



# Der Bollheim - Brief

---

**Winter 2014**

Frühling

Kuhnachwuchs

Neuer Apfelweg

Bruderhahn

Inseldasein

Preiskuhherde

Mittendrin

Hofsorte

Zahlen-Gemüse

Hofsortenförderung

Gemüsejahr

Bollheimjahr

Hofladen

Schlussgedanken

**29**

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



# Frühling im Winter

**Eigentlich ist es die Jahreszeit, die an dieser Stelle die vorweihnachtliche Stimmung prägt. Aber heute, Samstag, den 22. November, ist es draußen fast Frühling und es kann einem so vorkommen, als würde einem der Winter und damit die Möglichkeit des Innehaltens genommen werden.**

Aber es kann ja noch Winter werden und vom Landwirtschaftlichen her wäre uns so ein richtig knackiger Frost nach dem im letzten Jahr entfallenen Winter sehr willkommen. Der würde dann im Boden das in seine Schranken weisen, was uns Probleme bereitet und da sind die Mäuse als Hauptlieferant zu nennen.

Aber wir heutigen Menschen dürfen uns natürlich nicht mehr allzu sehr auf diese jahreszeitlichen Phänomene berufen. Daher soll an dieser Stelle, wie in all den Jahren, auf das zurückgeschaut werden, was uns beschäftigt hat und damit zugleich ein Hinweis darauf gegeben werden, was wir uns als Aufgaben und Projekte für das nächste Jahr vorgenommen haben.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine spannende und anregende Lektüre und Ihre Kommentare, Anregungen, Kritiken sind uns wie immer herzlich Willkommen!

Für Haus Bollheim,  
HANS V. HAGENOW

# Die junge Generation unserer Milchkühe

**Bollheimer Kuhnachwuchs (Kälber) ist eine Tiergruppe, die bei gegenseitigem Bekant werden in vielen Menschen Aufmerksamkeit, Kontakt, Respekt und Emotionen auslöst.**

Für uns als Tierhalter/-pfleger sind noch weitaus mehr Anknüpfungspunkte erforderlich, die für ein gutes Gelingen der Nachwuchstiere bis zur milchgebenden Kuh bewältigt werden müssen. Mit verschiedenen Aufzuchtverfahren lassen sich neugeborene Kälber bis zur milchgebenden Kuh über einen Zeitraum von fast drei Jahren (30 bis 34 Monaten) füttern, pflegen, betreuen und halten. Das jeweilige Verfahren orientiert sich an gegebenen Gebäudeverhältnissen, Stalleinrichtungsgegenständen (Liegeflächen, Liegeboxen, Einzel- und Gruppenboxen, Laufgänge, Laufhöfe), Fachpersonal und Mitarbeitern, dem Wissensstand von Zucht und Forschung und den tierspezifischen Anforderungen der jeweiligen Altersgruppe von Jungtieren. An zwei Aufzuchtverfahren lässt sich etwas Grundsätzliches erkennen, mit welcher Art der Kuhhaltung ein Hof geführt wird.

In einem Verfahren der Nachzuchttiere werden neugeborene Kälber von Geburt bis etwa zur Vollendung des ersten Lebensjahr von der eigenen Mutter groß gezogen. Hierbei ergibt sich die Möglichkeit, dass Mutter und Kalb gemeinsam Geburtstag feiern können. In diesem Aufzuchtverfahren sind Kuh und Kalb weitestgehend sich selbst überlassen. Das Kalb lernt von der Mutter den Umgang mit seiner Umwelt und, sich mit seinen Artgenossen und den Menschen vertraut zu machen. Ein tägliches Augenmerk durch den Tierpfleger ist jedoch erforderlich, um Unvorhergesehenes wie Verletzungen, Krankheiten und andere ungewöhnliche Erscheinungen frühzeitig zu erkennen, zu beurteilen und bei Bedarf entsprechend zu behandeln. Die beschriebene Aufzuchtmethode ist primär eine muttergebundene Aufzucht (Tierhaltung) und eignet sich sehr gut für die extensive Weidehaltung und Landschaftspflege. Des Weiteren werden diese Tiere vornehmlich für Rindfleischkonsumenten gehalten und sind



Ein guter Start miteinander

bei entsprechender Zubereitung der Fleischteile eine ausgezeichnete Ergänzung im Speiseplan.

In einem anderen Aufzuchtverfahren werden neugeborene Kälber von Geburt an für einen begrenzten Zeitraum mit der eigenen Mutter zusammen groß gezogen. Der begrenzte Zeitraum kann in vier Varianten praktiziert werden:

1. Neugeborenes Kalb und Kuh werden nach der Geburt voneinander getrennt.
2. Neugeborenes Kalb und Kuh werden nach 24 Stunden voneinander getrennt.
3. Neugeborenes Kalb und Kuh werden nach 7 Tagen voneinander getrennt.
4. Neugeborenes Kalb und Kuh werden nach 4 Monaten voneinander getrennt.

zu 1. Die sofortige Trennung nach der Geburt ermöglicht dem Tierpfleger eine klare Vorgehensweise mit der weiteren Aufzucht und der nun milchgebenden Kuh. Für beide Tiere gibt es keine Mutter-Kalb-Bindung und somit auch keinen Trennungsschmerz. Die weitere Aufzucht wird separat durchgeführt und die Kuh befindet sich in der Kuhherde, wo das tägliche Füttern und Melken stattfindet.

zu 2. Bei der Trennung nach 24 Stunden hat das Kalb die Möglichkeit, binnen kurzer Zeit nach der Geburt (in der Regel drei Stunden) die Kolostralmilch der Kuh aufzunehmen. Die Kuh wird durch Lecken mit ihrer rauen Zunge am ganzen Körper des Kalbes den Blutkreislauf anregen und das Fell trocknen. Auch bei dieser Variante gehen nach der Trennung Kuh und Kalb verschiedene Wege im Stallsystem.

zu 3. Bei der Trennung nach 7 Tagen wird, was unter 2. beschrieben ist, zwischen Mutter und Kalb intensiv praktiziert. Voraussetzung für diese Variante ist Raum, der von den anderen Tieren im Stall getrennt ist. Hier entsteht zwischen Mutter und Kalb eine Bindung, die nach der Trennung Schmerz auslöst und durch gegenseitiges Rufen und Brüllen unüberhörbar wird.

zu 4. Bei der Trennung nach einer Aufzuchtperiode von 4 Monaten ist ein intensiver Mutter-Kalb-Kontakt entstanden, der für die Entwicklung des Kalbes mit vielen positiven Eigenschaften gekennzeichnet ist. Bei dieser Aufzuchtvariante ist es auch möglich, das Kalb von einer fremden Mutter aufzuziehen, der sogenannten Ammenkuh, die diese Aufgaben übernimmt. Das Beenden der Aufzuchtperiode muss stufenweise durchgeführt werden, um die Auflösung der starken Bindung zwischen Kuh und Kalb schmerzlindernd zu gestalten.

Die Aufzuchtverfahren mit verschiedenen Varianten werden in der Regel auf Höfen praktiziert, die Milchküherden haben. Mit dieser Art der Aufzucht werden die Milchkühe vornehmlich für die Milchgewinnung gehalten und finden bei entsprechender Milchverarbeitung, z.B. zu Käse, eine ausgezeichnete Verwendung im Speiseplan.

Die in Bollheim lebenden Kälber werden wie in Variante 3 beschrieben betreut, gefüttert, getränkt, gepflegt und aufgezogen bis zur heranwachsenden, milchgebenden Kuh. Für diese Variante der Aufzuchtmethoden sind in Bollheim zum einen die Voraussetzungen gegeben und zum anderen ist es mir wichtig, für die weitere Entwicklung der Jungtiere den täglichen intensiven Kontakt mit dem Stallpersonal zu haben. Tiere, die mit uns den alltäglichen Umgang erfahren, sind später als erwachsene Tiere ein aufmerksamer, zuverlässiger und achtsamer Begleiter im Stall wie auch auf Wiesen und Weiden.

SIVERT JOERGES



Input für Laden  
und Markt:  
Kälberaufzucht



Grasen unter  
Apfelblüten



## Ein neuer Apfelweg: Hochstamm mit Schaf

**Seit einigen Jahren verfolgen wir in Meckenheim einen „anderen“ biologisch-dynamischen Weg im Erwerbsobstbau. Um diesen zu verstehen muss man wissen, was „normal“ ist.**

**Normal ist es zu 99% im Bioapfelanbau**, wenn Plantagen mit 2.500–3.000 Bäumen/Hektar (10.000 m<sup>2</sup>) gepflanzt werden. Diese Bäume werden nicht mehr als 2,5 m hoch und benötigen auf jeden Fall einen Pfahl oder ein Gerüst an dem sie sich halten können. Ohne dieses Gerüst würden sie mit dem ersten Herbststurm umknicken. Normal ist es auch, die Bäume und den Boden zu düngen und das Gras unter den Bäumen zu entfernen, um keine Wasser- und Nährstoffkonkurrenz entstehen zu lassen. Die kleinen Bäume haben Flachwurzeln, die von den Mäusen geliebt werden, mit allen Konsequenzen, die an einem Mäusebesuch hängen. Die Ernährung der kleinen Bäume stellt die größte Herausforderung dar, weil es im biologischen Landbau ja keine leicht wasserlöslichen Mineraldünger gibt.

