

2020



Auf der Suche nach der Individualität von Wörme



Raum für Entwicklung

Grundstein 1923

In der Zeiten Wende
Trat das Welten-Geistes-Licht
In den irdischen Wesensstrom;
Nacht-Dunkel
Hatte ausgewaltet;
Taghelles Licht
Erstrahlte in Menschenseelen;
Licht,
Das erwärmet
Die armen Hirtenherzen;
Licht,
Das erleuchtet
Die weisen Königshäupter
Göttliches Licht,
Christus-Sonne,
Erwärme
Unsere Herzen;
Erleuchte
Unsere Häupter;
Dass gut werde,
Was wir aus Herzen
Gründen,
Aus Häuptern
Zielvoll führen wollen.

Rudolf Steiner



Gäste in Wörme vor dem 1. Weltkrieg

»... daß das landwirtschaftliche Gebiet (...) durchaus eine auch in der Zeit fortlebende Individualität darstellt.«¹

sagt Rudolf Steiner am 10. Juni 1924 in Koberwitz im zweiten Vortrag des Landwirtschaftlichen Kurses. Vierzehn mal benutzt er das Wort Individualität für den landwirtschaftlichen Hof unter mehreren verschiedenen Gesichtspunkten und in der Schlußansprache:

»Nun haben gerade nach anthroposophischer Anschauung Allgemeinheiten, Abstraktionen, überhaupt gar keinen Wert, und sie haben am allerwenigsten Wert, wenn man in die Praxis eingreifen will.«²

Haben wir eine konkrete Idee oder Vorstellung von einer Landwirtschaftlichen Individualität, mit der wir in die Praxis eingreifen können? Wie spricht man eine solche Individualität an? Ist es dasselbe wie der Schutzgeist des Ortes (Genius Loci) oder Engel? Ist so ein Wesen immer schon da, wie kann es sich dort besser manifestieren? Können wir ihm bei der Inkarnation helfen und bei der Entwicklung begleiten? Ich versuche, dem Zeitaspekt der Biographie dieses Wesens nach zu gehen, indem ich

Impuls, Bedingungen und Paten der Entstehung von Wörme — S. 70 (Clemens von Schwanenflügel) aufsuche und dabei auch schwere Schicksalsschläge, gesellschaftliche Rahmenbedingungen und Heikles nicht auszuspüren versuche. Ich hoffe, damit das Gespräch anzuregen, wie man diese Individualität in die Zukunft begleiten kann.

- 1 STEINER, R. (1999): Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft. Rudolf Steiner Verlag. Dornach. Seite 50.
- 2 STEINER, R. (1999): Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft. Rudolf Steiner Verlag. Dornach. Seite 233.



Silvias Abschied ...

Ein ehemaliger Begleiter von Wörme, *Helmut Hoffmann*, ist am Abend vor Palmsonntag, am 14. April 2019, friedlich eingeschlafen. Er hat über 17 Jahre dem Impuls und der Individualität von Wörme gedient.

Wir in Wörme danken Helmut Hoffmann _____ **S. 25**
(**Clemens von Schwanenflügel**).

Es gibt im Heft, wie auf dem Hof, jedes Jahr Neues und Wiederkehrendes.

Nach 16 ½ Jahren, bevor im Frühjahr die Arbeit richtig begann, geschah etwas für viele Unerwartetes:

Silvia Schendel ist weitergezogen _____ **S. 66**
(**Christiane von Schwanenflügel**).

Bei ihrem sehr gelungenen Abschiedsfest wurde – auch durch den hübschen Sketch – deutlich, auf welche Art Silvia auf dem Hof besonders wichtig war, und dass viele sie vermissen werden: Silvia kannte alle – alle kannten Silvia. Sie sprach mit allen Menschen und merkte, wenn etwas mit den Tieren nicht stimmte. Silvia wusste alles, was auf dem Hof passierte und erinnerte uns, falls wir es vergaßen, an die Mülltonnen und die Geburtstage zu denken. Vielen Dank! Aber man darf fragen, wer übernimmt ihre Aufgaben? Zumindest einen Teil haben wir auf verschiedene Schultern verteilt.

Sebastian Höft, eine beständige Hilfe im Garten _____ **S. 24**
(Interviewpartnerin **Ines Pastorino**) hat sich gut eingelebt.

Ab Ende März kommen die dritten Klassen der Albert-Schweitzer-Schule, der Rudolf Steiner Schule Altona, der Freien Waldorfschule Apensen und der Ganztagschule Fährstraße, um ihrem Roggen beim Wachsen zuzuschauen – so denken die Pädagogen. Die Schüler aber kommen, um zu toben, am Karussell zu spielen, Ziegen zu füttern, das Pferd Nancy zu

streicheln und einfach den Hof zu erleben. Die röttesten Gesichter aber sieht man, wenn sie helfen dürfen. Das Zwiebeln stecken, das Abdecken der Erdbeeren mit Stroh, das Mulchen der Himbeeren, das Säen der Sonnenblumen, Erbsen und Bohnen und sogar das Pflanzen der Physalis gelangen nur mit Hilfe der vielen fleißigen Hände. Einige der Drittklässler waren für die Epoche „Korn und Brot“ über das Jahr zehnmal da, einmal mit Übernachtung. Für alle Seiten, inklusive der begleitenden und fleißig mithelfenden Eltern, ein beglückendes Erlebnis.

Ende April hatten wir, trotz der riesigen vorjährigen Apfelernte, eine unerwartet üppige Apfelblüte – aber wir freuten uns zu früh! Es kam ein unerwartet starker Frost, dessen Ausmaß sich im Sommer und Herbst zeigte: Bei Erdbeeren und Himbeeren waren die ersten Blüten angefroren, bei Johannisbeeren, Stachel- und Blaubeeren, Schlehen, Mirabellen und Kirschen waren fast alle Blüten erfroren, Birnen und Pflaumen gab es wenig zu ernten, aber bei den Apfelbäumen haben nur zwei Bäume mehr als drei Früchte getragen.

Ende April kam auch die 9. Klasse der Freien Waldorfschule Melle, eine „neue Schule“ und wir versuchten das Experiment mit einer Doppelklasse (achte/neunte) und zusätzlich mit nicht bekannten Lehrern und zwei unvorbereiteten Eltern. Sie kannten unser Konzept nicht – es ging nicht schief, aber es lief alles andere als optimal. Für die Schüler, so zeigte der Rückblick, war das Besondere des Schafstalls, das Zwiebelstecken,



das Kochen, das Holz machen und die Arbeit in der Gärtnerei ein tiefes Erlebnis. Die Eltern haben das nicht sehen können. In

Mein Erlebnis, _____ **S. 18**

(**Saskia Kiehm**) wird erzählt, was sie und *Caroline Koch* zwischen dem 20. Mai und Anfang Juni bei uns auf dem Hof anders fanden als auf dem Gärtnerhof am Stüffel.

Wieder kam auch die 11. Klasse der Michaelschule aus Harburg, um sich mit den fremdländischen Kirschen zu beschäftigen. Vor den Sommerferien kamen noch zwei 4. Klassen, die mit ihren Eltern im Schafstall übernachteten und die besondere Einbettung (Inklusion) der gesamten Landwirtschaft in Natur und Landschaft in Würme erleben konnten.

Ins Frühjahr fielen auch noch zwei runde Geburtstage wichtiger Personen, *Hubertus von Hörsten* wurde am 27. Februar 60 Jahre alt, *Christiane von Schwanenflügel* wurde am 17. April 70 Jahre. Gefeiert wurde im Sommer am 8. Juni für und mit Christiane und am 24. August für und mit Hubertus. Es waren herrliche Feste und beide Jubilare wurden angemessen gewürdigt.

Zum zweiten Mal kam die halbe Klasse der Rudolf Steiner Schule Altona, die schon letztes Jahr unser Sommerfest gerettet hat. Auch diesmal



Findet ...



... die Jubilare.

halfen Schüler und Lehrer tüchtig in Garten und Landwirtschaft und gestalteten das Sommerfest am 23. Juni mit. Sie boten uns an:

**Falls mal Not am Mann
oder an der Frau ist, ruft uns immer gerne an!** _____ **S. 14**
(**Klara Seeger, Livia Szabo, Dilan Ömeroglu**).

Sommerzeit ist Ferienzeit – während manche nach Brasilien fahren, um dort zu frieren, geht es in Landwirtschaft und Gärtnerei richtig zur Sache. Gott sei Dank hatte sich am Gärtnerstisch das richtige Team gefunden –

**Wo immer Frauen zusammen kommen,
ist scheitern unmöglich** _____ **S. 20**
(**Ines Pastorino**): Personen, die

Die Pflanze(n) von Anfang bis Ende begleit(te)en _____ **S. 38**
(**Lilli Haulle**), besondere Begegnungen hatten z. B. mit

Monsieur Pé _____ **S. 22**
(**Elisa Vitello**) und diskutierten, was besser sei

Die Würmer Gurke – bauchig oder schlank? _____ **S. 41**
(**Ines Pastorino**), die sich um die Tiere sorgten

Ode an die Enten _____ **S. 58**
(**Lilli Haulle**), und die neben vielem anderen

Ein Besuch beim Kiekeberg _____ **S. 50**
(**Emily Doppstadt**) beglückte.



Ein ganz anderes Team, dass viele kennen, hinterm Tresen stehend und mit Kisten oder Büropapieren über den Hof laufend, möchte sich als

Damengalerie _____ S. 52

(verschiedene Autoren) vorstellen.

Seit August steht endlich auch der lange geplante Ofen und wir sagen:

Ein großes Dankeschön an alle Spender – der Ofen steht! ____ S. 36

(Christina von Hörsten).

Das Jugendheim „Schafstall“

freut sich über dauerhafte Unterstützung _____ S. 60

(Erika Heuer & Hartmut Hoffmann). Aber der Hof und alle Nutzer danken schon jetzt dem Vorstand (Erika Heuer und Hartmut Hoffmann) für die in diesen „Ferien“ am Schafstall und für die Pädagogik geleistete Arbeit.

Noch in den Sommerferien kamen die Schüler der Albert-Schweitzer-Schule, um ohne den in Brasilien weilenden Begleiter, ihr Getreide einzubringen.

Die Mähnhelfer (Vormäher) denken freudig zurück an die

Liebe 4. Klasse der Albert-Schweitzer-Schule _____ S. 64

(Paul Hoffmann & Clarissa von Schwanenflügel).

Das Mähen mit den anderen Klassen zog sich hin und ein Wermutstropfen bleibt, da nicht alle Klassen ihren Roggen gemäht haben.

Nach den Sommerferien und im Herbst haben schon wieder viele Treffen

mit fünf 3. Klassen stattgefunden, um Menschen, Tiere und Arbeiten in Wörme kennenzulernen und den von den 4. Klassen nicht verbackenen Teil des Roggens auszusäen und zu beobachten. Und gearbeitet wurde wieder fleißig, aber die schönste Arbeit, das Äpfel ernten fehlte mir und den Schülern.



Im Schafstall streichen ...

Schon zum 13. Mal kamen die Schüler aus der Stadtteilschule Bahrenfeld für drei Wochen zu uns, um zu helfen und denken noch immer,

... dass wir im Stroh zwischen Schafen schlafen müssen ...» __ S. 48

(Casy Markl & Selin Ayturay), »(...) hatten aber trotzdem eine echt tolle Erfahrung und eine super schöne Zeit.«

Ein weiterer Schüler erzählt in

Mein Abenteuer auf dem Landbaupraktikum _____ S. 34

(Dean Kleinfeld) ebenfalls von den Herausforderungen auf dem Hof.

Es passiert natürlich viel mehr in Wörme!

Nachdem das *Sommerfest* bei trockenem Wetter stattfinden konnte, ist das *Herbstfest* in diesem Jahr komplett ins Wasser gefallen, eine kleine Gruppe fand sich aber doch zusammen, um drinnen Kaffee zu trinken. Der *Wörmer Advent* fand in diesem Jahr nicht statt, da von den Betrieben, die diese Veranstaltung vor 13 Jahren ins Leben gerufen haben, nur noch zwei Betriebe teilgenommen hätte, und somit diese Veranstaltung ihren eigentlichen Ursprung der gemeinsamen Dorf-Unternehmer-Veranstaltung verloren hat.

Nur aufzählen möchte ich *Heidekultour* mit Konzert, einige Lehrlings- und Bauertreffen, Fortbildungen jeder Art und Lesekreise.

Vom Kommen und Gehen _____ S. 10

(Ines Pastorino) hier auf dem Hof erzählt jemand anderes.

Es bleibt noch, allen Menschen zu danken, die finanziell, tätig oder mit guten Gedanken die Entwicklung von Wörme begleitet haben.

Im Namen von Verein und Hofgemeinschaft

Clemens von Schwanenflügel

Vom Kommen und Gehen

Zu Anfang des Jahres waren *Nadine Klar* und *Marius Rabsch* noch für zwei Monate ihres ersten Lehrjahres hier, bis sie dann wie gewohnt zum 1. März einen neuen Hof gesucht haben. In dieser Zeit kam Verstärkung, um uns während der Kälte (bis Mitte Februar war der Boden gefroren) für vier Wochen beizustehen: *Lea Ditscheid* beglückte uns mit ihrer fröhlichen Art.

Während dieser Kälte waren wir sehr froh, dass wir im vorherigen Jahr Laubheu für die Ziegen gemacht haben, es hat ihnen im Winter sehr gut geschmeckt und die trockenen Blätter wurden wie eine Art Chips geknuspert.

Im Januar kam auch *Pjotr Kowa*, um für ein Dreiviertel Jahr in unserem Team mitzuarbeiten und sich vom Stadtleben zu erholen. Dann kam schon im Februar für ihr erstes Lehrjahr *Emily Doppstadt*, die ihre Liebe zu Kühen nicht aufgegeben, aber die Ziegen auch sehr umsorgend ins Herz geschlossen hat, sowie ab März auch *Lilli Haulle*, deren Engagement stets freudig sprüht. Beide sind auch gleich mit Eifer auf den Markt gefahren und haben dort bei Wind und Wetter unsere Waren angeboten, zudem haben sie von Anfang an den Niederschlag und die Temperaturen täglich gemessen, so dass ich hier auch darüber ortsgetreu berichten kann und somit den Wetter- als auch den Mitarbeiterjahreslauf zu beschreiben und ineinander zu weben versuche.

Sascha Weiss kam ebenfalls zum 1. März als Lehrling des 2. Lehrjahres in den Garten, hat mit dem Pferd gearbeitet und sich intensiv um die Gurken gekümmert, so dass diese sich trotz frühem Läusebefall sehr gut davon erholt und gut getragen haben.

Nachdem die ersten beiden Monate eher trocken waren, kam im März viel Niederschlag, teilweise als Schneeregen und sowohl Mitte als auch Ende März



Jäten, jäten, jäten ...



Nach dem Kuchenschmaus ...

wurde es dann noch einmal kalt, so dass viele Beerenblüten erfroren sind. In dieser Zeit kam auch *Meron Maharena* zu einem weiteren dreiwöchigen Praktikum, um mit seinem handwerklichen Geschick einiges zu reparieren.

Mit dem April kam Wärme und teilweise Hitze und die Niederschläge blieben sehr gering: waren es im März noch über 100mm, blieben es im April 26mm, so dass die Freilandkulturen es nicht so leicht hatten. mit dem Wachsen.

Rieke Neugebohrn kam auch in diesem Jahr wieder, um bei der Betreuung zweier Klassen in der Küche und auch bei sonstiger Versorgung zu helfen.

In der Landwirtschaft war *Timm Karrenbauer* als Geselle tätig, der ab Frühjahr Unterstützung von *Alfred Schily* bekam (beide waren auch gemeinsam während ihrer Lehrzeit hier gewesen und konnten nun noch einmal als Gesellen zusammen arbeiten). Nachdem *Timm* uns im Mai verließ, kam *Leon Biermann*, der als gelernter Gärtner neben den restlichen landwirtschaftlichen Tätigkeiten vor allem das Feldgemüse betreut hat.

An dieser Stelle sei natürlich auch *Sebastian Höft* erwähnt, der nun schon sein zweites Jahr bei uns in Wörme mitarbeitet. Besondere Freude hatte er, als die Garten – Crew ihm zu seinem Geburtstag einen Kuchen gebacken und ihn zum Kaffeetrinken eingeladen hat.

Ergänzend kamen während des Jahres unzählige Praktikant*innen von Waldorfschulen und auch von anderen Schulen, auch zwei Praktikantinnen vom Stüffel besuchten uns für zwei Wochen Ende Mai.



Der Schafstall



Das Café-Restaurant im Büsenbachtal

... und wie sieht es
unter den Pflanzen aus?

Paul Bollerot besuchte uns parallel mit einer Schulklasse zu einem Praktikum und stellte fest, dass dabei nicht viel Zeit bleibt, selber den Hof kennen zu lernen, da die Schulklasse so viel Raum einnimmt, wenn sie von den Menschen auf dem Hof auch noch betreut werden muss. Nathalie Loges hingegen genoss die Arbeit mit der Klasse während ihres Praktikums und kam daraufhin zur Begleitung der nächsten Schulklasse und zum Helfen beim Sommerfest, um dann ab September in ihrer ruhigen und gewissenhaften Art ihr Vorpraktikum für die Freie Ausbildung zu beginnen.

Nachdem es im Mai wieder etwas kühler und feuchter wurde, kam mit dem Juni, Juli und August Schwüle und Hitze, und es wurde trockner, so dass wir teilweise bewässern mussten, jedoch deutlich weniger als im vergangenen Jahr. Das Futter für die Tiere wuchs in diesem Jahr zum Glück stetig, wenn auch nicht üppig, doch deutlich mehr als 2018, trotzdem sind die Wasservorräte im Boden noch nicht wieder aufgefüllt.

