

# 2022



Was war anders –  
was besonders und wie geht es weiter?



*Raum für Entwicklung*

## Mondnacht

Es war, als hätt' der Himmel  
Die Erde still geküßt,  
Daß sie im Blütenschimmer  
Von ihm nun träumen müßt'.

Die Luft ging durch die Felder,  
Die Ähren wogten sacht,  
Es rauschten leis' die Wälder,  
So sternklar war die Nacht.

Und meine Seele spannte  
Weit ihre Flügel aus,  
Flog durch die stillen Lande,  
Als flöge sie nach Haus.

*Joseph von Eichendorff (1788–1857)*

*Im Gedenken an ihre Mutter Caroline Gordon von Majorna Gordon*



*Aufbruch*

## Was war anders – was besonders?

Liest oder hört man regelmäßig Nachrichten aus Politik, Wissenschaft und Gesellschaft, möchte mensch sich ins Bett legen und die Decke über den Kopf ziehen – mensch fühlt sich deprimiert und machtlos. Die Ereignisse (und die „Gedanken“ der Journalisten) nicht zu registrieren, ist aber auch keine Lösung, denn die Welterscheinungen können uns anstoßen, unser Denken und dann im Anschluss unser Handeln zu verändern.

Wir in Wörme leben ja wie auf einer Insel (der Seligen?). Die meiste Zeit müssen wir im geschäftigen Arbeitsalltag weder über Covid-19, den Klimawandel, Armut, Hunger, noch die damit beschäftigte Politik nachdenken. Aber jeder Gast, jeder der doch (zuviel) Nachrichten konsumiert oder die eigenen Gedanken können uns von der Insel vertreiben und wir haben die Chance, unseren „Standpunkt“ und dann auch unser Handeln zu hinterfragen.

In diesem Sinne habe ich selber bei der Redaktion dieses Heftes viele Anregungen bekommen und empfehle, die – sehr freilassend und fragend formulierten – Texte als Möglichkeit zu sehen: wie betreffen diese Fragen mich, was können sie in mir auslösen?

**So ist schon wieder ein Jahr vorbei** \_\_\_\_\_ **S. 62**  
(**Jeannette Köhnke**), in dem wichtige, z.T. soziale Fragen entstanden sind. An der Ladentheke kann es immer, noch leichter in den letzten zwei Jahren, zu Verwerfungen kommen. Hier treffen oft verschiedene

Standpunkte aufeinander und das wichtigste ist, den anderen zu verstehen, so dass man in einen Austausch kommen kann. Deshalb sind wir froh über das herzliche

### Grüß Gott an Alle \_\_\_\_\_ S. 12

von **Susanne Heyer**, die seit diesem Sommer das Hofladenteam unterstützt – das ist mal etwas anderes als »Moin, Moin«.

Im letzten Heft 2021 hatten wir, ohne es zu realisieren, zwei Vorblicke auf das Jahr 2021. Auf Seite 5 ein Bild von Caroline Gordon vor dem 1989 eingeweihten großen Holzbackofen, der letztes Jahr durch einen neuen ersetzt wurde. Am 27. Mai diesen Jahres ist Caroline Gordon geb. Weiler in Harlemville/Ghent/USA, im Kreise ihrer Freunde gestorben. Wir danken Caroline Gordon für ihre wichtigen Bausteine zur Weiterentwicklung von Wörme. Am 20. Juni fand eine kleine Trauerfeier in Wörme statt.

### Caroline Gordon – Wo sehen wir ihre Spuren? \_\_\_\_\_ S. 52

(**Clemens von Schwanenflügel**) ist der Versuch einer Würdigung.

Der zweite Vorblick im Heft 2021: Wir haben einen Artikel abgedruckt (Zum Problem der Ausbildung in der Landwirtschaft S. 40), den Karl von Hörsten 1978 geschrieben hat. Wir haben dabei nicht erwähnt, dass der (Mit)gründer des biologisch-dynamischen Hofes Wörme am 9. Februar 2021 100 Jahre alt geworden wäre – hier ein kurzer dankbarer Moment:

Was wäre hier in Wörme, in der norddeutschen Demeter-Szene und in der Bewegung ohne ihn nicht geschehen? Am 8. Oktober 2022 steht derselbe Gedenktag für Helene von Hörsten geb. Timme an – auch für sie ein Moment der Dankbarkeit, was sie mit ihren energischen Qualitäten alles in Wörme inauguriert und durchgetragen hat.

Vorausblickend auf Helenes Jubiläum überlegt **Isabé Zucker**, die älteste Tochter,



... bei der Trauerfeier für Caroline Gordon.

### Wer war meine Mutter? \_\_\_\_\_ S. 30



Caroline Gordon hätte – Laune des Schicksals – dieses Jahr, ebenfalls am 8. Oktober, ihren 70. Geburtstag gehabt.

Neben Helenes Einsatz für die neue Wirtschaftsweise, die Kultur, die Pädagogik und die neue Ernährungskultur legte sie den Grundstein für die Backstube.

Nachdem über einige Jahre schon Wörmer Getreide in der Kamper Mühle gemahlen und bei Bäcker Kühn in Holm-Seppensen verbacken wurde, fasst Helene von Hörsten 1975 den Entschluss, in dem alten Holzbackofen in der dritten Küche ein Honig-Salz-Brot zu backen – entsprechend den Angaben Rudolf Steiners mit einer Spontangärung. Die Backstube entwickelte sich und zog in den ersten Anbau des Waschhauses beim Teichhaus. Zur Blüte kam sie, als nach 14 Jahren, 1989 unter Caroline Gordons Regie der große Anbau und der neue Ofen errichtet wurden.

Die Backstube entwickelt sich laufend weiter, von seinen Erfahrungen aus dem letzten Jahr berichtet Ihnen,

### Liebe Leserinnen, liebe Leser \_\_\_\_\_ S. 22

**Deniz Smajovič.**

Im November 2020 schrieb ich, wir hätten »... seit zehn Jahren, mit Ausnahme von 2017, trockene Jahre – es fehlt der Niederschlag von mehr als 2 Jahren.«. Das änderte sich in den ersten Monaten diesen Jahres kaum; erst im Mai und dann im August kamen wirklich ergiebige Niederschläge, wobei der Grundwasservorrat sich langsam zu füllen scheint. Der Mai war zudem kalt, so war es während der Obstblüte verregnet und kalt mit zusätzlichen Nachfrösten, sodass wir schon mit Totalausfall bei dem Obst rechneten.

### Die Apfelernte in Wörme im Herbst 2021 \_\_\_\_\_ S. 16

(**Alexandra Hes**) zeigte etwas anderes: Der Fruchtansatz war bei allen Obstarten extrem unterschiedlich. Bei Mirabellen, Pflaumen, Pfirsichen,

Birnen, Kirschen und Äpfeln gab es neben Bäumen, die viele Früchte ansetzten, solche, die keine einzige Frucht trugen. Auch die weitere Entwicklung war – wohl durch den heißen trockenen Juni und kalten nassen Mai und August – extrem unterschiedlich. Während manche Arten wie auch Sorten einen Großteil ihrer Früchte abwarfen (nicht nur im Junifall), zeigte sich bei einigen Sorten das unausgewogene Wetter zum Teil durch starken Insektenbefall, zum Teil durch zwei sehr extreme Schorfinfektionen, aber es gab auch Bäume, die eine große Menge riesiger, schöner Früchte trugen. Daher war es erlösend, dass Uwe – wie einige andere Freunde – auf den Hilferuf reagierte und für einige Tage kam, um all die verschiedenen Apfelsorten zu ernten. Insgesamt ist es eine unterdurchschnittliche Apfelernte, die zudem ungleichmäßig im Lager nachreift.

Das stark wechselnde Wetter – Mai kühl und nass, extreme Trockenheit im Juni, nasser August – erschwerte zwar die Ernte, vor allem des Getreides, sorgte aber im Mai für gutes Wachstum im Getreide und gute Erträge im Futterbau und besonders im Gemüse.

Nachdem wir zu Weihnachten 2020 extrem eingeschränkt wurden, hofften wir auf ein offenes menschen-, ja schülerreiches Frühjahr, aber das Verbot »... von unterrichtsbedingten, eintägigen Fahrten zu außerschulischen Lernorten.« blieb bis Mitte Mai bestehen und als sich Schulen und Lehrer auf die neue Situation eingestellt hatten, waren die Sommerferien da. Die Rudolf Steiner Schule Altona sagte wieder ihr



Die „Ährenleserin“



gemeinsames Praktikum der 9. Klasse ab, dafür kamen ab April viele Paare und einzelne Schülerpraktikanten, um zu helfen und zu arbeiten, ja überhaupt sich wieder bewegen zu lernen. Erst im August kamen die Schüler der 3./4. Klassen wieder auf den Hof. Für vier Tage kamen die Kinder aus der Albert-Schweitzer-Schule, um

**Unser Roggenfeld** \_\_\_\_\_ **S. 24**

(Anton, Meile, Valerie, Adrina und Ella) zu ernten. Noch zwei weitere Klassen kamen, um Roggen zu ernten.

Im Herbst kamen insgesamt sieben Klassen – Albert-Schweitzer-Schule, Rudolf Steiner Schule Altona, Freie Waldorfschule Apensen und vier Klassen der Ganztagschule Fährstraße Hamburg Wilhelmsburg – zum

**Aussäen des Winterroggens** \_\_\_\_\_ **S. 38**

(Carsten Reitemeyer), um damit ihre Epoche

**Vom Korn zum Brot** \_\_\_\_\_ **S. 25**

(Vera Lammers) zu beginnen. Nachdem die Schüler alle den keimenden und wachsenden Roggen gesehen haben und wir nochmal den Segen gesprochen haben, kann das Feld ruhig in den Winter gehen. Insgesamt hatten wir 30 Begegnungen mit den Roggenkindern; vom Säen über das Eggen und Aussäen zum Anschauen, das Apfel- und Kastanien sammeln bis zum Sicheln schärfen und Mähen, vier Klassen durften sogar auf ihrem Schulhof mit Sand säen üben.

Viele andere Veranstaltungen fanden digital statt, was unserem handlungspädagogischen Ansatz zuwiderläuft und es bleibt die Frage:

**Wer nutzt den Schafstall in Covid-19-Zeiten? (Erika Heuer)** — **S. 46**



- Die JAN – Junge Anthroposophen Norddeutschland** \_\_\_\_\_ S. 63  
(**Tanja Rüter**) waren für 3 Tage im Schafstall und arbeiteten zum Thema
- Was ist Zeit für dich? Wie begegnest du ihr?** \_\_\_\_\_ S. 66  
(**Johann-Ephraim Schmiedehausen**).  
Im richtigen Moment konnte das Pop-up-Dinner
- Out in the garden** \_\_\_\_\_ S. 37  
(**Christina von Hörsten**) unter freiem Himmel stattfinden.  
Große Aufmerksamkeit gilt bei Jungen und Älteren wie immer den Tieren, denn
- Tier ist nicht gleich Tier – Schoßhund vs. Rinderbraten** \_\_\_\_\_ S. 40  
(**Helene Brockmann**).
- Ich bin, wie ich esse** \_\_\_\_\_ S. 26  
(**Peggy Baltes**) regt vielleicht auch bei Ihnen Fragen und neue Gedanken an – eventuell auch Taten. Einen humorvolleren Aus- oder Einblick gewährt
- Tieryoga** \_\_\_\_\_ S. 50  
(**Peggy Baltes** und **Helene Brockmann**). *Helene Brockmann* und *Peggy Baltes* verbringen beide ihr erstes Lehrjahr in der Gärtnerei und unterstützen uns mit Interesse und wichtigen Fragen in allen Bereichen des Hofes. *Anne Koopmann* beendete ihre Ausbildung im Sommer und zieht nun mit ihrem Sohn *Falk* weiter.  
**Ines Pastorino** wirft in ihrem Text

**Ziegenfamilien** \_\_\_\_\_ S. 69

die Frage auf: Wie können wir uns in die sozialen Gegebenheiten hinein-denken oder -fühlen, die wir mit unseren eigenen Eingriffen in einer Tiergruppe auslösen?

**Einmal etwas Anderes – ein Frühling mit Ziegen** \_\_\_\_\_ S. 13

(**Martha Brockmann**) gibt einen Außenblick auf immer dieselbe Ziegenherde.

*Martha Brockmann* gehörte zu den vielen jungen Menschen, die von anderen Höfen, aus dem Studium oder einfach als Gäste in diesem Jahr die Arbeit und das Gespräch auf dem Hof bereicherten: *Johanna Schoof* sorgte dafür, dass wir im Frühjahr 2.000 Selleriepflanzen und noch vieles andere mehr pikieren konnten und auch *Anna Hanisch* half in der Gärtnerei mit und brachte ihre Ideen ein. *Bennet Oltmanns* begann sein Praktikum im Garten und wanderte dann über die Landwirtschaft in die Vermarktung. *Paula Courth* kam auch in diesem Jahr glücklicherweise immer wieder, um uns im Garten auszuhelfen und die Ziegen zu verwöhnen!

*Wladik Ermackov* verweilte die meiste Zeit des Jahres bei uns und hat uns dabei stets mit seinen Kochkünsten erfreut. Zur Unterstützung im Herbst kam *Katharina Woesthoff*, über den Winter ist *Christoph Cremer* noch zu uns gestoßen, um das Hofleben kennenzulernen.

*Amelie Roth* war auch in diesem Jahr in der Landwirtschaft aktiv, versorgte liebevoll die Hühner und lernte geduldig viele Schülerpraktikanten ein.

**Der Eierpackraum** \_\_\_\_\_ S. 74

(**Solveig Remmers**) war einer der Plätze, an dem *Solveig Remmers* uns sicher unterstützt hat, wenn sie nicht gerade auf dem Markt stand oder kochte oder einsprang, wo es eng war. Ihr Freund *Marco Lukas* verbringt sein zweites Lehrjahr in der Landwirtschaft und wirft einen Blick in den Norden, bevor er im nächsten Jahr wieder zur Ausbildung im Osten zurückkehrt. Am 14.10.2021 um 16:52 Uhr kam *Malia* zur Welt, ihre gemeinsame Tochter. Einen herzlichen Glückwunsch!



## Morgenarbeit – ein kleiner Dank an den Hof \_\_\_\_\_ S. 11

(**Marco Lukas**) geht insofern auch als großer Dank in die andere Richtung zu allen Helfern.

Was geschah im Verein? Aufgrund der Maßgaben ist es recht ruhig, aber im Hintergrund laufen im Beirat die

## Vorbereitungen zum Pachtwechsel im Sommer 2024 \_\_\_\_\_ S. 75

(**Stephan Cramer**) und haben zu einem Inserat geführt.

Am 16. Mai verstarb

## Christine Anna Ella Ursula Herta Oevermann \_\_\_\_\_ S. 45

(**Christine Rüter**), die dem Hof freundschaftlich verbunden war und sich viele Jahre der Buchführung des Vereins annahm und uns in diesem Bereich dankenswerterweise zu Struktur und Ordnung verhalf.

Ja, was war anders – was besonders? Wir leiden immer noch alle unter den Covid-19-Maßnahmen, haben Vertrauen in gewohnte Muster verloren, beharren vielleicht auch rechthaberisch auf unserem Standpunkt ...

Hier in Wörme hatten wir die Möglichkeit, immer wieder neu über Entstehung von Gesundheit beim Einzelnen und in der Gesellschaft nachzudenken – aber auch über Angst, Sterben und Tod. Wir hoffen, dass dieses Heft dazu beiträgt, dass Sie mutig und fragend das Jahr 2022 erleben können.

Wir danken allen Menschen, die finanziell, tätig oder mit guten Gedanken die Entwicklung von Wörme begleitet haben.

Im Namen von Verein und Hofgemeinschaft

Clemens von Schwanenflügel



## Morgenarbeit – ein kleiner Dank an den Hof

Viertel nach 6:00 Uhr, mein Wecker klingelt. Schnell etwas anziehen und dann die Tiere versorgen. Danach gibt es Frühstück, aber heute nur bis pünktlich um 8:00 Uhr. Denn heute ist Dienstag und wie fast jeden Dienstag und Freitag Morgen stellen sich Ines, Hubertus oder Clemens den Fragen der Lehrlinge. Mindestens eine Stunde lang, oft aber länger, sprechen wir über unsere Anliegen:

Rinder, Schweine, Hühner, Ziegen, Fruchtfolge, Jungpflanzenanzucht, Saatgut, Bodenbearbeitung, Kompost, Betriebsspiegel, Förderanträge, Astronomie und Botanik. Oder wir gehen raus und gucken uns im Laufe des Jahres die Äcker, Weiden, Gewächshäuser, Ställe, Komposte und Pflanzen an. Von den Knospen und Wuchsformen verschiedener Bäume bis hin zu den Blüten und Früchten, den ersten Blättern der verschiedenen Getreide bis zu den reifen Ähren. Welche Kräuter und Gräser sich auf den Wiesen und

Feldern finden lassen. Weshalb die Pflanzen hier so und dort so wachsen. So viele Fragen haben wir uns beantwortet, dass ich das Gefühl habe, noch nie so viele Fragen gehabt zu haben. Wie individuell unsere Kenntnisse in den verschiedenen Themen auch sind, alle Fragen sind willkommen. So von und miteinander zu lernen macht mir unglaublich viel Spaß.