**Auf dem anderen Weg**, den wir jetzt in Meckenheim gehen, wachsen auf dem Hektar nur etwa 500 Bäume, die aber deutlich größer werden (4–5 m), selber und ohne Gerüst stehen können, tief wurzeln, nicht so empfindlich gegenüber Mäusen sind und durch die tiefen Wurzeln auch Wasser und Nährstoffe in anderen Ebenen erreichen. Und seit einem Jahr weiden auch noch Schafe unter diesen größeren Bäumen, fressen das Gras, düngen den Boden und verdichten mit ihren Hufen einen Teil des Oberbodens und machen es so den Mäusen sehr schwer, sich zu etablieren. Natürlich gibt es kein Licht ohne Schatten und dieser ist natürlich der erhöhte Ernteaufwand durch die höheren Bäume. Leitern zu besteigen ist nun mal anstrengend und hydraulische Maschinen erfordern mehr Kapitaleinsatz. Einfacher zu bearbeiten sind ganz klar die kleinen Bäume.

**Wir erwarten aber von stärkeren Bäumen**, die nicht so empfindlich sind, eine andere Fruchtqualität. Vielleicht werden die Früchte nicht ganz „wie gelect“ und nicht nur „rotbackig“ sein (wobei die erste Ernte in diesem Jahr beste, rotbackige Früchte hervorgebracht hat). Es werden Bäume und damit Äpfel mit Charakter sein, die durch Schafdung (und die Milliarden von Bodenorganismen, die sich von dem Dung ernähren und den Dung erst pflanzenverfügbar machen) ernährt werden. Vielleicht pflegen wir unseren Boden aber auch wieder viel mehr als wir glauben, indem wir die Schafe auf ihm laufen lassen. Wir hoffen auch, durch eine verstärkte Bodenlebendigkeit die Parasiten und Krankheiten im Apfelanbau reduzieren zu können. Der Schorfpilz überwintert z. B. auf den alten Blättern. Die Schafe fressen aber bis zum Frühjahr den allergrößten Teil der Blätter auf und verwandeln ihn in Dünger. Und wenn es Lämmer gibt, könnten unsere Kunden auch von Schafsalami o. ä. profitieren. Es sieht im Moment alles danach aus, als könnten wir mit unserem Weg eine Win-Win-Situation schaffen. Die Skepsis im Kollegenkreis ist noch sehr groß, da ein „moderner Bio-Obstbau“ doch ganz anders aussieht. Vielleicht ist unser Weg aber viel moderner und zukunftsorientierter, als wir es uns im Moment vorstellen können. Wer mehr darüber erfahren möchte, kann sich gerne die Filme über unseren Anbau auf unserer Website anschauen: [www.biokraemer.de](http://www.biokraemer.de).

Es grüßt Sie herzlich,

IHR LOTHAR KRÄMER AUS MECKENHEIM

## Das Bruderhahnprojekt

**Im Bollheimbrief zum Jahresende 2013 hatte ich erstmals über das Bruderhahnprojekt geschrieben. Nun konnten wir in diesem Jahr unsere Überlegungen in die Tat umsetzen. Zunächst eine Zusammenfassung für alle, die noch nicht mit der Sachlage vertraut sind.**

In den letzten Jahrzehnten gab es in der Hühnerzucht eine starke Konzentrierung auf reine Masthybriden für die Fleischerzeugung und Legehybriden für die Erzeugung von Eiern. Dabei wird ein Hybrid als ein Tier bezeichnet, dessen Eltern durch Inzucht vermehrt werden. Werden Elterntiere aus verschiedenen Inzuchtlinien gekreuzt entsteht ein Nachkomme (F1-Hybrid), der die Merkmale der Elterngeneration erhält und gleichzeitig deutlich leistungsfähiger als die Elterngeneration ist. Diese Tatsache wird als Heterosiseffekt bezeichnet. Die dadurch entstehenden hohen wirtschaftlichen Vorteile führten zu einer Konzentrierung der Hühnerzucht auf wenige, weltweit agierende Konzerne. Alternative Zuchtverfahren wie z.B. die Rassekreuzung wurden jahrzehntelang vernachlässigt. Auch der sich ab den 1980er Jahren entwickelnde Biomarkt konnte sich aufgrund fehlender Alternativen nicht von dem Problem abkoppeln. Es fehlen Rassen oder Rassekreuzungen, die in ausreichender Anzahl vorhanden sind und von den Bauern wirtschaftlich gehalten werden können.

Wenn ein Verbraucher ein Bio-Ei kauft, sind die Eltern des Huhns, welches das Ei gelegt hat, ebenfalls biologisch gehalten, dürfen aber nur in Lizenz von den großen Konzernen, in unserem Fall Lohmann, genutzt werden. Die Eier dieser Elterntiere werden ausgebrütet und die männlichen Tiere direkt nach dem Schlüpfen getötet. In den letzten Jahren kam nun die Frage auf, ob wir diese männlichen Tiere nicht in einem artgerechten Verfahren mästen und dem Menschen als Nahrung zukommen lassen können. Es gibt inzwischen bundesweit mehrere landwirtschaftliche Betriebe und auch Bioverarbeiter, wie z.B. Holle Babykost, die sich in dieser Frage engagieren. Viele bäuerliche Betriebe subventionieren ihren Bruderhahn

dabei mit einem Aufschlag von 4 Cent pro Ei der Schwester. Dies wollten wir auf Haus Bollheim nicht. In unserem Projekt sollten in einer ersten Testphase die ganzen entstehenden Kosten ermittelt und über den Verkauf der Hähne wieder erlöst werden.

Soweit die Theorie, in der Praxis haben wir im Frühjahr 2014 mit der Planung des Projektes begonnen. Schnell stellte sich heraus, dass wir es nicht schaffen würden, die angestrebten 400 Bruderhähne als Eintagsküken bei uns einzustallen. Uns fehlte ein geeigneter Stall und die passende Stalleinrichtung, um den hohen Wärmebedarf der kleinen Hähne zu decken. Der Züchter unserer Legehennen, Demeter Betrieb Südbrock, war aber bereit, die Hähne bis zur sechsten Lebenswoche für uns aufzuziehen. Als geeigneten Zeitpunkt für die Mastperiode wählten wir die warmen Sommermonate, um den Temperatursprüchen der Tiere ohne Zusatzheizung nachkommen zu können.

Am 14. Juli kamen die Tiere dann bei uns an. Sechs Wochen alt, noch recht klein, das Federkleid aber schon ausgebildet. Im Schnitt waren sie 300 g schwer. Eine Masthybride ist in diesem Alter schon verzehrt. Wir hatten einen Folienstall oberhalb des Hofes auf einer Klee grasfläche aufgebaut. Mit einem mobilen Zaun steckten wir ihnen einen Wechsellauslauf um den Stall herum ab. Die Stalleinrichtung hatten wir teilweise selbst gebaut und teilweise gekauft, um die Bedürfnisse der Hähne zu erfüllen. Die Mast verlief fast problemlos. Zu Beginn der Mast waren die Tiere noch sehr klein und schlüpfen häufig durch den Zaun und gingen auf Wanderschaft, aber mit zunehmendem Gewicht wurden die Maschen zu eng und sie blieben in ihrem Auslauf. Das von vielen als problematisch



Viel Gras, Luft  
und Licht:  
Hähnchenglück



beschriebene Aggressionspotenzial der Hähne gegen schwache Tiere erwies sich als nicht so schlimm. Nur drei kleinere Tiere wurden gepickt, wir nahmen sie aus der Herde und zogen sie in einem Extrastall auf. Als schwieriger erwies sich der kalte Sommer. Einige wenige Tiere wurden in einer kalten Nacht erdrückt, als sich die Hähne sehr eng aneinander drängten. Die Auslauffläche nahmen die Hähne von Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang sehr gerne an. Wir mussten die Zäune häufig versetzen, weil die Tiere ihre natürlichen Verhaltensweisen, Scharren, Picken und Fressen, dort sehr gerne zeigten. Unsere tägliche Arbeit bestand darin, morgens die Tiere aus dem Stall zu lassen, die Futtertröge aufzufüllen, Weizenkörner einzustreuen, die Wasserversorgung zu kontrollieren und zu säubern und abends den Stall wieder zu schließen, damit kein Fuchs in den Stall kommt.

