Hofladen gefahren sind, haben sie bestimmt gesehen, dass wir eine neue Hühnerherde haben.

Eine weiße Herde, jedenfalls fast weiß.

Diese Tiere sind die ersten Junghennen aus der neuen Geflügelzucht der gemeinnützigen Ökologischen Tierzucht gGmbH, kurz auch ÖTZ genannt. Wie kommt es dazu?

Vor etwas mehr als einem Jahr gab es eine Geflügeltagung der Demeter Geflügelhalter in der Nähe von Wiesbaden auf einem Biolandbetrieb, der Domäne Mechthildshausen. Wir hatten die Möglichkeit, die Hühnerbestände dort zu besichtigen. Dies waren im Besonderen Elterntiere, der reinen Rassen White Rock und New Hampshire und ihre aus Kreuzung entstandenen Nachkommen, Domäne Gold (braun) und Domäne Silver (weiß). Diese beiden sind Hybriden und im weiteren Text Domäne Genetik genannt.

Die Domäne Genetik hat ihren Ursprung in der ehemaligen DDR in Merbitz bei Halle.

Dort wurde gezüchtet und der gesamte Ostblock mit Legehennen versorgt. Der Rest dieser Domäne Genetik waren diese insgesamt 3.000

Tiere der Rassen White Rock, New Hampshire und Bresse, alles Rassen mit besonderen Leistungsmerkmalen. Die Domäne Genetik war konzernfrei und gehörte den Betreibern dieser Domäne. Im Gespräch stellte sich heraus, dass die Zuchtarbeit nicht fortgeführt werden soll, da die Leistungsfähigkeit nicht ausreicht und es in dieser Form nicht wirtschaftlich ist, diese Tiere zu halten. Für uns als Demeter-Geflügelhalter war das eine Chance, an eine konzernfreie Genetik zu kommen, um im Bio-Bereich unabhängig züchten zu können.

Die Hühnerhaltung dieser Welt ist aufgeteilt auf drei Weltkonzerne, die sich die Hühner dieser Welt teilen und Patentrechte auf alle Zuchtlinien haben. Es gibt keine Zucht im Bio-Bereich, sondern nur Zuchtsprünge, die auf konventioneller Hochleistungszucht basieren und nach Patentrecht zu den drei Weltkonzernen gehören.

Nun galt es also, zu planen und zu organisieren, um diese Herkulesaufgabe zu bewältigen. Es wurden Verhandlungen zwischen dem Demeter- und dem Biolandverband geführt und man einigte sich darauf, dieses Projekt gemeinsam anzugehen. Man konnte eine junge Züchterin, Inga Günther, als Geschäftsführerin gewinnen, die am Bodensee eine Zuchtinitiative voranbringt (www.hahnnundhuhn.de).

Nun gibt es eine neue Firma, die gemeinnützige Ökologische Tierzucht gGmbH, die treuhänderisch die Eigentumsrechte an der Domäne Genetik verwaltet (www.oekotierzucht.de).

Aber was sind die Aufgaben?

Wie sind die Zuchtziele?

Haben wir eigentlich ein Zuchtziel für die ökologische Geflügelhaltung?



Wer finanziert das? Denn aus einer normalen kleinen Hühnerhaltung kann man keine Zucht bezahlen.

Außerdem gibt es die Frage über den Umgang mit den Bruderküken (www.bruderhahn.de).

Wie weit ist der Weg bis zu einem Huhn, das zu einem Demeterhof passt?

Sie sehen, es sind große Fragen, die in diesem Rahmen bewegt werden müssen und bearbeitet gehören. Aber die Basisarbeit ist es jetzt, zu schauen, was kann dieses Huhn: wie viel frisst es, wie viele Eier legt es, wie gesund ist es?

All diese Aufgaben müssen bearbeitet, Ergebnisse notiert und über das Jahr addiert werden, damit die ÖTZ Schlüsse auf die Leistungsfähigkeit ziehen und notwendige Veränderungen in der Zuchtarbeit einleiten kann. Wir sind nur ein Hof von vielen, die mitmachen. Insgesamt haben wir jetzt schon 55.000 Legehennen in Deutschland eingestallt, deren Daten erfasst werden.

Unsere kleine Herde in Würme umfasst zur Zeit 360 Legehennen, die pro Tag ca. 250 Eier legen.