Mir ist bewusst, wie kostbar die Zeit ist, die uns dafür bereitgestellt wird, und wie wertvoll es ist, dass der Hof sie uns gibt. Vor allem bekommen wir sie ungefragt und von den Verantwortlichen gewollt, einfach nur aus Interesse und Engagement, Menschen auszubilden.

Danke an alle Frager\*innen & Ausbilder\*innen.

Marco Lukas



## Grüß Gott an Alle

Mein Name ist Susanne Heyer und ich gehöre seit Juni 2021 zum Team des Hofladens in Würme.

Geplant hatte ich dies nicht, aber wie so oft im Leben geschehen Dinge, die eine unerwartete Wende nehmen und sich dann als Geschenk erweisen.

Ursprünglich komme ich aus dem Nordschwarzwald, wo ich in einem kleinen Dorf aufwuchs, in dem meinen Eltern der Dorfladen gehörte. Meine Mutter vernahm schon in den 70ern den Ruf, in unserem „Lädle“ ein Reformhaus zu integrieren. Bei uns im Ort gab und gibt es sehr viele Anthroposophen, die sehr gerne Biokost in allen Varianten zu sich nehmen.

Somit begleiten mich hochwertige Lebensmittel und das Wissen darum, wie wichtig diese sind, schon seit meiner Kindheit.

In den 90er Jahren zog es mich dann in den Norden, wo ich nun in Hanstedt mit meinem Mann und unseren 2 Töchtern lebe. Viele Jahre war ich als Physiotherapeutin tätig, bis irgendwann in mir der Ruf nach Veränderung lauter wurde.

Es macht mir große Freude im Hofladen zu arbeiten, mit all meinen liebenswerten Kolleginnen. Inzwischen kann ich unsere köstlichen Brote unterscheiden und auch der Käse, sowie die anderen Leckereien, lassen sich jetzt von mir in eine Verpackung hüllen.

Jedes Mal, wenn ich zum Laden fahre, denke ich, auf was für einem schönen Fleckchen Erde er doch steht und ich genieße den Anblick der großen Eichen und Buchen, von denen er umhüllt wird.

Den gesamten Hof möchte ich sehr gerne noch mehr kennenlernen, mit all seinen Mitarbeitern, den Tieren, den Äckern und Wiesen.



**Voelkel**  
Die Naturkostsafterei

Ich glaube, es ist wichtig, sich wieder auf das Ursprüngliche, Natürliche und Einfache zu besinnen, um diesem wunderschönen Planeten nicht noch mehr zu schaden. Der Mensch sollte sich auf das Wesentliche im Blick und im Herzen fokussieren, um wieder in Kontakt mit sich selbst und dieser herrlichen Schöpfung zu kommen.

Jetzt beginnt bald die Adventszeit, es werden bestimmt im Laden ein paar Kerzen brennen und es wird nach Weihnachtsgebäck duften.

Ich freue mich auf Sie und auf Alles, was die Zukunft noch bringen mag!

Susanne Heyer

## Einmal etwas Anderes – ein Frühling mit Ziegen

Nach einer besonders kalten Woche fuhr ich, Martha aus dem Gärtner\*innen-Team in Brandis, an den nördlichen Rand der Lüneburger Heide auf den Hof Würme, um ein Tier-Praktikum im Rahmen der biologisch-dynamischen Ausbildung zu machen.

Hier läuft die Zeit ganz anders, als in unserer kleinen Solawi. Ich stehe früh auf, um dann um 6:00 Uhr im Ziegenstall zu stehen und beim Melken und Versorgen der Tiere zu helfen. Gemeinsame Frühstücks-, Mittags- und Tee-Pausen bestimmen den Tag, der dann im arbeitsbezogenen Sinne um spätestens 18:30 Uhr sein Ende findet.

Ich möchte euch einen kleinen Einblick von der Ziegenhaltung auf Hof Würme geben, von der ich sehr begeistert bin. Die Ziegen werden hier mit so viel Liebe und Leidenschaft versorgt und verwöhnt, dass es eine Freude ist, Teil daran zu haben. Die Ställe sind sehr groß und bieten in den meisten Fällen Möglichkeiten zum Klettern und einen Außenbereich. Die Herde besteht aus



Helene & Martha Brockmann



36 Tieren: 2 Böcke, 19 Milchziegen und 15 Zicklein, wovon die männlichen Tiere kastriert sind, also Mönche genannt werden.

Die Milchziegen werden alle von Hand gemolken. Dafür springen sie freiwillig auf die Melkbank, wo ihnen die Zeit mit etwas gequetschtem Hafer versüßt wird. Die meisten Tiere finden den Hafer super lecker und gleichzeitig gibt es ihnen etwas mehr Kraft, die für die Milchproduktion gebraucht wird.

Mittlerweile kenne ich die Namen der ganzen Ziegen schon recht gut, da ich täglich die Möglichkeit habe, beim Melken oder beim Füttern zu helfen. Und jeden Tag gibt es frische Äste von wahlweise Eiche, Traubenkirsche, Fichte oder Kiefer. Die Ziegen lieben es, frische Knospen zu knabbern und die Rinde abzuschaben. Die Vorlieben der Ziegen in Bezug auf ihr Futter haben mich teilweise sehr erstaunt. Ich finde es eine echt lustige Eigenheit, dass sie grundsätzlich nichts fressen wollen, was ihnen einmal aus dem Maul gefallen ist und auf dem Boden lag. Wird der Dreck aber abgewaschen, ist das Futter durchaus wieder attraktiv. Außerdem haben wir die Ziegen mit dem vom Frost geschädigten Superschmelz und Zwiebellaub gefüttert und die Ziegen fanden es richtig gut!

Als der Schnee noch die Zaunteile versteckt hatte, sind wir fast täglich eine Runde spazieren gegangen. Es ist schon etwas ganz besonderes, eine Ziegenherde über schneebedeckte Felder und durch kleine Waldstückchen zu treiben. Wegen der schon erwähnten Leidenschaft Knospen und Rinde zu fressen, hatten wir einiges zu tun, die Tiere davon abzuhalten, die jungen Bäume zu verbeißen.

Jetzt, wo der Schnee wieder geschmolzen ist, werden die Ziegen täglich auf die Weide gebracht. Mit den Fahrrädern an der Spitze und am Ende der Herde begleiten wir sie zum eingezäunten Stück.

Es ist lustig und super interessant, die Ziegen untereinander zu beobachten. Je mehr ich mit Ihnen arbeite, desto mehr verstehe ich von ihren Eigenheiten und vielleicht auch von ihrer Kommunikation untereinander. Anders als die Böcke stoßen sie uns Menschen nur versehentlich. Untereinander jedoch herrscht ein wildes Gerangel, um den besten Platz am Heunetz oder am leckersten Ast. Es ist schon erstaunlich, mit was für einer Wucht sie einander stoßen! Entweder Hörner auf Hörner oder auch voll in die Seite. Häufig gehen sie danach wieder auseinander, ohne, dass ich erkannt habe, wer der Sieger ist. Eins ums andere Mal habe ich beobachtet, wie

sie sich nach dem Krachen von Horn auf Horn vorsichtig die Schnauzen zu dem jeweils anderen Gesicht strecken, um sich vermutlich Frieden anzubieten. Ansonsten konnte ich bisher eher selten erleben, dass sich die Ziegen untereinander lecken oder kraulen. Aber am Ende eines jeden Tages finden sich die Generationen einer Familie wieder zusammen und



verbringen aneinandergedrängt die Nacht. Morgens früh um 6:00 Uhr, wenn wir das Licht im Stall zum Melken anmachen, liegen sie dann alle da: Oma mit Tochter und Enkeln. Das ist ein herrliches Bild.

Schnell passiert es, dass wir fast zu viel Zeit bei und mit den Ziegen verbringen und der Garten etwas in den Hintergrund rückt. Trotzdem beginnen wir hier schon mit der Aussaat von Salat, Mangold, Lauchzwiebeln und Kohlrabi für die Gewächshäuser und Folientunnel.

Die Arbeit mit den Ziegen macht mir wirklich Spaß und doch vermisse ich unser Feld in Brandis.

Viele Grüße und bleibt gesund!

Eure Martha Brockmann



## Die Apfelernte in Wörme im Herbst 2021

»Wenn Staunen die Blüte ist, ist der Apfel die Erkenntnis«

*Denis Herger (\*1962), Schweizer Autor und Aphoristiker*

Raus aus dem alten Trott, neue Erfahrungen machen und nützlich sein – das war die Motivation, die Ruhrmetropole für vier Tage zu verlassen und in das Hofleben in Wörme einzutauchen.

Für die Gemeinschaft kochen war mein Angebot, welches dankbar angenommen wurde. Alle Mitarbeiter\*innen haben sich ihren täglichen Aufgaben gewidmet, die wie immer zahlreich und vielfältig waren. Manche ziehen sich durch das ganze Jahr, wie Tiere versorgen, Eier sammeln, für den Laden ernten, zum Markt fahren, Brot backen usw. Jede Jahreszeit bringt dann ihre besonderen Aufgaben mit sich, dazu zählte im Oktober unter anderem die Apfelernte. Clemens fragte, ob ich nachmittags mithelfen wolle. Ja, klar. Das hatte ich noch nie gemacht, und freute mich auf die neue Aufgabe.

So stand ich nach der Mittagspause mit weiteren Erntehelfern in der Reihe der Apfelbäume und erhielt meine erste Apfelernte-einweisung von Clemens mit folgenden Worten:

*»Wenn man hört, wie die Äpfel bei der Ernte in den Pflückkorb, in den Eimer oder beim Umfüllen vom Pflückkorb in die Kiste, aneinander fallen oder stoßen, dann ist es zu laut und das tut den Äpfeln nicht gut.«*

Das klang logisch, also machten wir uns daran, die Äpfel leise zu ernten. Während andere Leitern in die Bäume stellten, habe ich, weil ich gar nicht gerne auf Leitern stehe, die auf dem Boden liegenden Äpfel aufgesammelt. Diese wurden separat in Säcke gefüllt und dienen der Herstellung von Apfelsaft. Das geschieht in der Mosterei Engelmann in Fintel.



Wenn die Falläpfel aufgesammelt waren, widmete ich mich denjenigen Äpfeln, die ich gut ohne Leiter pflücken konnte. Schnell war der Pflückkorb mit Äpfeln voll, um sie dann – leise! – in die großen Kisten gleiten zu lassen. Die unterschiedlichsten Sorten von Tafel- und Kochäpfeln, die Fülle, ihr Geschmack, die Formen, die Farben und die Düfte haben mich nachhaltig beeindruckt. Gravensteiner (Entstehungsjahr/Erste Erwähnung 1669), James Grieve (1893), Wörmer Rosenapfel, Biesterfelder Goldrenette (vor 1850), Goldrenette Freiherr von Blehnheim (1870), Purpurroter Cousinot (1557), Baumanns Renette (1889), Muskatrenette, Ribston Cox, Cox Orangenrenette (1825), Schöner von Boskoop (1856), Altländer Glockenapfel (vor 1750).

Die Ernte ging zügig und mit viel Freude und interessanten Gesprächen mit dem Erntehelfer voran. Immer wieder mussten wir die vollen Kisten auf die Kistenkarre hieven und an den Wegrand zur Abholung bereitstellen. Der Erdkeller hatte sich in den Tagen ordentlich gefüllt und der Ertrag schien doch zufriedenstellend. Ich habe unterschiedlichste Sorten mit nach Hause genommen und freue mich über selbst gepflückte Äpfel aus Wörme. Allerdings sind einige Fragen offen geblieben. Clemens, würdest du sie bitte mir und den Leser\*innen beantworten?!

**Alexandra:** *»Oben werden die unterschiedlichen Apfelsorten bereits erwähnt. Wie viel Tonnen Äpfel konnten in diesem Jahr geerntet werden? Und wie viel Liter Saft werden es wohl in diesem Jahr? Ist das ein gutes Apfeljahr?«*



**Clemens:** »Es wurden ungefähr eineinhalb Tonnen Tafelobst und gut drei Tonnen Mostobst geerntet, einiges davon wird auf dem Hof gegessen (bis in den Mai nächsten Jahres), einiges verkocht und aus dem Rest 988 Flaschen Demeter Mischsaft (Fruchtig mild), 363 Flaschen Demeter Purpurroter Cousinot (kräftig süß, sortenrein) und 1087 Flaschen Demeter Rote Bete Apfelsaft (40%/60% vollaromatisch) gepresst.

Das Jahr war vom Ertrag her unterdurchschnittlich und vor allem haben die Bäume extrem unterschiedlich getragen, auch bei derselben Sorte. Manche extrem viele und trotzdem große, daneben ein Baum voller winziger Äpfel, wieder daneben ein völlig leerer Baum.

Und die Qualität war schlecht, viel Schorf (andere hätten 30 mal Netzschwefel gespritzt), viele Insekten und viel früher Fruchtfall, nicht nur der klassische Junifall.

Und jetzt reifen die Äpfel im Lager schneller als in anderen Jahren.«

**Alexandra:** »Du hast erwähnt, dass viele Kunden sich mit der Behandlung von Apfelbäumen, dem Spritzen und Begasen der Äpfel kaum auskennen – dass viele Apfelbauern aufgrund konventioneller Behandlungsmethoden mit gesundheitlichen Problemen zu kämpfen haben und



sich entschieden haben, auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Was ist das Besondere an eurer Bewirtschaftung und woran erkennt man das am Apfel?«

**Clemens:** »Tatsächlich haben in der Vergangenheit immer wieder Obstbauern auf die biologisch-dynamische Anbauweise umgestellt, weil sie gesundheitliche Probleme bekamen.

Unsere Apfelbäume leben von dem, was auf den Boden fällt (Blätter, Rindenstücke, Ästchen, nicht zu vergessen, was die Insekten, Vögel und Kleintiere fallen lassen). Das verarbeiten die Bodenlebewesen und die Bäume nehmen es mit ihrem kräftigen Wurzelwerk auf.

Ein weiterer Unterschied ist, dass wir auf alle, auch die biologisch erlaubten Spritzmittel außer den biologisch-dynamischen Präparaten verzichten, so dass z.B. auch Menschen mit Schwefelallergie unsere Äpfel ohne Reue essen können.«

**Alexandra:** »Die Apfelbäume könnten dringend einen Obstbaumschnitt gebrauchen! Du sagtest, dass im frühen Frühjahr 2022 eine Zeit angedacht ist, dass eine Gruppe von Menschen zusammen kommen soll, um die Bäume zu schneiden. Wann soll das sein? Und wer kann da mitmachen?«

**Clemens:** »Ja, wir haben in den letzten Jahren zu wenig geschnitten, das führt durch Beschattung zu Gesundheitsproblemen bei den Äpfeln. Es zeichnet sich für das Schneiden ein Termin/Zeit Mitte/Ende Februar bis Mitte März ab und es ist jeder willkommen ...«

**Alexandra:** »Kann man sich bei dir anmelden? Willst du einen bestimmten Kontakt angeben?«



**Clemens:** »Frau/man kann sich jederzeit unter [schwan@hofwoerme.de](mailto:schwan@hofwoerme.de) bei mir – mit den bevorzugten Zeiten – melden, ich nehme Kontakt auf, sobald es konkret wird ...«

**Alexandra:** »Und dann noch zwei letzte persönliche Fragen – hast du eine Lieblingsapfelsorte? Und welches ist deine liebste Apfelspeise?«

**Clemens:** »Wintergoldparmäne, und von unseren Sorten, Cox Orangen Reinette und Boskoop – als Bratapfel ...«

Ob Apfelsaft, Apfelmus pur oder mit Milchreis/Grießbrei, Apple Crumble mit Vanillesoße, Bratapfel mit Mandelfüllung, Apfelfüllungen in Gänsebraten, Äpfel in Soßen oder die unterschiedlichsten Apfelmuchen – das ist sicher, Apfel geht immer! Ach übrigens, Fakt ist: ein Apfel und ein von Mama aufgeschnittener Apfel sind zwei komplett verschiedene Obstsorten!

Versuchen Sie es mal mit einem Wörmer Apfel!

Aus dem Ruhrpott, den 17. Oktober 2021

Alexandra Hes



### Lob dem Apfel

Eines musst du dir gut merken,  
wenn du schwach bist: Äpfel stärken.

Äpfel sind die beste Speise  
für zu Hause, für die Reise,  
für die Alten, für die Kinder,  
für den Sommer, für den Winter,  
für den Morgen, für den Abend,  
Äpfel essen ist stets labend.

Äpfel glätten deine Stirn,  
bringen Phosphor ins Gehirn.  
Äpfel geben Kraft und Mut  
und erneuern dir dein Blut.  
Auch vom Most, sofern dich durstet,  
wirst du fröhlich, wirst du lustig.

Darum Freund, so lass dir raten:  
Esse frisch, gekocht, gebraten  
täglich ihrer fünf bis zehn.  
Wirst nicht dick, doch jung und schön  
und kriegst Nerven wie ein Strick.  
Mensch im Apfel liegt dein Glück.

*Georg Wilhelm Otto von Ries (1763–1846)*

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

nun geht auch das Jahr 2021 zu Ende, ein Jahr, das viel Energie und Nerven gekostet hat, viele Menschen wurden arbeitslos oder mussten in Kurzarbeit.

Die Backstube hatte Glück, trotz einiger Komplikationen schlugen wir uns wacker!

Während Auflagen ständig wechselten und man kaum noch etwas unternehmen konnte, hatten wir Zeit, uns voll und ganz unserer Leidenschaft zu widmen.