Innerhalb der 15 Wochen währenden Mastzeit wogen wir immer mehrere Tiere, um die Gewichtszunahmen festzustellen. Sie nahmen kontinuierlich, aber langsam zu. Während Masthybriden in 35 bis 40 Lebenstagen ihr Endgewicht erreichen, brauchten unsere Hähne 145 Lebenstage, um im Durchschnitt 2,5 kg Lebendgewicht auf die Waage zu bringen. Die Gewichtszunahme passte zum Verhalten der Tiere, während Masthybriden doch recht faule gemütliche Gesellen sind, waren unsere Bruderhähne sehr flink auf den Beinen, immer in Bewegung, neugierig und einem kleinem Streit nie abgeneigt. Wer von den Lesern auf dem Hoffest war, konnte dies mit eigenen Augen sehen. Wir Bollheimer genossen das schöne Bild unserer Gockel auf der Wiese recht häufig.

Am 3. November wurden die Bruderhähne geschlachtet. Im Hofladen hatten sie ein Verkaufsgewicht von durchschnittlich 1,5 kg. Eine für uns spannende, aber auch anstrengende Verkaufsaktion vom Hoffest im September bis zum Eintreffen der Gockel im November konnte nun beendet werden. Und nun, knapp drei Wochen nach dem Schlachtermin, müssen wir uns Gedanken machen wie es weitergehen soll mit dem Bruderhahnprojekt. Darüber ist noch nicht abschließend entschieden.

Für das Projekt spricht sicherlich, dass die Mastperiode sehr gut geklappt hat und wir Erfahrungen sammeln konnten, so dass der nächste Versuch noch einfacher wäre. Die Resonanz war sehr gut, nicht immer positiv, aber es gab viele fruchtbare Diskussionen mit Mitarbeitern, Kunden und vielen Landwirten. Das Problem der Geflügelhaltung wurde durch die Bruderhähne sichtbar. Für die Mast spricht sicherlich auch die Fleischqualität. Die Hähnchen schmeckten lecker, das Fleisch brauchte zwar etwas länger, war aber zart und schmackhaft.

Gegen ein weiteres Jahr spricht zunächst, dass wir nicht alle Hähne verkaufen konnten. Trotz großen Aufwands wurden ca. 10 % der Hähne nicht verkauft. Ein Teil unserer Kosten konnte nicht gedeckt werden. Eine genaue Kalkulation finden sie nach dem Artikel. Schon im Vorfeld hatten wir darauf hingewiesen, dass dieses Projekt nur ein Schritt in die richtige Richtung ist, aber noch nicht der große Wurf. Der Idealfall wäre sicherlich ein aus einem Rassekreuzungsverfahren stammendes Zweinutzungs-huhn mit einer guten Eierleistung und einer verbesserten Mastleistung der männlichen Tiere. Da wir vor zwei Jahren die Rasse „Domäne Gold“ eingestallt hatten und die Legeleistung der Tiere damit schon beurteilen können, wäre es interessant die männlichen Tiere zu mästen, um einen Vergleich zu den Hybriden zu bekommen. Das könnte der nächste Schritt im kommenden Jahr sein.





Es gibt aber noch eine Vielzahl an weiteren Fragen, die wir in den nächsten Wochen beantworten müssen. Dazu gehört sicher auch, ob es sinnvoll ist, für die Geflügelmast Futtermittel einzusetzen, die auch für die menschliche Ernährung geeignet wären.

Ich hoffe, dass wir im nächsten Jahr gemeinsam an diesen Fragestellungen weiterarbeiten können. Freuen würde ich mich über eine rege Beteiligung an Führungen über den Hof und ihre Meinung insbesondere zum schwierigen Thema der biologischen Geflügelhaltung.

ARNE MEHRENS

### Kostenkalkulation

400 Junghähne (6 Wochen alt)	1.880,- €
Futter	2.600,- €
Arbeit	2.400,- €
Stalleinrichtung	300,- €
Transport	150,- €
Schlachten 393 Tiere	710,- €
<hr/>	
Summe Kosten	8.040,- €
Einnahmen aus Verkauf	6.440,- €



Ankunft auf Bollheim



Eine Frage des Fokus: so...

## Haus Bollheim- Abschied von der Insel?

**In diesem Jahr hat mich die Frage nach dem Zusammenhang von der öffentlichen Wahrnehmung unseres Ideals und des Alltages auf Bollheim immer wieder „angesprungen“. Daraus haben sich viele interessante Fragezeichen ergeben.**

Je mehr wir den Betrieb „öffnen“ und uns mitteilen, desto mehr Fragen entstehen natürlich und desto mehr entwickelt sich eine „öffentliche“ Diskussion über unsere Anliegen. So soll es sein! Um es gleich vorweg zu nehmen, wir sind natürlich keine „Insel“. Wir stehen mittendrin und stoßen nicht nur Diskussionen an, sondern geraten auch ständig an Grenzen, die uns klar machen, Ideale sind das eine, Realität und Alltag das andere und beides gerät oft genug in Widerspruch. Und trotzdem sagen uns Menschen, die auf den Hof kommen, immer wieder, dass es hier irgendwie anders sei. Und nach einem Fernsehbeitrag, wie der Sendung „Land und lecker“ vom WDR3, erreichen uns jedes Mal Mails von Menschen, die ganz begeistert sind, die sogar hier leben und arbeiten wollen. Dies nicht unbedingt, weil sie das Landwirtschaftliche suchen, sondern weil sie von den Bildern angesprochen sind.

**In dem besagten Beitrag** gab es eine Szene, in der der Gemüseerntewagen auf den Hof gefahren kommt, ein flacher Hänger der mit der Gemüsetruppe und Kisten mit Salat, Buschbohnen, Kohlrabi und vielem mehr bestückt war, Sonne, Frische, alles entspannt, ein wahrlich rundes Bild. Das war selbst unserer Textgestalterin, sie begleitet uns seit vielen Jahren, zu viel Idylle. Aber es ist so, der Wagen kommt im Sommer jeden Tag so auf den Hof gefahren. Es sieht schon nach Idylle aus, aber es ist auch Alltag. Natürlich ist es ein anderes Bild, wenn die ganze Mannschaft an einem der seltenen Bollheimer Regentage in ihren Regenjacken und -hosen mehr ein grün bemaltes Bild abgibt. Aber selbst dann hat es noch was!

**Die Frage ist also sicherlich**, was ist wirklich, das Bollheim, das man sieht oder das, was wir Bollheimer leben und anstreben, und wie hängen die beiden Bollheims denn zusammen? Zwei Aspekte davon möchte ich im Folgenden exemplarisch abarbeiten. Dies nicht in dem Sinne, morgen haben wir das alles gelöst oder einen neuen Standpunkt gefunden. Aber dennoch als Zeichen für unsere eigene Dynamik: wir beschäftigen uns damit und deshalb geht es weiter. Dabei sind wir uns auch bewusst, dass es dem ein oder anderen nicht schnell genug voran geht oder er mit der Richtung nicht einverstanden ist. Aber auch das ist Teil der Dynamik, mit der wir leben.

## Windenergie

Seit dem Sommer sind in der Gemeinde Zülpich einige Firmen unterwegs, die sich mit der Errichtung von Windparks beschäftigen. Ein Teil unserer Flächen liegt in einem potenziell möglichen Gebiet für Windräder. Schon lange bevor es wirklich spruchreif ist, wird mit den Grundstückseigentümern bzw. -pächtern, besprochen, ob sie gewillt sind, so eine Anlage auf ihrem Grund errichten zu lassen. Die Laufzeit solcher Pachtverträge beträgt 20 Jahre und die Vergütung dafür steht erwartungsgemäß in keinem Verhältnis zu dem, was im Landwirtschaftlichen zu erwirtschaften wäre. Es lohnt sich, die ökologische Landwirtschaft zugunsten ganz anderer ökologischer Lösungsmodelle einzugrenzen. Ein Phänomen, das den Stellenwert der Landwirtschaft (bzw. der Ernährung, der Lebens-Mittel) in unserer Gesellschaft sehr pointiert beschreibt.



... oder so?

**Als ökologischer und auch als biologisch-dynamischer Betrieb** sind wir natürlich für die Energiewende. Als ein sehr großer Stromverbraucher, unsere Stromkosten sind ungefähr so hoch wie die von 50 durchschnittlichen Privathaushalten, sehen wir da zusätzlich eine große Verantwortung. Und natürlich, Stromsparen haben wir dabei auch im Fokus. Soweit, so gut! Aber es ist doch etwas anderes, wenn die Energieerzeugung so an die eigenen Flächen rückt. Dabei spielt der Anblick einer solchen Anlage eher eine geringe Rolle. Für mich ist es im Sinne von Stromsparen sogar eine gewisse Mahnung, diese Anlagen tagtäglich vor Augen zu haben.

**Der gewichtigere Punkt ist**, was geht neben den Naturschutzbelangen, Lärmimmission oder dem permanent sich drehenden Schattenwurf noch von solchen Anlagen aus? Diese Punkte sind stark im Fokus und an ihnen wird gearbeitet. Im Biologisch-dynamischen ist es für uns eine Gewissheit, dass es neben den physikalisch-chemischen Kräften im Lebendigen auch feinstoffliche und geistige Wirkungsprinzipien gibt und nicht nur in unserer Präparatearbeit gehen wir damit auch um. Da stellt sich dann die Frage, wie weit die sehr starken elektro-magnetischen Felder dieser Anlagen einen Einfluss haben und wie der zu gewichten ist. Dabei spielt für mich der Aspekt, dass wir eben nicht auf einer Insel leben, uns mit diesen Kräften also sowieso auseinandersetzen müssen, eine sehr große Rolle. Allerdings nicht in einem fatalistischen Sinn, vielmehr als Verantwortung.