Elisa Vitello, ebenfalls im Vorpraktikum für die Freie Ausbildung, stieß im Juli – pünktlich zur Urlaubsvertretung – hinzu und war sofort mittendrin mit ihrem italienischen Temperament. Durch ihr Kochtalent hat sie dann als Rettung im Herbst die Betreuung der Küchengruppe aus der Bahrenfelder Schule übernommen. Zur Urlaubsvertretung kam auch Patricia Kolb für fast drei Wochen, als lieb vertraute Bekannte sprang sie mit in die Verantwortung, so dass ich währenddessen im Urlaub entspannt die Seele baumeln lassen konnte. Dann kam noch Svende Wolters, die uns als gelernte Gärtnerin für kurze Zeit unterstützte.



Im August verließ uns Sascha Weiß Richtung Wendland. In die Landwirtschaft kam ab August Anna Langenhagen als Auszubildende. Alfred Schily ging wie geplant im Juni auf die Alp, von wo er zum Glück

Mitte September wieder zu uns zurück kam und seitdem sehr zum geselligen Leben beiträgt.

Unabhängig vom Wetter suchte Mira Karsten schon seit langem einen neuen Hof bzw. einen neuen Lebensort, so dass sie sich in diesem Jahr verschiedene Höfe angesehen hat und uns im September nach fast drei Jahren verließ, um sich ebenfalls im Wendland in einer Gärtnerei zu engagieren.

Mit dem September kam auch wieder mehr Niederschlag (94 mm), aber es blieb meist warm, bis am 7. Oktober der erste Frost kam und viele der Blumen von grün auf braun verfärbte.

Zur Betreuung der Bahrenfelder Schulklasse kam auch wieder Paul Hoffmann zu uns auf den Hof, um festzustellen, dass es sich immer wieder lohnt, die vielen interessanten Menschen in Wörme kennen zu lernen. Der Oktober brachte 150 mm Niederschlag, aber zum Glück brachte er auch Luise Flügger mit akrobatisch guter Laune für zwei Wochen in den Garten, um uns zu zeigen, was man sonst noch so alles machen kann. Im November blieb es recht warm tagsüber, die Nächte brachten jedoch des Öfteren Frost, so dass die Ziegen sich allmählich an längere Stallzeiten und kürzeres Gras gewöhnen mussten. Dem kalten Wetter getrotzt hat Annabell Theunissen, die sich mit viel Schwung ab November Einblick in einen biologisch-dynamischen Hof verschaffen möchte, so dass wir im Winter wirklich sehr gut besetzt sind und lange Liegegebliebenes abarbeiten wollen.

Besonders auffallend während dieses Jahres waren die kulturellen Beiträge zu unserem Montagsfrühstück, die aufgrund der verschiedenen aktiven Leute sehr bunt gestaltet wurden. Wir haben gesungen, gespielt, etwas über Düngeverordnungen gehört, einen Einblick in die kroatische



Sprache bekommen, gehört, wie die Landwirtschaft in Italien ist, wir haben meditiert, sind gejoggt, haben Frühsport gemacht, Pyramiden gebaut und vieles andere mehr.

Dafür und für all euer anderes Engagement während des Jahres von Herzen vielen Dank – auch an alle, die ich vergaß, zu erwähnen!

Ines Pastorino

Falls mal Not am Mann oder an der Frau ist, ruft uns immer gerne an!

Wir, 15 Schüler*Innen der zehnten Klasse der Rudolf Steiner Schule Hamburg Altona waren im letzten Schuljahr als halbe Klasse vom 11. bis zum 24. Juni auf dem idyllischen Demeterhof Würme. Dort arbeiteten wir täglich fünf bis sieben Stunden, außer am Sonntag, im Rahmen des Landbaupraktikums auf dem Hof mit. Begleitet wurden wir von unserem Gartenbaulehrer Götz von Klitzing und Sina Luig.

Eine paar Schüler*Innen, zu denen auch wir gehörten, fuhren mit dem Zug und ihren Fahrrädern vom Hamburger Hauptbahnhof bis Buchholz. Es regnete in Strömen, wir verpassten unseren Anschlusszug, Rucksäcke wurden im Zug vergessen (sind wieder da, keine Sorge) und nach einer Stunde Warten wurden wir in den nächsten Zug nicht hinein gelassen, da er für unsere Fahrräder zu voll war. Nach diesen Turbulenzen auf dem

unschuldig aussehenden Bahnhof Buchholz, fuhren wir schließlich mit den Fahrrädern die restlichen 9 km bis zu unserem Ziel, dem Schafstall, unserem Zuhause für die nächsten zwei Wochen.

Das Haus war früher wirklich ein Schafstall, jetzt bietet es Herberge für Schüler*Innen und Seminargruppen. Im Schafstall



Nächster Halt: Buchholz!



Der ideale
Fahrradanhänger ...

lebt man ohne Strom und hat nur Wasser, wenn man es mit eigener Muskelkraft im nahegelegenen Toilettenhäuschen hochgepumpt hat. Das wird nach ein paar Tagen der Umstellung ganz normal.

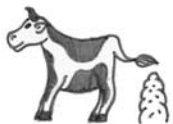
Nach dem Mittagessen auf dem Hof und einer Pause, erklärten uns Ines und Herr von Schwanenflügel, Grundlegendes über ökologisch-dynamische Landwirtschaft und unsere Arbeit auf dem Hof. Wir waren in vier verschiedene Arbeitsbereiche eingeteilt: Hof-,Garten-,Küchen- und Gemüsegruppe. Die Hofgruppe kümmerte sich unter Anweisung von Hubertus und Herrn von Klitzing um das Kürzen der Bäume und Sträucher an den Rändern der Felder, dem sogenannten Knick, hackte und sortierte Holz oder harkte das Laub auf dem Hof zusammen. In der Gartengruppe melkten wir die Ziegen, brachten sie auf die Wiese, säuberten die Ställe und fütterten die Enten und Hühner. Außerdem arbeiteten wir in den Gewächshäusern. Ines erklärte uns die Arbeitsschritte. Die Menschen in der Küchengruppe bereiteten zusammen mit Rieke die Mahlzeiten vor. Die Gemüsegruppe arbeitete zusammen mit Herrn von Schwanenflügel und Sina auf dem Gemüsefeld. In jedem Arbeitsbereich arbeiteten wir zwei Tage.

Jeden Morgen wurden wir gegen 7:30 Uhr von der Küchengruppe mit Gesang oder Glockenklang geweckt und aßen bei Kerzenschein gemeinsam unser Frühstück. Um kurz vor 9:00 fuhren alle, bis auf die Küchengruppe, mit ihren Fahrrädern zum 900m entfernten Hof und die Arbeit begann. Wir genossen die Pausen, denn die Arbeit war anstrengend, aber für viele auch erfüllend. In unserer Freizeit schliefen

wir zwischen blühenden Rosensträuchern und bei Vogelgezwitscher auf einer Picknickdecke auf dem Hof, gingen im Wald spazieren oder einkaufen, fuhren mit unseren Fahrrädern zum Baden an den See und spielten Federball oder Karten. Am Wochenende grillten wir und saßen abends bei gemütlicher Stimmung am Feuer. An manchen Abenden kam Herr von Schwänenflügel nach dem Abendessen zu uns in den Schafstall und erzählte uns die Geschichte des Hofes, redete mit uns über biologisch-dynamische Landwirtschaft und klärte allgemeine Fragen. Während der Arbeit verletzte sich ein Mitschüler den Fuß mit einer Mistgabel und einer anderen Mitschülerin wurde von Johnny, dem Ziegenbock, der Finger gequetscht.

Zwei Tage vor unserer Abreise begannen die Vorbereitungen für das Hoffest. Während in unserer Schule drei Tage vor den Sommerferien Projekttag waren, blieben wir noch auf dem Hof und halfen beim Aufbau. Trugen z. B. Tische, bauten Pavillons auf oder arbeiteten in den gewohnten Arbeitsbereichen weiter. Unser Projekt waren zwei kleine Auftritte auf dem Hoffest, in denen wir mehrstimmig Sommerlieder sangen und dabei Geld sammelten. Das Geld spendeten wir an Fridays for Future, da wir in den letzten zwei Wochen gemerkt hatten, wie Landwirtschaft auch auf nicht konventionelle Art und Weise und sehr

Jetzt noch schnell die Gurken pflanzen ...



viel klimafreundlicher funktionieren kann, fanden wir es sinnvoll diese Bewegung zu unterstützen.

Am Tag des Hoffestes waren wir in Schichten an verschiedenen Ständen und Aufgabenbereichen eingeteilt. Teilweise war es anstrengend, es hat aber auch viel Spaß gemacht. Nachdem die Besucher*Innen gegangen waren, saßen wir mit den Hofleuten und weiteren Helfer*Innen bis tief in die Nacht am Feuer, sangen Lieder, amüsierten uns an den Attraktionen wie z. B. dem Kistenklettern oder dem Balancieren auf einer Slackline über einem kleinen Teich.

Am nächsten Tag mussten wir leider schon fahren und es ging zurück nach Hamburg. Die Zeit hat unsere Klassengruppe zusammengeschweißt und wir haben sie sehr genossen und bedanken uns bei der tollen Hofgemeinschaft! Wir haben sehr gute Gespräche geführt, die uns die Sichten der Landwirt*Innen näher gebracht haben. Hoffentlich geht es noch lange weiter mit Hof Wörme und den Landbaupraktika, denn das ist für jeden eine tolle und notwendige Erfahrung! Falls mal Not am Mann oder an der Frau ist, ruft uns immer gerne an!

Klara Seeger, Livia Szabo & Dilan Ömeroglu

SAMENGRÖSSHANDEL

caimena
SAMEN



... gemütliche Kaffeepause.

Mein Erlebnis

Saskia Kiehm und Caroline Koch kamen am 20. Mai für zwei Wochen zu uns auf den Hof. Sie arbeiten sonst am Gärtnerhof am Stüffel und wollten gerne einmal eine andere Gärtnerei und vor allem die Arbeit mit Tieren kennenlernen. Da sie vom Fach sind, waren sie uns zu dieser arbeitsintensiven Zeit eine besonders große Hilfe und wir haben viel Freude mit ihnen zusammen gehabt!

Ines Pastorino



... am liebsten mag ich Joghorette..



Mein Erlebnis auf Hof Lörme

Ich habe ein zweiwöchiges Praktikum auf dem Hof Lörme gemacht. Dabei habe ich Sachen gemacht die ich vor her noch nie gemacht habe. In der ersten Woche durfte ich sehr viel mit Ziegen arbeiten was sehr ungewohnt war. Ich musste Ziegen an der Leine führen was teilweise nicht einfach war da sie sehr viel ziehen gezogen haben. Dann waren auch zwei Böcke an die ich mich nicht ran traute. Ich habe sehr viel Respekt vor denen, besonders vor ihren Hörnern. Dann habe ich jeden Abend die Ziegen gemolken. Ich war erstaunt das es nicht einfach war aber es wurde dann immer besser. Ich wusste auch nicht das die Futer und die Milch sehr warm sind. Am liebsten aber habe ich mit den Hühnern und Enten gearbeitet. Musste sie fast jeden Abend füttern was sehr viel Spaß gemacht hat. Am liebsten mochte ich das Huhn mit der weißen Farbe. Ich habe es Joghorette getauft. Ich mochte diese Hühner da sie auch sehr vertraulich sind und sich auf den Arm nehmen lassen. Auch die Menschen & waren alle sehr freundlich. Es gab auch immer gutes Essen. Ich mochte auch die Felder und den großen Wald neben an wo ich mit meiner Freundin nach der Arbeit immer & durch gelaufen sind bin. Zwischen durch mussten wir auch einmal umziehen weil unter uns eine Hochzeit statt fand. Ich musste auch mit Pflanzen arbeiten so wie zb. Tomaten hochbinden, pflanzen, pikieren... das war ich aber schon gewohnt vom Stüffel aus. Den ein Abend habe ich mitgeboten ein Schwein einzufangen. Zwischendurch haben wir auch bei den Nachbarn getrostet. Ein Abend haben sie mit dem Zug nach Buchholz gefahren aber sind falschen Zug eingestiegen und mussten später dann ein Taxi nehmen. Ansonsten war dieses Praktikum sehr schön.

von Saskia

„Wo immer Frauen zusammen kommen, ist scheitern unmöglich“

(Susan B. Anthony 1820–1906)

So lautete das Motto in diesem Jahr!

Ich möchte an dieser Stelle für die Frauen sprechen, da sich in diesem Jahr die Stärke der Frauen als Grundlage für das Leben in Wörme erwies. Durchgängig getragen waren die Gärtnerei und die dazugehörigen Ziegen und Enten, wie im Überblick ersichtlich wird, von vielen starken Frauen. Natürlich waren auch Männer bei uns in der Gärtnerei, aber zurückhaltender und nicht über den gesamten Zeitraum – was natürlich dadurch kommen kann, dass die Frauenpower ein wenig einschüchternd oder zurückdrängend sein kann. Es war sicher nicht immer ganz leicht für das sogenannte starke Geschlecht in unserer diesjährigen Runde. Wenn wir bei der Arbeitsbesprechung mit allen tatkräftigen Frauen zusammenstanden, dann war das schon ein Erlebnis, da alle wirklich engagiert und mit dem Herzen dabei waren und auch noch sind. Es war und ist immer eine aktive und fröhliche Stimmung, mit Freude am Tun, am Lernen und am Dasein. Vor einigen Jahren habe ich aus dem Weltagrarbericht gehört, dass die Zukunft den kleinbäuerlichen Betrieben und den Frauen gehört, so dass wir anscheinend auf dem richtigen Weg sind.



Da auf einem Hof nicht nur die Arbeit draußen anfällt, sondern natürlich auch das Zusammenleben mit allen dazugehörigen Aufgaben eine wichtige Rolle spielt, wird es hier besonders deutlich, wie sich die Einzelnen der Gruppe einbringen. Viele Kleinigkeiten gingen in diesem Jahr wie von selbst, das gemeinsame Leben war oft extrem angenehm: sei es der Küchendienst, das Putzen, die Bereitschaft,



einzuspringen, nach den anderen zu schauen, für die anderen etwas Gutes zu kochen, Gemüse einzumachen, an die verschiedenen Eigenheiten positiv zu denken, aber auch die Tiere und Pflanzen mit besonderer Liebe und Zuverlässigkeit zu pflegen und zu versorgen, alles lief super.

Das Entscheidendste ist jedoch meines Erachtens die Kommunikation, die zumindest für mich in den meisten Fällen mit Frauen leichter und klarer verläuft, es wird lieber einmal mehr nachgefragt, es wird sich mehr ausgetauscht, das Gespräch läuft leichter, es bedarf nicht so vieler äußerer Anstöße, um in Austausch zu kommen – was nicht heißt, dass wir den ganzen Tag quatschen und nichts schaffen, das ist es eben: reden und arbeiten geht gleichzeitig!

Ich weiß auch, dass Frauen durchaus schwierige Seiten haben können, aber es war in diesem Jahr so, dass ich mich sehr gestärkt fühlte, eine starke Frauengruppe an der Seite zu haben, ich war sicher, dass die anderen an vieles mitdenken und danach schauen, dass sie die wichtigen Dinge im Bewusstsein haben und wenn sie etwas vergessen, sich einfach gegenseitig daran erinnern.

Ich hatte immer das Gefühl, wir schaffen alles. Und wir haben auch alles geschafft und mir hat es in diesem Jahr besonders viel Freude bereitet!

Scheitern war unmöglich.

Ines Pastorino



Frühlingsgrüße aus Wörme

Seht ihr mich?

Monsieur Pé

Heute stand ich da, aufrecht mitten auf dem Felde, die letzten Herbstsonnenstrahlen genießend, als ich plötzlich hörte: ich fang' rechts an, machst du beim Superschmelz weiter? (Herr Superschmelz wohnt rechts unten). Ja, das waren N. und E., die zu Besuch kamen. Sie hatten alles dabei: schwere Kistenkarre, etliche grüne Kisten ... und einen Spaten. Das war mein Signal! Endlich mal einen Spaten. Ich richtete mich noch gerader auf, ich plusterte mich auf, so gut ich nur konnte, um die Aufmerksamkeit auf mich zu lenken. Mit entschlossenen Schritten kam sie auf mich zu, drückte das Metall rechts und links und zog mich zweihändig raus. Frische Luft! Kaum zu glauben. Endlich konnte ich meinen schlanken Rumpf stolz zeigen. Es hatte lange gedauert, bis ich so elegant werden konnte. Nämlich seit dem Sommer. Damals war Leon noch da, der sagte ab und zu: heute geh ich mal Porree häufeln. Traumhaft! Schwarze kalte Erde kam um mich herum, um meinen Körper vor der Sonne zu schützen und mir mein weißes Kleid zu verleihen. Nun konnte ich endlich das alles mutig zeigen. Ich stand da in der Kiste, auf dem Weg zum Erdkeller, wo ich geputzt und gewaschen werden sollte. Über uns zogen Kraniche.

Ach, wie verträumt! Ich muss mich kurz vorstellen.



Mein Name ist Monsieur Porree, auch Lauch genannt. Manche Jugendliche sagen: So ein Lauch, Alter! Das sollte ein Kompliment und keine Beleidigung sein. Ich wurde hier in der Nordheide geboren. Sandboden, Hecken, frische Luft, was will man mehr. Im Herbst bekam ich Besuch: Zwiebelfliegen. Die Larven kuscheln sich ein und schnarchen ganz niedlich. Aufgewachsen bin ich im Folientunnel, dann ins Freiland versetzt. Bis jetzt. Die wackelige Kistenkarre erreichte ihr Ziel. Die Temperatur sank, der Raum wurde feucht und dunkel, Erdkeller. Auf dem rechten Tisch lag ein Brett und ein



scharfes Messer. Auf dem Boden zwei Kisten: eine für meinen Bart und eine andere für Schmutzwäsche. Ich werde hübsch gemacht, dachte ich. Meine Wurzeln wurden gerade abgeschnitten, die Blätter regelmäßig abgekürzt und die Reste den Ziegen verfüttert. Dann ab in die Wanne. Herrliches kaltes Wasser und ich wurde ganz sauber gespritzt. Mein Kleid glänzte im Glühbirnenlicht. Ich wurde sanft hingelegt, zugedeckt und zum Laden gebracht. Viele Kunden kamen. Aber als SIE kam, dachte ich: „Ich will nur Dir gehören.“ Und ich richtete mich stramm auf. Sie nahm mich in die Hand und beobachtete aufmerksam. Dann steckte sie mich in den Korb. Wie die Geschichte weiter geht, brauche ich nicht zu erzählen. Ich sag' nur eins: Quiche mit Porree. Wenn das kein Happy End ist ...