Durch einen zusätzlichen Elektroofen haben wir seit Ende letzten Jahres mehr Ofenfläche, so dass wir die Abläufe in der Backstube besser gestalten können.

Es gibt immer wieder Herausforderungen, aber mit jeder neuen Schwierigkeit versuchen wir, mehr zu lernen und die Brotqualität zu erhöhen.

Wir haben es geschafft, durch eine längere Teigführung unsere Qualität bei einigen Produkten zu verbessern und auch für eine längere Frischhaltung zu sorgen.

Ein guter Teig braucht Zeit, nur wenn er diese Zeit bekommt, werden bestimmte Zucker abgebaut, die Verdauungsprobleme bereiten können. Unsere Dinkel- und Weizenteige haben insgesamt 54 Stunden Ruhe: die Ansätze mit Wasser, Mehl und Hefe/Backferment stehen 24 Stunden. Durch die lange Stehzeit arbeiten wir mit 50% weniger Hefe als wir sonst verwenden müssten. Anschließend stellen wir daraus die verschiedenen Brotteige her, die für weitere 30 Stunden im Kühlhaus stehen,



... längere Teigführung mit Deniz Smajovič.

bevor wir sie backen! Durch diese lange Teigführung schmecken unsere Brote deutlich aromatischer, halten länger frisch und haben eine bessere Verträglichkeit, da Ballaststoffe und Stärke aufquellen und der Körper sie besser verarbeiten kann. Auch rein äußerlich erhält man eine bräunlichere Kruste mit kleinen Bläschen, ein echtes Qualitätsmerkmal.

Wenn Leidenschaft auf Handwerk trifft, entstehen Wunder! Es ist schon etwas ganz Besonderes, was man mit Mehl, Salz und Wasser bewirken kann, wenn man weiß, wie.

Man braucht nicht unbedingt viele technische Geräte, wichtig sind das Holz zum Befeuern unseres Holzofens und die Handarbeit der Bäcker: wiegen, kneten, formen ... Entscheidend ist das Verhältnis der Zutaten, die Temperatur, die Beobachtung, wann welcher Teig weiterverarbeitet oder in den Ofen geschoben werden – und zur rechten Zeit wieder herausgeholt werden muss!

Während andere Bäckereien stetig wachsen, sich modernisieren und vergrößern, wachsen wir auf Hof Wörme mit unserem Wissen durch Erfahrung mit natürlichen Rohstoffen: Holz, Getreide, Wasser.

Die Backstube hat zwei neue Gesichter. Wir begrüßen *Silke Eilebrecht* und *Marion Albs* und danken ihnen dafür, die Backstube mit Frauenpower zu verstärken!

Ich kenne die beiden schon mein halbes Leben, mit Marion habe ich damals zusammen gelernt und mit beiden ging ich in die gleiche Berufsschulklasse. Nach der Bäcker Ausbildung hat Silke eine zweite Ausbildung als Konditorin abgeschlossen, wir freuen uns, in Zukunft von ihren Qualitäten profitieren zu können und sind gespannt auf das neue Jahr!

Wir wünschen allen Gesundheit und einen guten Rutsch ins Neue Jahr! Bleiben Sie uns weiterhin treu.

Echte Zutaten, authentische Bäcker, wahres Handwerk hier auf Hof Wörme!



Deniz Smajovič



## Unser Roggenfeld

In der 3. Klasse haben wir im Zuge der Feldbauepoche ein Roggenfeld bewirtschaftet. Dafür sind wir mehrmals zum Hof Wörme gefahren. Bei unserem ersten Besuch haben wir ein gepflühtes Stück Feld geeggt. Die Egge mussten wir selbst ziehen, was sehr anstrengend war.

Bis zu unserem nächsten Besuch mussten wir dann den Säerspruch mit den Bewegungen und dem Rhythmus vom Aussäen üben.

Mit Herrn von Schwanenflügel haben wir zunächst das Aussäen mit Sand geübt, bevor wir dann die Roggenkörner aussäen durften.

Auf unserer Klassenfahrt in den Schafstall haben wir dann unseren Roggen geerntet. Vorher mussten wir aber noch die Sicheln schärfen! Dabei haben sich aber viele von uns in die Finger geschnitten und wir brauchten viele Pflaster! Trotzdem hat das Schärfen Spaß gemacht.

Beim Ernten haben wir immer zu zweit gearbeitet. Einer hat die Halme mit der Sichel geschnitten und der andere hat das Getreide entgegengenommen und mit den Ähren in eine Richtung auf eine Plane gelegt. Zum Glück hat uns Herr von Schwanenflügel auch mit der Sense geholfen!

In Hamburg haben wir dann den Roggen auf dem Gut Karlshöhe gedroschen. Auch hier haben wir einen Spruch gehabt, um beim Dreschen im Rhythmus zu bleiben.

Nun müssen wir die Körner noch reinigen, damit wir daraus ein Brot ohne Steinchen backen können.

Unsere Feldbauepoche hat uns großen Spaß gebracht und wir haben viel von Herrn von Schwanenflügel gelernt!

von Anton, Meile, Valerie, Adrina & Ella

Schlag zu  
triff treu,  
trenn Korn  
von Spreu

## Vom Korn zum Brot

### Feldbauepoche der 3a – November 2020 bis August 2021

Nach der Zeit der coronabedingten Schulschließung und des eingeschränkten Schulbetriebes, konnte die Klasse 3a der Albert-Schweitzer-Gesamtschule aus Hamburg Anfang November 2020 endlich wieder einen Ausflug machen und auf Hof Wörme aufatmen! Man hatte sich zum Ziel gesetzt, ein eigenes Brot herzustellen, angefangen vom Bestellen des Ackers, über das Säen, das spätere Ernten und Dreschen des Kornes, bis hin zum Backen des Brotes, war es noch ein weiter Weg.

Doch die Landluft in den Lungen ging es gleich frisch ans Werk: Im Takt des Säerspruches *Bemeißt den Schritt* wurde mit Sand in den Schürzen das gleichmäßige Säen geübt. Gar nicht so einfach, wie sich herausstellte, vor allem unter den strengen Blicken des Herrn von Schwanenflügel! Aber die Mühe wurde belohnt, denn anschließend wurde Nancy, das gutmütige Hofpferd, geholt und die Kinder durften sich abwechselnd auf seinem Rücken entspannen. Das war eine Freude!

Lange dauerte die Entspannung nicht, denn sogleich wurde nacheinander jeweils die halbe Klasse vor die Egge gespannt, um nachzuempfinden, was Nancy so leistet. Und das ist wirklich – nach dieser anstrengenden Erfahrung – bewundernswert!

Am Ende durften die Kinder noch ausgiebig auf dem tollen Hofkarussell fahren oder die Ziegen streicheln, bevor es wieder nach Hause ging.

Bis zum nächsten Mal!



Vera Lammers

## Ich bin, wie ich esse

Auf dem Hof gibt es gemeinsames Frühstück und Mittagessen. Gekocht wird jeden Tag von einem anderen Menschen. Es gibt Veganer\*innen, Vegetarier\*innen und Menschen, die Fleisch essen. Bei jedem Kochen wird darauf Rücksicht genommen.

Es gibt viele Gründe, das Essen wertzuschätzen, teilweise haben wir das Gemüse selbst angebaut, die Eier, das Fleisch und die Ziegenprodukte kommen vom Hof. Jede\*r, der/die kocht, macht nicht „irgendwas“, sondern investiert Zeit und Gedanken in das Essen.

Bei einem Mittagessen (es gab verschiedenstes Gemüse aus dem Ofen mit Ziegenbratkäse) wurde ich gefragt, wie ich vegan leben könnte, wenn ich doch auf einem Bauernhof lebe und arbeite. Bei solchen Fragen merke ich immer wieder, wie sensibel dieses Thema eigentlich ist, weil ich das schon so oft gefragt wurde und mich selber immer wieder hinterfragen muss. Ich fühle mich irgendwie angegriffen, in Not, mich zu erklären und eine plausible Erklärung zu liefern. Und eigentlich weiß ich gar nicht wirklich, wo ich anfangen soll.

Meist habe ich das Gefühl, meine Aussagen sind zu oberflächlich und drücken nicht wirklich aus, was ich denke. Oft verstumme ich dann



ziemlich schnell, weil mir einfach Worte oder die Kraft fehlen, um meine Argumente zu formulieren.

Ich möchte hier keine Argumentation starten, wie viel Milch es braucht, um Butter herzustellen, wie viele männliche Kälbchen und Küken geschlachtet werden müssen, weil sie sonst „zu keinem Nutzen“ sind, wie viel Kälberlab in einem Käse steckt und ob es demnach überhaupt Sinn macht, sich ernähren (denn was muss alles passieren,

vegetarisch zu ernähren (bis eine Kuh Milch gibt?). Dafür gibt es ja eine Menge guter Informationsquellen, bei denen man sich belesen kann. Vielleicht geht es eher darum zu erklären, was mein „Vegan-Sein mit Ausnahmen“ auf dem Hof bedeutet.

Denn ich merke, wie schwer es ist, mich als Veganerin zu bezeichnen, ich esse den Ziegenkäse und Quark von unserem Hof, den Joghurt aus der Milch vom Nachbarhof und ja ganz ehrlich, wenn ich manchmal einfach richtig Bock auf überbackenen Käse oder eine Quarktorte habe, dann esse ich das auch. Ich halte ja auch Ziegen und melke sie, das müsste ja auch alles andere als vegan sein. Selbst das Gemüse, welches ich anbaue, wächst in Ziegenkomposterde. Vegan sein ist ja auch Kleidung zu tragen, die aus keinen tierischen Fellen oder Produkten ist, selbst eine Daunendecke dürfte ich nicht zum Schlafen nehmen. Im Endeffekt merke ich einfach, dass mir diese ganzen Begrifflichkeiten viel zu eng sind. Soll ich dann sagen: Ich ernähre mich „lokal“? Obwohl so viel von dem Bio-Gemüse, was zugekauft wird, oft auch aus Frankreich, Spanien oder Italien kommt. Und würde dann lokal nicht auf jeden Fall auch Fleisch bedeuten? Worauf ich tatsächlich nicht mal Appetit hätte. Ich aus rein moralischen Gründen, ohne je bei einer Schlachtung dabei gewesen zu sein, keines essen würde.

Wenn ich über all das nachdenke, wird immer wieder schnell klar, dass ich vegan bin, weil ich gegen die Massentierhaltung bin, aber Tiere für mich zum Leben und vor allem zu einem Hof und dessen Landschaft dazugehören. Denn genau hier sollte es ja möglich sein, Tiere so zu halten, dass man sie in die Natur integriert, ihnen Bedingungen schafft, die für sie lebenswürdig sind und die Beziehung zwischen Tier und



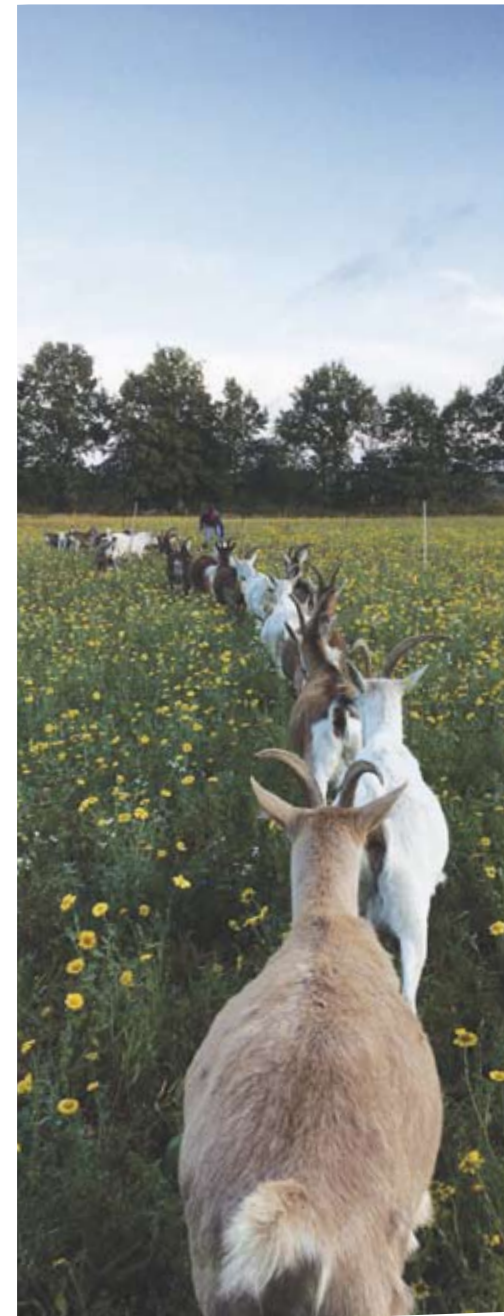
Mensch in einem ausgewogenen Verhältnis von Geben und Nehmen steht. Dass es klar ist, dass Tiere so viel mehr sein können als Milchmaschinen, Düngehersteller oder einfach nur Fleischabfall.

Wenn wir die Ziegen jeden Tag auf die Weide bringen, kommt es mir manchmal vor wie eine Kindergartengruppe, die wir sicher über die Straße bugsieren müssen, bei der wir schon vorher wissen, welche von ihnen wieder ein bisschen aus der Reihe tanzen werden, weil sie so störrisch sind oder hier und da noch ein paar Zweige naschen wollen. Welche erhobenen Hauptes ganz vorne laufen, um die Ersten zu sein oder wer mal wieder hinterherhinkt ... Es ist schön, dass jede Ziege ihren Platz hat, dass sie es erfahren darf, wertgeschätzt zu werden, dass man eine Ebene gefunden hat, mit ihnen zu leben und sich gegenseitig zu respektieren. Wenn genau dieser Punkt erreicht ist, ist es für mich gar keine Frage mehr, dass ich das, was ich von ihnen nehme, auch konsumieren kann. Natürlich kämpfe ich immer wieder mit dem Punkt, dass wir am Ende diejenigen sind, die über Leben und Tod entscheiden und am Ende das Gleichgewicht von Geben und Nehmen bei dieser Entscheidung wegfällt. Doch ich glaube, um weiter im Kreislauf leben zu können und die Bedingungen für die Tiere weiterhin so gut halten zu können, kommen



wir nicht drum herum. Auch wenn ich nicht selber das Fleisch esse, werde ich dafür Abnehmer finden, die es wertschätzen werden.

Das erklärt natürlich noch nicht wirklich, wie ich dann bei Quarktorte und Käse manchmal nicht nein sagen kann – mit dem Gewissen, dass das aus anderen Bedingungen stammt. Aber gleichzeitig ist die Begründung auch sehr einfach: Mensch sollte sich ganz eindeutig nicht immer kaputt machen mit den ganzen Regeln und Vorschriften, die er/sie sich aufbindet. Dazu glaube ich auch ganz generell, dass manche Milchprodukte zu meiner ausgewogenen Ernährung beisteuern können. Dabei ist es aber auch wichtig zu merken, welche Ausgewogenheit von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln dem Körper gut tun. Nebenbei kommt ja auch ein ständiges Riesenangebot von überall her, sei es Menschen, die einem Essen anbieten, was ich dankend annehmen möchte oder sei es ein Gang in den Supermarkt, der einen mit Angeboten von „bio“ bis „vegan“ fast erschlägt. Aber ehrlich gesagt, niemand weiß wirklich, was genau drinnen ist und was diese ganzen Slogans zu bedeuten haben. Vegan und bio einzukaufen, um damit nachhaltig zu leben und etwas für die Umwelt zu tun, fängt natürlich erst mal bei unserer Kaufentscheidung an, ist letztendlich aber eine viel größere politische Frage, für die wir uns einsetzen sollten.



Ich wünschte mir, wir wären etwas freier in Definitionen, dass wir Begriffe etwas weiter ausdehnen könnten oder uns einfacher neue Begriffe einfallen würden, die genau das beschreiben, was wir denken. Doch so lange uns das nicht gelingt, können wir nichts weiter tun, als uns gegenseitig immer wieder zu erklären, was wir darunter verstehen und dabei niemals zu vergessen, offen zu sein, unserem Gegenüber zuzuhören und Veränderung immer willkommen zu heißen.

Peggy Baltes

## Wer war meine Mutter?

Ein Anruf von Clemens von Schwanenflügel im Herbst: »Hallo Ilsabé, kannst Du bitte für den Jahresbrief von Hof Wörme anlässlich des 100. Geburtstags Deiner Mutter 2022 ein paar Zeilen zu Papier bringen?« Redaktionsschluss Ende November? ... Das ist ja noch lange hin, dachte ich ... da müsste doch etwas aus meiner Feder fließen, ist sie doch 53 Jahre in meinem Leben präsent gewesen!

Nun ist Ende November 2021, nichts fällt mir ein, außer ihrer immerwährenden tätigen und wie selbstverständlichen Präsenz in ca. 25 Jahren meines Lebens.

Ich denke nach. Fragen tauchen auf:

- Wie kommt es, dass die biologisch-dynamische Landwirtschaft, seit ich denken kann, auch für mich interessant war, ja mein Leben bestimmte?
- Wie kommt es, dass auch die Anthroposophie eine wichtige Quelle meiner Studien geworden ist?
- Und wie kommt es, dass mich gesellschaftliche Zukunftsfragen interessieren und Wurzeln für meine eigenen Aktivitäten wurden?