Dem können wir uns vielleicht in unserem alltäglichen Tun, im Suchen nach Wegen, damit umzugehen, ein wenig annähern. Diese Einstellung wird sicher nicht von allen Kunden geteilt werden und Skepsis, vielleicht auch Ablehnung, hervorrufen. Und dennoch stehen wir als Unternehmergruppe hinter der Entscheidung, die Errichtung von Windrädern auf Bollheim zu befürworten. Dies setzt für uns aber voraus, dass wir aus der Frage einen Prozess machen und wach dafür werden, wie wir die Folgen wahrnehmen können und ob wir dem etwas entgegen setzen können. Es ist also ein Abwägen, ein in Kauf nehmen und nicht zuletzt ein Risiko.

## Entlohnung auf Bollheim

Dies ist eine äußerst diffizile Angelegenheit und die Gefahr ist groß, sich dabei in die Nesseln zu setzen. Dennoch möchte ich es versuchen und auch die Frage nach dem Mindestlohn erfordert es, sich damit auseinander zu setzen. Denn: auf Bollheim kann man nicht viel verdienen, egal ob als Betriebsleiter oder angestellter Mitarbeiter.

**Betriebswirtschaftlich grenzt es fast an Wahnsinn**, einen so vielseitigen Betrieb mit so vielen Menschen zu betreiben. Eine schwarze Null (im Sinne einer positiven Eigenkapitalentwicklung) zu schreiben, ist dabei schon ein gutes Ergebnis. Das könnte natürlich zu der Meinung führen, dann macht es doch nicht ganz so vielseitig. Aber worauf sollen wir, unsere Kunden, der Hoforganismus dann verzichten? Das Sauerkraut, die Möhren (da haben wir sowieso viele Probleme mit) oder soll an dem Sortiment in der Käserei oder Bäckerei gekürzt werden? Das ist etwas polemisch, aber mit der Einschränkung unseres Sortiments und der Frage, wie wir einen qualitativen Ausgleich schaffen, müssen wir uns immer wieder auseinander setzen.

**Wir haben in den letzten Jahren** Bollheim kontinuierlich verbessert und dabei dürfen wir auch nicht nachlassen. Um das Lohnniveau zu heben, sehe ich aber nur einen Weg: die Preise! Da müssten wir ran und da haben wir natürlich Respekt vor Ihnen, unseren Kunden. Es ist ein Dilemma, denn unsere Preise sind in gewisser Weise psychologisch an die „normalen“, konventionellen Preise gekoppelt. Und wie diese entstehen, was das für die Natur, die Tiere, die Pflanzen und auch den Boden bedeutet, davon haben Sie ein Bild und deshalb kaufen Sie bei uns ein.

Und vielleicht kann man das Bild um einen Aspekt ergänzen: Überall dort, wo in der konventionellen Landwirtschaft nur eine Hand gebraucht wird, kommt diese meist aus osteuropäischen Ländern mit einem sehr niedrigen Lebensstandard. So entstehen Preise.

**Und dennoch, wir sind eben keine Insel**, wir wollen viel, aber wir leben jeder einzelne eben auch mittendrin. Deshalb sind wir auf diesen einen Hebel und auf Ihr Mitziehen als Kunden angewiesen. Bei den von uns belieferten regionalen Läden wird das eine ganz andere Herausforderung und beim Großhandel, auch mit dem arbeiten wir zusammen, ist es eigentlich unmöglich die Preise über das gängige Maß anzuheben. Es bleiben als Handlungsspielraum im Großem und Ganzen nur der Hofladen und der Markt übrig.

**Das mit dem Mindestlohn** werden wir sicherlich irgendwie hinkommen. Die Entlohnung aller Bollheimer so anzuheben, dass sie wenigstens annähernd dem entspricht, was angemessen wäre, wird aber schon ein größerer Brocken. Vielleicht kann man das so stehen lassen und wir werden uns daran messen lassen müssen, was wir daraus machen.

## Und Ansonsten

Es gibt noch viele solcher Fragen von uns und an uns, die ich aber, obwohl es mich sehr jucken würde, ob der Fülle des schon Gesagten fürs Erste weg lassen möchte. Das ein oder andere wird aber sicher in den anderen Beiträgen dieses Bollheim-Briefes durchscheinen und Antworten finden.

HANS V. HAGENOW

## Die bunte Kuhherde

Das dritte Mal haben wir jetzt an dem Wettbewerb des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) teilgenommen. Wenn ich in den Laden gehe und über die Käsetheke schaue, denke ich, die Herde, die sich aufgebaut hat ist schon recht beachtlich. Es sind noch nicht so viele Kühe, wie wir im Stall haben, doch wenn wir weiterhin jedes Jahr so erfolgreich an dem Wettbewerb teilnehmen, haben wir in 5 Jahren gleichviel „bunte Kühe“ in der Käsetheke wie rotbunte Kühe im Stall.

Dieses Jahr wurden zur Deutschen Käseprüfung des VHM 154 Käse eingeschickt. Die Käse werden in 5 Prüfgruppen aufgeteilt. Jede Prüfgruppe umfasste ungefähr 30 Käse und wurde von 4 Sachverständigen geprüft. Die drei besten Käse jeder Gruppe erhielten einen Qualitätspreis in Gold, Silber und Bronze. Weiterhin wurden die Käse durch das Publikum des Deutschen Käsemarktes in Nieheim bewertet. Auch hier wurden Gruppen gebildet und goldene, silberne und bronzene Preise verliehen. Wir erhielten von den Sachverständigen Gold für den Bierkäse, den Schnittlauch-Pfeffer Gouda und den Pikantus, sowie Silber für den Löcherkäse, das Riesenrad und den Bergkäse. Vom Publikum bekamen wir Gold für den Löcherkäse und Silber für den Mittelalten Gouda und den Pikantus.

Wofür steht die bunte Kuhherde? Die Preise sind eine Bestätigung unserer Arbeit. Es zeigt, dass wir sehr viel richtig machen, um aus unserer guten Milch guten Käse entstehen zu lassen. Das erfüllt uns mit Stolz. Dass unsere Herde so schnell wächst, steht für unsere Vielfalt. Viele Käse stellen wir her und schicken gleich acht zur Käseprüfung.

In unserer kleinen Käserei stellen wir mehr als 20 verschiedene Produkte her. Das macht natürlich viel Arbeit. Unser Antrieb hierfür war nie, unsere bunte Kuhherde möglichst schnell wachsen zu sehen, sondern Sie als Kunde von Haus Bollheim mit möglichst vielen verschiedenen, eigenen Milchprodukten zu versorgen. Dass bei der Vielfalt so eine hohe Qualität entsteht, zeigt die Bedeutung der Milch bzw. der Landwirtschaft für die Qualität unserer Käse. Natürlich machen wir noch immer nicht alles, was man aus Milch machen könnte. Wobei in diesem Jahr das Eis noch dazu kam, das wir im Café angeboten haben.

Allerdings sehen wir auch, dass wir mit der Vielfalt der Produkte immer wieder an Grenzen stoßen. Mit der Arbeit, mit dem Platz und manchmal auch mit der Qualität. Investieren wir, um die Grenzen zu überwinden, wird die nächste Grenze der Preis sein, den Sie bereit sind, für unsere Produkte zu zahlen. Ich habe in Holland einen Betrieb besichtigt, der hervorragenden Käse herstellt. Allerdings nur eine Sorte. Hierfür benötigt er nur eine Person, die den Käse macht, obwohl er sogar etwas mehr Milch verarbeitet als wir. Auf allen Stufen der Produktion, von der Kuh bis zum gereiften Käse, stand die Qualität im Vordergrund. Ab Hof konnte ich mir einen überjährigen Käse für unter 20 Euro kaufen. Sein Markt war allerdings nicht der Umkreis seines Hofes, sondern das ganze Land. Im Amsterdamer Käsefachgeschäft war der Preis für seinen Käse dann wieder vergleichbar mit dem unserer Käse bei uns im Laden.

Und in diesem Spannungsfeld stehen wir: Auf einem relativ kleinen Markt möglichst viel Milch zu verkaufen und trotzdem beste Qualität zu produzieren und einen Preis zu finden, den unsere Kunden noch bereit sind zu zahlen. Und dafür stehen auch die bunten Kühe im Laden.

OLAF SEYD

Preiskuhherde



## Mittendrin

Das sind wir, nicht alle, einer hat immer keine Zeit, aber trotzdem irgendwie ganz Bollheim. Dieses Gemeinsame und Gemeinschaftliche leben zu können, ist ein großes Glück, dass aber auch stark auf Ihrem Vertrauen fusst. Deshalb den allerherzlichsten Dank für Ihre stärkende Begleitung unseres gemeinsamen Tuns!