Elisa Vitello



So schön und schier!



... junges Gemüse
zum Hofladen bringen ...

Sebastian Höft, eine beständige Hilfe im Garten

Ines Pastorino: Was machst du am liebsten hier in Wörme?

Sebastian Höft: Die Ziegen raus bringen und die Wassereimer im Enten- und Ziegenstall sauber machen. Und Laub harken, den Ziegenstall ausmisten, Stroh holen und auch Äste holen. Was noch? Achja, Holz holen und das Gemüse zum Hofladen bringen.

Ines Pastorino: Was machst du gar nicht gerne hier?

Sebastian Höft: Drinnen Sachen machen wie Küche aufräumen und so weiter. Ich will auch nicht kochen.

Ines Pastorino: Hast du eine Lieblingsziege?

Sebastian Höft: Ja, eine weiße, die nicht so zieht. Cecilia.

Ines Pastorino: Wie kommst du hierher?

Sebastian Höft: Mit dem Fahrrad morgens und abends. Mama hat vom Hof erzählt und es ist toll hier, dann bin ich hergekommen.

Ines Pastorino: Was hast du vorher gemacht und wie lange bist du schon hier?

Sebastian Höft: Ich war vorher von 2013 bis 2018 in Wengersdorf, in Wörme bin ich seit August 2018.



... keiner harkt so gut wie er!

Ines Pastorino: Warum bist du hier?

Sebastian Höft: Weil ich das gerne mache, Landwirtschaft und draußen sein und gute Aufgaben und viele nette Leute.

Ines Pastorino: Gibt es noch etwas, was du erzählen möchtest?

Sebastian Höft: An meinem Geburtstag haben die Leute hier schönen Schokoladenkuchen gebacken und wir haben uns gut unterhalten und Fotos gemacht.

Sebastian Höft & Ines Pastorino

Wir in Wörme danken Helmut Hoffmann

„Herr Hoffmann“ war schon zehn Jahre dort und eine Institution, als ich 1975 schon vor unserer Hochzeit in Wörme Schafe hütete und zum Jahreswechsel die Mitarbeit begann.

„Herr Hoffmann“ bringt seine Rolle und Situation in Wörme sehr gut ins Bild. Ich war Lehrling (und Schwiegersohn) bei dem Meister Karl von Hörsten, aber der, der immer da war, der Ausbilder war „Herr Hoffmann“. Für mich als Schwiegersohn war die Stellung zu Karl und Helene natürlich eng. Für die anderen Lehrlinge aber war die immer anwesende Bezugsperson – für Landwirtschaft und Tierzucht, für sozial-kulturelle Fragen und für Anthroposophie – „Herr Hoffmann“ für manche „Helmut“. Am Tisch (in Helenes Gegenwart) war er immer „Herr Hoffmann“. Karl hätte ihn vielleicht geduzt – für Helene war das nicht denkbar. Er hätte sicher mit Karl und Helene Anthroposophie studiert – Helene mit „Herrn Hoffmann“ Rudolf Steiner lesen – nicht denkbar. Da Karl viel unterwegs und mit anderen Dingen beschäftigt war ...



Herr Hoffmann als Teufel

Trotz dieser komplizierten Stellung hat er in Wörme im Landwirtschaftlichen und Kulturellen seine Spuren hinterlassen. Er brachte vielen Generationen von Lehrlingen das Mähen mit der Sense plus Dengeln bei, wusste immer ein Ritual und einen Spruch zu den Jahresfesten. Er wusste, wie die Oberuferer Weihnachtsspiele zu gestalten waren, jedes Detail, spielte gerne den Sternsinger oder einen unvergessenen Teufel – sprach vor jeder Aufführung den Weihnachtsteil des Grundsteinspruches der Anthroposophischen Gesellschaft von 1923 (siehe Seite 2). Und „Herr Hoffmann“ gab 1972 auch die Anregung für den Spruch auf dem Giebelbalken des Haupthauses:

»Nichts ist besser und eines freien Mannes würdiger als der Ackerbau«

von Marcus Tullius Cicero (106–43 v. Chr. aus de officiis 142.182) zitiert, wie Helmut ihn 25 Jahre zuvor in Gerswalde am Schloss gelesen hatte. Er hatte eine Menge Gepäck vom Schicksal mitbekommen. Helmut Hoffmann wurde am 25. April 1928 in Stettin als zweites Kind der Krankenschwester Annemarie Hoffmann, geb. Gädecke, und des Wasserbauingenieurs und Regierungsbaumeisters Erich Hoffmann geboren. Seine Schwester Ursula war ein Jahr zuvor auf die Welt gekommen. Der Großvater mütterlicherseits, der General i. R. Carl Gädecke, mietete in Magdeburg für die junge Familie eine große Villa, in der ein Raum für den Kultus der Christengemeinschaft eingerichtet wurde. Später zogen sie ins Dorf Biederitz bei Magdeburg, wo Helmut schon mit vier Jahren gern im Dorf herumstromerte, dort Natur, Landwirtschaft und Handwerk wie



Familienportrait

Schmied oder Wagner hautnah erlebte und aufsaugte. Mit sechs Jahren endete die Idylle. Er kam in die Schule, die Mutter trennte sich vom Vater und bald ging es in die Großstadt Berlin, wo Annemarie Hoffmann als Gemeindeförderin, später durch Aufnahme von Gästen ein Auskommen suchte. In der einerseits prekären, andererseits bildungsbürgerlichen Atmosphäre lernte Helmut die Christengemeinschaft und die Oberuferer Weihnachtsspiele kennen, begegnete vielen Anthroposophen der ersten Stunde, nahm diese Erlebnisse gierig auf. Mit neun Jahren kam er, weil die Schule für ihn als



bewegungsfreudigem Kind nicht geschaffen war, auf den Lauenstein in Altfeld zu Dr. Heinrich Hardt und seiner geliebten Lehrerin Frau Baier. Dann kam der Umzug nach Seewalde, da Altfeld drohte, als Gestüt für geraubte polnische Pferde enteignet zu werden. Wieder wurde er aufgenommen von intensivem Gemeinschaftsleben, Natur, biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Waldorferziehung und Anthroposophie. 1942 wurde Helmut in Berlin in der Christengemeinschaft konfirmiert, obwohl diese seit 1941 verboten war. Mit 15 Jahren, 1943, begann für Helmut Hoffmann die Landwirtschaftslehre auf dem Hellehof, einem Demeterbetrieb in Kirchengel zwischen Erfurt und Nordhausen in Thüringen. Zwischen hauptsächlich älteren Mitarbeitern, die jüngeren waren im Krieg, musste er sich – heute würde man sagen – gegen Mobbing durchsetzen. Nach Arbeitsdienst, 16-jährig, Grundwehrdienst und kurzer Gefangenschaft, knapp 17-jährig, kam er wieder auf den Lehrhof, dann zurück auf sein geliebtes Seewalde, wo er z. B. das Pflügen mit Pferden lernte und das erste Mal beim Weihnachtsspiel mitspielte. Den folgenden Winter verbrachte Helmut bei seiner Mutter im zerbombten Berlin der Nachkriegszeit mit Flüchtlingen, Hamstern und Schwarzmarkt.



Einschulung

Im März 1947 kam Helmut Hoffmann zum Imker Ernst Perkewitsch nach Gerswalde in der Uckermark. Dieser war aus Ostpreußen geflüchtet, wo er 120 Bienenvölker besessen hatte. Am neuen Ort baute er in vier Jahren auf 30 ha Sand einen neuen Hof und eine Imkerei mit 60 Völkern auf, wobei Helmut kräftig half und lernte. Am selben Platz befand sich, unter der Leitung eines Initiators der Bewegung Franz Löffler, das Heilpädagogische Heim, welches die Nationalsozialisten überlebt hatte und nun 1950 von Kommunisten geschlossen wird.

Nach einem Zwischenspiel in Süddeutschland – Melkerschule in Aulendorf (Herbst 1952), Hof in Hinzistobel bei Ravensburg (zwei Jahre) – fuhr Helmut im Juli 1954 mit seinen Sachen auf dem Fahrrad zu Ernst Wilhelm Callsen-Bracker in Bollingstedt bei Schleswig. In den nächsten Jahren war er auf mehreren Höfen in Schleswig Holstein aber immer mit einem Bein auf dem Callsenhof, um zu helfen. Viel Arbeit, wenig Lohn war das Los auf den meisten Höfen, die er kennenlernte. Zwischendurch gelang es ihm immer wieder, genug Geld zu verdienen, um seine Mutter zu unterstützen und auf Fortbildungen oder anthroposophische Tagungen (ab 1959 zu den Wintertagungen nach Wörme) zu gehen. Oder er genoss seine alljährlichen Skiferien.

Dann scheinen seine Wanderjahre endgültig vorbei: 1965 kam „Herr Hoffmann“ nach Wörme zu Karl und Helene von Hörsten. Und er wurde dringend gebraucht. Es waren für die Landwirtschaft, speziell die biologisch-dynamische und Hof Wörme schwere Zeiten: wegen der Land-

flucht in den 50er/60er Jahren, der Mechanisierung und dem erhöhten Mineraleinsatz geriet die biologisch-dynamische Bewegung unter Druck. Eine Biobewegung hatte noch nicht begonnen, weder bei den Kunden noch bei den jungen Menschen.



Helmut
auf dem Weg nach Bollingstedt



Wer sitzt denn da
auf der Pflanzmaschine?

Geförderte Forschung im Ökologischen Landbau gab es noch nicht. Dr. Nicolaus Remer tat in der Bäuerlichen Gesellschaft (Nordwestdeutschland) sein Möglichstes, um biologisch-dynamische Lösungen für die Situation der fehlenden Hände und der steigenden Erträge zu finden – landbaulich und sozialgestalterisch. „Herrn Hoffmanns“ Aufgabe war die Pflege der Äcker und Weiden. Dr. Nicolaus Remer aus Amelinghausen erteilte den Bauern viele Ratschläge bei seinen Hofbesuchen, die Helmut gerne aufsgog und auf ihre Tauglichkeit prüfte. So hörte er auf zu pflügen und schälte den Acker nur, jedoch gleich nach der Ernte. Er säte Untersaat beim Getreide und lernte mechanische Unkrautbekämpfung z. B. bei der Quecke. Durch die Arbeit verband er sich tief mit dem Hof. Dazu kam das Zusammenleben mit der siebenköpfigen Hoffamilie. Helmut war bald der Vertraute der Schulkinder. Ihre Verbindung ging so weit, dass er einmal, als er von ihnen erfuhr, dass sie auf dem Schulweg zu ihrer Hamburger Waldorfschule beim Schwarzfahren erwischt worden waren, ihnen das Strafgeld bezahlte, damit sie keine weitere Bestrafung durch die Eltern erhielten. Die Familie war praktisch allein mit Dr. Rudolf Isler, Herrn Hoffmann und einzelnen Lehrlingen. Auch wirtschaftlich war es schwer, es wurde viel probiert und versucht. Die Pferdearbeit wurde immer mehr von den (aus heutiger Sicht winzigen) Traktoren übernommen – das wurde die hauptsächliche Aufgabe, die Herr Hoffmann mit einer enormen Treue Tag für Tag, Woche für Woche über 17 Jahre ausführte oft über Mittag und bis spät am Abend. Beim aufgewärmten Mittagessen saß er dann oft allein.



 Gesund ist bunt

MÜHLEN-APOTHEKE



in Holm-Seppensen



Herr Hoffmann 1974

1969 starben im selben Jahr seine beiden Eltern, der Kontakt zur Schwester Ursula Leisegang, die in der Friedrich-Husemann-Klinik Wiesneck-Buchenbach bei Freiburg als Schwester arbeitete, blieb bis zu seinem Tod sehr eng. Die Möglichkeiten, seine vielseitigen Impulse und Fähigkeiten in Wörme einzubringen, waren durch die Konstellation der Menschen begrenzt.

In Wörme feierte „Herr Hoffmann“ auch am 25. April 1978 seinen 50. Geburtstag im Kreis der Hofmitarbeiter, Freunden und der Familie von Hörsten.

Als wir, Familie von Schwanenflügel, inzwischen in Stuttgart, unser drittes Kind erwarteten, bot er sich als Patenonkel an und er wurde gemeinsam mit Marco Bertalot und Annegret Gulbinski, Pate von Engelke Alauda – aus Herrn Hoffmann wurde Onkel Helmut.

Die Chance, damals mit Dr. Rudolf Isler, Herrn Hoffmann oder Jan-Uwe Klee eine Betriebsgemeinschaft oder ähnliches in Wörme zu entwickeln, realisierte sich nicht.

Als Karl von Hörsten am 8. Februar 1980 starb, änderte sich für Helmut Hoffmann alles. Er zog sich ganz auf die Schäferei zurück. Dabei intensivierte sich das Verhältnis zu uns, da wir in der Zeit im Wacholdereck/Büsenbachtal wohnten und auf Hofsuche waren. Bald nachdem wir zur



Idylle im Büsenbachtal



Waldorfschule Überlingen/Rengoldshausen gezogen waren, verließ er den Hof in Richtung Süden nach Rengoldshausen. Nach einem kurzen Zwischenspiel als Hilfe bei den Klassen – auch die Schüler lernten von ihm das Mähen mit der Sense – aber Schüler waren so wenig seine Sache wie Lehrer – ging er ins Allgäu, wenige Kilometer von Aulendorf und Hinzistobel entfernt.

Dort war der Boschenhof ein paar Jahre zuvor von Michael Schmidt-Ackermann, einem ehemaligen Lehrling von Helmut in Wörme, gegründet worden. Ab dem 13.3.1983 war die junge Restbetriebsgemeinschaft verwaist, Helmut beriet sie und stieg bald ganz ein.

Und damit begann sein neues Leben: Alles, was sich über viele Jahre in Helmut angesammelt und geschlummert oder sich nur zaghaft ans Licht getraut hatte, kam jetzt voll zur Entfaltung.

Er hatte Ideen, Impulse und praktische Fähigkeiten zu fast allen Bereichen eines vielseitigen Demeterhofes und auf dem Boschenhof konnte und kann man das noch überall erkennen – landwirtschaftlich, landschaftsgestalterisch, sozial und kulturell.

So gelang es unter seiner kräftigen Mithilfe, den Hof 1986 aus dem Privateigentum von Michael Schmidt-Ackermann mit Hilfe des Umkreises und der Beratung von Christian Czesla in eine Kommanditgesellschaft zu verwandeln. Der Hof erlebte eine Blütezeit.

Der Überraschungen nicht genug: Für uns war Helmut ein eingefleischter Junggeselle – bei seinem 50. Geburtstag doppelt so alt wie ich – und nun

durfte ich im Mai 1986 Trauzeuge der Hochzeit mit seiner jungen Frau Ulla Albrecht, die schon drei Kinder mitbrachte, sein und später seine drei Kinder Ulfilas, Elisabeth und Fionn erleben.

Nachdem Helmut 1993 in Rente ging, Stall und Acker von ehemaligen Lehrlingen versorgt wurden, war er weiterhin für die Präparate zuständig und legte Hand an,



Die ganze Familie

wo er gebraucht wurde, kümmerte sich intensiv um den Wald, holte Bienen an den Hof und legte in einem Hang am Hof einen terrassierten Garten für Gemüse, Kräuter und Blumen an. Was Helmut ergriff, gedieh durch seine innige Zuwendung, als wäre es ein Teil von ihm.

Helmut und der Boschenhof erlebten gute Zeiten, aber auch schwere Momente.

Ab August 1989 trafen den Hof schwere Schläge: Das Wirtschaftsgebäude brannte ab, als Helmut's Familie im Urlaub war. Das Kind einer jungen Familie wurde zwar vorm Ertrinken im Hofteich gerettet, fand nicht wieder vollständig zurück ins



Leben. Der hervorragende Käser verließ den Hof – es gab keine stabile Betriebsgemeinschaft, um den Hof in eine biologisch-dynamische Zukunft zu führen. Der Altenteiler konnte es nicht ertragen und sich zurückhalten und machte dadurch die Sache nicht besser, Helmut vereinsamte, zumal auch Ulla ihn verließ und die Kinder erwachsen wurden.

Er wollte den Hof verlassen und suchte in Norddeutschland, wo er 28 Jahre (im Alter von 26–54 Jahren) gewirkt hatte, einen Platz auf einem Hof, am Besten mit Betriebsgemeinschaft und Kultur. Es gelang nicht, die Höfe waren mit ihren eigenen Problemen beschäftigt.

Mit 85 Jahren und einer neuen Hüfte war auch der zähe Helmut nicht mehr allen Herausforderungen gewachsen. Nach zwei Lungenentzündungen und langer Rekonvaleszenz durfte er dann zu Ulfilas Familie und Ulla nach Mesekenhagen, gleich weit entfernt von Stettin, Seewalde



und Gerswalde, ziehen. Hier wurde er hingebungsvoll im Kreise seiner Familie gepflegt.