Die Hühner fressen sehr viel, sind sehr zutraulich und bis jetzt sehr gesund.

Wir hoffen, mit den Domäne Silver Hühnern einen ersten richtigen Schritt für eine unabhängige ökologische Geflügelzucht gemacht zu haben.

Für weitere Fragen zu diesem Thema stehe ich gerne zur Verfügung.

Hubertus von Hörsten



Oh Schreck – schnell weg!



Das Nachtbackteam

Veränderung des Lebens

Osaka, Japan, 2.694.392 Einwohner hat, 222,11 km² groß ist und 24 Stunden/365 Tage geöffnete Supermarkt gibt. Die Züge kommen jede Minute, die Autos fahren Links. Die Leute sind ganzen Tag aktiv, egal ob es um 14.00 oder um 2.00 Uhr. Immer was los.

Da bin ich geboren und gewachsen.

Und bin jetzt hier in einem Bauernhof wo ein paar Leute unter der pur strahlende Sonne und mit volle Sterne erhaltenen Himmel wie ein Planetarium lebt, um etwas andere Welt zu gucken.

Ich habe glaub ich richtigen Ort gefunden.

Jetzt arbeite ich hier 4 Monaten in der Bäckerei als Bäckerin.

Mein Ziel ist es, dass ich mein eigenes Café auf zu machen, die da alles mit der Hände gemacht werden und mit Liebe gefüllt sind. Dafür braucht zwar viele Zeit und Arbeit, aber fasziniert es mich irgendwie immer.

Ich liebe das Feuer das im unseren alten Holzofen fleißig flämmt und aufplätzt. Sehr kräftig, ganz ruhig.

Wenn die Glut mich wärmt, muss ich manchmal alles aufhören und vor dem nur stehen. Ohne was zu denken. Das ist ein schönen Moment.

Das ist mein ernst bin so froh, dass ich hier mit Sauerteig, eigene Ernte oder sorgfältig ausgewählte Zutaten arbeiten kann und die Leute kennen lernen dürfte. Die Bäckern, die so crazy wie ich mögen müssen sind. Wir erfahren, lernen und entdecken immer was neues. Das macht mir richtig Spaß.

Nun so ist meine neue Erfahrung angefangen.

Es gibt noch viel, was ich sehen soll, nachvollziehen kann, beibringen muss ...

Ich bin gespannt.

Kana Ogawa



Wir pflügen und wir streuen den Samen auf das Land,
doch Wachstum und Gedeihen steht in des Himmels Hand;
der tut mit leisem Wehen sich mild und heimlich auf
und träuft, wenn heim wir gehen, Wuchs und Gedeihen drauf.

Er sendet Tau und Regen und Sonn- und Mondenschein
und wickelt seinen Segen gar zart und künstlich ein
und bringt ihn dann behände in unser Feld und Brot.
Er geht durch unsre Hände, kommt aber her von Gott.

Was nah ist uns was ferne, von Gott kommt alles her,
der Strohalm und die Sterne, das Sandkorn und das Meer.
Von Ihm sind Büsch und Blätter und Korn und Obst, von Ihm.
Das schöne Frühlingswetter und Schnee und Ungestüm.

Er lässt die Sonn aufgehen, Er stellt des Mondes Lauf;
Er lässt die Winde wehen und tut die Wolken auf.
Er schenkt uns so viel Freude, Er macht uns frisch und rot;
Er gibt dem Vieh die Weide und seinen Menschen Brot.

Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn;
Drum dankt Ihm, dankt; drum dankt Ihm, dankt; und hofft auf Ihn!

Matthias Claudius (1740–1815)

Die biologisch-dynamischen Präparate als geriatrische Apotheke für die Erde und ihre Böden

Letztes Jahr beschrieb ich einige Aspekte der Entwicklung der biologisch-dynamischen Bewegung und ich stellte die Frage nach der Zukunft dieses Impulses über die Hundertjahresklippe:

- Was erleben wir im Heute als Herausforderung für die Menschheit und können wir in Würme und in der biologisch-dynamischen Bewegung diese Herausforderung als unsere annehmen?
- Wie sehen wir uns im Kontext der übrigen biologischen / alternativen Landwirtschaft und können wir durch unsere Quellen (Anthroposophie und Landwirtschaftlicher Kurs) Anderes, Grundlegendes zur Lösung der heutigen Fragen beitragen?

Bei allen beschriebenen Erfolgen bleibt die Frage, wo erleben wir eine echte Gesundheit?

Die Phänomene sprechen, von Einzelsituationen abgesehen, dagegen: Es gelingt uns nicht, Humus aufzubauen, im Gegenteil: der Zerfall der Böden (Degradation 24%) nimmt zu, die Erträge steigen nur mit großem Düngemiteleinsatz, die Gesundheit bei Pflanzen und Tieren nimmt nicht zu, die Ernährungsqualität der Produkte sinkt.

Gibt es einen Zusammenhang zwischen der Weltlage und unseren speziellen landwirtschaftlichen Fragestellungen?

Bei Klima, Wassermangel, Umweltzerstörung, Erosion, Hunger liegt es auf der Hand.

Wie sieht es aber mit den großen Themen des letzten Jahres aus, der Finanzkrise und den Flüchtlingsströmen? Beide weisen, wenn wir uns





Wohin? Kleiner Garten, 1920, Paul Klee (1879–1940)

etwas mehr damit auseinandersetzen, auf die Gesamterde als sozialen und wirtschaftlichen Organismus hin. Und sie belehren uns, dass wir hundert Jahre nach der Erkenntnis, dass wir auf e i n e r Erde leben, noch nicht die dem Neuen angemessenen sozialen und wirtschaftlichen Fähigkeiten erworben haben.

Wir haben den Zerfall alter, kleinräumiger Gesellschaften und Wahrheiten erlebt, die vor hundert Jahren zumeist noch als von Gott oder zumindest von oben gegeben erlebt wurden. Und viele flüchten sich heute tatsächlich zu einfachen Wahrheiten, neuen Sicherheiten und Autoritäten bis hin zu (fundamentalistischen) Religionen.

Für mich heißt das: Wir können uns nicht mehr auf Autoritäten verlassen. Wir müssen, jeder Einzelne für sich und als Gruppe, gemeinsam vor Ort, aber auch als Menschheit Ideen, Werkzeuge und Kommunikationstechniken entwickeln, mit denen wir die Zukunft, die neue Gesellschaft und Wirtschaft aufbauen wollen.

Der Strom der Impulse dieser Art wird immer stärker und das „weltweite Netz“ scheint hier tatsächlich eine Hilfe, es gibt aber auch Widerstände,

äußere und innere und auch Gegner. Die Arbeit vor Ort mit den Nächsten in direkter Kommunikation bleibt die Grundlage.

- Was heißt das für uns Bauern und Gärtner?
- Was entspricht dem Zerfall der alten Gesellschaften und Strukturen in den Naturprozessen?
- Was entspricht dem neuen Verhältnis des Menschen zur Welt und zu anderen Menschen? Zerfällt auch die Natur?
- Was ist unser Verhältnis zur Schöpfung, zur gewordenen Natur?

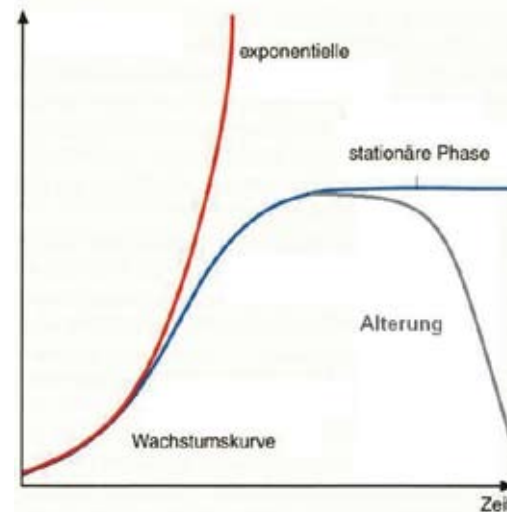
Schauen wir hier nicht auf die Gesellschaft, sondern auf die Natur.

Nehmen wir das Wort von der Mutter Natur wörtlich, so sind wir die Kinder und unsere Mutter wird alt.

Wann werden wir selbstständig, wann müssen wir sie pflegen?

Wie können wir mit ihr kommunizieren?

Nehmen wir die Worte Entwicklung und Organismus ernst und wenden sie auf Welt, Erde, auf Natur, Kosmos und Materie an. Jeder lebendige Organismus hat eine Entwicklung, man beschreibt sie je nachdem z.B. mit den Worten Sukzession oder anthropomorph als Konzeption, Geburt, Kindheit, Jugend, Reife, Alter, Tod. Das Leben beginnt im fast Unsichtbaren mit einer exponentiellen Wachstumskurve, aber das Wachstum schwächt sich meistens bei einer bestimmten Steigung ab, eine andere Qualität kommt zum Wachstum hinzu. Bei den Pflanzen ist es das Schießen, Blühen, Fruchten, Vergehen.



Wie sieht das beim Menschen aus? Dort kann die Kurve dreistufig werden. Welche Qualität ist weiter aufsteigend, welche kann sich halten, welche sinkt ab? Wie müssen bei uns die drei Qualitäten gepflegt werden, damit wir den letzten Lebensabschnitt (heute oft ein Viertel oder mehr) in Würde verbringen? Und wie sieht das für die Erde aus?



Zur Reife und zum Alter gehört, dass die Lebenskraft zurückgeht. Krankheiten nehmen zu, das Immunsystem ist angreifbar, Abbau setzt ein, giftige Abbauprodukte lagern sich falsch ein, Sinne, Reaktion und Koordination werden schwächer und die Geschwindigkeiten ändern sich, einhergehend wird auch die Kommunikation langsamer oder schwächer. Andere Qualitäten können und müssen entstehen.

Schauen wir in die Natur, so können wir diese „Alterserscheinungen“ überall wahrnehmen: Abbaukräfte und Krankheiten nehmen zu, Gesundheit und Aufbau werden schwächer, Selbstregulation schwindet, Immunsysteme wie Ökosysteme brechen zusammen. Auch die Interaktionen mit Heilmitteln, Reaktionen auf Düngung, Kommunikation innerhalb eines Ökosystems werden schwächer. Die Evolution bei den „höheren“ Pflanzen und Tieren wird verlangsamt (bei Viren und Bakterien vielleicht nicht). Auch das Verhältnis zwischen Mensch und Tier bzw. Mensch und Pflanze, die Kommunikation ist gestört.

Ein Beispiel: Bei aller anerkennungswürdigen Forschungs- und Technikleistung gerade bei den „Lifesciences“ ist uns der Zugang zu den Leistungen der Menschen, die die frühe Getreide- oder Kohlzüchtung möglich machten, verschlossen. Es muss eine Kommunikation und Interaktion zwischen Mensch und Pflanze gegeben haben, die wir mit unserem heutigen Denken, unserer gegenwärtigen Haltung nicht erreichen.

Ohne andere Belege anzuführen, hoffe ich, meine Ausführungen geben ein Bild.

Für mich bedeutet das, wir müssen nicht mehr wie die Kinder an der Brust oder dem Rockzipfel der Natur leben, sondern wir müssen ihr Pflege und Hilfe zukommen lassen. Aber nicht nur das Äußere der Natur muss gepflegt werden, auch die Lebenskräfte und das seelisch-geistige Wesen. Das wäre Salutogenese für die Erde.

Wir sollten erwachsen werden und von Neuem den Kontakt zur Mutter aufbauen, der abgerissen ist und wir müssen sie selbst fragen, was sie braucht:

Wie kann uns das gelingen?

„Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.“

Dieser Ausspruch von Albert Einstein kann die Richtung deutlich vorgeben.

Wie weit sind wir heute in der Lage, uns von dem mechanistisch-reduktionistischem Bild der Natur zu lösen und ein Denken zu entwickeln, das ihren Dimensionen des Lebendigen gerecht werden kann?

Ein anderes Denken anzuregen, versuchte Rudolf Steiner schon in seinen ersten Schriften, in Anlehnung an Goethe, über die Philosophie bis hin zur Anthroposophie. Besonders kann man die gesamten *Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft* (auf seiner letzten Reise zum Landwirtschaftlichen Kurs 1924 nach Koberwitz) als Antwort auf diese unsere heutigen Fragen verstehen. Wichtige Hinweise gibt Rudolf Steiner darin in den Vorträgen über die Präparate. Er gibt Anregungen zu einem neuen Verständnis der Pflanzen und stellt unsere Vorstellungen von Materie auf den Kopf, indem er von einer Evolution der Chemie zwischen Kosmos, Pflanze und Boden spricht.

... eine neue Blickrichtung.



Rudolf Steiner beschreibt in den ersten Vorträgen genau die Veränderung der Beziehungen der verschiedenen Glieder des landwirtschaftlichen Organismus zum Ganzen, zur Erde und zum Kosmos als Alterung, als krank und gestört. Er führt an dieser Stelle nicht genau aus, ob er das Schwergewicht auf einen natürlichen Alterungsprozess legt, wie stark unsere abstrakten, falschen Gedanken den Prozess beschleunigen oder in wie weit unsere Taten das stärkste Moment sind. Unser Anteil wird als Raubbau beschrieben.

Bevor Rudolf Steiner die Präparate beschreibt, regt er ein Bild vom Verhältnis zwischen Pflanzenwurzel und Boden an, welches inzwischen von Wurzelforschern bestätigt ist (L. Kutschera). Die Pflanzenwurzel hat keine Haut, es gibt nicht die Grenze zwischen Pflanze und dem umgebenden Boden, die wir uns normalerweise vorstellen. Die Pflanze kommuniziert über das in sich selbst Lebendige des Bodens (wir wissen wenig darüber und die Humusforschung steht gerade erst am Anfang), mit solchen der selben Art, mit solchen anderer Arten und mit der mineralischen Umgebung über weite Strecken. In anderer Art ebenso offen kommuniziert die Pflanze mit dem Kosmos.

Zum Alter – sollen wir sagen zur Krankheit der Natur – gehört, dass die Kommunikation gestört ist und die Pflanzen ohne unsere Hilfe unseren Raubbau nicht mehr ausgleichen können. Wir verbrauchen ständig Kräfte der Natur.

Ein gesunder Organismus hält durch sein inneres Wesen und seine Organe Stoffe und Kräfte zusammen. Das Auseinanderfallen, welches wir bei der Degradierung der Böden sehen, betrifft viele organische



Prozesse wie Verrottungs- und Kompostierungsvorgänge. Wir verlieren weniger Kohlenstoff (C) und Stickstoff (N), wenn es uns gelingt, Lebendiges und Seelisches im Boden zusammenzuhalten und die sterbende organische Substanz nicht dem Zerfall zu überlassen, sondern direkt in Humus einzubinden.

Ein Organ für die zusammenhaltenden Kräfte ist für die Kuh das Horn durch die Rückspiegelung in den Organismus. Die Kräfte können genutzt werden, um z. B. den Kuhmist in der Rotte zu stabilisieren. Diese Einsichten führten zur Entwicklung des „Hornmistpräparates“.

Präparat	Material	tierisches Organ
<i>Spritzpräparate:</i>		
Hornmist	Rinderdung	Kuhhorn
Hornkiesel	Quarzmehl	Kuhhorn
<i>Kompostpräparate:</i>		
Kamille	Blüte	Darm der Milchkuh
Eichenrinde	Borke	Haustierchädel
Löwenzahn	Blüte	Teil des Bauchfell (Rind)
Schafgarbe	Blüte	Hirschblase
Brennnessel	oberirdische Pflanze	ohne Hülle
Baldrian	Blütenextrakt	ohne Hülle

Mit dem Beginn der Schilderung der Kompostpräparate eröffnet uns Rudolf Steiner einen neuen Blick durch die Pflanze auf die Natur (Der Einfachheit halber sind die wörtlichen Wendungen aus dem Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner kursiv gesetzt). Als Beispiel sei die Schafgarbe genommen:

Rudolf Steiner regt zuerst an, sich das Künstlerische an der Schafgarbe in ein Bild zu formen, um daraus auf die besonderen chemischen

WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1966

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

Markstraße 15 · 21423 Winsen (Luhe)
 Telefon 04171 - 24 69 - 40 18 · Telefax 04171 - 6 39 14
 mail@versicherungskontor.com · www.versicherungskontor.com



Achillea millefolium

Qualitäten und Stoffverhältnisse dieser Pflanze zu schließen (*Diese Schafgarbe stellt sich in der Natur so dar, als wenn irgendwelcher Pflanzenschöpfer bei dieser Schafgarbe ein Modell gehabt hätte, um den Schwefel in der richtigen Weise zu den anderen Pflanzensubstanzen in ein richtiges Verhältnis zu bringen. Man möchte sagen: Bei keiner anderen Pflanze bringen es die Naturgeister zu einer solchen Vollendung, den Schwefel zu verwenden, wie bei der Schafgarbe. ... die Schafgarbe ... ihr sehr homöopathischer Schwefelgehalt, der da wirklich in musterhafter Weise mit Kalium in Verbindung ist, wirkt so großartig von der Schafgarbe aus selber, und das bewirkt, dass die Schafgarbe fähig ist, auch ihre Wirkungen weiter über größere Massen auszu-*

strahlen). Danach beschreibt er die Pflanze in ihrem (pflanzen-) soziologischen Kontext, in ihrer in diesem Fall angenehmen Wirkung bis zu weit entfernten Nachbarpflanzen (*wie manche sympathische Menschen ... wirke ... die Schafgarbe günstig ... durch ihre bloße Anwesenheit*). Zweimal kommt er auf die heilende Wirkung zu sprechen, einmal um die Wirkung der Schafgarbe im tierischen und im menschlichen Organismus zu charakterisieren: Sie kann ausbessern, wo das Seelische zu schwach ins Körperlich-Leibliche greift. Dieses zeigt sich in Schwächen der Prozesse zwischen Niere und Blase, wo eben die Schafgarbe mit ihrer heilenden Wirkung angreift. Dann greift er dieses auf, wenn er über die Hirschblase als Hülle im präparierenden Prozess spricht. Er schildert, wie die Stoffprozesse in der Schafgarbe aus dem gesamten Evolutionszusammenhang auf die in der Edelwildblase bezogen sind und wie die pharmazeutische Wirkung aus der Coevolution zu begreifen ist. Indem wir die Schafgarbe über das Jahr in der Edelwildblase präparieren, bringen wir sie ihrem Ursprung näher. Wir heben die „soziale“ Interaktion der

Schafgarbe im Naturzusammenhang wieder auf ein jüngeres, heileres Niveau (... *geben wir der Schafgarbe die Möglichkeit, die Kräfte, die sie schon hat zur Verbindung des Schwefels mit den anderen Substanzen, wesentlich zu erhöhen*).

Der Übungsweg, aus künstlerischem Erfassen die chemischen Prozesse zu erschließen und dann über „Pflanzensoziologie“ und „Coevolution“ – beide umfänglicher gefasst – zur Heilwirkung einer Pflanze zu kommen, wird in Dornach und andernorts in medizinischen Arbeitsgruppen erprobt.

Der nächste Schritt, im Tierreich ein Organ (Hirschblase) zu finden, um die Kräfte der Heilpflanze zu steigern in ihrer Wirkung im Naturbereich (als Präparat), erfordert noch mehr Einfühlung und Gedankenkräfte. Diese neuen Kräfte teilt die Schafgarbe – als Präparat genutzt – dem Kompost und dem Acker mit und diese wirken erneuernd, verjüngend auf die Prozesse zwischen Pflanze, Ackerboden, Landschaft und Kosmos.

Es überfordert uns noch, wenn wir damit selber neue Heilmittel (Präparate) in anderen Erdteilen finden sollen.

Fünf weitere Kompost-Präparate werden mit je besonderen Schwerpunkten beschrieben und eingeführt.



Ich fasse die mir deutlich gewordenen Wirkungen für Landschaft und Erde, die mein naturwissenschaftliches Denken stark beansprucht und manchmal überfordert, zusammen:

- Die Schafgarbe als Präparat gleicht einen Teil des Raubbaus des Menschen dadurch aus, dass sie ermöglicht, dass die kosmischen Strahlungen und homöopathischen Stoffmengen von Erde und Pflanzen wieder aufgefangen werden können.
- Die Kamille, präpariert im Rinderdarm, fördert eine Gesundheitsprophylaxe, besonders gegenüber Pilzen, durch ihren Umgang mit feinen Mengen an Kalzium.
- Die Brennnessel, ohne Hülle, sorgt für Ordnung, Vernunft, Gespür für Fehlprozesse im Boden (Schuttbesiedler), sodass sich der Boden auf die Kulturpflanze hin individualisiert.
- Die Eichenrinde, präpariert im Haustierschädel, sorgt wieder für Kräftigung, vorsorgende Gesundheit der Pflanzen über höhere Anteile an Kalk als bei der Kamille.
- Im Zusammenhang mit dem Löwenzahn, präpariert in einem Teil des Bauchfells, spricht Rudolf Steiner über dessen Fähigkeit im

Löwenzahn, 1679
Maria Sibylla Merian (1647–1717)



Umgang mit der feinverteilten kosmischen Kieselsäure. Würde man diese Fähigkeit verjüngen, gesunden, so könnte durch das Löwenzahnpräparat diese Kieselsäure im Kontakt zwischen Pflanze und Boden wieder Stoffe neu entstehen lassen. Durch den leichtesten Stoff, Wasserstoff, könnten Kalk und Kali umgewandelt werden in Stickstoff (*Unter dem Einfluss des Wasserstoffs wird nämlich fortwährend Kalk und Kali umgewandelt in Stickstoffartiges und zuletzt in wirklichen Stickstoff. Und dieser Stickstoff, der auf diese Weise entstehen kann, der ist gerade so ungeheuer nützlich für das Pflanzenwachstum, ...*). Der Löwenzahn als Präparat kann den

Pflanzen helfen, ihre ursprüngliche Fähigkeit, Stoffe aus einer sehr weiten Umgebung als Anregung heranzuziehen, wiederzugewinnen (*Der Pflanze kann zugute kommen nicht nur das, was auf dem Acker ist, sondern auch dasjenige, was im Boden der nächsten Wiese ist, wenn sie es braucht. ... was im Waldboden ist, der in der Nähe ist, wenn sie in dieser Weise innerlich empfindlich gemacht wird.*).

- Baldrian hat eine besondere Beziehung zum Phosphor und kann als Präparat andere Pflanzen in Boden und Landschaft in diesem Umgang unterstützen.

Albrecht Freiherr von Herzelee, Dr. Rudolf Hauschka (Gründer der Wala Heilmittel) und Prof. C. Kervran Louis (Geistiger Vater der französischen Bio-Bewegung) haben an diesen Phänomenen, jeder auf der Höhe seiner Zeit, geforscht. Prof. Kervran spricht von Transmutations Biologiques und setzt diese Verwandlung von chemischen Elementen in Pflanzen bei schwacher Energie bewusst von der Kernfusion ab.

Es bleiben viele Fragen offen. Trotzdem sind für mich in diesen Ausführungen des Landwirtschaftlichen Kurses viele der Fragen enthalten die wir unserer Mutter Natur stellen müssen und ich lerne langsam ein wenig ihre Sprache zu verstehen. Ich fühle mich als erwachsener Sohn und ein bisschen als Pfleger. Meine Pflege- und Heilmittel sind unter anderem die biologisch-dynamischen Präparate, aber auch das Staunen den Wundern und Schönheiten der Natur gegenüber. Ich kann sie fragen, welche Beschwerden hast Du? Und kann als Konsument und Gärtner beherzigen, was ich direkt von ihr und indirekt (auch über die Medien) erfahre. Und meine Handlungen danach ausrichten.

Sollten Sie Fragen zu diesen Ausführungen haben, wenden sie sich gerne an mich.

Clemens von Schwanenflügel



Novembertag

Nebel hängt wie Rauch ums Haus,
 drängt die Welt nach innen;
 ohne Not geht niemand aus;
 alles fällt in Sinnen.
 Leiser wird die Hand, der Mund,
 stiller die Gebärde.
 Heimlich, wie auf Meeresgrund,
 träumen Mensch und Erde.

Christian Morgenstern
 (1871–1914)

Zu guter Letzt ...

Eine reiche Ernte! Ein langes interessantes volles Jahr!
 Vielen Dank allen, die uns dabei geholfen haben. Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie bitte die Anregungen auf und melden sich. Wir hoffen, immer ein offenes Ohr und Gemüt für Ihre Fragen und Anregungen zu haben. Wir brauchen Ihre Hilfe in Rat und Tat.

Für die Hofgemeinschaft

Clemens v. Schwanenflügel



Impressum:

Redaktion, Lektorat & Layout: Clemens v. Schwanenflügel, Ines Pastorino, Clarissa v. Schwanenflügel **Fotos:** Christiane v. Schwanenflügel, Elena Thiel, Erika Heuer, Florian Wunder, Ines Pastorino, Michael Valenta, Archiv Würme und andere ...

Titelfoto: Silvia Schendel **Zeichnung:** Isabell Zibner



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