# Was macht eigentlich eine individuelle Getreidehofsorte aus?

Seit einigen Wochen wird im Hofladen das Keimlingsbrot angeboten. Das besondere an ihm sind nicht nur die Weizenkeimlinge, die darin enthalten sind, sondern auch, dass alle darin verarbeiteten Weizen Hofsorten sind.

Es sind insgesamt drei Weizensorten. Zwei von ihnen sind schon seit einigen Jahren in der Verarbeitung im Honig-Salz-Brot. Das sind der Winterweizen „Waltenberg“ und der Sommerweizen „Kolad“. Beide werden seit Jahren auf Haus Bollheim im Feld angebaut. Eigener Nachbau, so wird der Wiederanbau aus dem selbst gewonnenen Korn genannt. Der Sommerweizen „Kolad“ ist in der Hauptsache geprägt durch die Gegebenheiten seines Standortes und seiner verschiedenen Felder, die sowohl steinig-trocken als auch tiefgründig-feucht sein können. Dazwischen gibt es viele Abstufungen. Die Saatstärke und -tiefe, die Art der Bodenbearbeitung, die Düngung und Pflegemaßnahmen sind weitere prägende Einflüsse. Das kann von Hof zu Hof sehr verschieden sein. Hier fängt eine Sorte auch an, „individuell“ zu werden. Setzt man dieselbe Sorte verschiedenen Anbaugewohnheiten unterschiedlicher Höfe aus, wird man schon nach wenigen Jahren – oft schon nach einem Jahr – deutlich differenzierbare Eigenschaften und Gestaltungen erkennen können. Das ist auch ein wesentlicher Aspekt einer gesunden Kulturlandschaft.

Diese Wandelbarkeit der Pflanzen lässt den Schluss zu, dass sie offene, für die Umwelteinflüsse empfängliche Wesen sind. Das macht es möglich, gezielt an ihrer Entwicklung zu arbeiten. Impulse, die die Pflanze dauerhaft anregen, können ihre Gestalt und Krankheitsresistenzen verbessern. Standfestigkeit und Wurzelbildung sind dazu ein weiterer Aspekt. Nahrungsqualität und Aromabildung, als auch Keimfähigkeit und Ertrag müssen dazu in einem ausgewogenen Verhältnis ausgebildet werden. Das kann unter anderem durch ausgewählte Saattermine und Standorte geschehen.

Stellen Sie sich einmal verschiedene Stimmungen vor, die durch die Jahreszeiten, Tageszeiten und Festeszeiten entstehen. Lassen Sie sie auf sich wirken. Auch diese für uns als Menschen physisch und seelisch wahrnehmbaren Erscheinungen bedeuten zum Saatzeitpunkt für die Pflanzenbiografie eine entscheidende Lebensstation. Deshalb gehören z.B. sogenannte Weihnachtssaaten auch zu unseren gängigen Züchtungsmaßnahmen.

Im Zuge dieser Arbeit entsteht eine individuelle Pflanzenbiografie. Solch einen individuellen Lebensweg hat der Winterweizen „Waltenberg“ und im besonderen der dritte Weizen im Keimlingsbrot – der Sommerweizen BGRC 7841 (die Bezeichnung stammt noch aus der Genbank Gatersleben) – hinter sich. Er war eine Landsorte, die in Gatersleben erhalten wurde. In die biologisch-dynamische Pflanzenzucht in Ueß in der Vulkaneifel wurde er Ende der 80er Jahre durch den Pflanzenzüchter Georg Wilhelm Schmidt aufgenommen. Aus der etwas mageren, braunefärbten, unbegrannten, aber dennoch hochhalmigen Sorte wurde, durch den Ortswechsel auf einen Magerstandort nach Nachtsheim in der Vulkaneifel, innerhalb von drei Jahren zunächst einmal eine kurzhalmige, helle Sorte, die in ihrer Ähre Verdrillungen – also unerwünschte Verformungen – ausbildete. Gerade diese Schwierigkeiten machten ihn für die Entwicklung der Methodik zur Bildung von Hofsorten prädestiniert. Gerade hier trat die Annahme auf: „Wenn es möglich ist diesem Getreide zu helfen sein wahres gesundes Wesen wieder zu entfalten, dann ist ein Weg zur



Weizensorte Waltenberg im Feldanbau



Waltenberg-Variante im Zuchtgarten



Verformungen des „BGRC 7841“



Entfaltung des „BGRC 7841“



Ergebnis: Das Keimlingsbrot

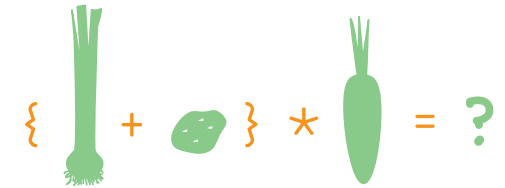
Pflanzenregeneration gefunden.“ Also begann im April des Jahres 2008 auf Haus Bollheim sein Weg durch verschiedene Planetenkostellationsaussaaten und deren Untersuchung in Backversuchen. Das Ergebnis ist sogar mehr, als zu erhoffen war. Seine Gestalt fand nicht nur zu einer Hochhalmigkeit zurück und zu einer Auflösung der Verdrillungen in der Ähre. Die ganze Pflanze erschien mit einem weitaus kräftigeren Halm und einer gut gefüllten, harmonischen Ähre. Seine Triebfähigkeit im Honig-Salz-Brot-Verfahren ist außergewöhnlich.

**Eine gewisse Zeit der Stabilisierung** und Vermehrung seiner besten Linien steht noch bevor. Aber seine hervorragenden Eigenschaften als Ergänzung zu den bisher im Honig-Salz-Brot bewährten Getreidehofsorten „Waltenberg“ und „Kolad“ können Sie im neuen Keimlingsbrot schon jetzt genießen. Inwieweit Ihnen die neu gewonnenen Eigenschaften des „BGRC“ (Wir suchen noch nach einem würdigen Namen für diesen Sommerweizen) zugute kommen, bleibt Ihrer eigenen Beurteilung überlassen. Tatsache bleibt, dass dieser Sommerweizen eine Geschichte hat, die ihn einzigartig macht und aus der er mit neuer Kraft – Überwindungskraft – hervorgegangen ist.

Mit dem Kauf eines Keimlingsbrotes unterstützen Sie im übrigen die Züchtungsarbeit. Vielen Dank dafür.

PATRICK SCHMIDT

## Zahlen-Gemüse



**Am Ende des Jahres ist es für uns Gärtner immer spannend, einen Rückblick auf die vergangene Anbausaison zu werfen. Neben den Gegebenheiten wie Witterung, Schädlings- und Pilzdruck usw. tauschen wir uns auch über die Zahlen aus.**

Als Gewächshausgärtner erwarte ich immer mit Spannung die abschließenden Verkaufszahlen. Wie viele Gurken haben wir dieses Jahr verkaufen können? Was konnten wir von der Anbaufläche an Ertrag einfahren? Lohnt es sich, auf relativ teurer Gewächshausfläche diese oder jene Kultur weiter anzubauen? Die Zahlen zeigen uns nicht nur wie gut wir mit den Pflanzen zusammen gearbeitet haben, sondern auch die Vorlieben unserer Kunden. Auf Basis dieser indirekten Aussagen planen wir dann die kommende Anbausaison. Ein paar Zahlen aus den Folientunneln (auch ein paar kuriose) möchte ich hier herausstellen.

**2013** haben **16** verschiedene Kulturen **365** Tage lang in den Gewächshäusern gearbeitet. Die gesamte Anbaufläche der Tunnel liegt bei knapp **2.800** m<sup>2</sup>. Je nach Jahreszeit arbeiten wir zwischen Minusgraden und Temperaturen von bis zu **40**°C. Unsere Hauptkulturen sind bekanntermaßen Tomaten und Gurken, sowie im kleineren Umfang Paprika. **2013** haben wir knapp **2.000** Tomaten-, **840** Gurken- und **580** Paprikapflanzen kultiviert. Die Tomaten benötigten dafür **1.000** m<sup>2</sup>, die Gurken **500** m<sup>2</sup> und die Paprika **230** m<sup>2</sup>. **11** verschiedene Tomatensorten haben die Tunnel bevölkert.

Folgende Mengen wurden geerntet: Rechnet man alle Tomatensorten zusammen, so lagen insgesamt **7,6** Tonnen Tomaten in den Kisten. Das entspricht ungefähr **34.000** Salat-, **58.000** Campari- und **41.000** Cocktailtomaten. Hierfür mussten **240** Hummeln mindestens **140.000** Blüten bestäuben. Außerdem legten die Gärtner allein für Pflege und Ernte im Gewächshaus mindestens **90** km zurück.

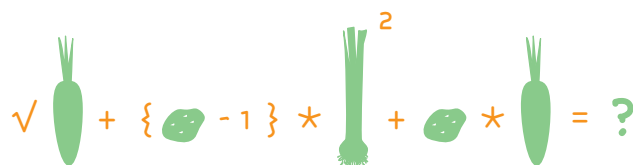
An Gurken wurden etwas mehr als **16.000** Stück geerntet. Hierfür liefen wir im Tunnel über **70** km. Würde man alle Gurkenpflanzen am Ende der Kulturzeit hintereinander legen, würde sich eine Strecke von **5,8** km ergeben. Und alle Gurken hintereinander immerhin **4,8** km.