Am 25. und 29. April 2018 feierte er in geistiger Gesundheit, bei klarem und wachem Bewusstsein in großem Kreise von alten und jungen Weggefährten und Verwandten seinen 90. Geburtstag. Zunehmend nahm er sich in den letzten 25 Jahren immer mehr Zeit, zu studieren, Versammlungen der Anthroposophischen Gesellschaft und Gottesdienste der Christengemeinschaft zu besuchen und war dabei immer mehr auf fremde Hilfe angewiesen, aber oft sammelte sich dort ein Menschenkreis um ihn, der seinen Erzählungen lauschte, seine „Fangemeinde“, wie Ulla sagte. Doch das letzte Lebensjahr war von zunehmenden körperlichen Schwächen gezeichnet. Die Nachricht vom Tod seiner Schwester Ursula, mit der er trotz örtlicher Ferne stets telefonisch verbunden war, erschütterte ihn so tief, dass sein Lebenswille brach. Vierzehn Tage nach ihrem Tod schief Helmut am Abend vor Palmsonntag, am 14. April 2019, friedlich ein.

Helmut Hoffmann hat sein ganzes Leben für die biologisch-dynamischen Höfe, die damit verbundenen Menschen und die Anthroposophie gelebt, wir in Würde danken ihm.

Clemens von Schwanenflügel



Helmut als Sternsinger

... und immer noch gibt es Tomaten.

Mein Abenteuer auf dem Landbaupraktikum

Am Sonntag, den 15. September, sind wir zum Landbaupraktikum mit dem Regionalzug gefahren. Anschließend mussten wir vom Bahnhof zum Schafstall laufen. Unser Gepäck wurde in Altona von einem Elternteil mitgenommen. Als wir am Schafstall angekommen sind, wurden wir freundlich von einem Herren, der uns dann auch die drei Wochen begleitet hat, begrüßt.

Zunächst haben wir uns unsere Schlafplätze ausgesucht und unsere Koffer ausgepackt, die bei unserer Ankunft schon da waren. Als wir damit fertig waren, haben wir uns die Gegend angeguckt. Wir befanden uns mitten in der Natur, wo man nur hinsah, waren Felder, Wiesen und Weiden. Es gab keinen Strom und auch kein fließendes Wasser. Zum Waschen oder für den Toilettengang musste zunächst das Wasser gepumpt werden.

Bis zum Hof, auf dem wir arbeiteten und zu Mittag aßen und auf dem die Menschen leben, die dort gearbeitet und uns begleitet haben, lief man ca. 15 Minuten – ins nächste Dorf ca. 45 Minuten zu Fuß.

Nach unserem Rundgang gab es Abendbrot. Schon jetzt hatten wir großen Hunger.

Die Luft auf dem Land ist eine andere als in der Stadt. Sie macht müde und hungrig.

Beim Abendbrot essen haben wir die Arbeitsgruppen zusammengestellt.

Es gab die Küchengruppe, die Obstgruppe, die Zaungruppe, die Holzgruppe und die Gartengruppe.

Ich war als erstes in der Obstgruppe. Das war die Gruppe, die Frührschicht hatte.

Der Tag begann für uns um 5:00 Uhr morgens. Nachdem wir uns frisch gemacht und unsere Arbeitskleidung angezogen hatten, haben wir uns um 6:00 Uhr oben am Hof getroffen und von 6:00 Uhr bis 7:00 Uhr gearbeitet. Um 7:00 Uhr sollten wir dann zurück zum Schafstall; dort wartete bereits ein Frühstück auf uns. Natürlich wurde auch hier das Frühstück von uns, beziehungsweise von der Küchengruppe selbst aufgedeckt und auch wieder abgedeckt.



... guckt uns bei der Arbeit zu!



Nach dem Frühstück war der Treffpunkt derselbe, oben am Hof pünktlich um 9:00 Uhr. Wir begannen erneut unsere Arbeit aufzunehmen bis ca. 12:15 Uhr, dann gab es Mittagessen, auch dieses zubereitet von der Küchengruppe.

Bis 14:00 Uhr hatten wir Pause, welche wir uns frei gestalten konnten. Manche saßen draußen, andere lagen auf ihren Betten, unsere Handys durften nicht genutzt werden, außerdem waren viele Handys schon nicht mehr funktionstüchtig – Akku leer – Strom zum Laden gab es nicht.

Anschließend nahmen wir unsere Arbeit wieder auf. Für die meisten war um 16:00 Uhr Feierabend, dann hatten alle Schluss bis auf die Obstgruppe, die musste bis 18:00 Uhr arbeiten.

In der Obstgruppe haben wir bestimmte Kirschbäume (Amerikanische Traubenkirsche) abgesägt oder abgeknipst und zu einem Strauch zusammen gebunden. Diese wurden dann liegen gelassen und später vom Bauern abgeholt. Das war die Nahrung für die Ziegen im Winter. Ich fand die Erfahrung auf dem Landbaupraktikum sehr gut und kann es nur weiter empfehlen. Es war eine sehr, sehr schöne und auch aufregende Zeit, wenn auch manchmal sehr anstrengend.

Das Arbeiten in der Natur, auf Feld und Wiese oder auf dem Hof zusammen mit meinen Klassenkameraden, den Lehrern und dem Team vom Hof, egal in welcher Arbeitsgruppe, hat mir großen Spaß gemacht. Ich würde dieses Praktikum jeder Zeit wieder machen.

Die Menschen, die dort leben und arbeiten, waren alle sehr nett zu uns.

Dean Kleinfeld

Ein großes Dankeschön an alle Spender – der Ofen steht!

Im Backhaus in Würme hat sich auch im vergangenen Jahr wieder vieles zugetragen. Johann Adler verließ im Frühjahr das Backstübenteam. Im Einsatz waren weiterhin Asako Yoshioda, Tobias Rusch und Abdoullaye Kone.

Im August kam dann Christina Amrhein als Aushilfskraft hinzu.

Kaum war sie ein paar Tage im Einsatz, fielen zwei der Bäcker durch Krankheit für vier Wochen aus. Das waren, sowohl für Christina Amrhein als auch für mich, da ich mit einspringen musste, vier anspruchsvolle Wochen. Wir beide wurden direkt ins kalte Wasser geworfen – beide hatten wir keine Ahnung von den anfallenden Arbeiten. „Learning by Doing“ hieß die Devise.

Das Wissen, dass morgens um 5:00 Uhr der Fahrer kommt, um leckeres Brot nach Hamburg zu den Kunden zu fahren und dann natürlich alles fertig sein musste, war Stress pur. Hatten wir im Vorfeld alles richtig gemacht – waren alle Mehlmengen richtig abgewogen? Hatten wir die Sauerteigansätze rechtzeitig mit den korrekten Zutaten abgewogen und zubereitet? Waren das Salz, die Hefe, die Gewürze da gelandet, wo sie hin sollten usw.?

Eine riesige Hilfe war Abdoullaye, der das Ganze super unter Kontrolle hatte und der zwischen Teigbottich, Backtisch und Ofen hin und her pendelte.

Vielen, vielen Dank an Beide für diesen besonderen Einsatz!

Es gab nur wenig Reklamationen und auch unseren Kunden, die ob der schwierigen Situation im Backhaus gewusst haben, einen großen Dank an das Verständnis,



Asako Yoshioda



wenn mal was nicht so war, wie es sollte («... wann ma etwas gefölet hier, und nit gehalten die rechte Zier ...«).

Schön wäre es, wenn das Team aus vier Fachkräften bestünde, damit auch die Urlaubszeiten oder Ausfall durch Krankheit abgedeckt wären. Leider ist es – wie überall – schwierig, Mitarbeiter zu finden.

Erschwerend kommt hinzu, dass wir mit der Schicht um 22:00 Uhr beginnen und gegen 6:00 Uhr der Feierabend anfängt. Wir überlegen immer wieder, in die Tagesschicht zu wechseln, aber so ein Übergang ist nicht einfach zu gestalten.

Als wir letztes Jahr die Finanzierung des neuen Backofens gestartet hatten, dachten wir, dass dieser neue Ofen bereits zum Hoffest 2018 im Einsatz sein würde.

Der Mensch denkt manchmal falsch – und wir lagen mit unseren Vorstellungen völlig daneben.

Denn bei der Ofenbaufirma, die international tätig ist, gab es Personalprobleme (dafür hatten wir natürlich Verständnis, das kennen wir!) und die Erledigung der Aufträge dauerte länger als geplant.

So schob sich der Aufbau des neuen Würmer Ofens bis in den Sommer 2019 hinein.

Als dann die Handwerker kamen, ging es ziemlich flink und der Ofen war aufgebaut. Aber wie auf jeder Baustelle tun sich dann im Weiteren Probleme auf, die die Fertigstellung erschweren. In unserem Fall passte das Ofenrohr nicht korrekt in das Schornsteinloch und die Höhe des Schornsteins passte nicht zum Ofen. Es war eine Schornsteinverlängerung nötig, die noch mit einem silbernen Gestell versehen wurde, um den Abzug zu verstärken.



Seit September werden die beiden Backkammern des neuen Ofens nun geheizt und zum Backen genutzt.

An dieser Stelle sei allen Geldgebern herzlich gedankt, dass sie geholfen haben, den neuen Ofen zu ermöglichen!

Für das neue Jahr steht ein Wunsch an oberster Stelle: ein zusätzlicher Mitarbeiter, der unsere Backstube mit Passion und Know How mitgestaltet, der sein Bäckerwissen innovativ mit einbringt, damit wir weiterhin unseren Kunden Brot anbieten können, das einzigartig ist.

Christina von Hörsten

Die Pflanze von Anfang bis Ende begleiten

Im März 2019 begann meine Ausbildung hier auf dem Hof Würme. Zu diesem Zeitpunkt sind die Aussaaten in der Gärtnerei schon im vollen Gange. Für viele Kulturen wird in Aussaatschalen gesät. Früh im Jahr stehen diese bei uns im Heizungsraum und, da dort die Erde besonders schnell trocken wird, darf das regelmäßige Bewässern auf keinen Fall vergessen werden. Die zarten Keimlinge würden schnell eingehen. Allerdings wachsen diese auch mit einer erstaunlichen Kraft und Schnelle in die Höhe, nachdem sie gekeimt sind. Dann werden die Keimlinge von z. B. Tomaten, Paprika, Sellerie, Fenchel oder Salat pikiert, d. h. in kleine Topfpaletten (Quickpots) vereinzelt. Spätestens jetzt wandert die Jungpflanzenanzucht in den hinteren Teil des Glashauses, der noch zusätzlich isoliert wurde. Da wir alle unsere Jungpflanzen selbst anziehen, füllt sich

der Raum schnell und es müssen einige zusätzliche Tische über den Beeten aufgebaut werden. Die Erde für alle Töpfchen besteht aus zweijährig kompostiertem Ziegenmist und Pflanzenkompost. Diese wird je nach Bedarf der Kulturpflanze gemischt, alle Mischungsverhältnisse der Komposterden kommen aus Versuchen und Erfahrungen der letzten Jahre. Während die Pflanzen



Hier wird pikiert.



vor sich hin wachsen, kamen wir mit der Arbeit kaum hinterher, das Wässern nimmt meist schon eine Stunde am Tag ein, das Beikraut kann ständig gejätet werden, es muss weiter getopft und pikiert werden, ... Dann beginnt das Vorbereiten der Beete. Nachdem die frühen Salatkulturen Platz gemacht haben, wird für die Sommerhauptkulturen (Tomate, Gurke, Paprika und Aubergine) Mist in die Beete verteilt und es werden passende Dämme geformt. Danach kann dann gepflanzt werden und das Pflegen beginnt. Die Tomaten oder Gurken müssen an Fäden hochgewickelt und Seitentriebe entfernt werden. Ich habe viel Zeit bei den Gurken verbracht und so die einzelnen Pflanzen gut beobachten können. Welche sehen besonders gesund aus, welche wachsen schnell, wie viele Fruchtsätze bilden sie? Ende Juni konnten dann die ersten Früchte geerntet werden, auch das nimmt bei den Gurken jeden Tag Zeit in Anspruch. Nach einer Weile habe ich dann von den vitalsten Pflanzen jeweils die schönste Gurke ausgewählt und markiert, sodass diese nicht geerntet wird und ausreifen kann. Sie wird immer größer und größer, die Schale wird härter und verfärbt sich gelb-orange. Zum Ende des Sommers steckt die Pflanze dann ihre ganze Energie in die Samenbildung und die Blätter sehen immer schlechter aus und fangen an zu vertrocknen. Nun ist es an der Zeit, die Samenträgerinnen zu ernten und die Samen zu reinigen, damit im nächsten Jahr wieder tolle neue Pflanzen daraus wachsen können. Die Pflanzenreste werden vom Beet geholt und an die Ziegen verfüttert. Nun kann das





Beet wieder bearbeitet werden und über den Winter z. B. Feldsalat wachsen. Zu unterscheiden ist noch zwischen einjährigen Pflanzen (wie Gurke, Radieschen oder Tomate) und zweijährigen Pflanzen (wie z. B. Porree oder Möhre). Die zweijährigen Pflanzen blühen erst im zweiten Jahr und bilden dann Samen, sodass sie meist über den Winter eingelagert werden und dann neu gepflanzt werden. Über den Winter wird das ganze getrocknete Saatgut gereinigt, sodass im nächsten Frühjahr wieder neu gestartet werden kann.

Mir hilft es sehr, dass ich die Pflanzen in meinem ersten Lehrjahr von Anfang bis Ende begleiten konnte und kann, um die Pflanze langsam verstehen zu lernen. Außerdem konnte ich so einen Bezug zu ihnen aufbauen und beobachten lernen. Ich kann allen nur raten, auch einmal die Pflanzen blühen zu lassen und sie vom Samenkorn bis zum neuen Samenkorn zu begleiten, auch wenn dann vielleicht ein Salatkopf weniger geerntet werden kann.

Lilli Haulle

Gurken an Porreesamenträger

Die Wörmer Gurke – bauchig oder schlank?

Lukas Rüter ist neben mir wohl der größte Fan der Wörmer Gurke. Da uns beiden die Form der Frucht egal ist, suchen wir uns immer die bauchigsten heraus, weil die am süßesten sind und außerdem finde ich die Formenvielfalt wirklich spannend und erfreue mich daran. Natürlich freue ich mich als Gärtnerin auch sehr über schöne, gleichmäßig schlanke Früchte, da das dem Ideal der Salatgurke entspricht und auch mein Ziel beim Anbau ist. Ich kann jedoch nicht verstehen, warum sich auch nur leicht unförmige Früchte nicht verkaufen lassen, der Geschmack ist genauso gut, oder aber wenn man Lukas trauen kann, sogar noch besser, wenn die Gurken Bäuche haben ...

Bei den Gurken gibt es ursprünglich viel mehr verschiedene Fruchttypen als die uns heute bekannten, und auch die Blattform variiert entsprechend der verschiedenen Sorten. Laut eines alten Gartenbaubuches unterschied man bei der Gurke die Früchte in kugelförmig, plattkugelig, turbanförmig, eiförmig, länglich eiförmig, umgekehrt eiförmig (birnenförmig), spindelförmig, ellipsoid, zylindrisch, länglich zylindrisch und schlangenförmig.

Heutzutage üblich auf dem Markt sind Salat- oder Schlangengurken und Minigurken, selten noch Landgurken oder Schmorgurken.

Was mich an der Gurke am meisten fasziniert ist, wie unglaublich schnell sie wächst, wenn sie die richtigen Bedingungen hat: schön warm, aber nicht zu heiß, feucht genug, aber nicht zu nass und nicht zu windig, aber so, dass die Blätter abtrocknen können.

Da wir unseren Anzuchtbereich für die Jungpflanzen im Gewächshaus nur im Vorfrühling (Mitte Februar bis Mitte April) heizen bzw. über 5°C halten, ist es, wenn die Jungpflanzen im Mai/Juni gepflanzt werden, am Anfang manchmal noch etwas kühl und sie brauchen eine Weile, um in Gang zu kommen. Aber dann legen sie mit den



Schöne, schlanke, glatte ...



wärmer werdenden Tagen und Nächten los und die Früchte wachsen schneller als man schauen kann: war die eine Gurke gestern noch recht klein, dann kann man sie morgen oft schon ernten. Neben dem Ansatz der vielen Früchte wächst die Pflanze auch schnell in die Länge und in gewisser Weise in die Breite: sie macht sehr viele Seitentriebe und zusätzlich noch Ranken, mit denen sie sich festhalten kann.

Wir müssen die Gurken daher mindestens einmal in der Woche schneiden, d. h. die meisten Seitentriebe werden abgenommen, so dass

an der Pflanze nur so viele Früchte verbleiben, wie gut versorgt werden können. Zudem ist es gut, die Seitentriebe auch deshalb einzukürzen, damit die Pflanze nicht zu viel Kraft in das Blatt- und Stängelwachstum leitet, da wir ja viele Früchte ernten wollen. Zusätzlich werden auch alte und kranke Blätter abgeschnitten.

Ich finde unsere Salat- als auch die Minigurken besonders lecker, und ich bin auch stolz darauf, dass wir schon so lange eigenes Saatgut haben und sich daher die Wörmer Gurke entwickelt hat, die unter unseren Bedingungen sehr gut wächst. Unsere Sorten sind gemischtblütig, so dass so gut wie alle Blüten befruchtet werden und sich dementsprechend die Samen in den Früchten stärker ausbilden als bei vielen üblichen Sorten. Dies hat dann zur Folge, dass die Gurken zwar bauchiger werden, aber soweit ich es beobachtet habe, auch süßer schmecken.



Sie wird schön süß.



Arme krumme Gurken ...

Wir haben in diesem Jahr eine Gurkenfrucht probiert, die wir als Samenträger hängen gelassen hatten. Sie hing zu diesem Zeitpunkt schon 2 bis 3 Monate an der Pflanze, um auszureifen, ihre Samen waren wirklich reif und die Frucht schon ganz gelb-orange. (Die uns bekannte Salatgurke erntet man zur Genussreife 8 bis 20 Tage nach der Blüte.). Diese Samenträgergurke zum Zeitpunkt der Samenreife war noch süßer, fruchtig-süß und hat nach Melone geschmeckt. Die Süße hängt meines Erachtens demnach sowohl mit dem Alter, also der Reife der Frucht, als auch mit den befruchteten Samen zusammen.