Helene von Hörsten als Engel Gabriel



Helene Timme (ganz links) mit Eltern und Geschwistern

Wenn ich Antworten auf solche Fragen suche, steigen Bilder in mir auf, die mehr sind, als eine bäuerliche Ahnenfolge.

Mit dem folgenden Aspekt möchte ich mich diesen Fragen nähern.

## Wer war Helene von Hörsten, außer dass sie meine Mutter war?

Es kommt mir die Zeitgeschichte des 20. Jahrhunderts mit all ihren dramatischen Umwälzungen in den Sinn, in die sie hineingeboren wurde.

Mit dem militärischen Zusammenbruch, der deutschen und der russischen Revolution, brach die alte gesellschaftliche Ordnung in sich zusammen. Kaiser Wilhelm kapitulierte kampflos. Die revolutionären Bewegungen machten den Weg frei für die demokratische Republik. Moderne Gesellschaftssysteme konnten erprobt werden, während alte Adelsstrukturen den Führungsanspruch für sich weiter beanspruchten. Ein Kaiserreich ging zugrunde, bevor Helene Timme am 8. Oktober 1922, also 2–3 Jahre später, auf einem Heidebauernhof als erstes von 6 Kindern geboren wurde. Im Kreise ihrer Eltern und der 5 jüngeren Geschwister, der Mitarbeiter und der Flüchtlinge aus den gesellschaftlichen Verwerfungen wuchs sie bis zum Ende ihrer Schulzeit mit 14 Jahren auf den armen Sandböden des traditionellen Hofes in Widdernhausen im Landkreis Celle auf und konnte ein Gefühl für die Landwirtschaft gewinnen.





Wenig weiß ich über diese Zeit in ihrem Leben. Allerdings weiß ich, dass einerseits in ihrem 2. Lebensjahr fern im Osten auf Gut Koberwitz Bahnbrechendes für die Landwirtschaft und für sie Schicksalsträchtiges geschah. Der landwirtschaftliche Kurs wurde durch R. Steiner in 8 Vorträgen im Juni 1924 vor wachen Zeitgenossen gehalten. Andererseits: 1933, als Helene 11 Jahre alt war, wurden demokratisch gesellschaftliche, mit Herzblut errungene Gestaltungsversuche durch die Macht ergreifung Hitlers zu einer zentralistischen Diktatur zunichte gemacht. Die Sorge über die politische Entwicklung

lebte auf dem einsamen Hof und Helene konnte das aus Andeutungen wahrnehmen.

Nach ihrer 8-jährigen Volksschulzeit ging Helene „in die Fremde“. In ihrer hauswirtschaftlichen Ausbildung lernte sie Olli Held kennen. Die beiden jungen Mädchen tauschten sich über ihre Zeit, die Weltlage, ihre Zukunft und wohl auch über ihre Familien aus.

Es war 1938, als Helene aufregend Neues von Olli erfuhr: es sei eine neue Landwirtschaft durch R. Steiner in einem Kurs begründet worden. Man käme auch ohne Mineraldünger aus. Ganz aus dem Kreislauf der eigenen Futter- und Düngergrundlage ließe sich erfolgreiche qualitätsvolle Landwirtschaft machen. R. Steiner sei auch der Begründer der Anthroposophie.

- Diese Neuigkeiten, 14 Jahre nachdem dieser Kurs gehalten wurde, schlugen einen Funken in Helenes 16-jähriger Seele, der als Keim in ihr ruhte und auf seine Entfaltung wartete.

Helene wurde Hauswirtschaftslehrerin und sammelte Erfahrungen, um einmal Meisterin ihres Fachs zu werden.

Schon vor dem 2. Weltkrieg lernte Karl von Hörsten Helene Timme kennen, bald verliebte er sich in sie und fragte, ob sie ihn heiraten wolle.

Sie willigte ein, jedoch mit einer Bedingung: »Ja, wenn wir Deinen Hof in Wörme biologisch-dynamisch bearbeiten wollen!«

1946 heirateten die beiden und begannen ihre gemeinsame Lebensarbeit. Sicher mit einem Herzen voller Zuversicht und Zukunftsvertrauen. Ein Jahr später – Helene war 25 Jahre alt – wurde ich als erstes von 5 Kindern geboren.

Für die Umstellung des Hofes suchten Helene und Karl von Hörsten nach anderen Landwirten, Lehrern, Mitstreitern und Mentoren. Für viele nenne ich Nicolaus Remer – einen Privatgelehrten, wie er sich manchmal nannte – der Impuls- und Ratgeber auf Augenhöhe für immer mehr Landwirte wurde.

In Wörme hatte die Zukunft begonnen durch ein waches Bauernpaar. Aber leicht war das nicht, denn der Hof war die Entschädigung für den, durch das NS-Regime enteigneten Hof von Karl von Hörsten. Man konnte sich weder auf familiäre Traditionen noch auf Traditionen der konventionellen Landwirtschaft stützen. Wenige Vorbilder gab es und keine Ausbildung für das, was hier begonnen wurde.

### Etwas zum ersten Mal wagen

Wer sucht, kann finden. Schlag auf Schlag kamen neue Begegnungen zustande. Noch vor den 1950er Jahren entdeckte eine Jugendgruppe der Christengemeinschaft – eine Gemeinschaft zur religiösen Erneuerung seit 1922 – den auffälligen Schafstall in Wörme. Man entdeckte gemeinsame frische Ideen auf dem philosophischen Boden R. Steiners und es wurde ein Pachtvertrag geschlossen. Dort kamen übers Jahr viele Jugendliche zu Freizeiten, worüber ich staunte und was mich begeisterte. Bis 1972 fanden dort die Handlungen der Christengemeinschaft und die Jugendfreizeiten statt.





Der durch die Studenten und jungen Handwerker ausgebaute Schafstall war auch die Möglichkeit für die zuerst wenigen Bauern der neuen Landwirtschaft, ihre jährlichen Wintertagungen im Januar im kargen, kalten Ambiente, aber mit befeuernden Beiträgen, auszutragen. Redner, die Geistvolles zu sagen hatten, kamen von nah und fern auf unseren einsamen Bauernhof und bildeten sich gegenseitig aus.

Mutter Helene sorgte für 2–3 Tage für das leibliche Wohl

zuerst für wenige, dann im Laufe der Jahre für bis zu 100 Teilnehmer. Auch für Künstlerisches, z.B. Eurythmie-Aufführungen musste im Bauernhaus eine Bühne improvisiert werden.

Schon 1953 kam die erste Waldorfschule auf Karl und Helene von Hörsten zu, um ihr Landmesspraktikum auf dem Hof zu machen. Außer der Gruppe, die das Vermessen lernte, konnten andere Schülergruppen in die Landwirtschaft tätig eintauchen.

Meine Eltern wurden auch von vielen Jugendlichen „gefunden“, die sich für die biologisch-dynamische Landwirtschaft ausbilden wollten. Nicht zuletzt von einem jungen Iraner! Ein pulsierendes seelisch – geistig – praktisches Leben entfaltete sich auf Hof Wörme.

Meine Mutter war bei ihrer Hochzeit 24 Jahre alt, als das Paar mit der Pferdekutsche die 70km zur neuen gemeinsamen Wirkungsstätte gefahren kam. Eine Fülle von zukünftigen Initiativen und Begegnungen waren schon jetzt bis zu ihrem 32. Lebensjahr geschaffen worden.

Anfang der 1960er Jahre kamen von der Waldorfschule Marburg und Bochum je zwei Lehrer\*innen mit der Frage, ob in der Zusammenarbeit mit Hof Wörme eine handlungspädagogische Komponente zum Unterricht in der Schule möglich wäre. Ich durfte als 16-Jährige bei

diesen tastenden und bahnbrechenden Gesprächen dabei sein. Die Lehrer\*innen erlebten die Notwendigkeit für mehr praktischen Unterricht im Lehrplan ihrer Schulen. Durch diese Gespräche entstand das Landwirtschaftspraktikum in immer mehr Waldorfschulen.

Wir waren 5 Kinder. Alle waren wir, jedeR auf seine Weise, in den Ablauf und die Notwendigkeiten mitarbeitend tätig, und ich denke, jedeR würde andere Erlebnisse der gemeinsamen Geschichte, die sein oder ihr Leben bestimmten, beschreiben.

Noch weitere 10 Jahre konnte ich bis 1972 wahrnehmen, wie meine Eltern rangen, wenn existentielle Nöte entstanden. Zum Beispiel, weil die Düngergrundlage der eigenen Tiere nicht für auskömmliche Ernten reichte. Sie entschlossen sich, als neuen Betriebszweig einige hundert Heidschnucken zu kaufen, um zusätzlichen Mist aus dem Naturschutzgebiet zu gewinnen, statt sich reumütig zurück zu besinnen auf die „bewährte“ konventionelle Mineraldünger-Methode.

Oder wenn die Preise für die Produkte nicht kostendeckend waren, entwickelten meine Eltern mit ihren Mitpionieren die Direktvermarktung, indem sie per Telefonbuch die Reformhäuser in Hamburg anriefen und ihre Waren anboten und lieferten.

Oder wenn in den 1960er Jahren die allgemeine Landflucht auch Wörme beeinträchtigte und keinen Ausweg sichtbar werden ließ. Helenes 7. Jahrsiebt von 1964–1971 war eine schwere Zeit.

Aber das Schwerere kam in ihrem 58. Lebensjahr, als ihr Lebenspartner Karl von Hörsten plötzlich starb. Ein neues Kapitel, eine neue Generation, eine neue Rechtsform für das Hofeigentum waren Herausforderungen, die die Zukunftsfähigkeit von Hof Wörme auf eine harte Probe stellte.



## Helene von Hörsten als Zeitgenossin

Sie hatte eine existentielle, eine schwere Aufgabe, die außer der Begeisterung auch vom Zweifeln und vom Verzweifeln geprägt war, denn wie schon beschrieben, war vieles neu zu erfinden, ohne ein Vorbild zu haben. Karl und Helene von Hörsten waren beide die Steuerleute ihres Lebensschiffs. Da war es unerlässlich, über die Route einig zu werden.

## Meine Mutter Helene war eine Pionierin

Jetzt am Ende meiner Überlegungen über meine Mutter finde ich eine Antwort auf meine 3 Fragen vom Anfang. Mir war nicht bewusst, wie wach – mal empfindungsmäßig, mal verstandesmäßig und mal bewusst – Helene und ihr Mann in ihrer Zeit standen und die notwendigen Herausforderungen zu ihren persönlichen und authentischen Aufgaben machten. Das wirkte überwiegend nonverbal auf mich. Es gab keine großen Diskurse, die die Wichtigkeit dieser Arbeit bewies. Sie lebten sie.

Die Möglichkeit, in Wörme als Helenes und Karls Tochter aufzuwachsen, hat den eigenen Lebensrucksack mit vielen Impulsen, mit Lebensernst, mit Fähigkeiten, Begegnungen, kulturellem Leben, Phantasie und Humor prall gefüllt.

Ich danke meinem Schicksal dafür.

Ilsabé Zucker

Ilisabe.zucker@posteo.de



## Out in the garden

### Pop-up-Dinner in Wörme

Was für ein Glückstreffer mit dem Termin Mitte August: in den Tagen davor lachte der Himmel Tränen und einen Tag nach der Veranstaltung war er traurig und weinte.

Von Freitag, dem 13. August bis zum Sonntagabend lud das Restaurant Klinker aus Hamburg seine Gäste zum Speisen in den Garten unseres Hofes ein.

Zum Aufbauen und Herrichten brauchten wir Gummistiefel, weil das Gelände doch noch ziemlich feucht war. Tische, Stühle, der Tresen, der Grill und Zelte mussten herbeigeschafft und gesäubert werden.

Unter einem weißen Baldachin wurde eine lange Tafel für 50 Gäste festlich eingedeckt.

Auf der Terrasse wurde der Grill platziert, in dem die Hähnchen von Herrn Odefey zubereitet wurden.

Das Motto war „Essen – da, wo es herkommt“ und den Ort und die Menschen kennen lernen.

Mit Brot aus unserer Backstube, Gemüse aus der Wörmer Gärtnerei und vom Acker, sowie vielen weiteren köstlichen Zutaten zauberten die Köche ein 7-Gänge-Menü.

Die Getränkebegleitung kam vom Weingut Clemens Busch an der Mosel und Weingut Odinstal aus der Pfalz. Andreas Schumann vom Weingut Odinstal servierte, passend zu den Gerichten, die Weine. In den Pausen zwischen den Gängen berichtete er sehr anschaulich über die Arbeit im Weinberg, wie ein Wein zustande kommt und wie wichtig für ihn die Biodynamie (gebräuchlich im Weinbau) auf seinem Betrieb ist. Leicht verständlich erklärte er die wichtigen Zusammenhänge von Mensch, Erde (Weinberg) und kosmischen Kräften. So konnten die Gäste nicht nur den Inhalt des Glases genießen, sondern bekamen auch einen Einblick, wie der Wein entsteht.

Drei gelungene Abende mit zufriedenen Gästen gingen am Sonntag zu Ende und ich freue mich auf eine Wiederholung im nächsten Jahr.

Christina von Hörsten



## Aussäen des Winterroggens

Am Montag, dem 1. November 2021 – Allerheiligen/ein Tag nach Halloween(!) – waren wir, 30 Schüler\*innen der 3. Klasse der Rudolf Steiner Schule Altona zusammen mit unserer Lehrerin Frau Melzer und unserer Klassenbegleiterin Frau Ramirez zu Gast auf Hof Wörme. Die Fahrt startete unterstützt von fünf Eltern bei schönem Wetter um 8 Uhr am Bahnhof Altona. Nach Umstieg in Hamburg Hauptbahnhof und in Buchholz erreichten wir nach 1,5 Stunden das herbstlich leuchtende Büsenbachtal. Von dort ging es zu Fuß zum Hof Wörme.

Herr Schwanenflügel empfing uns nahe des Feldes, auf dem wir das Saatgut, das uns die jetzige 4. Klasse mitgegeben hatte, mit ihm einsäen wollten. Wir begrüßten ihn mit einem Lied. Er erklärte uns danach, dass der mitgebrachte Winterroggen – wie der Name es schon vermuten lässt – vor dem Winter in die Erde kommt. Im Gegensatz zum Sommerroggen werde er nicht im gleichen, sondern erst im darauf folgenden Jahr geerntet. Er käme nicht so tief in die Erde wie andere Getreide, sondern so, dass er »die Glocken noch hören« könne.

Vor dem Säen sollte der Boden von uns mit einer Egge vorbereitet werden. Diese lockert die Oberfläche des Ackers auf und reißt einiges Unkraut heraus. Eingeteilt in zwei Gruppen und unter den Anweisungen

von Herrn Schwanenflügel (»Hü«, »Brrr«, »Schwenken«, »Links rum«, »Rechts rum«) zogen wir anstelle eines Pferdes an einem langen Seil die Egge über das Feld.

Es war für die jeweils wartende Gruppe nicht einfach, sich aufs Zuhören und Zuschauen zu konzentrieren, während die andere Gruppe mit der Egge beschäftigt war: Ein Schmetterling machte auf der Suche nach einem Winterquartier eine kleine Pause auf Lovis N. Hand. Zu schön war er aus der Nähe zu betrachten!



Scheinbar merkte er, dass er uns von wichtiger Arbeit ablenkte – und flog daraufhin davon...

Nach der anstrengenden Arbeit freuten wir uns auf unser mitgebrachtes Frühstück im gemütlichen Schuppen.

Bevor wir zum Säen zurück aufs Feld gingen, übten wir – noch ohne Roggen in unseren Schürzen – mit Herrn Schwanenflügel die nötige Arm- und Handbewegung, um die Körner danach gleichmäßig auf dem Acker verteilen zu können. Das hatten wir zuvor schon in der Schule mit Frau Melzer geübt und dazu folgenden Spruch gesprochen:

Bemerk den Schritt,  
Lerne den Schwingung!  
Die Erde bleibt noch lange jung!  
Dort fällt ein Korn,  
das still und kult.  
Die Erde ist süß. Es hat es gut.  
Hier sind das durch  
die Scholle leicht.  
Es hat es gut, süß ist das Licht.  
Und keines fällt aus dieser Welt  
und jedes fällt  
wie's Gott gefällt.

(F. Meyer)

Im Anschluss verteilte Herr Schwanenflügel die Roggenkörner an uns Kinder, die wir in den gerafften Schürzen vor uns hielten. Die erste Gruppe stellte sich jeweils in zwei Reihen hintereinander auf und folgte Herrn Schwanenflügel, der beim Säen voranschritt. Danach säte auch die zweite Gruppe. Im Anschluss musste das Feld noch mal geggt werden, damit die Saat leicht im Boden versinkt und zart von Erde bedeckt wird.

Nach getaner Arbeit vergnügten wir uns noch auf dem Hof, beim Karussell und bei den Ziegen. Einige Kinder wurden dort von ihren Eltern empfangen und blieben noch auf dem Hof. Die Zugfahrer-Gruppe wanderte um 13 Uhr zusammen mit drei Eltern, Frau Melzer und Frau



Ramirez singend zur Bahnstation Büsenbachtal und fuhr auf gleichem Weg zurück nach Altona.

Wir danken Herrn Schwanenflügel und Hof Würme, dass sie uns die Möglichkeit geben, den Prozess von Säen, Reifen und Ernten so direkt miterleben zu dürfen. Wir danken Herrn Schwanenflügel auch für seine intensiven Erklärungen und seine Geduld mit uns wilden Halloween-Kindern.

Die Kinder der 3. Klasse Rudolf Steiner Schule Altona

Carsten Reitemeyer

## Tier ist nicht gleich Tier – Schoßhund vs. Rinderbraten

Es gibt, so scheint es mir, wohl kaum etwas Widersprüchlicheres als unser Verhältnis zu Tieren.

Auf der einen Seite sind da stolze Hundebesitzer, kreative Kaninchenauslaufparadiesbauer und liebevolle Katzenverwöhner, – zu letzterem zähle ich mich auch dazu – die für ihre *Haustiere* alles machen.

Es gibt zahlreiche, unterschiedlichste Beratungen für die perfekte Ernährung von Bello, Happy und Co. Außerdem ultimative Luxuskratzbäume, Körbchen und Decken, die sich kaum in Bequemlichkeit und Komfort vom Boxspringbett von Herr- und Frauchen unterscheiden.

Ich will das gar nicht verteufeln. Ich finde diese Hingabe zum Tier vielleicht manchmal etwas belustigend, aber wunderschön. Denn ich bin davon überzeugt, dass wir Menschen Tiere brauchen.

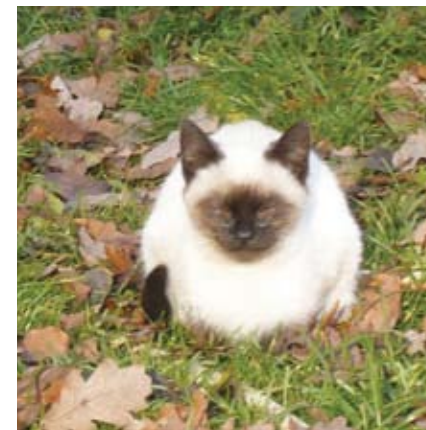
Doch in was für einem krassen Gegensatz dazu steht auf der anderen Seite unser Verhalten bzw. unser Verhältnis zu sogenannten Nutztieren?

Wie kann es sein, dass Schweine, die genauso intelligent sind wie Hunde, in Ställe gesperrt werden, die kaum Tageslicht und wenig Platz bieten? In der ökologischen Tierhaltung ist das natürlich nochmal anders, da sehen die Tiere schließlich freien Himmel. Doch was am Ende unser Verhältnis zu den Nutztieren anders macht, ist die Tatsache, dass wir über den Tod der Nutztiere bestimmen. Während wir bei unseren Haustieren oftmals versuchen, den Tod soweit es geht hinauszuzögern (was auch eine Art des Bestimmens über den Tod ist), ist der menschengemachte Tod fast aller Nutztiere schon von Geburt an vorbestimmt.

Wenn ich nun eine gute Landwirtin sein möchte, meine Tiere kennen und darüber hinaus wertschätzen und lieben möchte, – denn mir persönlich scheint es bei all den individuellen Eigenschaften und Gewohnheiten der Tiere unmöglich, mich nicht in die Tiere zu verlieben – wie kann ich da am Ende den Schalter einfach umstellen und die Tiere zum Schlachter fahren?

Noch war ich bei keiner Schlachtung von einer unserer Ziegen dabei, doch was ich immer wieder bei der Vorstellung davon empfinde, ist ein unglaublicher Vertrauensbruch, Verrat und Scham vor der menschlichen Machtausübung.

Trotzdem sehe ich ebenso wie die Grausamkeit des Schlachtens auch seine Notwendigkeit. Natürlich könnten wir nicht so leckeren Käse herstellen, wenn wir die Ziegen nicht decken lassen würden, damit sie Milch geben. Aber was mir noch viel wichtiger erscheint, ist, dass wir auch keine neuen Zicklein bekommen könnten jedes Jahr. Wir würden



nicht jedes Jahr sehen, was für eine starke Bindung zwischen Mutter und ihrem Neugeborenen entsteht. Wir würden nicht sehen, wie die Zicklein neugierig und lebensfroh diese wunderschöne Welt erkunden, erst scheu und dann immer frecher.

Für mich ist das Dasein der Zicklein die einzige Rechtfertigung für das Schlachten. Das ist das einzige, wofür mir der Preis des Schlachtens nicht zu hoch erscheint.

Und dennoch empfinde ich allein die Vorstellung, dass wir diesen Winter noch einige der Ziegen bzw. Mönche (kastrierter Ziegenbock) schlachten müssen, als sehr belastend.

Bin ich etwa schwach, wenn ich meine Gefühle nicht zurückhalten kann? Bin ich schwach, wenn ich mich in die Lage des Tieres versetze, die Angst und die Hilflosigkeit sehe auf den letzten Metern in fremder Umgebung? Interpretiere ich vielleicht zu viel hinein? Oder ist es unnötig? Tu ich am Ende nur mir selbst damit etwas Schlechtes? Was bringen dem Tier meine Überlegungen?

Letztendlich verändert ein schlechtes Gewissen das eigene Handeln nicht zwangsläufig: Für das Tier verändert sich merklich nichts, indem ich mich schlecht dabei fühle. Das Schlachten ist und bleibt in diesem Fall lebensbeendend. – Trotzdem kann es doch nicht egal sein, wie ich mich dabei fühle ...

Spannend finde ich auch den Gedanken, weshalb ich das bei anderen Lebewesen so anders empfinde. Wenn ich nämlich beispielsweise den dicken Körper eines Kohlrabis von seiner Wurzel trenne, habe ich weder Herzklopfen, noch das starke Bedürfnis, in Tränen auszubrechen. Dabei nehme ich ihm damit doch ebenfalls die Chance, zu wachsen und sich fortzupflanzen. Wem spreche ich Gefühle zu und wem ab?

Ist das jetzt total absurd? Pflanzen haben keine Gefühle, oder? Zumindest nehmen wir diese nicht wahr. Ob es tatsächlich so ist, da bin ich mir aber ehrlich gesagt nicht so sicher. Ist unsere Wahrnehmung vielleicht einfach zu eingeschränkt?

Tatsache ist, dass mensch an einem Tier viel mehr ablesen kann, wie es sich fühlt, als an einer Pflanze. Man sieht einer Pflanze natürlich auch an, wie es ihr geht, ob sie gesund ist, ob alt, ob jung. So schreibt man



einer blühenden Pflanze Attribute wie kraftvoll, strahlend, fröhlich zu, während man bei einer verwelkten Blüte eher an Traurigkeit und Vergänglichkeit denkt. Doch was ich bei keiner Pflanze wahrnehme, sind kurzzeitige Gefühle und Impulse, wie z. B. Angst und Schmerzen, aber auch Neugier und Aufregung.

Liegt das nicht vielleicht daran, dass speziell Bäume aber auch alle Pflanzen ein anderes Verhältnis zur Zeit, ein anderes Zeitempfinden haben und daraus folgend auch andere Reaktionszeiten brauchen als wir Menschen? Die meisten Tiere sind hingegen im selben Zeitrhythmus wie wir. Der Mensch erkennt an ihren Verhaltensweisen, was in ihnen vorgeht. Nehme ich mir auch nur kurz Zeit, unsere Ziegenherde hier auf dem Hof zu beobachten, so kann ich schnell sehen, wer gerade entspannt und wer vielleicht in Alarmbereitschaft ist, weil sie oder er gerade aus einem Futtersack frisst, wo eventuell die Ziegenchefin auch gleich fressen will.

Es ist für mich keine Option, die Liebenswürdigkeit der Tiere von mir fernzuhalten. Zeit mit den Tieren zu verbringen, ist ein Geschenk.

 Gesund ist bunt

**MÜHLEN-APOTHEKE**



in Holm-Seppensen

Ihre Gewohnheiten und unterschiedlichen Vorlieben aber auch Ansprüche zu beobachten, macht mich froh und ausgeglichen. Indem ich aber eine Bindung zu ihnen aufbaue, missbrauche ich auch unsere Beziehung, wenn ich sie dann letztendlich schlachte.

Egal wie oft ich mich mit diesem Thema beschäftige, es bleibt widersprüchlich. Es ist eines der Themen, bei denen ich nicht weiß, was richtig ist, bei denen mein Herz etwas völlig anderes sagt, als mein Verstand.

Wie ich mit dem Schlachten dann wirklich zurecht kommen werde, weiß ich nicht. Doch ich versuche es erst einmal als Chance für mich selbst zu nehmen, mich mit Sterblichkeit und Tod auseinanderzusetzen, die schließlich genauso zu unserem Leben dazugehören wie Geburt und Jugend.



Helene Brockmann



## Christine Anna Ella Ursula Herta Oevermann

\* 28. Mai 1957 † 16. Mai 2021

Christine Oevermann sorgte in einem Zeitraum von fast 20 Jahren dafür, dass die Buchhaltung des Hof Wörme Treuhandvereins in Ordnung gehalten wurde. Mit Buchhaltung verdiente sie einen guten Teil ihres Lebensunterhaltes. Den Blick für Ordnung und Struktur eines Betriebes entwickelte sie durch ihre Herkunft. Ihr Vater hatte einen kleinen industriellen Betrieb für Bekleidung. Es war klar, dass Christine als älteste Tochter diesen Betrieb eines Tages übernehmen würde. Ihr erstes Studium der Bekleidungstechnik war auf dieses Ziel gerichtet und vom Vater „verordnet“ worden. Aber ihr Herz



schlug eigentlich für die Musik. Durch eine Blockflötenensemblearbeit in ihrer Jugend hatte sie immer die Sehnsucht, Musik studieren zu dürfen, fand aber lange keinen Weg dorthin. Erst am Ende ihres Bekleidungstechnik-Studiums in Hamburg wurde sie von einer Freundin 1986 zum großen anthroposophischen Kongress im CCH (Aufbruch ins 21. Jhd.) mitgenommen und begegnete dort Holger Lampson, der damals ein Musikseminar gründen wollte. Christine wurde Teilnehmerin seines ersten Kurses in der Gesangsklasse. Seit dieser Zeit versuchte Christine immer wieder, ihr ganzes Leben der Musik zu weihen. Was aber nie ganz gelang. Zu stark waren die alten Bande der Herkunft. In ihrem Namen steht als erstes ihr Name, dann folgen die vier Großmütter-Namen ...

Es war immer schön, wenn die Musikseite von Christine zum Tragen kam. Zum Beispiel bei einem Besuch in der Oper, beim gemeinsamen Singen, beim Blockflötenensemble spielen oder wenn sie mit den Spielern des Weihnachtsspiels in Wörme die Sologesänge übte. Ich hatte immer den Eindruck, dass ich die zukünftige Christine beim Musizieren, bei ihrer Tätigkeit in der Buchhaltung hingegen ihre Herkunft erleben konnte. Beide Seiten gehörten zu ihr und waren, solange ich sie kannte, im Konflikt miteinander. Beide Seiten wurden von ihrem großen menschlichen Umfeld sehr geschätzt und werden jetzt vermisst.

Christine Rüter

## Wer nutzt den Schafstall in Covid-19-Zeiten?

Leider sind wir immer noch von Einschränkungen durch die Corona-Pandemie betroffen, so dass 2021 kaum Klassenaufenthalte oder Lehrlingstreffen im Schafstall stattgefunden haben. Alle Gäste, die trotzdem gekommen sind, haben wir darauf hingewiesen, dass der Treuhandverein nur Vermieter des Schafstalls ist, nicht der Gastgeber, dass also alle Gruppen selbst für die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften zuständig sind.

Wir hatten zwei Konfirmandengruppen zu Gast, auch eine 4. Klasse aus Hamburg hat sich getraut, eine Woche im August in den Schafstall zu kommen, um ihren im letzten Herbst gesäten Roggen zu ernten. Daneben fanden einige private Feiern (Konfirmation, Hochzeit, Geburtstag) in kleinerem Rahmen im Schafstall statt. Außerdem hatten wir für einen Tag im September ein Waldseminar zu Besuch. Die Veranstalter haben einige Bäume um den Schafstall herum mit informativen



Schildern ausgestattet. Und es hat ihnen so gut gefallen, dass sie schon eine Liste von Terminwünschen für das nächste Jahr geschickt haben. Anfang Oktober hat eine Gruppe junger Anthroposophen den Schafstall für ein verlängertes Wochenende zu einem Arbeitstreffen genutzt und freundlicherweise einen Stapel Brennholz für nachfolgende Mieter gesägt und gesammelt.

In der Wand rechts neben der Eingangstür ist ein Einflugloch von Hornissen, die vermutlich zwischen Außenmauer und Innenwand ein Nest haben. Sie verhielten sich aber ganz friedlich und haben niemanden gestochen. Selbst Ende Oktober war noch reges Treiben am Flugloch.

Übers Jahr verteilt haben mehrere Familien mit vielen Kindern aus einer Hamburger Christengemeinschaft mehrmals Kurzurlaub im Schafstall gemacht. Nach ihrem ersten Aufenthalt stellte ich fest, dass der Betondeckel zu einem Brunnenschacht hinter dem Waschhaus abgenommen und in 3 Teile zerbrochen war. Meine Frage an die Familie ergab, dass die Kinder wohl mal in den Schacht gucken wollten und den schweren Deckel nicht heil zurücklegen konnten, es aber vorgezogen hatten, den Eltern nichts davon zu erzählen. Glücklicherweise war in der Zwischenzeit niemand in den Schacht gefallen und auf dem Hof Würme fand sich noch ein heiler Betondeckel als Ersatz.

Bei einem längeren Aufenthalt im Sommer waren einige Kinder aus der Gruppe auf die tolle Idee gekommen, eine Blockhütte zu bauen. Dafür brauchten sie schöne gerade Stämme, deshalb entschlossen sie sich, einige Lärchen, Fichten und Tannen abzusägen, die einen Durchmesser von 12–15cm hatten, also nach Aussagen eines Försters schon ca. 15 Jahre alt waren. Die Eltern haben davon nichts mitbekommen, sie freuten sich, dass die Kinder so ausdauernd im Wald gespielt haben. Meine Zettel mit Verhaltensmaßregeln und Vorschriften, wie man sich im Schafstall zu verhalten hat, was man darf und was nicht, enthielten







bisher keinen Passus zum Thema „Bäume absägen“, das muss ich wohl noch ergänzen. Bisher galt immer, dass Totholz aus dem Wald für Lagerfeuer oder Ofen genutzt werden kann.

Um den Kindern deutlich zu machen, dass sie tatsächlich Schaden angerichtet hatten, haben wir die Familien aufgefordert, zu einer Ersatzpflanzungsmaßnahme nach Wörme zu kommen, womit sie sofort einverstanden waren. Diese Maßnahme fand am letzten Oktoberwochenende statt. Ich hatte 20 Lärchen und 10 Elsbeeren (für die ökologische Vielfalt) in einer Forstbaumschule bestellt und auch die erforderlichen Baumschutzgitter und Haltestäbe dazu besorgt. Die Pflanzen waren erst ca. 80 cm groß und kosteten 1,- Euro pro Stück, die Baumschutzgitter und Haltestäbe kosteten ca. 5,- Euro pro Pflanze. Die Gesamtkosten wurden von den Familien übernommen.

Für die Pflanzung war Kay Stolzenberg zum Schafstall gekommen, um die fachliche Anleitung zu übernehmen. Er macht Waldarbeit mit Pferden und war schon vielfach im Wald von Hof Wörme tätig, wo er



seine Waldbaukarriere unter der Leitung von Thomas Göbel begonnen hat. Die Kinder waren mit großem Eifer dabei und wir haben insgesamt keine zwei Stunden gebraucht, um alle Bäumchen an einem einigermaßen freistehenden Platz im Wald einzugraben und sie mit einem Baumschutzgitter gegen Verbiss durch Rehe zu schützen. Aber am schönsten für die Jungs war die Erlaubnis von Kay, anschließend noch einige Traubenkirschen abzusägen, die sich unerwünscht ausgebreitet hatten.

Jetzt muss der Schafstall für die kalte Jahreszeit winterfest gemacht werden. Alle Toilettenkästen und den Tank auf dem Waschhausdach leeren sowie das Wasser aus der Pumpe entfernen und die Klobecken mit Salzeinstreu gegen Frost schützen. Am großen Haus müssen nur die Fensterlücken geschlossen werden. Alle Bettlaken werden abgezogen und die Moltonauflagen darunter auch, um alles zu waschen, damit die Sachen über Winter keinen Modergeruch annehmen und im Frühjahr die Betten frisch bezogen werden können, wenn hoffentlich wieder Gäste kommen werden.

Ob dieses Jahr zu Weihnachten das Christgeburtsspiel stattfinden kann, steht noch nicht fest, dafür brauchen wir aber kein Wasser, nur ausreichend Brennholz, um den großen Raum zu heizen.

Erika Heuer



14 Schlussentspannung  
Savasana



1 Tadasana



2 Aufrechter, gestreckter Krieger



3 Aufrechter, gestreckter Krieger



13 Entspannungsmeditation  
Padmasana



12 Kuh



### Tieryoga

#### Was ist Yoga?

Für mich ist es eine Möglichkeit, meinem Körper Aufmerksamkeit und Achtsamkeit zu schenken. Dies kann auf jeden Fall auch auf andere Art erreicht werden und wie man das dann nennen möchte, ist jedem selbst überlassen.

Doch oft fällt es schwer, im Alltag die Situation zu nutzen, es fehlt die Zeit, Energie oder Motivation. Von den Tieren um uns herum können wir vieles lernen. Während Mensch sich oft morgens steif und unbeweglich fühlt, wenn er aus seinem Bett kriecht, stehen viele der Tiere meist direkt auf und schauen einen erwartungsvoll an. Es wird sich vielleicht einmal gestreckt und ab geht es ans Tor, wo Ziege dann auf Mensch wartet, um gemolken zu werden.

Ebenso kann Mensch noch vieles andere beobachten, was die Tiere mit einer Leichtigkeit machen, während wir uns oft hinter unserem

Schweinehund verstecken oder bei allem anderen, was wir so am Tag vorhaben, aus den Augen verlieren. Ob Hühner mühelos auf einem Bein stehen oder Ziegen wie in tiefer Meditation des Wiederkauens versunken in einer Ecke verharren. In den folgenden Bildern können sie unsere teils kläglichen und auch teils gestellten Versuche verfolgen, Yoga in unseren Alltag zu bringen. Denn man kann viele Witze darüber machen, aber wenn eins bei körperlicher Arbeit wichtig ist, dann ist das, auf den eigenen Körper zu achten und ihm Achtsamkeit und wohlüberlegte Bewegungen zu schenken. Es ist oft leichter gesagt als getan, aber dies kann gerne als kleine Anregung genommen werden, um auch für sich ein wenig Yoga im Alltag zu integrieren. Viel Spaß!

4 Hasta Uttanasana  
mit gespreizten Armen



11 Katze



Peggy Baltes & Helene Brockmann



5 Krieger  
mit geschlossenen Beinen

10 Uttanasana



7 Der Baum



6 Balance auf einem Bein

9 Krieger beim Kreilen



8 Der Baum



## Caroline Gordon – Wo sehen wir ihre Spuren?



Am 27. Mai 2021 ist Caroline Gordon in Harlemville/Ghent/USA, in ihrem Zuhause umgeben von Freunden gestorben. Sie war Mitgründerin der Betriebsgemeinschaft Wörme, des HofWörme Treuhandvereins und hat den entscheidenden Grundstein für die weitere Entwicklung der Hofbäckerei/Backstube zu ihrer heutigen Bedeutung gelegt.

Als ich Caroline Weiler am 19. Juli 1975 in Stuttgart auf ihrer Hochzeit in der Christengemeinschaft mit Joel Gordon kennenlernte, schien sie mir schon Mitglied der Familie von Hörsten. Ilsabé von Hörsten (Zucker), die

Joel Gordon bei einem „zufälligen Treffen“ 1974 bei Nicolaus Remer in Amelinghausen auf die noch nicht entdeckte Kommilitonin am Emerson College, Caroline Weiler, hinwies, wurde Trauzeugin, ein halbes Jahr später wurde Christiane von Schwanenflügel (von Hörsten) Patin bei der ältesten Tochter Selina (\*1.3.1976) in der Christengemeinschaft Frankfurt.

Caroline Marianne Herta Justine Weiler wurde als zweites Kind von Ilse Weiler geb. Schleghtental (21.5.1907–23.12.1991) und Clemens Weiler (18.9.1909–1.8.1982) am 8. Oktober 1951 in Wiesbaden geboren (Herta nach ihrer Tante, der Dichterin Herta Schleghtental). Caroline wuchs mit ihrer älteren Schwester Cornelia Weiler später Wuttke (\*26.2.1950) in einer gebildeten kunstsinnigen, musikalischen und anthroposophischen Familie auf.

Der Vater, ein bekannter Kunsthistoriker, war ab 1946 Leiter der Gemäldegalerie Wiesbaden, ab 1969 bis zu seinem Ruhestand 1972 Direktor des Museums Wiesbaden. In dieser Zeit widmete



... die zwei Schwestern.



er sich vor allem dem Werk von Alexej Jawlensky und Marianne von Werefkin. Er hat die erste Monographie über Alexej Jawlensky (1959) herausgegeben und später »Alexej Jawlensky Köpfe – Gesichte – Meditationen« (1970).

Ihre besonders disziplinierte und strukturierte Mutter kümmerte sich

um den Haushalt, den großen Garten und managte souverän alle Belange der Familie. Die beiden Töchter durften die Freie Waldorfschule in Frankfurt am Main besuchen – fast zwei Stunden Schulweg, die Kinder mussten um 6:00 Uhr aufstehen, damit alles in der von Ilse Weiler gehaltenen Ruhe und Ordnung von statten gehen konnte. In der Oberstufe wohnte Caroline die Woche über bei ihrem geschätzten Klassenlehrer Hans Joachim Kliewer, um mehr Zeit für die Hausaufgaben zu haben. Durch ein Referat und die Beschäftigung mit der Dreigliederung des sozialen Organismus entstand in den letzten Schuljahren eine direkte Verbindung zu Ernst und auch Irmgart Becker vom Dottenfelder Hof, die gerade ihr großes Experiment mit gemeinnützigem Träger und Betriebs-

gemeinschaft gestartet hatten. In den Herbstferien der 12. Klasse fuhr sie mit einer Klassenkameradin auf einen biologisch-dynamischen Hof in Bayern, um einen Freund zu besuchen und Musik zu machen – sie spielte sehr gut Geige. An einem Morgen im Garten, als ein Sonnenstrahl durch die Bäume brach, wusste sie, dass sie etwas mit biologisch-dynamischer Landwirtschaft machen wollte.

Caroline war eine gute Schülerin und durfte Abitur machen. Sie begann mit den Eltern Pläne für ein Studium in Hohenheim zu schmieden. Vorher



Meditation No. 278 (Dunkle Harmonie), 1934, Alexej von Jawlensky



wollte sie ein Sommerpraktikum auf einem Hof machen; bei einem mehr zufälligen Treffen mit Frau Irmgart Becker auf Sylt empfahl diese ihr, auf dem Rückweg in Wörme vorbeizufahren. Nach dem Abitur begann Caroline bald mit dem Praktikum bei Karl von Hörsten in Wörme.

Dort begann sehr schnell ein intensiver Austausch mit Jan-Uwe Klee, der gerade in Wörme seine Meisterarbeit schrieb, mit den Lehrlingen Frank Steffan und Michael Schmidt und vor allem mit Ilsabé und Christiane von Hörsten. Es wurden Pläne geschmiedet über neue Sozialformen in der Landwirtschaft, für die Zukunft des Hofes und die biologisch-dynamische Bewegung, über die Pädagogische Provinz aus Goethes Wilhelm Meister diskutiert und weiter an den Idealen der Generation gearbeitet. Wegen beginnender Rückenprobleme empfahl Ilsabé Caroline einen Besuch bei Erika Remer. Im anschließenden Gespräch beim Mittagessen ließ sich Caroline von Dr. Nicolaus Remer schnell umstimmen, das Studium nicht zu beginnen, sondern eine praktische Lehre in Wörme zu machen. Sie wurde darüber schnell mit Karl von Hörsten einig. Das Problem tauchte durch Helene von Hörsten auf, sie vertrat damals 1971 noch strikt den Standpunkt, die Außenwirtschaft ist für Jungen, die Hauswirtschaft für Mädchen. Trotzdem wurde Caroline einer der ersten weiblichen Lehrlinge in der Außenwirtschaft. Auf der Wintertagung lernte Caroline Weiler Raimund Remer, den Sohn von Dr. Nicolaus Remer, kennen und so entstand die Idee, das



zweite Lehrjahr auf dem Wurzerhof in Kärnten bei Raimund Remer zu machen, wo sie die Arbeit mit besonderen, hilfebedürftigen Menschen kennen lernte und sie erlebte die Herausforderung eines Brandes auf dem Hof. Sie legte die Prüfung zur Landwirtschaftsgehilfin ab. Anschließend wollte Caroline noch Waldorfpädagogik studieren, um diese mit der Landwirtschaft zu verbinden.



»Ihre Mutter Ilse Schlegtendal befand sich 1914 gerade in den USA in der Nähe von Tanglewood, als der Krieg ausbrach, wo sie die Frau eines Doktors pflegte. Da sie Krankenschwester war, beschloss sie, der U.S. Army während des Krieges beizutreten und erlangte dadurch die amerikanische Staatsbürgerschaft. Bereitetete sie den Weg für die Zukunft ihrer Tochter in diesem Land vor?«\*

So hatte Caroline eine Affinität zur englischen Sprache und entschloss sich, das Foundation Year am Emerson College zu besuchen, Dort lernte sie auch bei Prof. Dr. Herbert Koepf, dem Leiter der Landwirtschaftlichen Abteilung am Goetheanum.

Nachdem Caroline mit Ilsabés Hilfe Joel Gordon (\*8.12.1941, New York) kennengelernt hatte, heirateten die beiden am 25. Juni 1975, in Sussex England standesamtlich.

Joel Gordon versuchte sich danach kurz als Waldorflehrer in Frankfurt. Caroline und Joel waren junge strebende Anthroposophen mit fundamentalen An- und Einsichten, Joel besonders – im Kinderzimmer waren die scharfen Ecken abgehängt, um bösen Geistern keinen Platz zu bieten – die Überlegungen hätten auch von mir/uns sein können.



**DER SCHAFSTALL**  
GENUSS & KULTUR



Als Lehrer vor der Klasse stehen und in Deutsch zu unterrichten, lag Joel nicht. Durch die Vermittlung von Ernst Becker kamen sie 1976 nach Wernstein zu Karl Ludwig Freiherr von Künsberg, bei dessen Verwalter Joel die Anfangsgründe der biologisch-dynamischen Landwirtschaft kennenlernte. In dieser Form konnte sich Joel nicht für die Landwirtschaft erwärmen.

»... und Joel realisierte, dass er wieder seine Heimat brauchte. ... umgehend schmiedeten sie Pläne, in die USA zurück zu kehren. Immer, wenn von Harlemville die Rede war, horchte sie auf und schließlich entschied sie sich, James Pewtherer anzurufen. Der Entschluss war schnell gefasst und am 25. Mai 1977 schifften sie sich ein.«\*

Die letzte Station von Caroline, Joel und Selina in Deutschland vor der Abreise im Hamburger Hafen war ein Besuch in Wörme.

»Zufällig fuhr Gary Lamb, der auch am Emerson College gewesen war« – und heute ihre Arbeit mit den biologisch-dynamischen Präparaten in den USA fortsetzen wird – »mit demselben Schiff. Von New York reisten sie zusammen in einem Pick-up und all ihren Sachen und erreichten Harlemville in einem leichten Nieselregen und mit Kuhglockengeläut. Caroline war im Himmel. (...) Joel begann im Herbst die erste Klasse zu unterrichten. (...) Nach drei Jahren begann er für die VSP (Visiting Students & Summer Camp Program) zu backen und eröffnete schließlich seine eigene Bäckerei in Philmont. Caroline hatte alle Hände voll zu tun mit den Zwillingen.«\* – Elissa und Majorna, geboren 1.12.1978 in Hudson, USA – »Unter großen Opfern schafften sie es, ein kleines Haus zu kaufen. (...) Joel war rastlos, ging bald eine neue Beziehung ein und nahm seinen eigenen Weg. Caroline war verzweifelt. Sie versuchte, die Bäckerei am laufen zu halten, merkte aber bald, dass sie es allein in diesem Land nicht schaffen würde. Ihre gute Freundin Ilsabé lud sie zu sich nach Überlingen, in den Süden Deutschlands ein. Sie machte still all ihre Vorbereitungen – sie verkaufte sogar das Haus – und ging mit den Kindern nach Deutschland, ohne zu wissen, was sie da erwarten würde. Es war im Jahr 1985

und Caroline wurde 34 Jahre alt. Selina war neun und die Zwillinge sieben Jahre.«\*

Da auch Christiane am Bodensee war, trafen sich die drei Freundinnen 1985 nach zehn Jahren mit insgesamt neun Töchtern wieder und machten mit weiteren Menschen viele Ausflüge, einen Hof in der Gegend zu finden, um dort gemeinsam zu arbeiten. Ein Jahr später entstand in Wörme eine neue Situation; 1986 zogen Hubertus und Christina von Hörsten auf den Hof. Zu ihrer Hochzeit am 27. Juli 1986 fuhren die drei Freundinnen mit ihrem Anhang – fast 20 Personen – vom Bodensee nach Norden.

Hubertus und Christina fanden ein Jahr lang keine Mitstreiter. Als Clemens von Schwanenflügel zu Silvester 1986 zum Sondierungsgespräch nach Norden fuhr, entschloss sich Caroline spontan, mit den Kindern mitzufahren. Die Besprechungen führten zum Resultat, dass Schwanenflügels zum Sommer 1987 mit von Hörstens die Betriebsgemeinschaft gründen wollten. Caroline entschied trotz fehlenden Wohnraums, zeitnah mitzukommen, mitzugründen und fand eine Wohnung



in Holm. Aufgrund ihrer Erfahrungen in der Bäckerei von Joel in den USA, entschied sie sich, die Bäckerei zu übernehmen, obwohl ihr Herz für die Kühe schlug.

Der Anfang in Wörme war schon rein äußerlich extrem belastend. Sie war die „alleinerziehende Mutter mit drei schulpflichtigen Kindern, im Nachbarort ein Unternehmen aufbauend“. Sie musste vor dem Frühstück los, um halb im Freien im provisorischen Anbau den Ofen zu heizen, die Kinder aßen allein, gingen selbstständig zur Schule. Das belastete sie und die



Die neue Bäckerin, 1988, im alten Ofen die Glut verteilend



*Ilse Weiler mit den vier Gordon-Damen*

Kinder enorm und sie schaffte es nur, indem sie extrem ökonomisch mit ihrer Zeit und Kraft umging und dasselbe von ihren Kindern verlangte. Sie hätte sicher oft mehr Unterstützung von den anderen Familien gebraucht. Etwas entspannte sich die Lage, als sie auf den

Hof ziehen konnte und 1989 mit der Hilfe ihrer Mutter Ilse Weiler der große Backstubenanbau und der große Holzbackofen gebaut wurden. Gemeinsam wurden in den ersten Jahren von den fünf Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft mit Hilfe vieler Freunde einige Weichen für Wörme gestellt: Es wurde der Versuch gestartet, den Betrieb kollegial zu führen, ein gemeinnütziger Träger wurde gegründet und der Hof an diesen übertragen, die Morgenarbeit (zweimal die Woche eine Stunde Unterricht für die Lehrlinge und Praktikanten) wurde eingerichtet. Es wurde das „Montagsfrühstück“ erfunden – gemütliches Frühstück, kultureller Teil (wechselnd reihum gestaltet), Arbeitsbesprechung mit schriftlichem Rück- und Vorblick – wöchentliche Betriebsgemeinschaftssitzungen und drei- bis fünftägiger Jahresrück- und Vorblick in den Heiligen Nächten. Daneben gab es immer ein oder zwei Renovierungs- oder Neubauprojekte. Caroline absolvierte neben der sonstigen Belastung noch ihre Bäckergehilfenprüfung und ihren Meister. Sie engagierte sich auch in der Hauswirtschaftsgruppe der Freien Ausbildung. Und unter ihrer konsequenten Führung und der Hilfe von ein bis zwei Mitarbeitern wuchs die Wörmer Backstube. Caroline hatte hohe Ansprüche an die Qualität im Bäckerhandwerk, in der Ausbildung, der Sauberkeit und Ordnung und das sah man gleich, wenn man in die Nähe der Backstube kam. Dieser Anspruch bezog sich auch auf die Zahlen und so übernahm



*Der neue Anbau ... gleich kam ein Sturm.*

sie nach ein paar Jahren auch die Buchführung und kämpfte auch hier für mehr Ordnung. Dabei wollte die gemeinsame Betriebsführung geübt werden – Ich möchte einen kurzen Blick auf unsere spezifische Konstellation werfen: fünf Menschen zwischen 28 und 36 Jahren recht unterschiedlicher Sozialisation und persönlicher Veranlagung, zwei auf dem Hof aufgewachsen,



zwei eingetraget, eine allein-stehend, hauptsächlich wegen des gemeinsamen Ideals von Wörme dazugehörig. Da war es zusätzlich wegen der starken Belastung nicht leicht, in einen gemeinsamen Duktus zu kommen. Es gab immer wieder starke Auseinandersetzungen, ja manchmal richtigen Streit. Die Situation wurde nicht einfacher, als wir wegen der Hinzunahme zusätzlicher/anderer verantwortlicher Mitarbeiter die Konferenzen erweiterten und mit Moderation begannen. Es gelang damals nicht, die Betriebsgemeinschaft zu erweitern. Nachdem am 10. Dezember 1999 Helene von Hörsten gestorben war, hatte Caroline das Gefühl, dass sie ihren Auftrag in Wörme erfüllt habe, »Auf dem Weg zu einer Beraterin sah sie einen Lastwagen, auf dem Stand „Hamburg–New York“. Am Ende der Sitzung sagte die Beraterin, dass sie aus dem, was sie erzählt hatte, Amerika heraushörte.«\* 2001 emigrierte sie erneut. »Ihre Kinder waren nun schon in ihren frühen Zwanzigern



*Das Frühstücksritual nach getaner Arbeit*

und in ihren jeweiligen Ausbildungen, sodass sie alleine kam. Caroline war 50 Jahre alt. Obwohl Hawthorne Valley zu diesem Zeitpunkt einen Bäcker hatte, ergriffen sie die Gelegenheit, eine Bäckermeisterin zu bekommen und machten es Caroline möglich, dort zu arbeiten.



Es war nicht immer einfach für die beiden Bäcker, denn Caroline hatte hohe Maßstäbe und ihre Exaktheit konnte für andere schwierig sein. Als der andere Bäcker krank wurde, führte sie die Bäckerei allein. Die Arbeit war hart, die Tage waren lang und zu dem Zeitpunkt musste auch am Wochenende gebacken werden. Ein paar Zwischenfälle warfen Fragen auf und so wurde Carolines Anstellungsverhältnis schließlich beendet. Dies kam unerwartet für Caroline und noch unerwarteter kam es für sie, dass sie eines morgens aufstand und plötzlich starke Schmerzen verspürte und unfähig war, sich zu rühren. Dies war der Beginn ihrer Reise mit dem Krebs (Multiple Myeloma).

Ihre Fähigkeit, stark zu sein in der Not, kam bei ihrer Frage an den Arzt zum Ausdruck, ob sie eher einen Sarg oder einen Badeanzug kaufen sollte. Die vorsichtige Antwort war, dass sie einen Badeanzug kaufen könne, aber ihren Hals wie ein rohes Ei behandeln sollte.

Dies war vor zehn Jahren. Die Behandlungen waren schwierig, aber die Befunde (Ergebnisse) waren positiv. Auf den Vorschlag eines Freundes hin, machte sie eine Ausbildung zur häuslichen Krankenpflege und konnte schließlich ihre Dienste (Dienstleistungen) auch im Camphill Ghent anbieten.«\* Daneben arbeitete sie weiter an der Anthroposophie und im Rahmen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft an den Präparaten.

Caroline hat vierzehn Jahre in Wörme gewirkt. Wo sehen wir ihre Spuren?

Am sichtbarsten ist Caroline an der Backstube/Bäckerei. Das Gebäude, die Rezepte, die Holzofenbäckerei, die Qualität und auch der Ruf der Hofbäckerei Wörme ruhen auf den vierzehn Jahren von Carolines Tätigkeit. Auch nach zwanzig wechselvollen Jahren sind die Früchte ihrer Konsequenz, ihrer Ideale und ihrer bedingungslosen Einsatzbereitschaft hier noch zu erleben.



Caroline mit Trudis Brückner in Costa Rica

Mit derselben Konsequenz hat sie vierzehn Jahre gegen die Muster und Gewohnheiten der Betriebsgemeinschaft und des Hofes zu arbeiten versucht. Ihre größere Leistung war, dass sie solange Zeit gegen den Familienüberhang eine echte auf das Ideal gerichtete Zusammenarbeit in der Leitung des Hofes durch getragen hat. Das heißt nicht, dass wir anderen nicht um der Ideale willen gearbeitet haben – aber wir waren durch das Blut anders angebunden und karmisch stärker involviert. Caroline Weiler war auch karmisch mit der Familie verbunden, hat aber durch ihren Entschluss als Caroline Gordon 1987 neue Wege beschritten und die Tür geöffnet für Menschen, die sich frei mit den Idealen und der Hofindividualität von Wörme verbinden wollen.



Es war nicht immer leicht, Caroline gern zu haben/zulieben. Trotz oder auch wegen ihrer Fähigkeit, sich abzugrenzen und ihrer Unbedingtheit, ja Strenge hat sie im Umkreis von Wörme, aber auch in Amerika viele Freunde gefunden.

Wir danken Caroline als durch gemeinsame Arbeit und Ideale Verbundene und als Freunde!

Clemens von Schwanenflügel

\* aus der Trauerrede von Franziska Hesse für Caroline Gordon in Harlemville/Ghent/USA

**BUCH  HANDLUNG SLAWSKI**

## So ist schon wieder ein Jahr vorbei

Nicht nur, dass es schnell 'rum ging, es ist auch echt viel passiert. Wir haben im Verkauf auf dem Markt neue Kollegen und Kolleginnen bekommen und einige davon blieben nicht lange. Zwei von ihnen haben sich neuen Aufgaben gewidmet: Die Sanna, die jetzt wieder in ihrem Beruf arbeitet. Und der Daniël, der sich gerade seine neue Zukunft aufbaut. Euch beiden wünsche ich alles erdenklich Gute und die Erfüllung eurer Träume, ich hab mit euch beiden gerne zusammen gearbeitet und vermisse euch!

Der Daniël hat während seiner Marktzeit die erste und vor allem voll recyclingfähige Gesichtsmaske erfunden, dafür gibt es von uns Kollegen alle Daumen hoch.

Wie man sieht, haben wir sehr viel Spaß zusammen und auch mit unserer Kundschaft, was den Arbeitsalltag sehr auflockert. Und so sind die kleinen und großen Erfindungen, und sei es auch nur, um mit dieser Gesichtsmaske den Kollegen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, mehr wert als man denkt.



In den doch harten und spaltenden Zeiten, die wir alle gerade durchmachen, sind kleine Auflockerungen immer herzlich willkommen. In jedermanns/-fraus Leben hat sich in unglaublich kurzer Zeit sehr viel verändert und viele Werte haben sich verschoben.

Für das kommende Jahr wünsche ich mir nicht nur neue tolle Menschen hinter der Theke an meiner Seite, sondern dass die Menschen an sich glauben und wirklich zusammenwachsen, zusammenhalten und in den vertrauensvollen Dialog auf Augenhöhe gehen, dies fehlt mir sehr seit einiger Zeit. Aufeinander achten, ohne jemandem die eigene Meinung aufzudrängen, es ist nicht alles schwarz oder weiß oder evtl. noch grau. Nicht umsonst hat die Genderbewegung die Regenbogenfahne, die Welt ist bunt und das finde ich auch wichtig für Meinungen und die tatsächliche Individualität jedes einzelnen. Manchmal ist es nur entscheidend, wie man sein Anliegen vorträgt!



Herzliche Grüße

Jeannette Köhnke

## JAN – Junge Anthroposophen Norddeutschland

Welche Menschen, welche Aufgaben und welche Orte gehören zu mir und wie finde ich diese?

Das sind Fragen, die sich mir immer wieder im Verlaufe meiner Wiosoll-es-weitergehen-bzw.-was-ist-mein-nächster-Schritt-Suche stellen.

Im Herbst 2020 stand ich mal wieder sehr konkret vor der Frage: Wie und wo finde ich junge, ganzheitlich interessierte Menschen, die gerne aktive, wirkungsvolle Lebensgestaltung betreiben wollen und Interesse an einem Austausch hätten? Und was muss passieren, dass sich diese Menschen finden und vernetzen und dass eine qualitative zukunftsweisende Begegnung stattfinden kann?

So ist die JAN-Initiative entstanden!





Die Jungen Anthroposophen Norddeutschland, kurz JAN, ist eine Gruppe von inzwischen ca. 30 jungen Menschen (im Alter von Anfang zwanzig bis Mitte dreißig), die sich alle drei Monate für ein Wochenende treffen.

Was braucht es, um ein Wochenende zu gestalten, an dem qualitative, anregende Begegnungen stattfinden können? – Das herauszufinden ist ein Prozess und braucht Wille und Freude, um sich gemeinsam auf Entdeckungsreise zu begeben.

Auf diese Reise haben wir uns als JAN-Initiative begeben und sie hat uns bis jetzt zu folgendem Ergebnis gebracht:

Ein Wochenende

- ein Thema (z.B. Dreigliederung, Grundlagen des Rechts, Gestaltung der Zeit ...)
- ein\*e Referent\*in zur Erarbeitung des gewählten Themas von unterschiedlichen Seiten, mit unterschiedlichen Tools und aus unterschiedlichen Perspektiven
- Gespräche, Diskussionen, gemeinsames Singen, künstlerische Aktivitäten, Spaziergänge, ökologischer Nutzungsausgleich, Aktualitätsbezug ...

Durch das Mitgestalten der Wochenenden durch alle Teilnehmenden entstehen vielfältige, impulsgebende Begegnungen auf Augenhöhe.

Entstanden ist der Impuls dieser Initiative im Norden Deutschlands und wird wohl vorerst auch dort seinen Fixpunkt haben. Eingeladen sind aber Menschen aus aller Welt! Dank der Unterstützung der AGID (Anthroposophische Gesellschaft in Deutschland) sind auch Anreisen von weiter weg, unabhängig von einzelnen finanziellen Lagen, möglich. Die Anthroposophie ist ein wesentliches Kernelement des Impulses gewesen und auch immer noch ein wichtiger Bestandteil. Ein Hauptfokus liegt inzwischen auf der Begegnung und Auseinandersetzung der Gruppe mit einem Thema, welches so vielfältig wie möglich gestaltet werden soll.

Die Menschen und verbindende Inhalte habe ich durch diese regelmäßigen Treffen seit Weihnachten 2020 also nun gefunden, welche mich bestimmt auf meiner Wie-soll-es-weiter-gehen-Suche begleiten und unterstützen werden. Ein wichtiger Aspekt dazu ist aber noch zu nennen: Ohne einen Ort, wo unsere Ideen sich entfalten dürfen und die Menschen sich physisch begegnen können, wäre die Umsetzung der JAN-Initiative nicht möglich. Einen Ort/Raum, der zu uns und unserer Arbeit passt, haben wir auf dem Hof Würme in dem Tagungsort Schafstall gefunden. Eine wunderbare Mischung aus idyllischer Natur, Abgeschlossenheit, trotzdem angebunden zu sein, Unterstützung des Hofes, notwendige Selbstinitiative und Aktivität geben uns einen fruchtbaren Rahmen für unsere Treffen.

Vielen Dank dafür an die Betriebsgemeinschaft des Hofes und an den Hof Würme Treuhandverein.

Tanja Rüter





## Was ist Zeit für dich? Wie begegnest du ihr?

### JAN – Oktobertreffen 2021

Zeit sei wie das Licht: sie benötige etwas, woran sie sich abbilden könne, bemerkte jemand.

Der Ort des Treffens ist wunderschön. Als ich mit meiner Hannoveraner Reisebegleitung aus dem Regionalzug steige, entfährt ihr ein »es riecht nach Sandboden und Kiefernwäldern!«. Wir trafen uns am Rande der Lüneburger Heide in einem hergerichteten Schafstall, gelegen auf einer kleinen Lichtung umschlossen von Birken und Kiefern, wenige Meter von den Bahngleisen. Strom und fließend Wasser? Fehlanzeige. Eine Pumpe und Kerzen halfen hier weiter, dazu Feuerholz aus der direkten Umgebung. Essen sowie vielstimmiger Gesang bildeten den Rahmen unserer Tagung.

Für dieses vierte Treffen der JAN (Junge Anthroposophen Norddeutschland) hatten wir uns ein ganzes Wochenende Zeit genommen. Genau darum sollte es auch gehen: Zeit. Wir hatten Clemens von Schwanenflügel gebeten, mit uns zu diesem Thema zu arbeiten.

»Was ist Zeit für dich? Wie begegnest du ihr?«

Mit dieser Frage eröffnete er die Runde, auf dass wir uns zunächst selbst die Frage stellten. Ich schrieb nieder: Zeit ist für mich ein Wesen, das sich einem zur Verfügung stellt in dem Maße, in dem ich es in wohlwollendes Bewusstsein nehme.

Ich hatte mich im ersten Studienjahr Eurythmie bereits damit befasst, dass Zeit nicht das pedantisch-mechanische Ticken meiner Taschenuhr ist. Aber in welchem Zusammenhang steht dieses Zeit-Wesen zu mir?

Meine Taschenuhr spiegelt ein Abstraktum, Ergebnis analytischen Betrachtens kosmisch-lebendiger Zusammenhänge. Uhr-Zeit ist eine notwendige Voraussetzung für das Zusammenleben, wie wir es heute

pflegen. Doch Analyse und Statistik bringen uns heute schließlich dazu, alle paar Jahre unsere Zeitrechnung den Sternen anzugleichen. Ganz früher hatte der Tag von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang, mit dem die Menschen lebten und rechneten, zwölf Stunden – und die waren im Winter eben „kürzer“ als im Sommer (im Verhältnis von ca. 40 Minuten zu 80 Minuten), bei der Nacht war es entsprechend ...

Clemens ließ uns, ausgehend von der Selbstbeantwortung der Fragen, in offene und ausladende Gesprächsrunden finden und lenkte dabei zurückhaltend und ohne vorbestimmtes Gesprächsziel. So sprachen wir über Takt-Zeit, Rhythmus und die verlaufende Zeit, über Zeitspannen: Jahrsiepte, Generationen und platonische Weltenmonate – anthroposophisch Kulturepochen.

Die religiösen Feste brachten uns zu unserem Zeitmanagement: Wer bestimmt unsere Zeit? Wie nehmen wir uns Zeit für uns selbst? Der Tenor der Antworten sprach ganz vom Gegenteil eines Rhythmus in dieser Sache, man nehme sich seine Zeit des Innehaltens eben nach Bedarf.

Zwei Fragen nahm ich aus dem Gespräch mit: *Bewegt sich Zeit?* und *Ist Vergangenheit und Zukunft Teil von Zeit?* Die zweite Frage ist Teilantwort zur ersteren, so vermute ich. Umfasste dieses Zeit-Wesen die gesamte Weltenentwicklung, dann wäre es wahrhaft mächtig; wenn die Zeit aber nur das Jetzt sei, woher rühren dann die Rhythmen des Kosmos? Ich werde der Frage im Studium weiter nachgehen. Einen Antwortteil wird der Eurythmieschleier für mich bereithalten, dessen bin ich gewiss – aber er kommt in Witten erst im dritten Ausbildungsjahr hinzu. Nach Orpheus ist Aither (Element allen Lebens) Sohn von Chronos (Zeitgott) und Ananke (Schicksalsgöttin) – meine Begriffe dieser Wesenheiten reichen mir noch nicht zu einem schlüssigen Bilde als Antwort zur Frage.



Das nächste Treffen werden wir witterungsbedingt nicht im Schafstall abhalten können. Doch die Gruppe hat diesen Ort schon in ihr Herz geschlossen und freut sich darauf, den Lauf der Jahreszeiten an ihm zu beobachten.

Zeit sei wie das Licht: sie brauchte etwas, woran sie sich abbilden könne, bemerkte jemand. Mit diesem Licht-Zeit-Vergleich scheint es mir leichter, meine Beziehung zum Zeit-Wesen zu fassen. Es zeichnet sich das Bild, dass ich das Zeitwesen wohl sehr ähnlich dem Lichtwesen in mir aufnehmen könne, mit ihm in der Welt wirken könne. Daran möchte ich mich gern üben, wenn ich doch auch schon Tag für Tag mit dem Lichtwesen so verfare.

Für mich dehnte sich die kurze Zeit der knapp 44 Stunden zu einem wärmenden Erlebnis, dessen Bewegungen mich noch zwei Wochen später begleiten. Welch wundersames Weben von Zeit ...

Johann-Ephraim Schmiedehausen



Weingut  
Fuchs-Jacobus



## Ziegenfamilien

... Johnny

Unsere Ziegen in Wörme werden regelmäßig morgens und abends gemolken. Dafür ist es notwendig, dass die Ziegen Zicklein bekommen. Am Anfang meiner Zeit in Wörme habe ich die Zicklein nach 3 Monaten von den Müttern getrennt, damit wir die Mütter melken können. Es gab eine Herde mit den Milchziegen und davon getrennt die Jungtiere. Im Laufe der Zeit habe ich die Zicklein oft länger bei den Müttern gelassen, damit sie kräftiger werden, und erst nach und nach mit dem Melken begonnen, bis ich vor einiger Zeit dazu übergegangen bin, einige Zicklein ganz bei den Müttern zu lassen und die Mütter trotzdem zu melken. So habe ich immer altersgemischte Herden.



Mit dieser Methode bekomme ich nicht ganz so viel Milch, aber dafür sehr kräftige Zicklein und zusätzlich muss ich die Herde nicht in Jungtiere und Alttiere trennen, sondern kann sie zusammen auf der Weide und im Stall laufen lassen.



Mit der Zeit verändert sich die Aufteilung der Milch: Die Zicklein trinken weniger und wir bekommen immer mehr Milch beim Melken, bis die Zicklein kaum noch und schließlich gar nicht mehr trinken.

Dabei ist es sehr spannend, die Ziegen im Familienzusammenhang zu erleben.

Die Mütter und die Zicklein bleiben lange zusammen und oft gesellen sich die Großmütter noch hinzu.

... und Bobby?

Das kann dann einerseits so aussehen, dass die Zicklein sowohl bei den Müttern als auch bei den Großmüttern trinken – was dann bedeutet, dass wir von den Müttern wieder etwas mehr Milch melken können, aber von den Großmüttern wird der von uns gemolkene Anteil natürlich geringer – andererseits werden die vorherigen Zicklein, wenn neue kommen, auch mal weggestoßen, damit die kleineren zum Zuge kommen.



Auch die Geschwister bleiben über lange Zeit verbunden.

Darüber hinaus gibt es Wahlfamilien, in denen sich einzelne Ziegen zusammenfinden.

Nun etwas genauer zu den einzelnen Konstellationen:

Mia ist 2014 geboren und hat 2017 eine Tochter Mascha bekommen. Diese beiden sind die ganze Zeit zusammen geblieben und ich habe Mia melken können und Mascha blieb mit ihr verbunden, Mascha hat ca. 1,5 Jahre immer noch ein wenig getrunken und dann aufgehört, so dass alle Milch von uns gemolken werden konnte, Mutter und Tochter aber doch



noch eng zusammenblieben. Mascha hat dann 2020 Muck als Zicklein bekommen. Dieser hat natürlich bei seiner Mutter getrunken, wie es sich gehört, aber die Großmutter Mia war ebenso eng mit ihm verbunden, so dass er auch dort getrunken hat. Demzufolge bekamen wir dann weniger Milch von Mia (der Großmutter), aber

... Mascha, Muck und Mia ganz gemütlich.



wir haben parallel dazu angefangen, auch Mascha (Mutter) zu melken, deren Milch wir demzufolge zwischen Muck und uns teilen konnten. Nun lassen sich keine genauen Zahlen feststellen, sicher ist auf alle Fälle, dass wir nicht so viel Milch bekommen, wie es beim zeitigen Absetzen der Zicklein geben würde, sicher ist aber auch, dass Muck sehr gut versorgt wird!

Ebenso haben es Flora und ihre Tochter Feline mit Felines Zicklein Frida und Fridolin gemacht: Die Zicklein trinken bei beiden und wir melken ebenfalls beide: Mutter und Großmutter. Dabei ist es immer unterschiedlich, wie viel die Zicklein bei wem getrunken haben und auch wie die Milchverteilung in den jeweiligen Euterhälften der Ziegen ist: Mal ist eine Ziege gleichmäßig auf beiden Hälften „angetrunken“, mal ist eine Hälfte leer, die andere noch ganz voll.

Die beiden beschriebenen Familien sind immer eng zusammen, sie fressen beieinander, liegen zusammen, verteidigen sich gemeinsam. Dadurch entstehen kleine Gruppen innerhalb der Herde, die ein kleines in sich geschlossenes System, eine Untergruppierung, bilden. Muck z. B. hat durch den Schutz seiner Großmutter recht viele Möglichkeiten, auch mal an Leckereien heranzukommen, zu denen sonst nur die ranghöheren Ziegen Zugang haben. Mascha ist deutlich rangniedriger als ihre Mutter und steht auch noch unter ihrem Schutz, wenn es Rankämpfe gibt, aber sie muss auch einiges alleine ausfechten.



*Lilli und Levi –  
Mutter und Tochter*

Ein zusätzlicher Aspekt dabei ist, dass die Großmütter durch das Trinken der Enkelziegen wieder einen neuen Impuls zur Milchbildung bekommen. So wird einerseits die Milchmenge reduziert, andererseits wird die Milchbildung angeregt. Auf diese Weise ist es möglich, weniger Nachwuchs zu bekommen und die Großmütter über einen langen Zeitraum (bisher drei bis vier Jahre) sicherer durchmelken zu können.

Eine andere Variante haben wir bei Lucy: Sie hat eine Tochter Lisbeth, die ca. ein Jahr bei ihr getrunken hat, dann wurde sie von der Mutter verdrängt, als Leopold von Lucy geboren wurde. Hier hält die Verbindung nicht zu zwei Nachfolgern, sondern nur der jüngste darf bei Lucy liegen und trinken. Lisbeth schleicht sich manchmal an und legt sich heimlich dazu, aber auch nach einem Jahr hat Leopold eine enge Beziehung zu seiner Mutter Lucy, Lisbeth bleibt alleine.

Wir haben auch zwei Ziegen, die regelmäßig die Zicklein der anderen Ziegen locken, damit sie bei ihnen trinken und sich zu ihnen gesellen. Dadurch haben wir zur Zeit vier echte Mütter, aber fünf, die sich um die sieben Zicklein kümmern. Und dann gibt es noch zwei Ziegen, bei denen sie nicht trinken, die aber so eine Art Patenschaft für ein Zicklein übernommen haben.



Auch bei den Ammen wird die Milchbildung angeregt durch das erneute Trinken der fremden Zicklein und die Möglichkeit, die Ziegen über einen längeren Zeitraum durch zu melken, vergrößert.

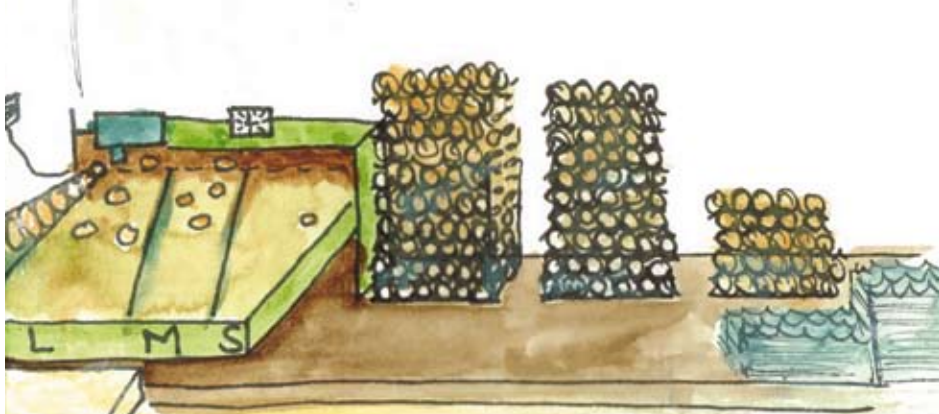
Wenn Herden immer in Altersgruppen aufgeteilt werden, dann ist die Handhabung einfacher und es ist auch sinnvoll für die Fütterung, da die unterschiedlich alten Ziegen unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse haben. Zur Zeit haben wir nur vier Ziegen an Pflöcken auf dem Gelände stehen zusätzlich zu den beiden Böcken, alle anderen Ziegen (34 Tiere) sind zusammen auf der Weide in einem eingezäunten Bereich. Die vier einzeln stehenden Ziegen melken wir, bevor ihre Zicklein nach Hause kommen und zu ihren Müttern können.



Wenn die große Herde nach Hause kommt, sind alle sieben jungen Zicklein dabei, alle Zicklein vom letzten Jahr und alle Ziegen hinauf bis zu Henriette, unserer zur Zeit ältesten Ziege (11,5 Jahre). Die Sortierung am Stall in die verschiedenen Stallbereiche ist entsprechend kompliziert, da die Herde auf drei Abteile aufgeteilt wird, alle Zicklein müssen sich sortieren oder sortiert werden. Zum Glück wissen die Ziegen ziemlich genau, wohin sie müssen, aber von außen wirkt es immer sehr chaotisch und unübersichtlich. Wenn dann spät abends alle friedlich im Stall liegen, die Familienmitglieder eng aneinander gekuschelt, dann erkennt man die Ordnung ...

Ich freue mich über die Entdeckungen, die ich in der gemischten Herde und bezüglich der Familienzusammenhänge machen kann. Weiter als Großmütter bin ich bisher nicht gekommen, mal sehen, wie es sich dann zukünftig mit den Urgroßmüttern verhalten wird ...

Ines Pastorino



### Der Eierpackraum

Montags im Eierpackraum,  
fühlt sich an wie ein Traum.

Ist das alles wirklich passiert?  
Habe ich so viele Eier sortiert?

Gesammelt, geputzt, gestempelt,  
in dem kleinen Raum haben wir uns angerempelt.

Sortiert werden die Eier, nach S, M und L  
dann noch die Lieferung packen,  
jetzt aber schnell!

Sechs in der Packung, 180 im Karton,  
wer am schnellsten ist, der hat gewonnen'.

Alles klar, die Wette gilt  
und nicht vergessen,  
hier noch das Aufstellschild.

Nun noch das richtige Datum drauf  
und los gehen die Eier weg zum Verkauf.

Restaurants, Biomarkt und Bäckerei'n,  
alle bekommen einen Lieferschein.

Morgens in der Früh kommt der Fahrer vorbei,  
nimmt alles mit, Juchei!

*Solveig Remmers*



### Vorbereitungen zum Pachtwechsel im Sommer 2024

Der Vorstand wurde im Sommer 2020 durch die Mitgliederversammlung des Hof Wörme Treuhandvereins ermächtigt, einen Beirat zu kooptieren. Hein Benkelmann, Stephan Cramer, Jan-Uwe Klee, Christof Klemmer, Thomas Scharmer und Thomas Rüter haben anschließend als dieser Beirat die Aufgabe übernommen, auf Grundlage der Empfehlungen der vorher durchgeführten Zukunftswerkstatt des Vereins den Bewirtschafteter-Wechsel vorzubereiten und ggf. zu begleiten. Anfang 2021 übernahmen Jan-Uwe Klee und Thomas Rüter zusammen mit Maike Saß und Hubertus von Hörsten die Vorstandsverantwortung. In 2021 arbeiteten somit ein (kleinerer) vierköpfiger Beirat, die Mitglieder der Betriebsgemeinschaft und ein vierköpfiger Vorstand vertrauensvoll zusammen. Am 29. März, 21. Juni und 21. September kamen wir zu gemeinsamen Beratungen in Wörme zusammen. Am 29. April führte ein Teil von uns eine Hofbegehung durch, bei der wir insbesondere die bewirtschafteten Flächen des Hofes und deren Potentiale wahrgenommen haben. Anschließend arbeiteten Christof Klemmer, Thomas Scharmer und Jan-Uwe Klee zur weiteren Beratung Empfehlungen zu einer möglichen zukünftigen Bewirtschaftung des Hofes aus. Den Empfehlungen des Beirats vom 2.12.2020 folgend wurden in 2021 Vereinbarungen zum Pachtende und zur zukünftigen Wohnsituation

zwischen Betriebsgemeinschaft und Vorstand getroffen. Durch die Landwirte im Beirat wurden möglicherweise notwendige Investitionen und eine Pacht, mit der diese realisiert werden könnten, kalkuliert. Uns allen ist jedoch klar, dass die neuen Verhältnisse erst anhand konkreter Konzepte, die eine zukünftige Betriebsgemeinschaft in Wörme verwirklichen will, vereinbart werden können.

Es wird also jetzt darauf ankommen, initiative Menschen zu finden, die zusammen mit Ines Pastorino ein tragfähiges Konzept entwickeln und als neue Betriebsgemeinschaft Hof Wörme ab 2024 weiter in die Zukunft führen werden. Wie wir weiter vorgehen wollen, haben wir ebenfalls beraten. Die zusammengetragenen Gedanken sind mit eingeflossen in die anschließend vom Vorstand, federführend von Maike Saß formulierte und mit Betriebsgemeinschaft und Beirat abgestimmte Veröffentlichung, mit der jetzt auf unsere Nachfolger\*innen-Suche in der landwirtschaftlichen Szene aufmerksam gemacht wird. Diese Anzeige folgt hier.

Stephan Cramer, Beirat



### **Biologisch-dynamischer Betrieb in der Lüneburger Heide sucht neue Pächter\*innen zum 1.7.2024!**

Der Hof wird seit gut 75 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet und befindet sich am Westrand des Urstromtals der Seeve auf dem Übergang zwischen Grund- und Endmoräne. Alle Flächen sowie Gebäude sind Eigentum eines Treuhandvereins e. V. Das bedeutet, ein Erwerb der Flächen oder Gebäude ist ausgeschlossen.

Deshalb suchen wir neue Pächter, die nicht nur Wirtschaftlichkeit, sondern auch Nachhaltigkeit groß schreiben: Der Verein hat sich die Aufgabe gestellt, Grund und Boden nicht zu privatisieren, sondern diese weiterhin Menschen zur Verfügung zu stellen, die im Sinne der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise Interesse daran haben, diesen Ort weiterzuentwickeln.

Aktuell wird der Hof von drei Personen bewirtschaftet. Sie teilen sich die Bereiche Landwirtschaft und Feldgemüse, Gewächshäuser mit kleiner



Sozialtherapie sowie Hofladen, Vermarktung und Bäckerei. Zwei der drei Bewirtschafter gehen zum 1.7.2024 in Rente, das bedeutet die bestehende GbR wird aufgelöst. Nun suchen wir Menschen, die sich vorstellen können, den Betrieb mit der dritten Bewirtschafterin weiterzuführen. Diese ist für die Bereiche Feingemüse, Milchziegenherde und Sozialtherapie zuständig.

Der Hof lebt durch die vielen, unterschiedlichen Menschen, die hier arbeiten und sich ebenfalls in die Abläufe ihrer Arbeitsbereiche mit einbringen. So zieht nicht zuletzt die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise jährlich viele junge Leute an, die für mehrere Monate bis zu einem Jahr auf den Hof kommen, um ihre Ausbildung zu machen. Darüber hinaus ist der Hof auch Anlaufpunkt für Praktikant\*innen, Schulklassen, Gastronomie- und Event-Branche etc.

Wir suchen also Menschen, die sich vorstellen können, diesen Betrieb nicht nur zu übernehmen, sondern ihn auch weiterhin im Sinne der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit uns gemeinsam weiterzuentwickeln und sich selbst mit eigenen Ideen einzubringen.

Wir freuen uns über Bewerbungen von Familien, kleinen Betriebsgemeinschaften oder Einzelpersonen. Wichtig ist uns als Verein und auch als jetzige Bewirtschafter vor allem ein überzeugendes Konzept in Hinsicht auf die Wirtschaftlichkeit und die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise des Hofes, um diesen mitsamt seiner nachhaltigen Vision für die Zukunft zu stärken.

Bei Interesse meldet Euch gerne für weitere Informationen bei

Stefan Cramer, für den Hof Wörme Treuhandverein e.V.  
s.cramer@alice.de.

**WEESE & JACOBY**  
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1866

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

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



**Euch erwartet ein Hof mit folgenden Gegebenheiten:**

#### Lage

- 137ha eiszeitlich und nacheiszeitlich durch Schmelz- und Flusswasser geprägte Sande, z. T. anmoorig oder anlehmig
- Bodpunkte 20–36
- 36–85 m über dem Meeresspiegel
- ca. 700 mm Niederschlag im Jahr
- alle Gebäude an einer Hofstelle
- alle landwirtschaftlichen Nutzflächen sind voll arrondiert, bis auf ca. 10 ha, die in 15 Schlepperminuten erreicht sind

#### Gebäude

der Modernisierungsbedarf, besonders der landwirtschaftlichen Wirtschaftsgebäude ist zum Teil hoch

- das Haupthaus von 1815, 36 m x 15 m
  - mit Wirtschaftsküche
  - viel Wohnraum
  - großer Diele



- angebauter Kuhstall von 1936, 18 m x 15 m
- eine Wirtschaftsscheune von 1936, 36 m x 12 m + 4 m Schleppdach
- eine halboffene Scheune von 1993, 20 m x 9 m
- ein Schweinestall von ca. 1920 für ca. 20 Mastschweine
- Hofladen inkl. Lager, 1986, ca. 60 m<sup>2</sup> + 3 Kühlräume
  - darüber sind weitere Wohnmöglichkeiten
- ein Wohnhaus ist aus dem 19. Jahrhundert und wurde 2000 komplett renoviert
- eine Backstube, die derzeit ca. 90t Backwaren im Jahr produziert
- das Teichhaus von 1749, zur Zeit als Ferienhaus genutzt, mit Wohnraum für eine kleine Familie



### Tiere

- 32 Kopf Rindvieh, davon 18 Mutterkühe, Zuchtbulle und Nachzucht
- 25 Mastschweine
- 15 Milchziegen plus Nachzucht
- 1800 Legehennen in drei Mobilställen
- 25 Enten
- 2 Gänse
- 1 Pferd

### Pflanzen

- 32 ha Wald
- 330 Obstbäume, viele Obststräucher
- 30 ha Dauergrünland
- 71 ha Acker in Fruchtfolge (Schwerpunkt Back- und Futtergetreide, Kartoffeln und Ackerfutterbau)
- 4 ha Freilandgemüse
- 520 m<sup>2</sup> Gewächshaus

## Vermarktung

- 100% Direktvermarktung
- 1 Hofladen
  - 4 Mitarbeiter
- 3 Wochenmärkte in der Region mit einem Stand für Brot und Käse und einem Stand mit Gemüse
  - 2 Mitarbeiter plus Aushilfen
- hofeigene Backstube, beliefert den eigenen Hofladen und Märkte, sowie Kunden in und um Hamburg
  - 4 Mitarbeiter



Luftbild 1988

## Zu guter Letzt ...

Bei aller Aufregung wegen der beunruhigenden und polarisierenden gesellschaftlichen Lage blicken wir dankbar auf ein interessantes erfülltes Jahr, in dem zumindest das Wetter ausgeglichener war als in den vergangenen!

Vielen Dank allen, die uns geholfen haben!

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 Verein



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

Hof Würme Treuhandverein e.V.  
Internet: [www.hofwuerme.de](http://www.hofwuerme.de) Mail: [tr@hohage-may.de](mailto:tr@hohage-may.de)  
c/o Thomas Rüter, Im Dorf 24, 21256 Würme  
GLS-Bank eG IBAN: DE53430609670040777500

Für eine Spendenbescheinigung teilen Sie uns bitte Ihre Adresse mit.

### Impressum:

**Redaktion, Lektorat & Layout:** Clemens von Schwanenflügel, Ines Pastorino, Clarissa von Schwanenflügel **Fotos:** Peggy Baltes, Helene Brockmann, Martha Brockmann, Paul Compes, Paula Courth, Alexandra Hes, Erika Heuer, Vivian von Hörsten, Jana Richter, Tanja Rüter, Richard Schnell, Archiv Würme und andere ...

**Titelbild:** Paula Courth **Zeichnungen:** Paula Courth, Solveig Remmers

**Mail:** [schwan@hofwoerme.de](mailto:schwan@hofwoerme.de) **Tel:** 04187-479

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

Hofgemeinschaft Wörme

Im Dorf 20, 21256 Wörme

Tel: 04187-609849, Fax: 04187-3475

Mail: [backstube@hofwoerme.de](mailto:backstube@hofwoerme.de) Internet: [www.hofwoerme.de](http://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



*Raum für Entwicklung*