Bei den Paprika hatten wir dieses Jahr eine tolle Ernte von insgesamt **1,2** Tonnen an grünen und roten Paprika. Dies entspricht ca. **6.500** Einzelfrüchten.

Eine Zahl möchte ich hier nicht unerwähnt lassen. Nach den Hauptkulturen übernimmt hauptsächlich der Feldsalat die Regie in den Tunneln. Die Jungpflanzen hierfür werden von uns vorgezogen und dann gepflanzt. Insgesamt setzen wir so **130.000** Pflanztöpfe per Hand in den Boden.

Wie viele Arbeitsstunden für die oben genannten Leistungen ins Land gingen, ist im Detail noch zu klären. Ich hoffe, dass wir dieses im kommenden Jahr noch genauer erfassen, um vielleicht mal sagen zu können, wie lange wir für eine Gurke Beete vorbereitet, gepflanzt, Leitschnüre aufgehängt, wöchentlich hochgewickelt, gepflegt und entblättert, täglich geerntet, Pflanzenschutz betrieben, biologisch-dynamische Präparate angewendet usw. haben ....

Alle Angaben ohne Gewähr,  
KAI HIMSTEDT



Zucht-  
impressionen

## Warum unterstütze ich die Saatgutforschung auf Haus Bollheim?

Wenn man sich einmal nicht dem alltäglichen Stress aussetzt, kann der Gedanke entstehen, was sind die wirklichen Grundlagen unseres Lebens? Das Nahrungsmittel Getreide gehört sicherlich dazu.

Ich habe durch Gespräche wahrgenommen, dass in Bollheim Patrick Schmidt und Jürgen Zippel auch mit diesem Thema „zugänge“ sind. In weiteren Gesprächen habe ich gemerkt, dass hier ein ganz besonderer Forschungsansatz gewählt wurde, und dass die Finanzen schon seit Jahren dünn gesät sind. Der Hof kann die Forschung nicht finanzieren, zumindest nicht auf Dauer, also könnten es die Verbraucher tun. Da mir das wichtig ist, begann ich weitere Menschen zu suchen. Nun arbeiten wir, Wolfgang Nährig, Unternehmensberater aus Mönchengladbach, Hans von Hagenow, Haus Bollheim, und ich selbst, Unternehmer aus Zülpich, schon ein Jahr an den Themen: Information für jedermann, welche Struktur soll das Projekt haben und wie soll es finanziert werden. Den eigentlichen Akteuren Patrick Schmidt, Getreideforscher aus Oberelvenich, und Jürgen Zippel, Bäckermeister und freier Unternehmer in Bollheim, möchten wir es ermöglichen, an der Grundlagenforschung am Getreide und der Züchtung einer Hofsorte, zu arbeiten.





Getreideforschung:  
Arbeit an der  
Entfaltung

**Es gibt auf Bollheim den Bollheim e.V.**, einen gemeinnützigen Verein, der unter anderem die Aufgabe hat, Forschungsprojekte zu unterstützen. Ein weiterer Verein, Netzwerk Über-Leben e.V., unterstützt die Arbeit von Patrick Schmidt schon seit einigen Jahren. Das ist die Grundlage der Getreideforschung auf Bollheim. Die Spenden reichen aber nicht aus, um die Arbeit nachhaltig weiter zu betreiben. Mit vollem Elan gingen wir an die Aufgaben. Ein Flyer entstand, auf dem Hoffest wurde das Thema ganz vorne ausgestellt. Die Finanzierung für das erste Jahr wurde auf die Beine gestellt. Aber es waren doch nur sehr wenige Menschen, die Interesse hatten an dem Thema. Ich dachte, wir brauchen 15.000 € – das ist doch schnell gemacht: 100 Menschen, die das Thema wichtig finden, jeder bezahlt 150 € im Jahr und der Anfang ist getan. Damit bin ich auf die Nase gefallen, aber Sie blutet nicht. 100 Menschen haben wir bei weitem nicht gefunden, aber unsere Summe von 15.000 €, die haben wir zusammen bekommen. Was in den letzten Jahren auch immer klappte, aber was in den nächsten Jahren nicht einfach so weiter gehen wird, da einige Spender hohe Einmalsummen gespendet haben, die sie in Zukunft nicht erneut spenden werden.

**Zwischenzeitlich bin ich wieder gut beieinander**, die Nase ist geheilt und wir werden weitere Unterstützter suchen. Eine Unterstützung ist nicht nur, Geld zu bezahlen. Wir brauchen auch Menschen, die mit anpacken: Unkraut jäten, Veranstaltungen vorbereiten, Werbung machen, das Thema interessant machen, damit andere Menschen auch Interesse haben, die Medien bedienen, Ideen entwickeln, mit Freude und Spaß die Sache voranbringen. Es wird im nächsten Jahr Veranstaltungen geben auf

Haus Bollheim. Die erste ist am 24.01.2015, um 11 Uhr, mit dem Thema „Was bringt Ihnen unsere Saatgutarbeit?“, wo wir das Thema der Getreidezüchtung diskutieren werden. Was ist eigentlich so wichtig an der eigenen Hofsorte? Wie ist aus dem Einkorn Weizen geworden? Warum muss man Getreide überhaupt züchten? Wer Interesse an weiteren Veranstaltungen hat, kann sich unter [hagenow@bollheim.de](mailto:hagenow@bollheim.de) in einen Newsletter eintragen lassen.

**Wie der Landwirt und Züchter**, sind auch wir gespannt, was uns das nächste Jahr bringen wird. Man kann sagen, es ist nur der allererste Anfang, aber es entsteht etwas, was wichtig ist für Verbraucher und Landwirte, sonst werden wir in Zukunft von einzelnen Konzernen gelenkt.

Zuletzt möchte ich eine Frage beantworten, die ich am meisten in diesem Zusammenhang gestellt bekomme: „Warum machst du das eigentlich, du hast doch sonst genug zu tun?“ Das stimmt, ich habe genug zu tun. Ich möchte einfach unsere Lebensgrundlage, die Nahrung, mit meiner Tatkraft und meinen Mitteln unterstützen. Bevor es zu spät ist. Gut gefällt mir, dass Eigeninitiative und Tatkraft auf Bollheim möglich sind.

Ihnen wünsche ich eine besinnliche Weihnachtszeit. Vielleicht haben Sie ja auch einen Impuls, der der nachhaltigen Landwirtschaft dient. Es gibt weitere Felder, die unsere Unterstützung brauchen werden.

DAVID MUGGLI

01-04 / 31-03

## Gemüsejahr 2014

**Die Gemüsesaison beginnt bei uns am 1. April und endet am 31. März des folgenden Jahres. Anfang April machen wir den Schnitt und beurteilen das Anbaujahr.**

Viele Faktoren haben Einfluss auf den Ausgang der Saison. Das Klima natürlich mit den Temperaturen, Sonnenstunden, Niederschlägen, Frostperioden und der Verteilung dieser Faktoren im Jahreslauf. Die Verfügbarkeit von Arbeitskraft, um die saisonalen Arbeitsspitzen zu schaffen. Die Güte des Saatgutes und der Jungpflanzen. Die Qualität des Bodens. Was ist mit Schädlingen und Krankheiten? Der technische Zustand unserer Maschinen. Haben wir die richtigen Produkte im Sortiment? Dies entscheiden unsere Kunden und hier spielen Faktoren, wie Geschmack und Verfügungszeitpunkt, aber zunehmend auch Trend oder Lifestyle eine Rolle. Letztendlich auch der grüne Daumen, denn die richtigen Entscheidungen müssen zum richtigen Zeitpunkt getroffen werden.

## Planung

Dies erfordert Teamarbeit, deshalb setzen wir seit einigen Jahren auf einen festen Mitarbeiterstamm. Am Ende unseres Gemüsejahres fahren wir ein Wochenende gemeinsam weg, verbringen Freizeit miteinander, aber arbeiten auch an Fragen, die uns in der vergangenen Saison beschäftigt

haben. Dies war im vergangenen März sehr hilfreich, da wir unsere seit Jahren gleich strukturierte Arbeitswoche neu ordnen mussten. Dies hatte nichts mit unserer Vermarktung im Hofladen oder auf den Kölner Märkten zu tun, sondern mit unseren „Partnerläden“ in Köln, Bonn, Hennef und Siegburg. Die Belieferung dieser Einzelhändler mit Milchprodukten, Gemüse und Kartoffeln nimmt bei uns einen großen Stellenwert ein. Die Läden fördern mit ihren Bestellungen unsere Art der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und sind schon seit vielen Jahren unsere Weggefährten. Unser Wunsch war es diese Einzelhändler in einer gemeinsamen Auslieferungstour zweimal die Woche beliefern zu können. Nach anfänglichen Schwierigkeiten gelingt uns das inzwischen ganz gut.