Aus der Etymologie ist bekannt, dass der Name der Gurkenpflanze und der Frucht mittelgriechisch angūrion (ἀγγούριον) lautet. Er gehört als nasalierte Deminutivbildung zum griech. ágūros (ἄγουρος) „grün, unreif“ (von Früchten). Das macht deutlich, dass die uns so bekannte Gurke vor der eigentlichen Reife geerntet und genossen wird.

Viele Leute möchten, wenn sie einkaufen, wirklich nur ganz junge, gerade, gleichmäßige Gurken haben, sie dürfen keinerlei Unförmigkeiten aufweisen, keine Verletzungen oder Runzeln an der Schale haben und überhaupt sollen sie sich gleichen wie ein Ei dem anderen – wenn man selber Hühner hat, dann weiß man allerdings, dass selbst ein Ei nie absolut dem anderen gleicht. Aber auch hier werden die Unterschiede nicht nach außen getragen und die „Ausreißer“ werden aussortiert. Aber zumindest gibt es bei Eiern Größensortierungen, die der Unterschiedlichkeit etwas Rechnung tragen und von den Kunden so akzeptiert werden. Wir haben auch S, M und L-Gurken, aber die M-Gurken finden leider zu wenig Anhänger, ebenso wie die der Größe XL ...

Die Vielfalt an Fruchtausbildungen wird vor den Kunden häufig „versteckt“, sie verbleiben bei uns im Haushalt, bei größeren Betrieben werden sie weggeschmissen.



Das machen sich die Kunden oft nicht klar, daher lege ich in die Verkaufskisten auch immer mal schiefe oder besonders krumme Gurken, auch mal welche mit nicht ganz glatter Schale, damit gesehen wird: so kann eine Gurke auch aussehen und man kann sie dann tatsächlich auch essen. Jeder Kunde auf dem Markt sieht anders aus als der andere. Oft wird sehr viel Wert darauf gelegt, dieses zum Ausdruck zu bringen, man kleidet sich besonders, verhält sich auf die ein oder andere Art, möchte nicht verallgemeinert werden – und die Gurke? Sie soll immer gleich sein – egal, wie

die Witterung war, egal, wer geerntet hat, egal, ob eine Ranke sich um die Gurke geschlungen hat oder die Gurke durch Bewegung am Stamm geschrabbt ist und dadurch leichten Schorf hat. Warum? Es gibt keinen wirklichen Grund dafür, dass alle Früchte gleich sein sollen und dazu alle perfekt. So ist das nicht im Lebendigen – die Natur ist großartig, aber kein Blatt gleicht hundertprozentig dem anderen, jede Schneeflocke ist verschieden, jede Pflanze hat unterschiedliche Bedingungen. Warum sollte also die Gurke immer gleich aussehen? Warum?

Sie tut mir wirklich leid – mal abgesehen davon, dass ich mich über Haushaltsgurken freue und sie gerne aussortiere, um sie selber zu essen, aber ich würde den Anblick der Vielfalt gerne ins Bewusstsein der Kunden rücken und für die Gurke Partei ergreifen, damit sie auch wieder ein klein wenig von der Norm abweichen darf, ohne gleich diskriminiert zu werden.

Nachdem ich nun meine Gurken so hoch gelobt habe, muss ich gestehen, dass natürlich auch bei uns immer wieder Probleme auftreten: Ein Problem, das bei unseren Gurken manchmal zu Tage tritt, ist die Bitterkeit einiger Früchte oder manchmal auch nur an den Enden der Früchte,

so dass der größte Teil gut schmeckt und sie zum Stängel hin dann plötzlich bitter wird.

Zum Glück kommt es nicht sehr oft vor, aber von außen sieht man es der Gurke nicht an.

Im Laufe der Züchtung sind die Bitterstoffe aus den Gurken herausgezüchtet worden. Ausgangsform der heute angebauten Gurken dürfte *Cucumis hardwieckii* sein, die im nordöstlichen Indien beheimatet ist und kleine bittere Früchte hervorbringt. So ist der Bitterstoff eigentlich zu den Gurken dazugehörig, aber geschmacklich nicht gewünscht. Durch jahrelange Züchtungen sind die Bitterstoffe zurückgedrängt worden, sind bei den unterschiedlichen Sorten noch verschieden stark vertreten, können sich aber unter bestimmten Bedingungen wieder verstärken. Solche Abweichungen treten meist durch Schwankungen während der Wachstumsperiode, also durch unterschiedliche Bedingungen auf: Temperatur- und Wasserschwankungen, Krankheiten, Wachstumshemmungen.

DasowohlstarkeHitzealsauchdamitverbundenerWassermangelGründe für die auftretende Bitterkeit sein können, waren in diesem und letzten Jahr die Bedingungen durch die stark sommerlichen Tage gegeben. Wir haben in unseren Gewächshäusern keine automatische Bewässerung, die elektronisch gesteuert wird, sondern wir müssen alle Sprenger und Beregner per Hand bedienen. Da auch die Wassermenge bzw. der Wasserdruck



Hier noch ganz klein ...



beschränkt ist und auch schwankt, kann es sein, dass es dadurch in den letzten beiden Jahren häufiger zu bitteren Früchten gekommen ist. Es ist immer schwierig, die einzelnen Komponenten für ein auftretendes Problem zu finden, da so vieles miteinander verbunden ist.

Ich muss mir natürlich auch die Frage stellen, ob ich bei der Weitervermehrung ausreichend im Blick habe, ob die Bitterkeit der Früchte wieder zunimmt; so wie man die Bitterkeit zurückdrängen kann, so kann sie eben auch wieder auftreten und sich mit der Zeit verstärken. Darauf werde ich in den nächsten Jahren besonderes Augenmerk lenken.

Da wir unser Saatgut oft lange aufbewahren, kann ich im nächsten Jahr auch noch einmal Saatgut von z. B. 2010 verwenden und Geschmackspuren im Vergleich zu den Samen von 2018/2019 machen. Ich hoffe, dass keine Anzeichen für ein wieder stärker Werden der Bitterstoffe in unserem Saatgut steckt.

Zudem werde ich im nächsten Jahr noch einmal stärker auf die gleichmäßige Wasserversorgung achten. Notfalls muss ich auch Teile des Gewächshauses beschatten, um die Temperatur besser regulieren zu können. Wir werden sehen, wie das Wetter im nächsten Jahr wird und welche Herausforderungen es an uns stellt.

Ich möchte Ihnen jedoch ans Herz legen, seien Sie gnädig mit den Gurken und erfreuen Sie sich eher an den Formvarianten unserer Gurken, als ihnen ihre Variabilität übel zu nehmen. Denken Sie daran, dass Sie selbst auch nicht wie jeder andere aussehen möchten, warum sollte also das Gemüse so gleichförmig sein? Die Gurken wachsen ja an verschiedenen Pflanzen und die eine Pflanze bekommt mehr Licht, die andere weniger Wasser oder der Lehrling (oder ich) haben beim



... jetzt hoch hinaus.

Zurückschneiden und Hochbinden nicht gut genug aufgepasst und eine Gurke bekommt eine Schorfstelle durch Reibung oder Verletzung. Wir bemühen uns, die schönsten, geraden Früchte anzubauen, aber nur durch die Abweichungen wird einem ja deutlich, wie wunderschön eine lange gerade Gurke sein kann – und wie witzig bauchige dagegen aussehen.

Haben Sie Mut, krumme Gurken zu kaufen und wenn Sie bittere Gurken haben, dann sagen Sie bitte Bescheid! Ich kann nicht jede Gurke probieren und bin auf das Feedback der Kunden angewiesen, um zu wissen, ob bei unseren Gurken die Bitterstoffe zunehmen.

Bei uns auf dem Hof ist es z. B. so, dass ich fast nie bittere Gurken erwische, Christina aber viel öfter. Sie hat den Eindruck, unsere Gurken sind fast alle bitter und ich wundere mich, wieso meine krummen, bauchigen Gurken alle so lecker schmecken. Christina bekommt ja die gut sortierten Gurken in den Laden, die sie dann hin und wieder probiert – sollten Lukas und ich also doch recht haben, dass die bauchigen süßer sind? Na, dann sind die Kunden selber schuld, wenn sie sich vom Äußeren blenden lassen ...



WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1966

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

Marktsstraße 15 · 21423 Winsen (Luhr)
Telefon 04171 · 24 68 + 40 18 · Telefax 04171 · 6 30 14
mail@versicherungskontor.com · www.versicherungskontor.com



Ines Pastorino

... dass wir im Stroh zwischen Schafen schlafen müssen ...

Als wir uns beim Landbaupraktikum angemeldet haben, hatten wir eine ganz andere Vorstellung von dem, was wir dann am Ende tatsächlich gemacht haben. Wir dachten, dass uns das Essen nicht schmecken würde, dass wir reiten dürfen (weil man uns erzählt hat, dass ihr ein Pferd habt) oder dass wir wirklich im Stroh zwischen Schafen schlafen müssen (weil wir dachten, der Schafstall sei ein derzeit noch genutzter Stall).

Und dann haben wir ganz andere Dinge gelernt, als die, die wir uns vorgestellt haben. Wir haben gelernt, wie man erntet, pikiert, kocht, backt, einen Ziegenstall ausmistet und vieles mehr. Es war sehr interessant, den Arbeitsalltag auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mitzuerleben. Es war auch sehr lustig und sehr anstrengend. Vor allem die Arbeitszeiten haben uns einiges abverlangt, da wir ja auch die Früh- und Spätschicht miterleben durften.

Sehr viel Spaß hat es uns gemacht, mit euch zu arbeiten und etwas von euch zu lernen. Großen Spaß hatten wir, als wir mit Alfred und Leon den Kuhzaun gebaut haben, weil wir da gelernt haben, wie man Pfähle in die Erde schlägt oder die Pfähle spitzt. Es war auch sehr lustig, mit



Emily und Lilli zu ernten oder Unkraut zu zupfen, obwohl es dort sehr viele Spinnen gab. Gute Kocherfahrungen haben wir mit Elisa gesammelt und: es war wirklich immer sehr lecker! Mit Paul durften wir einen Hühnerstall bauen, was uns sehr viel Spaß gemacht hat. Zusammen mit Natalie, Sebastian und Ines haben wir uns um die Ziegen gekümmert, obwohl uns der etwas strenge Geruch einiges an Überwindung gekostet hat. Mit Hubertus haben wir



Casy beim Schweinestall ausmisten.

Selin und Michelle beim Abwaschen ...



versucht, das Hühnerlaufband, auf dem die Hühner ihr Geschäft erledigen, zu reparieren, indem wir daran gezogen haben. Das war echt ekelhaft, aber Hubertus meinte, das sei nur Staub. Echt lustig war, als er einfach mit der Hand über das Band gewischt hat.

Von Herrn von Schwänenflügel haben wir sehr viel über die Geschichte des Hofes erfahren. Das war wirklich sehr interessant.

Eine komplette Umstellung für uns war, dass wir im Schafstall ohne Licht und ohne Strom leben mussten, weil wir das ja gar nicht kannten – so ohne Licht und nur mit Kerzenbeleuchtung. Ungewohnt war auch, dass es nachts in den Zimmern so kalt war, weil wir dort keine Heizung hatten. Wir fanden es auch nicht so toll, dass die Toiletten nicht im Haus waren, weil es nachts draußen noch viel kälter und auch gruselig war und man immer jemanden wecken musste, wenn man nicht alleine zur Toilette laufen wollte. Dass wir zum Duschen bis zum Hof laufen mussten, war auch etwas umständlich. Aber irgendwann hatte man sich dann an alles gewöhnt und es war gar nicht mehr so schlimm.



Das Landbaupraktikum hat uns insgesamt gut gefallen und wir würden sagen, dass wir es noch einmal machen würden. Es war eine komplette Lebensumstellung und auch nicht immer einfach, aber trotzdem war es eine echt tolle Erfahrung und eine super schöne Zeit. Danke für alles!

In Liebe

Casy (Markl) und Selin (Ayturay)

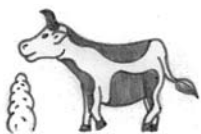
... und einen Hühnerstall gebaut ...

Ein Besuch beim Kiekeberg

Im Sommer bekamen wir eine Anfrage vom Freilichtmuseum am Kiekeberg in Rosengarten, die ihren Streichelzoo erweitern wollten, ob sie ein paar Ziegen bei uns kaufen könnten. Kurz darauf sind Julischka und Josefa, die Mutter und Tochter sind, zum Kiekeberg umgezogen. Der Abteilungsleiter dort für den Garten und die Landwirtschaft hat die beiden abgeholt und uns versprochen, dass wir sie jederzeit besuchen könnten.

Ende September war es dann so weit, dass es ein freies Wochenende gab, was noch nicht vollständig verplant war. Am Sonntag kam uns dann die Idee, bei dem schönen Wetter eine Fahrradtour zu machen. Der Kiekeberg sollte unser Ziel sein. Schnell waren ein paar Leute gefunden, die gerne mitfahren wollten. Leider hatten nicht alle davon verstanden, dass es eine Strecke von 20km (+ 20km Rückweg) war.

Als wir dann endlich angekommen waren, konnte man schon am Parkplatz sehen, wie viele sich bei dem schönen Wetter das gleiche Ausflugsziel ausgesucht hatten. Wir bekamen freien Eintritt und wurden direkt hinter dem Eingang von dem Menschen erwartet, der damals die Ziegen bei uns abgeholt hat und mit dem wir uns verabredet hatten. Er war umringt von einer Traube Kinder, denn er hatte die beiden Ziegen an der Leine dabei. Die beiden waren total entspannt und ließen sich auch von uns gerne kraulen.



... schon ganz zu Hause und zutraulich



Eine letzte Streicheleinheit von Lilli.

Wir bekamen eine Führung über das ganze Gelände, inklusive der ganzen Bauernhäuser, in die die Ziegen selbstverständlich mit hinein mussten. Zwischendurch kamen immer wieder Leute auf uns zu, die die Ziegen streicheln oder ein Foto machen wollten. Den Ziegen hat das nichts ausgemacht, sie waren froh, solange sie mal hier und mal da an einer Hecke oder einem Strauch knabbern konnten. Und wenn es ihnen doch mal zu viel wurde, dann haben sie das auch gezeigt. Nachdem wir einmal über's ganze Gelände gegangen sind, haben wir die Ziegen zurück in ihr Gehege gebracht. Zu der Zeit waren sie noch in einem kleinen Gehege am Eingang des Parks, im Winter sollten sie aber in ein anderes Gehege mit Stall umziehen. Bis dahin müsste das aber noch ziegen-ausbruchssicher gemacht werden.



In ihrem derzeitigen Gehege hatten sie schon in guter Ziegenmanier alle dornigen Sträucher abgeknabbert, die Bäume haben sie aber zum Glück größtenteils in Ruhe gelassen.

Nach einem Kaffee ist ein Teil unseres Ausflugstrupps schon zurück gefahren (denn der Eierraum rief), aber wir Anderen haben uns noch die landwirtschaftliche Ausstellung im Museum angesehen. Dort kann man landwirtschaftliche Maschinen aus verschiedenen Epochen, verschiedene Bodentypen, unterschiedliche Bearbeitungsmethoden und, und, und ... ansehen.

Wir sind für eine letzte Streicheleinheit zurück zum Ziegengehege gegangen und haben auch das Würmer Brot ausgepackt, das wir mitgebracht hatten. Wenn die Beiden uns bis dahin nicht erkannt haben, konnten sie uns jetzt ganz sicher zuordnen!

Als wir dann unsere Fahrräder geholt haben und auf dem Rückweg an ihnen vorbei gefahren sind, haben sie uns doch tatsächlich hinterher gemekckert.

Insgesamt war es ein sehr schöner Tag am Kiekeberg.

Emily Doppstadt

Damengalerie

Mein Name ist Anita Badziong, ich bin seit fast 15 Jahren für Hof Wörme tätig. Das ist eine lange Zeit, die angesichts der vielen Brot- und Käsesorten mit großen Fragezeichen in meinen Augen anfang.

Mit den wunderbaren Demeter-Lebensmitteln hatte ich, bis zu meinem Beginn in Wörme, nicht viel Erfahrung. Ich war immer im Büro tätig, kannte von Wörme nur die schönen Sommerfeste.

Ja und dann las ich im Wochenblatt die Stellenanzeige und bin einfach losgefahren. Christina von Hörsten gab mir spontan die Chance, im Hofladen tätig zu werden. Über all die Jahre konnte ich viel Erfahrung sammeln.



Auch auf dem Markt war ich zwei Jahre tätig, doch da ich ständig kalte Füße hatte, durfte ich die Markttätigkeit an meine Kollegin Jeannette abgeben, die die Arbeit auf dem Markt sehr erfolgreich mit Leib und Seele und warmen Füßen macht.

Durch einen Personalengpass bin ich dann vor drei Jahren, zusätzlich zu meiner Arbeit

im Hofladen, auch in der Backstube gelandet. Hier habe ich Freude am Backen gefunden und es ist immer kuschelig warm. Immer wenn Not am Mann ist, freue ich mich darüber, aus wunderbaren Zutaten unsere leckeren Wörmer Kuchen zu backen.

Wenn dann unsere Kunden, bei einem Cappuccino und Kuchen, glücklich im oder vor unserem blau-weißem Hofladen sitzen ... was gibt es Schöneres ...

Anita Badziong



Mein Name ist Marion Birr – mit meinem Mann lebe ich seit mehr als 20 Jahren in Wörme. Wir haben eine Tochter und einen Sohn, die beide nicht mehr zu Hause wohnen. Ich liebe es, mit unserem Hund Jupi, durchs Büsenbachtal und die angrenzenden Wälder zu wandern. Außerdem bin ich begeistertes Mitglied der Tostedter Trommelgruppe Sambucada.

Seit 2013 arbeite ich im Hofladen – hier bin ich mitverantwortlich für die Obst- und Gemüseabteilung, in der wir Ihnen über 40 Sorten Gemüse, Obst und Kräuter, überwiegend in Demeter-Qualität, anbieten.

Was wir nicht selber erzeugen, beziehen wir von unseren Partnerhöfen bzw. -gärtnereien: Uli Overmeyer in Emmelndorf und Gärtnerei Sannmann im Hamburger Süden.

Außerdem beliefert uns der Großhändler NaturKostNord aus Maschen/Seevetal.

Zu dieser Jahreszeit bekommen Sie aus eigenem Anbau bei uns:

- Kartoffeln und Kürbisse
- Zwiebeln und Lauch
- Kohlgemüse, wie Wirsing und Grünkohl
- Steckrüben
- sowie winterharte Salate, wie Feldsalat und Postelein

Unser Gemüse und das Obst sind unverpackt und ich freue mich über jeden Kunden, der Stoffbeutel oder Netze für seinen Einkauf nutzt.

Marion Birr



Ich bin die, die dienstags, donnerstags und freitags nicht kann, aber am Samstag dafür mit großer Begeisterung und Enthusiasmus im Hofladen verkauft.

Mein Name ist Katharina Messing, ich bin in Hamburg geboren und habe in meiner Jugend in Frankreich gelebt, zur Zeit lebe ich im Süden Hamburgs. Ich bin Mutter zweier erwachsener Kinder und Großmutter von fünf Enkelinnen.

Schon immer habe ich mich für gute und wertvolle Lebensmittel interessiert und plädiere vehement für eine gesunde Ernährung, möglichst in Demeter-Qualität. An vier Tagen in der Woche unterrichte ich an einer Berufsschule die Fächer Hauswirtschaft und Ernährung, versuche meine Schülerinnen und Schüler für die Notwendigkeit unbelasteter Nahrungsmittel zu sensibilisieren und ihnen die biologisch-dynamische Landwirtschaft näher zu bringen.

Wenn ich so darüber nachdenke, gilt meine Begeisterung insbesondere den hofeigenen Produkten: den Ziegenfrischkäsebällchen und dem Ziegenfeta, dem wundervollen Gemüse, zurzeit der Kohlrabi 'Superschmelz', der frische Grünkohl, Steckrüben, Wirsingkohl, die Kräuter, ... Ja, ich bin ein begeisterter Fan des Hofes und seinen Produkten, nicht zu vergessen das köstliche Brot, meine Favoriten zur Zeit, „Evas Kerniges“



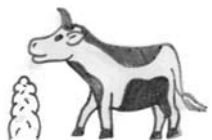
oder ein Rosinenzopf zum Sonntagsfrühstück – einfach wundervoll.

Brot, das täglich an Geschmack und Bekömmlichkeit gewinnt, ich könnte mich nur von gutem Brot ernähren ...

Ein gutes Brot ist Balsam für die Seele, und mit etwas Butter, ein Genuss.

Mein Herz schlägt für die biologisch-dynamische Landwirtschaft und für die Erhaltung der so wichtigen bäuerlichen Betriebe.

Was wären wir ohne sie, ohne die Höfe, gelegen in reizvoller Landschaft, umgeben von wechselnden, der Region entsprechenden Kulturen?



Ein Landschaftsbild, das mit viel Arbeit der Bäuerinnen und Bauern, ihrem Idealismus und ihrer absoluten Überzeugung entstanden ist und das es zu erhalten gilt.

Wir alle sollten diese Landwirtschaft mit unserer Verantwortung für Mensch und Tier unterstützen.

Ich möchte nicht Teil einer Gesellschaft sein, die von wenigen Großbetrieben mit für mich undefinierbaren Produkten ernährt wird, mit sogenannten Lebensmitteln, die heute schon im Labor gezüchtet werden.

Ernährung und ausgewählte Lebensmittel sind heute mehr denn je Thema, aber wenn es um die Preise geht, zieht sich so manch einer aus der Verantwortung, gönnt seinem Auto das Öl für ca. 20,- pro Liter, in der eigenen Küche aber darf das Öl nur ein Viertel davon kosten.

Dieses und andere Themen sind auch Inhalte meines Unterrichtes, und ich freue mich, dass einige meiner Schülerinnen und Schüler wachsendes Interesse bekunden und immer kritischer werden – Anlass genug, die Thematik immer wieder aufzugreifen.

Da ich mich trotz allem im Schulgeschehen eher als Einzelkämpferin zum Thema unbelastete Lebensmittel und Umwelt sehe, habe ich mich vor einiger Zeit entschlossen, mich den Menschen, denen das Thema wichtig ist und deren Lebensmittelpunkt es ausmacht, anzuschließen und dem Hof Würme Treuhandverein e.V. beizutreten.

Natürlich dreht sich auch bei mir nicht alles ausschließlich um Ernährung und unsere Lebensmittel, es bleibt noch ein wenig Zeit zum Schreiben, zum Lesen und zum Nähen, und ich liebe lange Spaziergänge an der Elbe.

Sonntags ist für mich ein Fest der Sinne, denn dann gibt es die guten Produkte von Hof Würme auf meinem Tisch.

Katharina Messing

BUCH  HANDLUNG SLAWSKI



Mein Name ist Jeannette Köhnke, geboren bin ich an einem wunderschönen Maitag vor einigen Jahren im grünen Herzen Deutschlands in Nord-Thüringen. Genauer gesagt in Sondershausen. In meiner Familie leben noch zwei jüngere Brüder.

Nach der Schule bin ich ins Sauerland gezogen, um dort eine Lehre als Hauswirtschafterin zu absolvieren, die ich erfolgreich mit der

Abschlussprüfung bestanden habe. Einige Jahre arbeitete ich dann in sehr guten Hotels. Mein Ziel war es, mich beruflich weiter zu entwickeln, damit ich die Meisterausbildung machen konnte.

Als ich dann vor knapp 10 Jahren hier in den Norden kam, habe ich zunächst in einem Altenheim als Hauswirtschaftsleiterin gearbeitet. Nach einiger Zeit habe ich eine andere berufliche Herausforderung gesucht, ich glaube, um meine Kollegin und Freundin Moni Braunschweig zu „finden“ und kennenzulernen.

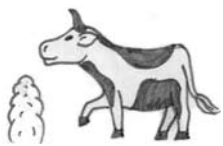
Als meine Freundin Moni schwanger geworden ist, habe ich ihre Stelle im Hofladen übernehmen dürfen. Die ganzen Jahre haben wir immer guten freundschaftlichen Kontakt gehalten und samstags sieht man uns ja zusammen am Marktstand.

Nun bin ich schon 6 1/2 Jahre glückliche Marktverkäuferin und natürlich auch im Hofladen tätig.

Da meine Arbeit von unseren Kunden, meinen lieben Kollegen und Vorgesetzten sehr geschätzt wird, ist mein Beruf so zu meiner Berufung geworden.

Seit einiger Zeit arbeite ich vermehrt daran, noch mehr für den Umweltschutz zu tun und bringe das wichtige Thema der Verpackungsfreiheit im Bereich Verkauf immer weiter voran.

Was mir dabei besondere Freude bereitet ist, wie tatkräftig unsere Kunden uns dabei immer wieder unterstützen. Sie nutzen besonders unsere Mehrweggläser und bringen die vielen schönen von Ihnen selbstgenähten Brotbeutel zum Einkaufen mit. Vielen Dank dafür.



Bestimmt wird es zu dem Thema Umweltschutz noch einiges an Veränderungen im Bereich Verkauf und Verpackung geben. Davon bin ich fest überzeugt und möchte dazu noch mehr beitragen.

So nun hab ich aber genug von der Arbeit erzählt, natürlich habe ich auch ein Privatleben. Kurz bevor ich am Hof angefangen habe zu arbeiten, habe ich meinen Mann Martin geheiratet, damals waren wir schon zwei Jahre zusammen. Ich lese gern und manchmal verbringe ich viel Zeit damit, meine Kosmetik selber zu machen. Als nächstes steht „selbst Seifen herstellen“ auf meiner Freizeitwunschliste.

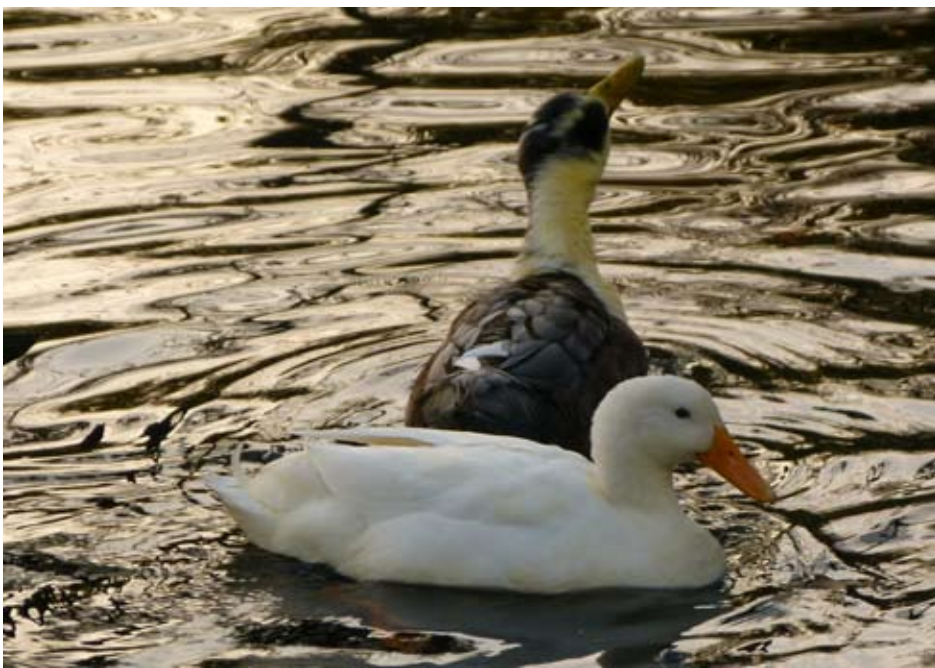
Jetzt freue ich mich auf all die Dinge, die mein Leben bereichern und auch positiv verändern werden. Spannende neue Aufgaben sind das Salz im Leben.

Jeannette Köhnke



Petra Klemm, verheiratet, zwei Kinder. Ich bin seit 2015 auf dem Hof und arbeite, sehr gern, im Büro des Hofes.

»Da wir alle viel lieber draußen sind und uns im Schreibkram schlecht zurecht finden (in unserer Mediation kam es so zum Ausdruck: „wir sind Macher und keine Schreibtischfuzzis“), danken wir Petra aus ganzem Herzen, dass sie uns voll echter Freude diesen Aufgabenbereich abnimmt und uns jeden Tag beweist, dass Schreibtischfuzzis ganz besonders nette Menschen sind und wir vorsichtig mit unseren Urteilen sein müssen!«

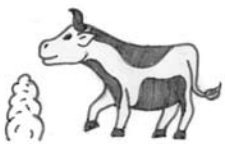


Eine Ode an die Enten

Wenn's im Frühjahr länger hell bleibt,
dann ist die Ente wie sie lebt und laibt
mit ihrer Freundesgruppe unterwegs
und erkundet die Ecken des Hofes stets.

Fünfe, die's morgens nicht können erwarten
spazieren sogar in den Feldgarten.
Acht andere schwimmen sanft und seicht
durch den tollen Ententeich.

Wir gingen oft über steinige Wege,
um sie abends zu bringen ins Gehege
wo sie dann ihr Futter verschlingen,
aber nicht, ohne vorher mit den Hühnern zu ringen.



Wenn im Sommer die Erpel spielen verrückt,
ganz viel Arbeit für uns das brückt.
Und leider sind in traurigen Stunden
auch ein paar Enten vom Fuchs verschwunden.

Als dann ein paar neue Enten kamen,
bekamen diese in unseren Kaffeepausen tolle Namen.
Im Spätsommer bildete sich eine große Gruppe,
die gern schwamm in der Entengrützensuppe.

Wenn der Weg des Herbst sich ebnet
und es tagelang in Strömen regnet
kommen unsere Enten von allen Seiten,
um ihre positive Energie zu verbreiten.

Denn in etwaigen Pflanzenresten
oder sogar im Schlamm am Besten
lässt sich gute Nahrung finden,
dass die Schnecken vor Angst sich winden.

Und wenn mir mal die Arbeit steigt über den Kopf
oder wenn es kocht über der Topf,
dann höre ich mir das Schnattern der Enten an
und verinnerliche ihre Lebensfreude dann.

An alle (Wörmer) Enten da draus'
ohne euch wäre das Leben ein wahrer Graus!
Danke für all die gute Laune die ihr verbreitet,
wenn ihr voll Wonne durchs Leben gleitet!

Lilli Haulle



... ab in die neuen Betten.

Das Jugendheim „Schafstall“ freut sich über dauerhafte Unterstützung

Seit Juli 2019 hat der Hof Wörme Treuhandverein die Bewirtschaftung des Schafstalls übernommen. Das Jugendheim „Schafstall“ wird zur Unterbringung von Schulklassen genutzt, die ihre landwirtschaftlichen Praktika auf Hof Wörme absolvieren. Der Schafstall war in einem renovierungsbedürftigen Zustand, denn es war über einige Jahre viel zu wenig investiert worden, weil sich für Familie von Schwanenflügel bis heute kein direkter Nachfolger gefunden hat. Die Erhaltung des Schafstalls als Wohnmöglichkeit für Schüler, Lehrlinge oder andere Gruppen ist uns aber sehr wichtig, weil nur so die gemeinnützigen Ziele des Vereins im Sinne von Umweltbildung, Naturschutz, Pädagogik und Kultur verfolgt werden können.

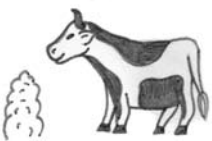
Also haben wir die Belegungspause im Sommer genutzt, um den Schafstall zu verschönern. Alle alten Matratzen aus den drei Schlafräumen im Obergeschoss wurden entsorgt und neue angeschafft. Die Mehrzahl der Betten war reif für den Sperrmüll. Wir bekamen einige Betten von der Stadtreinigung Hamburg aus der Schonenden Sperrmüllabfuhr



Fuchs-Jacobus



Biologisch-dynamischer Steillagen-Weinbau



gespendet. Außerdem haben wir drei stabile Etagenbetten nach unseren Wunschmaßen von dem Tischler Paul Hoffmann bauen lassen. Und natürlich wurden alle Räume frisch gestrichen. Ebenso die Fenster, die allerdings z.T. so kaputt sind, dass wir dringend neue einbauen lassen müssten.

Neue Farbe hat auch das Treppenhaus bekommen und die Küche, die haben wir allerdings von einer Malerin streichen lassen. Heico Hunold hat neue Befestigungen für die Luken der unteren Fenster angebracht und auch die Türschwelle am Eingang erneuert. Weitere Arbeiten an der großen Glastür im vorderen Giebel und an der Seitentür wurden von Firma Vollholz Moisburg GmbH durchgeführt.

Einem Brandschaden haben wir ein frisch gestrichenes Waschhaus zu verdanken. Die Lehrlinge aus der Freien Ausbildung hatten das Waschhaus mit Teelichtern beleuchtet, die sie allerdings ohne Schutz über Nacht brennend auf den Toilettenspülkästen aus Plastik stehen ließen.



Alles wird frisch gestrichen.

Das führte bei einem Spülkasten und dem angelehnten Toilettendeckel zu einem Schwelbrand, der alles im Waschhaus mit einer schwarzen Rußschicht bedeckte. Die Lehrlinge haben dann versucht, den Ruß zu entfernen, was aber zu grau gewischten Wänden führte. Glücklicherweise hat die Versicherung einen Neuanstrich bezahlt.

Der große Raum im Erdgeschoss ist noch nicht renoviert, wir hoffen aber, dass wir das schaffen, bevor die ersten Klassen im nächsten Jahr kommen. Auch im Erdgeschoss sind etliche Fenster marode. Und dringend wird im Schafstall ein neuer Gasherd benötigt.

Die Arbeiten im Laufe des Sommers haben uns richtig Spaß gebracht, vor allem, weil es ein sichtbares Ergebnis gab und wir viel Lob von den Gästen bekommen haben, die den vorherigen Zustand des Schafstalls kannten. Außerdem haben wir uns immer Tisch und Bank nach draußen gestellt und schöne Pausen bei Sonnenschein im Grünen verbracht. Vielen Dank auch an die freiwilligen Helferinnen, die einfach aus Spaß am Renovieren mehrere Tage geholfen haben.

Wir würden uns freuen, wenn wir dauerhaft Menschen finden, die uns bei der Bewirtschaftung und Instandhaltung des Schafstalls unterstützen, sei es durch Spenden oder durch tätige Mithilfe bei Renovierungen und Schülerbetreuung.

Erika Heuer & Hartmut Hoffmann

Kleine Hausgeschichte

Der „Schafstall“ wurde vom 30-jährigen Krieg bis 1817 als Bauernhaus auf dem Hof genutzt. Nachdem das große Haus fertig war, wurde er abgebrochen und als Schafstall in die Heide gesetzt. Als solcher diente er über 100 Jahre, und als die Heidschnuckenhaltung sich nicht mehr so recht lohnte, wurde er nur noch als Maschinenunterstand genutzt und verfiel. Anfang der 50er Jahre entdeckte eine Jugendgruppe der Christengemeinschaft ihn und baute das schöne alte Fachwerkgebäude zum Jugendheim um. Und so wird er seitdem genutzt, seit 1953 auch zur Unterbringung für Schüler zu Landwirtschafts-, Feldmess-, Handwerks- und Waldpraktika. Auch die Lehrlinge der Freien Ausbildung verbringen hier Seminartage.