Ebenso legten wir an diesem Wochenende den Grundstein für eine einheitliche Kommissionierung unserer Produkte. Bei solchen Entwicklungsprozessen sollen die Kompetenzen jedes Mitarbeiters einfließen. Denn neben dem bekannten Motto „viele Hände, schnelles Ende“ wird es für uns immer wertvoller, auf Eigeninitiative und einen wachen Geist zu setzen, damit Fehler frühzeitig erkannt und verhindert werden.

## Mitarbeiter

Ein ganzjährig fester Mitarbeiterstamm bringt das Problem mit sich, dass nicht so flexibel auf Arbeitsspitzen reagiert werden kann. Deshalb erfordert er eine gute Planung der anfallenden Arbeit. Probleme mit der Arbeitserledigung bekommen wir immer ab Juni bis Ende September, wenn mehr Arbeit anfällt als wir erledigen können. In vielen Betrieben helfen zu dieser Zeit ausländische Saisonkräfte aus. Wir wollten uns von dieser Verschiebung von Arbeitskraft meist vom Osten in den Westen nicht abhängig machen, insbesondere weil die Politik dort einen sehr großen Einfluss ausübt. Um eine Entlastung für uns zu schaffen, prüfen wir momentan einige Ideen. Zunächst schauen wir uns die Gemüsekulturen in den arbeitsreichen Zeiten an und machen eine Aufwand-Ertrag-Bilanz. In einem ersten Schritt werden alle 50 Kulturen in Kategorien eingeteilt. Diese reichen von problematisch über neutral bis unproblematisch. Dann müssen die Problemkulturen näher betrachtet werden und eine Abwägung stattfinden, an der auch unsere Vermarktung beteiligt werden muss. Als Beispiel möchte ich den Anbau von Radieschen erwähnen. Wir säen jede Saison von Anfang März bis Ende August 22 Sätze Radieschen. Jedoch wachsen Radieschen in den heißen Sommermonaten schlechter und

sind anfälliger für den Schädling Kohlerdfloh. Die Arbeitszeiten für das Bündeln nehmen dann, in einer sowieso arbeitsreichen Zeit, noch mehr zu. Wir überlegen nun einige Sätze weniger zu säen und die frei werdende Arbeitskraft lieber in ertragreichere Kulturen einzusetzen.

## Helfer

Die Freiwilligenliste ist eine weitere Idee. Kulturen mit einem hohen Arbeitsaufwand in einer kurzen Zeitperiode könnten mithilfe von freiwilligen Helfern schneller erledigt werden. Beispiele wären das Jäten der Roten Beete, Pflücken von Erdbeeren oder Ernten von Frühkartoffeln. In diese Liste kann sich jeder eintragen, der Lust hat mal einen Tag auf dem Land zu verbringen, Informationen zu bekommen, mitzuarbeiten, ein Picknick auf dem Feld einzunehmen, selbst geerntetes Gemüse mitzunehmen. Über eine solche Liste könnten auch Informationen über den Hof verteilt werden und die von uns dringend benötigte Nähe zu unseren Kunden gefördert werden. Wir hatten in der Vergangenheit oft Anfragen, ob wir nicht Hilfe gebrauchen können. Bisher waren wir im Alltag oft überfordert, dies zu organisieren, vielleicht können unsere beiden FÖJler dies über das Winterhalbjahr organisieren.

## Die laufende Saison

Jetzt möchte ich aber von den planerischen Überlegungen nochmal auf die noch laufende Saison kommen. Das Frühjahr begann früh und überraschte uns mit hohen Temperaturen. Die Kulturen waren zwei Wochen voraus und alle Samen kamen zügig in den Boden. Besonders die Zwiebeln profitierten von dem warmen Boden. Pfingsten änderte sich das Wetter. Der Sommer präsentierte sich mit ungewohnt hohen Niederschlägen und daraus resultierend mit nicht abtrocknenden Böden. Besonders Pilzkrankheiten breiteten sich stark aus und Kulturen wie Salat, Kräuter und Radieschen litten besonders stark. Die gesamten Kohlgewächse dagegen entwickelten sich bei dem Klima prächtig und wir ernteten für diesen Zeitpunkt ungewöhnlich viel Brokkoli und Blumenkohl. Im Spätsommer und Herbst wurde das Wetter etwas besser, aber viel Zeit blieb uns nie zwischen den Regenschauern. Wir erwischten aber immerhin ein wunderbares Hoffestwochenende. Die großen Ernten von Zwiebeln, Kürbis, Lagerkohl und Rote Beete konnten eingebracht werden, auch wenn wir

das ein oder andere Mal nass wurden. Leider verloren wir unsere Möhren, die so schön gewachsen waren, durch eine Pilzkrankheit auf einem sehr nassen Feld.

## Aussichten

Jetzt, zu Anfang des Winters, gucken wir recht zuversichtlich auf unsere auf dem Feld überwinternden Gemüsekulturen. Lauch, Wirsing, Rosenkohl und Grünkohl stehen sehr schön da und wachsen bei den momentanen Temperaturen von tagsüber 10°C noch gerne weiter. Die Folienshauskulturen wie Feldsalat, Endivie und Postelein sind gesund und gut entwickelt. Nun hoffen wir auf einen normalen Winter mit nicht zu tiefen Minus-Temperaturen, damit wir die Winterkulturen gut durch die kalte Jahreszeit bekommen.

Das gesamte Gärtnerteam wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Jahr 2015. Auch im nächsten Jahr begrüßen wir Sie wieder gerne bei Führungen durch unsere Gemüseflächen, Beerenkulturen und Kartoffelfelder.

ARNE MEHRENS

# 12 Monate Bollheim



Den Hof und das Hofgeschehen in seiner Fülle erlebbar zu machen, ist fast unmöglich, es sind immer nur Teilaspekte, die da durchscheinen. Über den Jahreslauf und damit über das Rhythmische sollen hier vermeintliche Kleinigkeiten aufleuchten und damit das „Bollheim-Bild“ ergänzen.

## Dezember 2013

Die erste Weihnachtsbaumaktion auf Haus Bollheim. **Kathrin Beckers** hat sich dafür ins Zeug gelegt und an mehreren Tagen die Bäume, sie kamen von einem Biolandbetrieb aus dem Bergischen, an die Frau und den Mann gebracht. Die Reaktion der Kunden war sehr positiv, auch das ein oder andere haben wir gelernt und können es in diesem Jahr besser machen. Ein schönes Projekt und es kann weiter gehen.

## Januar 2014

Im Stall gab es eine Neuerung. Der Auslauf für die Kühe hinter dem Stall wurde generalüberholt. Und nicht nur für **Sivert Joerges** war das Tollste dabei die Kuhbürste. Dieses elektrisch angetriebene Massagegerät wurde sehr schnell von den Kühen angenommen und es war interessant, dass einige Tiere das schneller raus hatten und den anderen zum Vorbild wurden. Das allgemeine Wohlbefinden der

Kuhherde ist damit sicherlich gestiegen.

## Februar

Gepflanzt: der erste Kopfsalat! **Mario Brück** ist normalerweise für die Kommissionierung des Gemüses zuständig. Im Februar ist in diesem Bereich nicht so viel zu tun. So wurde ihm die Ehre zuteil, Mitte Februar den ersten Foliensalat mit zu pflanzen. Es war für ihn eine große Freude und diese lag auch darin, sein Gepflanztes einige Wochen später für unsere Kunden kommissionieren zu können.

## März

Die Eichenallee ist wieder ein Stück gewachsen! Nicht unbedingt quantitativ, aber umso mehr qualitativ. Der Anstoß kam aus dem Dorf von **Jürgen Gohlke**. Er wollte gerne einen Beitrag für die Eichenallee leisten. Schon aus Kindheitstagen vertraut, ist sie ihm ans Herz gewachsen. Daher war es eine besondere Freude mit



ihm und **Ralf Bauer** zwei Eichen zu pflanzen. So können wir die Hoffnung haben, dass dieses Naturdenkmal verjüngt und gestärkt in die Zukunft gehen kann.

## April

Schon viele Jahre haben wir uns eine Verlängerung unserer unterirdischen Wasserleitungen für die Beregnung gewünscht. Dieses Vorhaben haben **Felix Harbort** und **Philipp v. Hagenow** als Ackerbauteam umgesetzt. Und die Baggerei hat sich gelohnt, das Rohreschleppen konnte drastisch eingeschränkt werden. Allerdings hat die Beregnung ob des nassen

Sommers nur in den ersten Frühlingswochen zu tun gehabt. Aber der nächste Sommer kann ja wieder ganz anders aussehen.

## Mai

Mal was Süßes, eine ganz neue Erfahrung für **Olaf Seyd**. Der Käse ist ja schon lecker genug und mit dem Eismachen wurde nun wirklich etwas Neues geschaffen und damit in eine neue Genussdimension vorgestoßen. Noch ziemlich am Anfang, aber mit ersten Erfolgen. Wir alle dürfen auf die weiteren Entwicklungen gespannt sein.