Die pädagogische und kulturelle Besonderheit des Schafstalls liegt neben der Lage (ab vom Schuss), Geschichte und Architektur (Bauernhaus aus dem 16./17. Jahrhundert) in der darauf abgestimmten, relativ archaischen Form der Selbstversorgung.

Voelkel
Die Naturkostsafterei



Vorher ...



... nachher!

Kein Strom, Wasserpumpen von Hand (1x pinkeln = 12x pumpen), Heizen mit Holz (Zusatzheizung Gas), Kochen auf Gas. Geduscht werden kann auf dem Hof (Blockheizkraftwerk).

Die Mischung von alt und „kleintechnisch“ scheint uns in Zeiten des Klimawandels angemessen zu sein. Bei dieser Art der Versorgung spürt man an allen Ecken, wie manuelle Arbeit und lange Zeitabläufe für unser Lebensgefühl die Grundbedingungen sind, diese Arbeit aber meistens woanders geleistet wird und die Dauer der Zeitabläufe erst an Endlichkeit und nachhaltiger Pflege bzw. Wiederaufbau unserer Ressourcen ablesbar werden.

Dazu kommt für die meisten Gäste entweder die positive oder die erschreckend harte Erfahrung des Auf-sich-selbst-gestellt-Seins in der Natur, im Praktikum der Schüler dann noch verbunden mit „harter“ Arbeit.

Außer den Schulklassen können auch andere Gruppen den Schafstall tageweise mieten, wenn sie kurzfristig der modernen Welt entfliehen wollen. 2019 hatten wir 7 Schulklassen zu Gast, 2 Lehrlingsgruppen, 2 Pfadfindergruppen und 2 private Feiern.

Hof Würme Treuhandverein e.V.
vorstand@hofwoerme.de



Liebe 4. Klasse der Albert-Schweitzer-Schule,

gerne denke ich an die gemeinsame Roggenernte auf der Mooweide in Wörme Anfang August.

Mit euren tüchtigen Eltern war die Arbeit, obwohl ihr eine Stunde später als vorgesehen mit dem Zug am Büsenbachtal ankamt, bald geschafft und die sich ankündigenden Regenwolken waren uns nicht mehr bedrohlich.

Eure liebe Lehrerin, Frau Barski, hatte den Tag gut vorbereitet. Vom Lied zur Begrüßung bis zum Anhänger für den gemähten Roggen war für alles gesorgt.

Mit vielen Grüßen

Paul Hoffmann



Endlich sind die Zicklein da.

Silvia Schendel ist weitergezogen

16 ½ Jahre lebte Silvia bei uns.

Im August 2002 kam sie nach Wörme. Vorher war sie 12 Jahre bei Familie Weber in Weide-Hardebek gewesen und hatte bei Frau Weber das Kochen und die Hauswirtschaft gelernt. Zum Schluss hatte sie das Gefühl, dass sie nicht mehr kochen wollte. Alles, was sie bei Webers gelernt hatte, konnte sie dann in Wörme, wenn „Not am Mann“ war, auch immer anwenden. Allerdings hatte sie immer auch betont, dass sie nicht gern koche und dass sie das auch nur im Notfall tun würde. Deshalb war ihre Entscheidung auch sehr schnell gefallen. Sie wollte draußen arbeiten und es sollte ein Bauernhof sein. In Wörme reizte sie die Arbeit mit den vielen Menschen und den Tieren, ganz besonders mit den Ziegen. Da gab es viel zu lernen. Das Ziegen treiben, das Anpflocken, die richtigen Plätze finden. Darauf zu achten, dass die Ziegen nicht die Rosenknospen fressen und natürlich – das Melken.

Dann gab es die Arbeit im Gemüse, das Kräuterbündeln und vieles mehr.

Dazu kam ja noch das Erkunden der neuen Heimat, das Kennenlernen der Menschen in und um Wörme und dann war da noch Sieglinde.

Es fühlte sich alles anders an in Wörme. In Weide-Hardebek war sie eine von vielen Menschen, die besondere Hilfe brauchten, in Wörme war sie mit Sieglinde die Einzige.



Silvia in ihrem Element.



Manches, was sie gelernt hatte, konnte sie in Wörme schon anwenden neben der neuen Arbeit mit den Ziegen und dem Gemüse. Sie konnte z.B. einen Kochtag übernehmen oder die Bettwäsche mangeln.

Einmal im Jahr mussten wir uns Gedanken über die Ferien machen. Entweder ging es auf einen Reiterhof oder auf einen Bauernhof, wo man mithelfen konnte oder wir machten zu Dritt eine Reise zum Bodensee zu Zuckers oder nach Hof zu Renate von Hörsten und erkundeten die Gegend mit Fahrrad oder auf „Schusters Rappen“. Bei all diesen Unternehmungen war Silvia immer die Schnellste: Beim Schwimmen, Berge steigen und Fahrrad fahren.

Im Jahre 2007 gab es in Wörme einen großen Einschnitt. Ich wurde sehr krank und wir mussten für Sieglinde einen neuen Platz suchen.

Nun war Silvia die Einzige, die manchmal besondere Hilfe brauchte.

Für sie war das ein großer Ansporn, noch mehr Verantwortung zu übernehmen.

Sie sagte dann manchmal: ich bin eigentlich keine Behinderte mehr – hier in Wörme will ich bleiben.

Dadurch, dass Sieglinde nicht mehr da war, übernahm Silvia einige Aufgaben im Haus und half weniger in der Gärtnerei und den Gewächshäusern und bei den Ziegen nur noch beim Wochenenddienst. Schön war, dass sie für die Gärtner das Frühstück machte und besonders schön war der Nachmittagskaffee auf dem Feld. Immer wieder übernahm sie dann neue Aufgaben.



Der Garten auf dem neuen Hof.



Nun kam wieder eine große Veränderung. Familie von Schwanenflügel und Silvia zogen in das kleine blaue Haus und begannen ein eigenes Leben zu führen. Nun gab es kein Frühstück machen im großen Haus mehr. Die Gärtner schafften das allein. Silvia und ich begannen uns intensiver um die Stauden und die Rosen rund um das große Haus zu kümmern und natürlich war eine der wichtigsten von Silvias Aufgaben das Rasen mähen. Für Silvia tat sich ein ganz neues Interessengebiet auf – der Kompost. Sie hatte ein ganz besonders gutes Händchen für das Kompost auf- und umsetzen. Ihr gelang das Mieten aufsetzen so perfekt, dass ihr das so schnell niemand nachmachte. Sie holte sich Pferde-, Kuh- und Schweinemist, um den Kompost gut zu mischen und sie präparierte ihn. Das hatte sie bei den Gärtnern beobachtet. So langsam arbeitete sie sich in dieses Gebiet ein. Auch um das kleine blaue Haus legten wir einen neuen Garten an und Silvia gestaltete sich sogar einen eigenen Garten mit Rosen und Stauden. Inzwischen war Silvia immer selbständiger geworden. Sie hatte sogar Michael, einen Freund gefunden und fuhr nun mit ihm und seinem Auto allein in die Ferien. Sie hatte ihr eigenes Privatleben, wie sie sich das immer gewünscht hatte. Wieder kam ein großer Einschnitt. Clemens und ich wollten uns etwas mehr zurückziehen und so überlegten wir gemeinsam, wo wir einen neuen Lebens- und Arbeitsplatz für Silvia finden könnten.



... die neuen Pfleglinge.

Wir suchten, Silvia fuhr zum Probearbeiten, aber wir fanden nicht das Richtige, bis eines Tages Anja v. Marrées vom Dexterhof in Radegast anrief, um zu fragen, ob wir einen Helfer für ihren Hof hätten, und wir hatten eine Helferin – Silvia. Sofort machten wir uns auf den Weg, um zu prüfen, ob dieser Ort etwas für Silvia sei. Sie wusste sehr genau, wie ihre Zukunft aussehen sollte.

Ein Hof musste es sein, mit Tieren und einer Familie mit Kindern. Ja, und da war auch wirklich alles so, wie es sich wünschte. Bei ihrem Probearbeiten merkte sie sofort, dass das „ihr Hof“ werden sollte. Inzwischen hat Silvia auf ihrem „neuen Hof“ eine eigene kleine Wohnung und leistet ihren Beitrag auf dem Dexterhof in Radegast in der Elbtalaue.

Wir in Wörme danken ihr von Herzen für ihre Mithilfe in so vielen Bereichen und in so verantwortungsvoller Weise und so langer Zeit. Hier in Wörme haben sich die Lücken, die Silvia hinterlassen hat, mehr oder weniger gut geschlossen und Silvia ist zufrieden mit ihrer Wahl.

Christiane von Schwanenflügel



Betriebsausflug zu Silvias neuem Hof.



... und schenkte ihm 5 gesunde Kinder.

Impuls, Bedingungen und Paten der Entstehung von Wörme

Um eine Initiative zu verstehen, erkennen und in die Zukunft zu begleiten, schauen wir gerne auf die Idee, den Impuls. Im Fall der biologisch dynamischen Hofindividualität Wörme schauen wir gerne auf die „Verlobungsanekdote“ von Helene Timme und Karl von Hörsten.

Die Geschichte vom Mutigen Königssohn und der Klugen Königstochter

Der sehr ansehnliche (im Krieg bewährte) gut ausgebildete Jungbauer und Hoferbe Karl von Hörsten (*der mutige Königssohn und Erbe eines großen, aber armen Reiches*) hatte schon lange ein Auge auf die adrette Bauerntochter und Hauswirtschaftslehrerin Helene Timme (... *älteste und schönste Prinzessin eines benachbarten Reiches*) geworfen. Endlich fasste er sich ein Herz und hält um ihre Hand an. Helene willigte ein unter der Bedingung, dass sie Wörme biologisch-dynamisch bewirtschaften werden (*Die Königstochter stellte ihm die Aufgabe, in seinem Reich den konventionellen Drachen zu besiegen ...*). Das musste sich Karl noch einmal überlegen (*war der Königssohn doch nicht so mutig oder konnte er den Drachen noch nicht erkennen?*). Aber Karl wollte Helene unbedingt heiraten (... *die Königstochter war so schön und der Königssohn wusste, dass sie ihm vom Schicksal bestimmt war ...*) und als Helene auf ihrer Bedingung bestand (... *sie ihm auch beim dritten Mal die gleiche Aufgabe stellte*), willigte er ein. So heirateten sie beim alten Königspaar und zogen bald heim in ihr neues Reich. Dort gebar sie ihm fünf gesunde Kinder und sie bekämpften gemeinsam den Drachen – in immer wechselnden Rollen.

Wie bedeutsam aber sind neben dem „Impuls“ die Voraussetzungen, glückliche Umstände, Hemmnisse, Schicksalsschläge; was musste vorher passieren oder auch nicht passieren, oft über eine lange Zeit, das den Beginn in dieser Form möglich gemacht hat? Auf welcher Ebene wirken die Kräfte, um die Geburt einer Initiative vorzubereiten?

Ich versuche, einige der Konstellationen, Menschen, Schicksalsschläge, auch politische und gesellschaftliche Bedingungen aphoristisch bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück zu verfolgen. Dafür beginne ich mit der Fahrt nach und Ankunft der Frischvermählten in Wörme.

In einem folgenden zweiten Teil beginne ich wieder Anfang Dezember 1946 und versuche, mich einigen menschlichen Begegnungen zuzuwenden, die bei dem Neugeborenen Pate standen und die Entwicklung bis heute möglich machten und wohl auch begleiteten.



Bald nach der Hochzeit in Widdernhausen am 22. November 1946 auf dem elterlichem Hof von Helene machten sich Karl und Helene von Hörsten mit zwei Pferdewagen, beladen mit Helenes Mitgift (neben Wäsche, geschnitztem Schrank und Truhe eine Kuh) auf den 60 km weiten sandigen (steinigen) Weg nach Wörme. Die Not war zweieinhalb Jahre nach Beendigung der Schreckenszeit groß.

Karl hatte einige Zeit als Vorgesetzter mit einer Gruppe von 16jährigen in Neugraben-Fischbek (späterer Standort der einen Heidschnuckenherde des Hofes) die Flak bedient, um Hamburg zu schützen und dort

Liebig GbR seit 1996
Solartechnik

Heizung • Sanitär • Solar
 Kanalanschlüsse
 Kernbohrungen
 Fliesenarbeiten
 Dacharbeiten
 Wärmepumpen
 Photovoltaikanlagen

04188 - 88 87 05
 0172 - 450 61 58



Helene und Heinrich Timme

Menschenführung gelernt. Er war als Nachrichten-Unterroffizier aus dem Krieg gekommen, hatte vor dem Krieg seine Ausbildung an der Landwirtschaftsschule in Bergen beendet und nach dem Krieg als Gehilfe bei seinem Onkel Willi Willenbockel in Todtshorn gearbeitet. Verbunden mit

zeitweise auftretender Schwäche war Karl immer neugierig und lernte gerne – Jagdschein mit 17 Jahren, Melkerkurs in Echem, Beurlaubung zur Höheren Landbauschule während des Krieges.

Helene hatte sich in diesem Zeitraum gegen ihren Vater durchgesetzt, um ein Seminar zu besuchen, um Hauswirtschaftslehrerin in Helmstedt an der Landwirtschaftsschule zu werden. Auf einem Praktikum in Helmstedt hatte sie Olli Nagulski kennengelernt, die ihr begeistert von einer neuen Landbaurichtung (biologisch-dynamischer Landbau), Rudolf Steiner und Anthroposophie erzählte. Nach dem Krieg hatte sich mit ihrem Vetter Heinrich Ahrens aus Wardböhlen in ihrer Gegend ein Kreis von Interessierten gebildet. Eine Anekdote zu der führungsstarken Helene: Wenn die Eltern am Sonntag zu Besuch auf andere Höfe fuhren, „durfte“ Helene meist mitkommen – man sagte, aus Angst, sie würde ihre fünf jüngeren Geschwister sonst herumkommandieren.

Wichtige Ereignisse in den 30er Jahren für die Entwicklung von Wörme waren die Enteignung von Hasselhorst, des Ursprungshofes von der Vollwaise Karl von Hörsten durch das Naziregime 1936 für den Truppenübungsplatz Bergen Hohne nahe dem Lager Bergen Belsen und der Kauf des (schlechteren) Hofes Wörme durch die z. Teil ebenfalls von ihren Höfen vertriebenen Vormünder Friedrich Lohmann, Heinrich Wrogemann aus Dohnsen und Willi Willenbockel aus Hasselhorst.

Haben sie gewusst, dass gleichzeitig eine Planung der Reichsautobahn Hamburg–Hannover mitten durch den Hof geplant war? Das war eine



starke Konkurrenz für die Kaufgesuche eines vertriebenen Heidebauern. Warum wurde die Trasse der BAB A7 12 km weiter nach Osten verlegt? Wo fiel die Entscheidung?

Ebenfalls in den 30er Jahren war im Osten des damaligen Deutschen Reiches eine „Arbeitsgemeinschaft Dorfschule“ aktiv, mit der vor allem Dorfschullehrer Ackermann und die Waldorflehrer Elisabeth Klein, Robert Zimmer (Dresden) und Gerhard Ott (Breslau) verbunden waren. Wie Frau Erika Remer berichtet, fanden zwischen 1943 und 1941 unter der Schirmherrschaft von Gymnasialdirektor Kniemeier auf einzelnen Höfen, besonders auf Botschow, einem Gut der Bonins, Arbeitseinsätze von Schülern statt. Den Namen begegnen wir 1953 und 1965 in Wörme wieder.

Zwei gravierende Ereignisse fanden im Jahr 1927 statt. Die alteingesessene Bauernfamilie Peters musste den Hof Wörme verlassen und Werner Stodt, ein Hamburger Kaufmann, wurde Eigentümer. Ihm verdankt Wörme viele Hamburger Besucher, durch unregelmäßige Grundstücksverkäufe die Siedlung Büsenbachtal und im alten Bauernhaus die Glaswand, Schnitzerein und Rundbogentür mit Messinggriff als Verschönerung. Und Wörme wurde dadurch ein Objekt für Hitlers reichsweite Umsiedlungspolitik (Reichserbhofgesetz – Blut und Boden – Hofanerbe, siehe auch Hofheft 1997 und 2018).

Tragisch war der Tod der Eltern Karl Heinrich Friedrich von Hörsten am 7.3.1927 und Emma Luise Dora geb. Wrogemann am 26.2.1927 durch eine Grippe, der von der Familie nur die beiden erlagen. Karl, Hermann und Else verloren beide Eltern innerhalb von 10 Tagen.

Die 10 Tage vorher am 16.2.1927 geborene Else kam zur Pflege, später Adoption, ins Nachbardorf Wohlde zu Karl und Emma Brammer. Karl und Hermann blieben zuerst bei Großmutter Emma Marquardt geb. von Hörsten und dem Stiefgroßvater Karl Marquardt in Hasselhorst und wuchsen dann bei verschiedenen Verwandten rund um Bergen auf. Zum



Hermann & Karl von Hörsten, Großmutter Emma & Stiefgroßvater Karl Marquardt in Hasselhorst

Ende der Schulzeit wohnten sie bei Heinrich Wrogemann in Dohnsen, damit sie auf die renommierte Christiansschule nach Hermannsburg gehen konnten.

Die Großeltern zogen 1936 aufs Altenteil nach Wörme, wo Großmutter Emma schon am 24.11.1936 starb. Karl hatte dadurch mit 15 Jahren eine enorme Verantwortung und am Übergang zum zweiten und dem Übergang zum dritten Jahrsiebt je eine doppelte Entwurzelung zu erleben.

Im Gesellschaftlichen wurden nach dem 1. Weltkrieg bahnbrechende Impulse gesetzt, die die gesamte Entwicklung in Wörme erst anstoßen und im weiteren begleiten sollten:

Die biologische-dynamische Landwirtschaft entstand, weil seit 1922 verschiedene Bauern und Gutsbesitzer Rudolf Steiner drängten, ihnen einen Kurs über Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft zu geben, der dann Pfingsten 1924 bei der Familie Keyserlingk auf Schloss Koberwitz in der Nähe von Breslau stattfand.

Im September 1922 wird in Dornach (Schweiz) von einer Gruppe von 45 Theologen, Pfarrern und Studierenden überwiegend evangelischer

Herkunft unter der Leitung von Friedrich Rittelmeyer die Christengemeinschaft gegründet.

Am 8. Oktober 1922 wurde Helene Dorothea Auguste Timme in Widdernhausen als älteste Tochter von Heinrich Timme und Helene geb. Habermann geboren, anderthalb Jahre früher Karl Heinrich Wilhelm von Hörsten am 9. Februar 1921, um mit Mitte zwanzig Wörme zu impulsieren.

Die Heirat der Eltern Karl von Hörsten und Emma Wrogemann fand am 23.1.1921 in Catensen statt.

Nach der Katastrophe des 1. Weltkrieges und dreier zusammenbrechender Kaiserreiche verkündet Rudolf Steiner, dass auch Anthroposophen sich in Politik einmischen müssen und er beginnt,

energisch für die Neugestaltung der Gesellschaft zu arbeiten. Er gründet die Bewegung für die Dreigliederung des sozialen Organismus und als diese von den Entscheidungsträgern und dem Bürgertum (auch Anthroposophen) nicht verstanden und deshalb ausgebremst wird, übernimmt er die Einrichtung und Leitung der von Emil Molt inaugurierten Freien Waldorfschule für die Kinder der Arbeiter in seiner Fabrik. Beides wird in Wörme 33 bzw. 66 Jahre später eine Wirkung zeigen.

1900 bekommt Wörme eine Eisenbahnstation – Büsenbachtal (gute Erreichbarkeit von Wörme mit dem ÖNV und Grundlage der Ferienhäuser im Büsenbachtal). Der Ausbau des Eisenbahnnetzes in Deutschland ist abgeschlossen, der Verkehr von Menschen, Tieren und Futtermitteln nimmt zu – Folgen sind Flächen unabhängige Tierproduktion, weitere Zerstörung des Landschaftsorganismus und sinkende Qualität der Nahrungsmittel.

Am 21.8.1890 bekommt die einzige Tochter und Hoferbin von Hasselhorst Marie Dorothee Emma von Hörsten, geboren am 20.8.1873, knapp 17jährig einen unehelichen Sohn Karl Heinrich Friedrich von Hörsten – der Name von Hörsten bleibt für Hasselhorst und später für Sohn bzw. Enkel Karl von Hörsten in Wörme erhalten – bis zu seinem dritten Geburtstag bleibt Emma ledig und Karl vaterlos, am 3.7.1893 heiratet sie den Interimswirt Karl Marquardt. Interimswirt und Stiefvater Karl Marquardt versucht, beim Vormundschaftsgericht den Stiefsohn durch einen Trick mit seiner Unterschrift um den Hof zu bringen, der Amtsrichter verhindert das.

Am 25.5.1893 wird Emma Luise Dora Wrogemann, die Mutter von Karl von Hörsten (Wörme), in Catensen als Kind von Heinrich Wilhelm Wrogemann (9.1.1855–29.3.1934) und Sophie Marie Magdalene Hohls (2.2.1864–10.8.1922) geboren.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts beginnt sich die Aufklärung in Viehzucht, Mechanisierung der Landwirtschaft und kolonialen Düngemitteln (Guano und Chilesalpeter) auszuwirken und führt zu einer enormen Steigerung der Erträge bei nachlassender Qualität.



Dr. Rudolf Steiner

Bei der Schilderung der „Vorgeschichte“ versuchte ich die signifikanten Situationen ein wenig zu beleuchten, ich freue mich über Ergänzungen. Die Familie Timme zeigt sich äußerlich weniger spektakulär; zu ergänzen wäre, dass ein starker Bildungsanspruch herrschte – die Eltern sprachen mit den Kindern hochdeutsch und es wurde viel musiziert und Musikunterricht genommen. – Eventuell brauchte Karl von Hörsten und damit die männliche Linie mehr Erschütterungen, um sich von Traditionen zu lösen, um so etwas Neues zu beginnen.

Welche Hilfen und prägende Begegnungen gab es in Wörme, nachdem das junge Paar den Kampf mit dem Drachen begonnen hatte?

Flüchtlinge wohnten in allen Räumen, Karls Lunge war so angeschlagen, dass der Schwiegervater darauf drang, ein Testament zu machen. Der alte Pächter Karl Buhr wollte nicht ausziehen, auf dem Hof gab es nach zehn Jahren Verwalter- und zehn Jahren Pächterwirtschaft so gut wie kein Inventar, bis zur Währungsreform dauerte es noch eineinhalb Jahre. „Henks Opa“ aus dem Ort, „Onkel Gottfried“ Wrogemann aus Hasselhorst und der Kutscher „Herr Rosenke“ aus dem heutigen Polen ersparten dem jungen Bauern viel Lehrgeld, stärkten ihm den Rücken, wenn er aufgeben wollte. Mit Stiefmütterchenpflanzen wurde das erste Bargeld verdient, das Haus leerte sich ein wenig und mit der Währungsreform am 20. Juni 1948 wurden die Aussichten insgesamt besser.



Herr Rosenke (August) mit seinen Pferden.



Wilhelmine & Eduard Bauck in späteren Jahren

Durch biologisch-dynamische Tagungen in Uchte kam es schon vorher zu Begegnungen mit dem Gutsbesitzer Benno von Heynitz, der Gärtnerin Hella Glashoff und ihrem Lehrer, dem Garten- und Landschaftsarchitekten und Gründer der Siedlerschule am Barkenhof, Max Karl Schwarz. Aus der Begegnung mit Eduard Bauck und seiner Frau Wilhelmine, die ihren Betrieb in Klein Süstedt schon 1936 umgestellt hatten, entstand eine lebenslange Freundschaft. Karl und Helene bekamen Anschluss an die Gründungsgeneration der Bewegung und begannen mit Plänen zur Landschaftsgestaltung. Max Karl Schwarz erstellte speziell für Wörme bis Winter 1951/52 eine detaillierte Landschaftsplanung für den gesamten Hof, mit deren Realisierung in Form von Windschutzhecken im selben Frühjahr begonnen wurde. Als Gärtnerin kam Christiane Theberath/Flotow schon 1947 dazu, im Frühjahr 1949 dann Reinhard Böhm als gerade fertiger Landwirt, der später die Sozialtherapeutische Camphill Lebensgemeinschaft Lehnhof gründete. Damit kamen die ersten Menschen der neuen Generation auf den Hof, und es entstand um die junge Familie mit jetzt zwei Töchtern ein erstes





Reinhard Böhm & die Jugendgruppe der Christengemeinschaft

Gemeinschaftsleben. Der Keim hat drei Jahre überlebt und die Voraussetzungen für die Entwicklung einer Hofindividualität waren gegeben. 1950 folgten zwei Ereignisse.

Am 11. Juni kommt eine Gruppe von jungen Leuten (der Jugendkreis der Hamburger Christengemeinschaft) mit der Bahn ins Büsenbachtal (die Eltern einer Teilnehmerin Christa Warnecke hatten dort ein Ferienhaus)

»... zu einem einsam gelegenen Schafstall. Dort wurde erst einmal das alte Gebäude, vor allem von Jürgen (Karsten), begutachtet. Wir suchen ja immer noch ein Jugendheim fürs Wochenende etc. Vielleicht wäre das ein Projekt. Aber dann wird es noch viel Zeit und Geld kosten, bis es so weit ist. – Zukunftspläne – ...«¹

Sie trafen vorerst nur den Bruder (Hermann v. H.) an. Am 19. Juli saßen sie endlich mit Karl von Hörsten im „Herrenzimmer“ und entdeckten – die Weleda-Nachrichten.

»... so zogen wir drei – innerlich bis an die Zähne gerüstet mit diplomatischen Vorsätzen – zum Gutshof Wörme. Der Bauer, Herr v. Hörsten war noch nicht vom Feld zurück, kam aber bald und holte uns in die gute Stube. Er und sein Bruder, der auch mit auf dem Hof ist, sind noch jung, Hünen von Gestalt und sehr sympathisch. Auf seinem Schreibtisch lagen – die Weleda-Nachrichten. Wir schluckten trocken runter und setzten uns. Also von der Christengemeinschaft wären wir? Ja, die sei ihm ein Begriff. Er arbeite nämlich mit all seinen Leuten nach der biol. dyn. Wirtschaftsweise. Wir bekamen Kuhaugen! Na, und dann kam ein Bonbon nach dem

¹ Brief-Auszüge (...), Berne 2001: Helmi Groß an Elisabeth Richter, später Karsten

ändern. Verkaufen wollte er den Schafstall zwar nicht (das wäre uns auch gar nicht lieb gewesen), aber einer Pacht stünde nichts im Wege. Er sähe es sogar gern, daß wir dort hin kämen, denn dann könnte er die Zusammenkünfte vom Forschungsring auch nach Wörme holen. Der Schafstall, der jetzt in recht verfallenem Zustand ist, würde von ihm neu mit Stroh oder Reth gedeckt; einen Rethdecker hat er auf dem Hof, Material für die Ausmauerung der Fache, für Inneneinrichtung, Fußboden vom Bodenraum usw. hätte er auf dem Hof zur Verfügung.«¹



Karl von Hörsten willigte ein, den herunter gekommenen Schafstall für den Ausbau eines Jugendheimes zu verpachten. Durch glückliche Konstellationen, Verständnis der Bauernfamilie und der Pfarrer, durch Goodwill (und Geld) der Behörden und einem Vernünftigen Vertrag kann das Projekt beginnen. Den jungen Menschen, z. T. Bauhandwerker und sogar angehende Architekten, gelingt es, in ihrer freien Zeit unter Mühen (Baumaterialtransport mit dem Fahrrad aus Hamburg, um Geld



zu sparen) innerhalb von einem Jahr und drei Monaten den alten Schafstall in ein Schmuckstück zu verwandeln. Am 9. Dezember 1951, dem 2. Advent wird das Jugendheim Schafstall feierlich durch eine Menschenweihehandlung (Gottesdienst der Christengemeinschaft) durch Dr. Johannes Hemleben eingeweiht. Während

einer Synode waren viele Priester der ersten und zweiten Generation der Christengemeinschaft für einen Tag in Wörme.

Von Hella Glashoff gerufen, kam Dr. Nicolaus Remer mit seiner Frau Erika geb. Freiin von Massenbach 1950 nach Norddeutschland. Während des Studiums lernte Dr. Nicolaus Remer über die Brüder Dreidax Erhard

¹ Brief-Auszüge (...), Berne 2001: Jürgen Karsten an Elisabeth Richter



Dr. Johannes Hemleben

Bartsch, den Hof Marienhöhe und die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise kennen – das wurde für ihn und seine Familie lebensbestimmend. Nach fünf Jahren in der Bewegung z. B als Verwalter zog er nach Bad Saarow zur Marienhöhe; hier war das erste Versuchsgut, die Auskunftsstelle, es wurde die Zeitschrift „Demeter“ herausgegeben und es fanden die großen Tagungen zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise statt. Als Dr. Nicolaus Remer nach den Wirren der letzten Kriegsjahre und der ersten

Nachkriegszeit 1950 mit 43 Jahren nach Norddeutschland kam, hatte er eine Idee und konkrete Vorstellungen über den Weg, wie er (die nächsten

50 Jahre) mit den Bauern zusammenarbeiten wollte. Er begann sofort, eine treue Gemeinschaft zu schmieden und nach eineinhalb Jahren gelang der erste Schritt. Einen Monat nach der Einweihung des Schafstalles wurde er als Tagungsort für die bäuerliche Wintertagung ein zweites Mal eingeweiht. Kurz darauf wurde die erste Jugendtagung abgehalten und zu Pfingsten die dritte Tagung. Daran nahmen auch einige Mitglieder der Jugendgruppe der Christengemeinschaft teil. Noch im selben Jahr wird mit Sitz in Wörme die Bäuerliche



Hella Glashoff

Gesellschaft (Nordwestdeutschlands) gegründet, Eduard Bauck und Karl von Hörsten werden die Vorstände. In den folgenden Jahren entfaltete sich ein reges Leben auf den Höfen und bei der alljährlichen Wintertagung fanden Anregungen und Zusammenarbeit mit allen biologisch-dynamischen Gruppen und den anderen Berufsgruppen, Ärzten, Pharmazeuten, Lehrern, Priestern, statt. Das Gästebuch der Tagung ist eine „who's who“ der Anthroposophischen Bewegung und viele davon impulsierten Helene Timme, Karl von Hörsten und Wörme oft während Treffen der Bäuerlichen Gesellschaft.



Dr. Erhard Bartsch

*Dr. Nicolaus Remer
und Karl von Hörsten*

Nicolaus Remer als Spiritus Rektor wirkte über 50 Jahre in Norddeutschland und setzte Maßstäbe. Die Idee von dem Hof als Organismus und einer sich in der Zeit fortentwickelnden Individualität des Hofes hat er in Norddeutschland und uns speziell in Wörme eingepflanzt.



33 Jahre nach der Gründung der Freien Waldorfschule in Stuttgart kam es zur Planung des ersten Landbaupraktikums der Freien Waldorfschule Hannover, welches im September 1953 stattfand. Die Menschen aus der „Arbeitsgemeinschaft Dorfschule“, Elisabeth Klein, Robert Zimmer (Dresden) und Gerhard Ott (Breslau) fanden sich nach dem Krieg in der Freien Waldorfschule Hannover wieder und griffen 1952/53 den Impuls wieder auf und „erfanden“ das „Landbaupraktikum“. Mit Karl und Helene von Hörsten, Dr. Rudolf Isler und Robert Zimmer, inzwischen an der Waldorfschule in Bochum, und anderen wurde es weiterentwickelt. Zu der Zeit kamen Karl und Helene das erste Mal in Kontakt mit der Bewegung zur Dreigliederung des sozialen Organismus.

Mitte der 50er Jahre, ein Jahrsiebt nach dem Ankommen des Impulses, fanden in Wörme jedes Jahr drei Tagungen statt, zwei Schulpraktika und junge Menschen gestalteten die Jahresfeste (Michaelsspiel), es wurde musiziert, die Oberuferer Weihnachtsspiele wurden aufgeführt, regelmäßig fanden Gottesdienste im „Schafstall“ statt. Der Wald wurde als Plenterwald eingerichtet, die Landschaft wurde gestaltet, für die Mistversorgung des Hofes wurde die Heidschnuckenherde angeschafft und der Neue Schafstall (1956) gebaut.



Die Individualität von Wörme zeigte sich deutlich, in den nächsten Jahren wurden viele Bereiche ausgebaut, einiges verwandelte sich, manches sogar erheblich.

Man wundert sich, wenn man die Ereignisse zusammensammelt!

Ich für meinen Teil stehe voller Bewunderung vor der Fülle der Phänomene.

Ich habe versucht, einige Voraussetzungen des Anfangs von Wörme aufzuzeigen und einen Teil der schicksalsmäßigen Begegnungen und Hilfen der Entwicklung aufgezählt.

Was heißt das für die Zukunft der Hofindividualität Wörme?

Clemens von Schwanenflügel



Zu guter Letzt ...

Bei aller Sorge wegen der Trockenheit und auch der gesellschaftlichen Lage sind wir dankbar für ein interessantes gefülltes Jahr!

Vielen Dank allen, die uns dabei geholfen haben!

Fühlen Sie sich durch einen Artikel angesprochen,
so nehmen Sie bitte

die Anregungen auf und melden sich.

Wir versuchen, immer ein offenes Ohr und Gemüt für Ihre Fragen und Anregungen zu haben. Wir brauchen Ihre Hilfe in Rat und Tat.

Die Hofgemeinschaft und der Vorstand



Wenn Sie uns auch in Zukunft helfen wollen,
Hof Wörme als Raum für Entwicklung
weiterzubringen, damit Menschen, Tiere und Pflanzen
sich wohlfühlen können,
danken wir Ihnen.

Hof Wörme Treuhandverein e.V.

Internet: www.hofwoerme.de

c/o C. Oevermann, Walddorferstraße 152, 22047 Hamburg

Erika Heuer, Luhdorfer Twieten 8b, 21423 Winsen

Tel: 0174-9590247 Mail: vorstand@hofwoerme.de

Bankverbindung: Hof Wörme Treuhandverein e.V.

GLS-Bank Bochum

Bic: GENODEM1GLS, IBAN: DE53430609670040777500

Für eine Spendenbescheinigung teilen Sie uns bitte Ihre Adresse mit.

Nutzen Sie alle Möglichkeiten, um an unsere Produkte zu kommen.

Hofgemeinschaft Würme,
Im Dorfe 20, 21256 Würme

Tel: 04187-609849, Fax: 04187-3475

Mail: info@hofwoerme.de Internet: www.hofwoerme.de

Öffnungszeiten

Hofladen

Dienstag 9.00 bis 18.00 Uhr
Donnerstag 9.00 bis 18.00 Uhr
Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

Markt Buchholz

Mittwoch 7:30 bis 13:00 Uhr
Samstag 7:30 bis 13:00 Uhr

Markt Hanstedt

Freitag 13:00 bis 18:00 Uhr



Impressum:

Mail: schwan@hofwoerme.de Tel: 04187-479

Redaktion, Lektorat & Layout: Clemens von Schwanenflügel, Ines Pastorino, Clarissa von Schwanenflügel, **Fotos:** David Scherer, Emily Doppstadt, Erika Heuer, Ines Pastorino, Lilli Haulle, Michael Bölling, Michael Zober, Rieke Neugebohrn, Jeannette Köhnke, Archiv Würme und andere ...

Titelfoto: Ines Pastorino **Daumenkino:** Anna Langenhagen



Raum für Entwicklung