## Juni

Auch für **Maïke Himstedt** ging es mehr um den nachtschgeprägten Genuss und der war auch noch rot! Nach mehr als einem Jahr Planung und Pflege der jungen Pflanzen, konnte sie die ersten Sommer-Himbeeren für Laden und Markt pflücken. Eine kleine und feine Bereicherung für unser Angebot.

## Juli

Für **Tobias Zumbusch** ist Bollheim noch Zukunft. Ab August

wird er einer der ersten FÖJler (Freiwilliges Ökologisches Jahr) sein, auch für Bollheim ist das was Neues. Seine Vorstellung war, das werden alles „richtige Ökos“ sein, was auch immer das sein mag. Das Erleben hier auf Bollheim war dann ein anderes: „die sind ja richtig locker“ und was für ein gutes Miteinander auf dem Hof. „Öko“ hing dann nicht mehr an den Menschen, sondern war in der Arbeit, im Umgang mit den Tieren, den Pflanzen und mit dem Boden zu erleben.

## August

In der Zeit geht es auf das Hoffest zu und da wird auf dem ganzen Hof überlegt, was man noch alles machen könnte. In der Bäckerei war es für **Jürgen Zippel** die Erprobung eines neuen Brotes, das ganz aus den drei Weizensorten der Hofsortenentwicklung gebacken wurde. Das Resultat: das Bollheimer Keimlingsbrot. Das kann sich sehen und schmecken lassen und das zusätzlich Besondere daran ist, es ist wirklich mit einem Anteil gekeimter Körner gebacken. Daher der nussige Geschmack und durch das Vorkeimen ist in dem Brot eine zusätzlich Vitalität, die sozusagen mitgegessen werden kann.

## September

Dieser Monat gehört dem Hoffest. Dabei spielen zunehmend die Autos und deren „Unterbringung“ eine große Rolle. Mit dem Wetterglück kamen sie in sehr großer Zahl angefahren und für **Boris Martens** war es eine erstaunliches Bild: 3 Hektar Autos auf Bollheim, eine ganz andere Fruchtfolgedimension, wenn auch nur für ein paar Stunden. Gut, dass alles so gut geklappt hat!

## Oktober

Stichwort „Land und lecker“, eine Sendung des WDR3. **Ines v. Hagenow** ist für uns in den Ring gestiegen und hat den Kochwettbewerb unter sechs Landfrauen für sich entschieden. Die Intention war natürlich, wie auch bei den anderen Mitstreiterinnen, ihren Hof in der Öffentlichkeit aufleuchten zu lassen. Das hat geklappt und in dem Bild das von Bollheim vermittelt wurde, können wir uns wieder finden. Das Unwort für das Fernseheteam war allerdings, „das ist ja nicht authentisch“! Die hagenowsche Himbeerszene hat vermutlich nicht nur auf dem Hof für viel Heiterkeit gesorgt.

## November

Ein neuer Fendt! Der Name sagt sicher nicht nur Landwirten etwas, diese Schleppermarke ist der Mercedes unter den Traktoren! Eigentlich hatte **Christian Reiske** diese Investition noch etwas hinauszögern wollen. Ein gutes Angebot hat aber zu einem kurzfristigen Entschluss geführt. Und das Besondere: Die Maschine ist nicht ganz so stark und groß wie ihr Vorgänger und, auch wenn es ein Vorführschlepper war, er war nicht teurer als der Alte.



## Aus dem Leben unseres Hofladens

### Unsere Ziele

Liebe Kunden!

Wir, das Ladenteam, arbeiten auf Haus Bollheim mit Menschen aus der Landwirtschaft zusammen, die jeden Tag das Gleiche wollen: einen Beitrag leisten, dass unsere Enkelkinder noch die Chance haben, Artenvielfalt, eine saubere Umwelt und natürliche Ernährung zu erleben und zu genießen. Hier wächst Obst und Gemüse als Lebensmittel, das seinen Namen verdient. Brot und Käse werden handwerklich hergestellt und begeistern durch Qualität und Geschmack.

Einige behaupten, das reicht doch! Wir sagen: Nein! Uns, das Ladenteam, hat Ihr Wunsch nach mehr Professionalität und Kompetenz längst erreicht. Wir haben Ihre Anliegen zu unseren gemacht und möchten Ihnen immer wieder Antworten auf Ihre Fragen geben. Ich persönlich möchte gerne erreichen, dass wir auf Augenhöhe mit unseren Kunden, von Mensch zu Mensch, in die Zukunft gehen. Aus diesem Grund haben wir im vergangenen Jahr unser Leitbild erarbeitet. Es gab viele Termine im Jahr, an denen wir jeweils einen Tag lang professionell begleitet, intensiv zusammen gearbeitet haben. Ich möchte Ihnen einen Auszug aus der Präambel aufschreiben: Wir, als Ladenteam, verstehen uns als Hauptvertriebsweg der Landwirtschaft von Haus Bollheim. Wir sind von der Qualität und Frische unserer Bollheim-Produkte überzeugt und erleben, dass unsere

Kunden der Anbauort Bollheim wichtiger ist, als andere Produktmerkmale. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden ein umfassendes Sortiment an qualitativ hochwertigen Produkten an. Regionales und soweit wie möglich Demeter-Erzeugnisse haben dabei Priorität. Ausgangspunkt bei der Auswahl der Produkte, ist ein kundenorientiertes Angebot.

Auch im Jahr 2014 haben einige der Ladenmitarbeiter Fortbildungen in Form von Seminaren gemacht. Wir haben auf unseren monatlich stattfindenden Ladenabenden Vorträge aus der Landwirtschaft gehört oder neue Schritte für eine erfolgreiche Zukunft des Ladens erörtert. Mit Hilfe dieser Arbeit entstanden Leitsätze, die für jeden von uns Gültigkeit haben: Im Angebot und Verkauf spiegeln wir Bollheim mit seinem Kernanliegen, der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, wider. Wir brauchen kontinuierliche Weiterbildung für mehr fachliche Kompetenz. Der persönliche Kontakt mit unseren Kunden ist uns wichtig und drückt sich in ehrlichem Interesse, Freundlichkeit und Offenheit aus. Jeder von uns ist sich bewusst, dass er in seiner individuellen Art ganz Bollheim repräsentiert. Der Laden ist Begegnungsort, der über den Verkauf hinaus, Raum für Ideen und Initiativen bietet.

So gestärkt und ausgestattet, geht das Team Bollheim ins Jahr 2015.

Ich freue mich auf viele Begegnungen mit Ihnen,  
GABI WOLF

### Für Sie



## Schlussgedanken

Ich bin, weil du bist und ich kann nur sein, wenn du bist. (Ubuntu)

Vor einigen Wochen bin ich auf dieses afrikanische Wort gestoßen und es hat mich sofort in seinen Bann gezogen. Dieses Wechselseitige, dieses aufeinander Bezogene, in einer arbeitsteiligen Gesellschaft ist es Grundlage. Aber das kann man unterschiedlich betrachten. Arbeite ich für mich, um ein Einkommen zu generieren oder arbeite ich für den Anderen, damit er Möhren und Käse bekommen kann? Natürlich immer beides, aber was ist der Impuls? Und wie wird das in unserer Gesellschaft gelebt?

Wir hatten vor einiger Zeit diese weit gefächerte Debatte über das bedingungslose Grundeinkommen, da ist es heute sehr still geworden. Dafür gibt es jetzt den Mindestlohn. Um den ist es mir als solches nicht bange, aber was sich da an kontrollrelevanten Begleiterscheinungen ergibt, das ist erschlagend. Es sind also zwei unterschiedliche Wege, der des Vertrauens und der der Kontrolle. Zukunftweisend scheint mir ersterer zu sein, auch wenn unser Alltag es immer wieder anders zeigt. Aber es sind doch immer mehr Zwischentöne zu hören und es deutet sich an, dass die „Geiz ist geil-Mentalität“ ihren Zenit überschritten hat und die Frage nach der individuellen Verantwortung immer mehr hörbar wird.

In diesem Sinne ist der Ubuntu-Spruch ein echter Wachmacher für Fragen nach der Verantwortung und auch des Miteinanders.

Für Haus Bollheim,  
HANS V. HAGENOW

## IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

Gestaltung: Katja Römer, München, [www.katjaroemer.de](http://www.katjaroemer.de)

Textredaktion: Melanie Zumbansen, München, [www.melaniezumbansen.de](http://www.melaniezumbansen.de)

Fotos: Lothar Krämer S. 6; Melanie Grande S. 20–21 und 36 (Ines v. Hagenow);

Patrick Schmidt S. 23, 24, 27–29 und 36 (Brote); Stephan Lüdenbach S. 35;

Pauline Mehrens S. 36 (Himbeere); Kerstin Stedem-Braun S. 36 (Hoffest);

Hans v. Hagenow (alle übrigen Bilder)

Druck: Schloemer Gruppe, Düren, [www.grün-gedruckt.de](http://www.grün-gedruckt.de)

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier





