



Der Bollheim - Brief

Winter 2016

Lebensschaukel

Wundertüte

Veränderung

Kulturgüter

Geschwistereier

Naturschätze

Hofsortenerlebnisse

Spätsommermilchlücke

Kartoffelwunder

Kuhdiskussion

Erfahrungsschatz

Eichenerlebnisraumallee

Un/Verständnis

Modellwasserschutz

Dankeschön

31

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

„Ein Leben ohne Schaukel ist ein Missverständnis“

HUGO KÜKELHAUS

Auch uns auf Bollheim hat es in diesem Jahr tüchtig hin und her geschaukelt und querbeet durchgeschüttelt.

Bei dem Bild der Schaukel ist es ja vor allem das Erleben der Freiheit, der Höhe und der Leichtigkeit, was einem zuerst in den Sinn kommt. Aber es gehört auch einiges an Anstrengung und, wenn man ganz hoch hinaus will, vielleicht auch ein wenig das Überwinden der Angst dazu. Und runter geht es allemal. Vielleicht kann man in diesem Hin und Her, in der Überwindung, in der Anstrengung und in dem kurzen Glücksgefühl, wenn man dem Himmel ganz nahe ist, einen großen Zusammenhang sehen. Und es könnte sein, dass in dem immerwährenden Wechsel zwischen oben und unten auch die Gewissheit wachsen kann, dass man dieses Freiheitsgefühl mit nach unten nehmen kann und es einen auch dort trägt, einem Kraft gibt.

In diesem Sinne soll der Schwerpunkt von unserem Bollheim-Brief 2016 darauf liegen, in diesen Himmelslichtpunkten für unseren Alltag immer wieder einen neuen Impuls und eine Kraftquelle zu finden. Dies gibt uns die Energie für all die Schritte, die noch zu gehen sind, um unserem Ideal, im Großen und im Kleinen, Stück für Stück näher zu kommen – gemeinsam mit Ihnen, unseren Kunden und Freunden.

Für Haus Bollheim

HANS V. HAGENOW

Das Gemüsejahr – immer eine Wundertüte!

Warum so viele Dinge im Leben immer anders laufen als geplant hat viele Ursachen, darüber möchte ich auch nicht schreiben, sondern darüber, warum im Gemüsebau jedes Jahr so viele Überraschungen auftreten. Trotz der jährlichen guten Vorbereitung treten immer wieder Unwägbarkeiten auf.

Unsere Planung beginnt immer mit einem Rückblick in die zurückliegende Saison. Was ist gut gelaufen und was nicht so gut. Dann werden Saatgutkataloge gewälzt und wird mit Jungpflanzenanbietern telefoniert. Bei hohem Schädlingsaufkommen werden Bekämpfungsstrategien überdacht, Bodenuntersuchungen studiert und daraufhin Düngemengen angepasst. Das Kaufverhalten unserer Kunden ändert sich, auch darauf müssen wir natürlich reagieren. So stellten wir z.B. in den letzten Jahren einen Trend in Richtung Romana-Salate fest, die Anbaumengen müssen also neu justiert werden. Und wenn dann alles bestellt und geplant ist, gehen wir, so denken wir jedenfalls, meist gut organisiert in die neue Saison.

Doch dann kommt das Wetter als der größte Einflussfaktor ins Spiel. Ungewöhnliche Temperaturen und Niederschlagsmengen verschieben Wachstumsphasen und sorgen dafür, dass Salatsätze die eigentlich zwei Wochen auseinander gepflanzt wurden nun plötzlich gleichzeitig erntefertig sind. Zum Teil können wir Extreme abmildern, indem wir beregnen, wenn Trockenheit herrscht oder, wenn wir Vliese auf die Kulturen auflegen, weil Kälte droht. Trotzdem wird unsere Arbeit von den Witterungsbedingungen nicht nur beeinträchtigt, sondern eigentlich sogar gelenkt und das wird hoffentlich auch so bleiben, denn die Kunst des Gärtnerns besteht im Umgang mit dem Wetter.

Dieses Frühjahr starteten wir mit niedrigen Temperaturen und hohen Niederschlagsmengen. Dies bereitete uns immer wieder Probleme, Aussaaten



Boden und
Pflanze – Mensch
und Maschine

Vielfalt pflegen.

und Pflanzungen zum optimalen Zeitpunkt zu erledigen. Die große Nässe förderte zusätzlich sehr stark das Aufkommen der Schnecken. Hauptsächlich unsere Zucchini und die Kopfkohlsätze fielen ihnen zum Opfer. Auch die gesamte mechanische Unkrautbekämpfung wurde erschwert, denn auf den nassen Feldern konnten wir mit unseren Schleppern nicht fahren. Allen Widrigkeiten zum Trotz, andere Gegenden traf es deutlich härter, wuchsen auch schöne Bestände heran. Salate, Rote Bete und Möhren kamen mit den Bedingungen gut zurecht. Ende Juli schlug dann das Wetter um. Trocken und heiß wurde es nun und die neue Beregnung lief nun jeden Tag. Durch die wochenlange Trockenperiode litten besonders die Blumenkohl- und Broccoli-Sätze sehr stark. Mitte November stehen immer noch Sätze von Blumenkohl auf dem Feld, und es besteht nur noch geringe Hoffnung diese noch zu ernten. Diese Wetterkapriolen haben das Pflanzenwachstum bei den meisten Kulturen verzögert, so dass die meisten Kulturen zwei Wochen länger bis zur Erntereife brauchten. Der Kopfkohl ist auch Mitte November noch nicht geerntet weil ansprechende Gewichte immer noch nicht erreicht sind. Das gleiche gilt auch für Lauch. Bei diesem hoffen wir nun auf einen milden Winter, denn der Lauch wächst auch bei niedrigen Temperaturen im Winter weiter.

Nun noch einige Bemerkungen zu Besonderheiten im Gemüseangebot. Einige Kunden werden es schon bemerkt haben, bei den Möhren haben wir dieses Jahr zwei Sorten im Angebot. Bolero ist unsere alte Sorte, die viele Kunden schätzen aufgrund ihres süßen Geschmacks. Sie überzeugt auf unseren Böden auch immer wieder durch gute Erträge und beste Lager Eigenschaften. Solvita haben wir neu im Angebot. Es ist eine samenfeste Sorte der Bingenheimer Saatgut AG. Geschmacklich ist sie nicht so süß, aber mit einem angenehmen, typischen Karottengeschmack. Über die Lagerfähigkeit kann ich erst im März etwas berichten. Wir hatten schon häufiger versucht samenfeste Möhrensorten auf Haus Bollheim zu etablieren, aber bisher hatten wir nie die richtige Sorte gefunden.

Samenfest ist eine Sorte dann, wenn aus ihrem Saatgut wieder Pflanzen wachsen, die dieselben Eigenschaften und Habitus haben, wie ihre Elternpflanzen. Diese samenfesten Pflanzen können wie früher nach einer Bestäubung natürlich vermehrt werden. Durch neue Züchtungsverfahren traten samenfeste Züchtungen immer mehr in den Hintergrund und treten erst in den letzten Jahren wieder mehr in den Fokus der Öffentlichkeit.



Über eine Rückmeldung bezüglich Geschmack und Haltbarkeit der Möhren freuen wir uns, damit wir diese wieder bei der nächsten Anbauplanung mit einfließen lassen können.

Boden und Pflanze – Mensch und Maschine

Erwähnenswert ist auch der Salatanbau. Trotz wirklich schwieriger Bedingungen konnten wir so viele Salate ernten wie noch nie. Große gesunde Köpfe waren Standard dieses Jahr. Lediglich der rote Kopfsalat fiel etwas aus der Reihe und erkrankte ab Mitte der Saison durch starken Mehltaubefall. Abschließend möchte ich nochmal auf die Vielfalt unseres Anbaus hinweisen. Vielfalt bedeutet mehr Arbeit durch kleinere Anbaustrukturen. Vielfalt sichert uns aber auch ab. Wenn bei wenigen großen Kulturen eine ausfällt, trifft es einen Gärtnerbetrieb härter im Gegensatz zu dem Ausfall einer Kultur in unserer Vielfalt, mit an die fünfzig verschiedenen Kulturen.

Wir freuen uns auf die nächste Saison mit Ihnen als Kunden, verzeihen sie uns manch klein gebliebenes Gemüse und vertrauen sie, wie auch wir, auf die nächste Saison.

ARNE MEHRENS



Ein Blick vom Markt auf Bollheim als Ganzes

**Todo cambia, wie es so schön in Mercedes Sosas
Lied heißt:**

*„Alles ändert sich. Das Oberflächliche,
aber auch das Tiefgründige, alles ändert sich.
Es ändert sich die Art zu denken,
es ändert sich einfach alles auf dieser Welt,
darum ist es nicht verwunderlich,
dass auch ich mich verändere.“*

Wie Recht sie hat! Blicken wir nur alleine mal auf Bollheim, da ändert sich ja permanent alles. Was mal klein angefangen hat, kann man heute in manchen Bereichen verdrei- bzw. verfünffachen. Erneuerung macht Arbeit leichter, aber auch anders. Jede Innovation eines Bereiches muss für alle Bereiche des Betriebes konzeptionell oder logistisch durchdacht und berücksichtigt werden. Und hat sich das Eine dann endlich durchgesetzt und ist in Fleisch und Blut, kommt doch schon das Nächste. Wer kennt das nicht. Hält man am Motto „Vielfalt pflegen“ fest, wird die Arbeit als solche nicht weniger. Innovationen bringen auch neue Ideen und eventuell auch neue Leute und somit nochmal neue Ideen.

*„Es wechselt ein Vöglein sein Nest,
wie ein Geliebter ändert seine Gefühle.
Es ändert seinen Kurs der Wanderer,
auch wenn es ihm schadet.“*

So lautet es in der zweiten Strophe des Liedes.
In einem Lehrbetrieb findet ein ständiges Kommen und Gehen von Mitarbeitern statt. Jeder trägt auf seine Art zu Verän-

derungen bei. Ändern sich in einem Betrieb die Lebensrichtungen langjähriger Mitarbeiter, ändern sich auch viele kleine Dinge, die wiederum nicht nur innovative Beiträge forcieren, sondern auch ein hohes Maß an Flexibilität fordern. Zwei Wörter, die zusammengehören und zu denen es ganze Studien gibt.

*„Die Sonne verändert ihren Stand,
die Pflanze wechselt ihr Kleid,
das wilde Tier sein Fell.“*

So heißt es in der 3. Strophe. Nichts Neues entsteht durch Festhalten am Alten. Innovation hat meistens auch mit Investition zu tun. Da hat Haus Bollheim in den letzten Jahren mit Hilfe von Kunden, Freunden und Gönnern viel geschafft. So trägt man auch von außen zu internen Veränderungen bei. Und innovativ wie wir sind, kann man auch noch das ein oder andere unserer Arbeit gezielt unterstützen, so unsere Hofsortenentwicklung für den Getreidebau oder unsere Bemühungen in der Hühnerzucht.

*„Alles, alles, ändert sich, alles verändert sich.“
„Was sich aber nicht ändert, ist meine Liebe,
wie fern ich auch immer sein mag,
nicht das Andenken und nicht der Schmerz.
Und was sich gestern geändert hat,
wird sich auch morgen ändern müssen.“*

So die letzten Strophe. Was sich hier nicht ändert, bei allen Veränderungen, in allen Bereichen und in jedem von uns, zu jeder Zeit, ist die Liebe zum Menschen, zur Natur und zum Tier. Und, dass Haus Bollheim sich immer wieder für ein gutes Gelingen einsetzen wird.

KATHARINA BECKERS



Kulturgüter – Saatguterzeugung

Jedes Jahr ist im Gemüsebau anders und hält immer neue Fragen und Aufgaben bereit. Sobald man denkt, dass man jetzt, nach ein paar Jahren gärtnerischer Erfahrung, seine Kulturen wie Gurke & Co. sicher durch die Saison bringen wird, tauchen neue Herausforderungen auf, an denen man lernen muss. So ist die Natur eine ewige Lehrmeisterin.

Darüber hinaus setzt man sich selbst aber auch neue Herausforderungen. So habe ich vor vier Jahren meinen Arbeitsbereich in den Folientunneln durch die Erzeugung von Gemüse Saatgut erweitert. Und mir dadurch eine Abwechslung und ein neues Lernfeld geschaffen. Es ist dem Gemüsebau ähnlich – und doch anders. Im Gemüsebau begleite ich eine Pflanze nur einen Ausschnitt ihres Lebens lang. Bei der Saatgutproduktion erlebt man den gesamten Pflanzenzyklus vom Samen zum Samen. Ist man im Gemüsebau bei den Nicht-Fruchtgemüsen darum bemüht, dass die Pflanze nicht zum Blühen kommt, ist es bei der Saatguterzeugung genau anders herum.

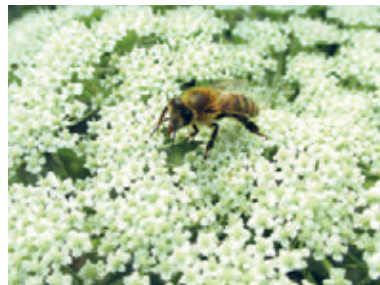
Die heutigen Sorten sind züchterisch so bearbeitet, dass sie möglichst wenig oder spät „schießen“. Das heißt, dass sie in der Massebildung (vegetativ) bleiben und nicht in die Blütenbildung (generativ) übergehen. Ein Salat beispielsweise soll einen festen Kopf ausbilden und keinen langen Trieb mit lockerem Blattwerk. Möchte ich jedoch Saatgut von dieser Pflanze bekommen, muss dieser züchterische Erfolg wieder durchbrochen werden. Hierfür muss man das Verhalten von Pflanzen ganz neu denken und beobachten: Wann ist eine Pflanze motiviert von der vegetativen in den generativen Zustand zu wechseln? Habe ich dies erkannt/gelernt, kann ich Maßnahmen ergreifen, um sie zum Blühen zu motivieren. Die nächste Frage die sich anschließt ist: Wie werden die Blüten bestäubt? Durch Insekten? Wenn ja, welche? Muss ich z. B. gezielt Bienen, Schwebfliegen oder Schmeißfliegen anlocken oder einsetzen? ▶

Von der Kohlrabi-
blüte über Be-
stäubung, Drusch
und Reinigung bis
zum Rohsaatgut.

Durch die Arbeit in der Saatguterzeugung lerne ich immer mehr Gemüsesorten neu und umfassender kennen. Das schafft auch eine engere Verbindung und einen größeren Respekt zu unseren „pflanzlichen Mitarbeitern“. Bisher vermehrt haben wir Kohlrabi „Superschmelz“, Radieschen „Rudi“, Möhre „Oxhella“, „Solvita“, „Hilmar Quint“, Sellerie „Monarch“, Salat „Laibacher Eis“ und „Red Salat Bowl“.

Das Saatgut erzeugen wir nicht für die Verwendung im eigenen Betrieb, sondern liefern es an die Bingenheimer Saatgut AG (BSAG). Dort wird das Saatgut darauf hin geprüft, ob es für den Verkauf an Erwerbs- und Hobbygärtner ausreichende Qualitäten aufweist. Dann erscheint es im Katalog und kann von den Gemüsegärtnern bezogen werden. Je nach gelieferter Menge und Qualität werden wir bezahlt. Die BSAG arbeitet mit vielen Biobetrieben als Vermehrer zusammen und ist dadurch dezentraler aufgestellt als manch großer Saatgutkonzern. Die Berater/innen der BSAG, die Vermehrer/innen und die Züchter/innen sind viel im Austausch. Dadurch habe ich viele neue Menschen kennengelernt. Durch den fachlichen Austausch mit diesen Menschen kann ich auf einen großen Pool an Wissen und Erfahrung über die Saatguterzeugung zurückgreifen. Hierdurch wächst meine Erfahrung und gibt mir die Freude, mich an neue Kulturen zu wagen und diese in ihrer ganzen Gestalt, vom Samen bis zum Samen, zu erleben.

KAI HIMSTEDT



Möhren in voller Blüte und bei der Abreife. Kurz vor der Salatblüte.

Von Bruder-Hähnen und Geschwister-Eiern



Links: Hennen unserer Hybridrasse „Domäne Gold“
Rechts: Hahn der aktuellen Kreuzung

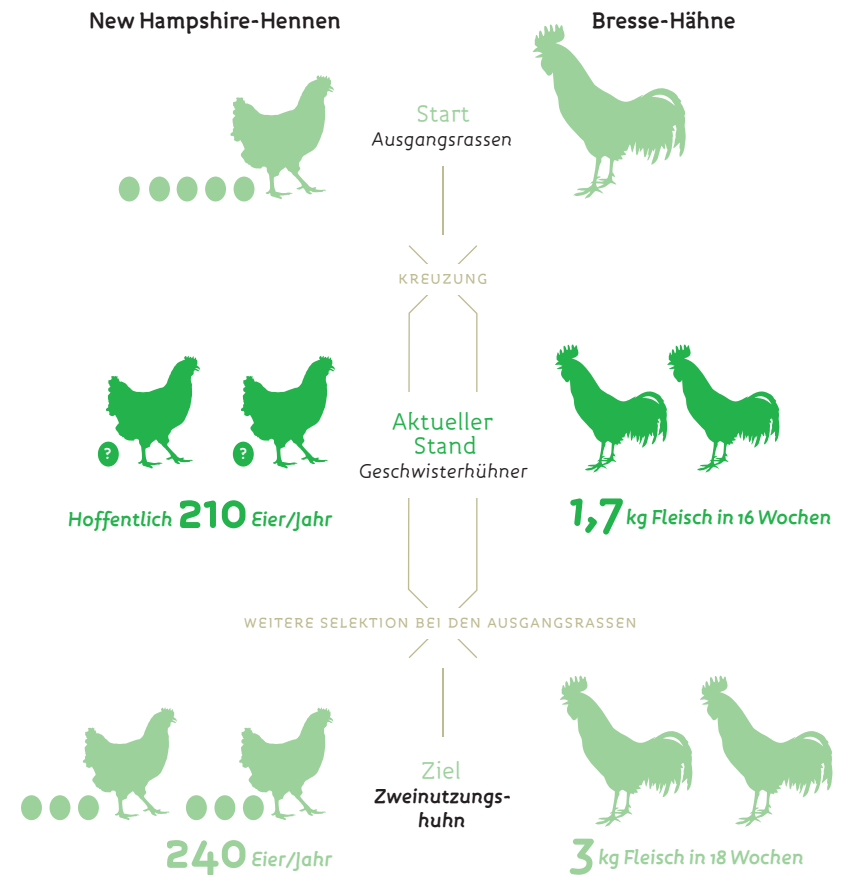


Viel hat sich getan, im dritten Jahr unseres Entwicklungs- und Forschungsprojektes Zweinutzungshuhn. Dank der 2015 gegründeten Ökologischen Tierzucht gGmbH (www.oekotierzucht.de) bekamen wir Zugang zu den ersten Küken, die aus neuen Anpaarungen zwischen New Hampshire-Hennen und Bresse-Hähnen hervorgegangen sind.

Doch der Reihe nach. Zunächst begann das Jahr mit dem Kauf eines gebrauchten Mobilstalles der Firma Weiland. Die Hühnerherde wuchs damit auf 675 Legehennen an. So konnte die Nachfrage nach unseren Eiern etwas besser gedeckt werden, trotzdem waren eigene Eier immer noch häufig ausverkauft. Dank der finanziellen Unterstützung vieler Kunden konnten wir noch zwei weitere Mobilställe finanzieren. Dies hatte sich schon beim Kauf des zweiten Hühnermobils bewährt. Vielen Dank von unserer Seite für die zur Verfügung gestellten Mittel! Anfang Juli rollten die Ställe auf den Hof. Nun können wir 1125 Legehennen in den fünf Ställen halten. Dies sollte zunächst reichen, um alle unsere Kunden mit eigenen Eiern zu versorgen. Gleichzeitig bieten uns die neuen Mobilställe auch noch genügend Spielraum, um an der Zukunft der Hühnerhaltung auf Haus Bollheim zu arbeiten. Jetzt kommt wieder das Zweinutzungshuhn ins Spiel.

Momentan befindet sich der Geflügelzuchtmarkt weltweit in der Hand einiger weniger industrieller Zuchtunternehmen. Diese Zuchtunternehmen entwickeln durch Hybridzucht sehr spezialisierte, leistungsstarke Tiere. Diese sind den Tieren aus der Rassezucht deutlich überlegen. Die starke Spezialisierung der Hybridtiere führt bei den Legehennenlinien dazu, dass die mitausgebrüteten Hähne kaum Fleischansatz zeigen und deshalb aus wirtschaftlichen Gründen direkt nach dem Schlüpfen getötet werden. Dies wird von vielen Bauern und natürlich auch vielen Verbrauchern als

DIE ANGESTREBTE ENTWICKLUNG



Ziel ist die Züchtung eines Zweinutzungshuhns, bei dem sowohl die Hennen zur Eierproduktion als auch die Hähne zur Fleischproduktion gehalten werden.

nicht akzeptabel empfunden. Die am Anfang genannte, von den Anbauverbänden Bioland und Demeter 2015 gegründete Ökologische Tierzucht gGmbH soll in der Zukunft den aus Hybridzucht entstandenen spezialisierten Tieren eine alternative Rasse oder Rassekreuzung entgegenstellen. Diese Tiere sollen dann beide Produktionsrichtungen (Eier und Fleisch = Zweinutzung) abdecken und damit die sinnvolle Verwendung der männlichen Küken gewährleisten. Wir Bauern wünschen uns vitale Tiere, bei denen die Hennen ca. 240 Eier legen und die Hähne etwa drei Kilo Gewicht nach 18 Mastwochen erreichen.

Auf dem Weg dorthin haben wir in den letzten drei Jahren kleine Schritte unternommen, um uns diesem Ideal etwas anzunähern. Im ersten Jahr mästeten wir einfach die männlichen Küken unserer Hybridhennen und verkauften sie als Bruderhähne im Laden. Im zweiten Jahr zogen wir eine Rassenkreuzung (Domäne Gold) vom Eintagsküken an auf. Nun, in unserem dritten Jahr, stellten wir 450 Eintagsküken der Kreuzung New Hampshire mit Bressehuhn ein, die in Rengoldshausen am Bodensee auf einem Demeterbetrieb ausgebrütet wurden. Die Küken zogen in einen der neuen Mobilställe ein und wurden die ersten neun Lebenswochen zusammen aufgezogen. Danach trennten wir die Tiere nach Geschlecht. Die Hennen verblieben im Mobilstall und leben dadurch vom ersten Lebenstag an in einem sehr tiergerechten Stall mit jeder Menge Auslauf und ständig wechselndem Grünfütterangebot. Die Hähne kamen in einen festen Stall mit Voliere und Auslauf. Während die Hühner langsam wachsen und erst in der zwanzigsten Lebenswoche mit dem Legen der Eier beginnen, wuchsen die Hähne deutlich schneller und konnten schon in

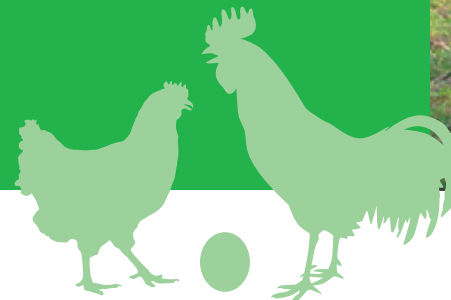
der sechzehnten Lebenswoche geschlachtet werden. Der Fleischansatz war gegenüber den in den Jahren zuvor gemästeten Bruderhähnen deutlich besser. Somit kann ich die eine Nutzung des Zweinutzungshuhn schon positiv beurteilen. Die männlichen Tiere hatten nicht nur mehr Fleisch auf den Rippen, sondern waren auch während der gesamten Aufzuchtzeit sehr genügsam und ruhig. Spannend wird es jetzt noch kurz vor Weihnachten, wenn die Hennen anfangen zu legen. Für uns ist es dann wichtig zu erfahren, wieviel Eier sie legen und welche Qualität die Eier haben werden (Schalenfestigkeit, Größe, Farbe). Neben diesen Parametern interessiert uns aber auch, wie das Sozialverhalten der Tiere in der Herde ist. Sind sie ruhig, tritt Federpicken bei den Hennen untereinander auf, wie sieht das Federkleid der Tiere am Ende der Legeperiode aus. Treten bestimmte Krankheiten gehäuft auf. Eine Auswertung aller Daten und eine Bewertung dieser Tiere kann damit abschließend erst im Dezember 2017 erfolgen.

Die Eier aus dieser Forschungsherde werden getrennt von unseren anderen Mobilstall-Eiern als „Geschwister-Ei“ mit einem Aufschlag vermarktet. Dieser Aufschlag ist nötig, um die hohen Kosten der Küken und der anschließenden eigenen Junghennen-Aufzucht zu decken. Im nächsten Bollerbrief werde ich Ihnen einen hoffentlich positiven Abschlussbericht zu dieser Herde nachreichen können. Bis dahin besuchen sie uns gerne, wann immer sie Zeit haben, und nehmen sie teil an diesem Projekt. Für Fragen und Anmerkungen sind wir dankbar.

ARNE MEHRENS



Links: Bruderhähne
Rechts: Die Schwestern
mit Hahn.



Kinderaktionen auf Haus Bollheim

Einmal im Monat, am Freitagnachmittag, gibt es etwas für Kinder auf Haus Bollheim. Vielseitig und bunt ist das Angebot und immer draußen. Denn das ist uns wichtig, das Erleben des Bauernhofes und der Schätze der Natur bei Sonnenschein und Wind und Wetter.

Die Schätze der Natur können so unterschiedlich entdeckt werden – zum Beispiel durch Basteln mit Naturmaterialien. So wurden Schmuck und Zauberstäbe hergegestellt aus Federn, Blättern und Weidenzweigen. Oder mit Blättern gedruckt, sodass die Besonderheiten eines jeden Blattes zum Vorschein kamen. Jeder Kürbis und jede Futterrübe leuchtet anders zu St. Martin und auch Adventliches lässt sich wunderbar aus Naturmaterialien gestalten.

Richtig handwerklich ging es in der Backstube mit Bäcker Jürgen Zippel zu, dort wurde geknetet und geformt bis es so gut duftete und schmeckte. Die große Sommerferienaktion im August fand unter dem Titel „Alle vier Elemente auf Bollheim“ statt und hat viel Freude gemacht. So wurden Sonnenuhren, Staudämme und Boote gebaut, viel gespielt und gemeinsam gekocht.

Und auch geackert haben die Kinder auf Bollheim. So hatten wir in diesem Jahr unser eigenes, kleines Kinderbeet. Hier wurden Kartoffeln gelegt. Dafür mussten alle beim Pferdeflug mit anfassern, um die Furchen zu ziehen – und dann schön in einer Reihe die Kartoffeln hinein legen. Noch gut anhäufeln – und dann konnten unsere Kinderkartoffeln gut wachsen. Wir Gärtnerinnen und Gärtner haben auf das Kinderbeet den Sommer über aufgepasst und im September zur großen Kartoffelaktion brach bei den Kindern Goldgräberstimmung aus. Kartoffeln ausgraben ist wie Gold finden. Die Kinder waren nicht zu stoppen bis jedes kleine Krümelchen Erde einmal umgedreht war. Nicht nur die Kartoffeln faszinierten – auch Regenwürmer, Asseln und Tausendfüßler zu beobachten, ist ein wunderbarer Schatz. Die geernteten



Kartoffeln wurden dann fleißig geschrubbt, geschnippelt und über dem Feuer gegart, um dann gemeinsam in großer Runde mit großem Appetit gegessen zu werden. Ein schöner Augenblick des Erntedanks.

So werden wir auch 2017 wieder gemeinsam unseren Kinderacker bestellen, um wieder gemeinsam zu ernten. Und auch Bäcker Jürgen Zippel wird seine Backstube für die Kinder öffnen und passend zu den Jahreszeiten wird auch weiterhin gebastelt, geerntet und gekocht werden. Schauen sie in unser Bollheimer Erlebnisprogramm!

Ich wünsche ihnen und ihren Familien eine fröhliche Weihnacht und für das neue Jahr offene Augen und Herzen für die Wunder der Natur.

MAIKE HIMSTEDT



Jedem Hof sein Korn – aus unserem Getreideprojekt

An dieser Stelle sind Sie eigentlich gewohnt, etwas von Patrick Schmidt über unsere Arbeit am hofeigenen Getreidesaatgut zu erfahren. Er genießt aber momentan seinen längst überfälligen und wohlverdienten Urlaub, so müssen Sie mit dem vorlieb nehmen, was ich Ihnen zu diesem Punkt berichten kann.

Die Saatgutfrage ist für eine biologisch-dynamisch wirtschaftende Landwirtschaft eine ganz besondere. Sie ist der Vorstellung vom „möglichst“ geschlossenen Betriebsorganismus geschuldet. Der Organismus-Gedanke ist für mich eng mit dem Sich-Entwickelnden und mit dem Lebendigen verknüpft. Erweitern kann man den Begriff noch mit der Frage nach der Hofindividualität. Da kommt dann wiederum noch ein Zusätzliches hinzu, das man vielleicht als das Geistige bezeichnen kann, das auf all das, was da bei uns wächst und sprosst einen Einfluss hat. Für mich lebt das alles in der Frage von Goethes Faust nach dem, was die Welt im Innersten zusammenhält.

Antworten, was damit gemeint sein könnte, kann man in unserem Getreidezuchtgarten und in den Versuchspartzen auf dem Acker finden und erleben. Wie wir zum ersten Mal dort im Winter gestanden sind, konnte ich mir gar nicht so recht vorstellen was da passieren könnte, es war ja nicht viel zu sehen und etwas ungemütlich war



Frühjahrsaussaat mit Freunden der Hofsortenentwicklung und Variante des Waltenberg



Tara Bouman:
ein Ton für jedes
Korn

es auch. Aber es kam doch ein recht lebhaftes Gespräch über den Boden, über die „Winterkräfte“ und über die noch ganz winzigen Getreidepflanzen, die sich gerade scheinbar ganz mühsam aus dem Boden gedrückt hatten, zustande. Ergänzt wurde das Ganze durch einen praktischen Teil: wir haben auf einer kleinen Parzelle gemeinsam Weizen gesät. Zur Ab- runderung ging es dann noch in die warme Backstube.

Nicht überraschend, zumindest nicht vom Kopf her, waren dann die Er- lebnisse in der Hochsommerzeit. Nur, im Erleben war es dann doch ein kleines Wunder. Wie sich aus diesen zarten Keimpflanzen in der Weih- nachtszeit (die sahen doch alle fast gleich aus!) nun eine Fülle un- terschiedlicher Getreideähren entwickelt hatte. Da waren es die Wuchshöhe, die Farben und vieles mehr, was einem ins Auge sprang, das scheinbar Uniforme hatte sich Individualisiert. Und auch da war es wieder das sich entwickelnde Gespräch, unterstützt von den Erfahrungen unseres Züch- ters Patrick Schmidt, das es einem ermöglichte, einen Bezug zur Sinnhaf- tigkeit dieser Arbeit zu bekommen.

Diese sommerliche Begegnung mit dem Pflanz- garten gestalten wir nun auch schon als kleine Tradition im Rahmen unseres Johannifestes. Und das hat in der Abendstimmung, mit ihren besonderen Lichtverhältnissen, den Vogelstim- men und dem Wind, der durch das Getreide fährt, schon etwas Magisches. In diesem Jahr gab es noch durch die wunderbare und mit dem Erlebten ganz im Einklang stehende Mu- sik von Tara Bouman eine ganz besondere Note obendrauf. All das und das Johannifeuer zum Abschluss ergab ein rundum rundes Erlebnis.

Diese Sommer- und Winterschilderungen nur als Beispiel. Der Frühling und der Herbst haben auch ihre besonderen Qualitäten. Und all das wollen wir im nächsten Jahr wieder mit Ihnen teilen, die Termine finden sie in unserem Win- terprogramm und dem darauf folgenden Som- merprogramm.

Erlauben Sie mir am Schluss noch darauf hin- zuweisen, dass diese Arbeit von unserem For- schungsverein finanziert wird, der sich jederzeit über finanzielle Unterstützung jeder Art freut.

HANS V. HAGENOW



Johannierlebnis:
Begegnung mit
dem Getreide und
dem Feuer

Milch und Käse – Spätsommermilchlücke

Erst wollte ich in der Überschrift das Wort Mangel benutzen. Das scheint mir die Situation aus der Sicht der Käserei aber doch nicht ganz zu treffen. Denn schaue ich auf die Milchmenge, die wir im laufenden Jahr gemolken und verarbeitet haben, sehe ich zwar einen Rückgang von einem Zehntel, aber verglichen mit dem Jahr 2014 haben wir keine Veränderung.

Blicken wir auf das Jahr 2013 haben wir sogar einen Zuwachs von einem Zehntel, also liegen wir doch in etwa bei der Menge, die wir hier an diesem Standort unter unseren Bedingungen, also Kuhzahl bedingt durch die Stallgröße und Futtermenge bedingt durch Fläche und Fruchtfolge bzw. biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, produzieren können. Natürlich hat auch der trockene Spätsommer, der dem Weidefutter das Ende bereitet hat, seinen Anteil an der knappen Milchmenge. Aber wenn Sie Kunde bei uns im Laden sind, dann ist für Sie genug Rohmilch da. Wenn kurz vor Geschäftsschluss keine Rohmilch mehr im Automat gezapft werden kann, dann liegt das nicht am trockenen Spätsommer, sondern daran, dass ich zu wenig Milch in den Topf gefüllt habe, was nicht oft vorkommen sollte. Beim Bergkäse sah es schon knapper aus, da ich einen Großteil von diesem im Spätsommer herstellen wollte. Hier hat der Milchmengenrückgang zu diesem Zeitpunkt eine spürbare Lücke im Käselager hinterlassen.

Sind Sie jedoch Kunde in einem der Läden, die wir in der Region beliefern, dann hat sich das Angebot insgesamt stark eingeschränkt. Das ist auch das eine Zehntel weniger Milch, von dem ich eben sprach, aber auch die immer weiter wachsende Nachfrage nach unseren Milchprodukten. Eine Nachfrage, bei der wir mit unserer Art der Landwirtschaft und der Verarbeitung an Grenzen stoßen, die in einem geschlossenen System der Landwirtschaft nicht durch mehr Rohstoffzukauf schnell überwunden



werden können. Die Menge ist eben an die zur Verfügung stehende Fläche gebunden. Der Rohstoff Milch hingegen ist natürlich schon einfacher zu kaufen. Doch die Qualitätsansprüche, die wir an die Milch für unsere Hofverarbeitung stellen, lassen sich schon schwieriger erfüllen. Das sind nicht nur die Ansprüche an die Inhaltsstoffe, die die Verarbeitung roher Milch betreffen, sondern auch Qualitätsansprüche an die Fütterung und Haltung, die nicht direkt auf die Milch wirken, aber für uns und unsere Kunden wichtige Aspekte sind. Da mir das wichtig ist, die Qualität der Milch und die Qualität der Produktion, also letztlich die Auswirkungen auf die Tiere und auf die Umwelt, ist ein Wachstum der Verarbeitung durch eine Ausweitung unserer Landwirtschaft nur in kleinen Schritten zu sehen. Daran arbeiten wir mit Zielsetzungen bezüglich Stallbau, Futte-roptimierung und Pachtung neuer Flächen.

Jedoch können meines Erachtens diese Bemühungen alleine die wachsende Nachfrage unserer Kunden nach regionalen, handwerklich hergestellten Milchprodukten nicht befriedigen. So wird stets ein Mangel bleiben. Einen Ausweg sehe ich in der Kooperation mit anderen Betrieben. Und das kann auf die Käserei bezogen der Kauf von Milch sein, die den Ansprüchen unserer Kunden und unserer Verarbeitung entspricht. Um nicht an ihren Ansprüchen vorbei unsere Produkte zu produzieren, müssen wir noch stärker zu diesen Fragen ins Gespräch kommen.

Da ist natürlich erst einmal der Geschmack der Milchprodukte, bei dem man die Hofkäserei wahrnehmen sollte. Ebenso wichtig ist die Transparenz für den Kunden, dass der Blick in die Käserei, in den Stall und auf die Wiesen und Felder immer möglich sein sollte. Doch was macht ein handwerklich hergestelltes Hofmilchprodukt noch aus? Hofkäse ist nicht gleich Hofkäse – der Begriff ist leider nicht geschützt und so kann auch jede Großmolkerei Käse unter diesem Namen vermarkten. Mit unseren traditionell hergestellten Hofkäsen und Hofmolkerei-Produkten hat diese Ware allerdings nichts zu tun! Deshalb hat der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), bei dem wir Mitglied sind, ein Gütesiegel entwickelt, um die Besonderheit von Hofmolkereiprodukten erkennbar zu machen. Nicht jeder Verarbeiter hat die Möglichkeit, seine Herstellung so transparent zu machen wie Haus Bollheim. Welches sind die weiteren Qualitätsversprechen einer Hofmolkerei? Mit Sicherheit, dass alles auf dem Bauernhof hergestellt wurde, dass alles in Handarbeit gemacht

wird, wir traditionelle Rezepturen verwenden und, dass die Milch, der Käse und die Molkereiprodukte naturbelassen sind. Was für uns selbstverständlich ist, ist die biologisch-dynamische Milcherzeugung.

Bis jetzt ist schon angeklungen, dass bei der Milchverarbeitung das Handwerk bereits mit der Milch anfängt. Beim Füttern, beim Melken und beim Lagern. Und das sind Arbeitsschritte, die wir nur in einer sehr engen Kooperation zwischen Käserei und Stall bewerkstelligen können. Über die betrieblichen Grenzen hinaus ist das eine große Herausforderung. Aus diesem Grund hat sich für die Bezeichnung Hofkäse bzw. Hofmilchprodukte die Anforderung abgeleitet, dass die Milch in unmittelbarer Nähe der Verarbeitung stattfinden muss und, dass nicht mehr als 50 % der Milch von einem anderen Betrieb stammen dürfen. Auch die Kooperation im Handel mit anderen handwerklich produzierenden Hofmolkereien ist für uns eine positive Entwicklung. Hier können wir unsere Kompetenz, die Qualitätsversprechen einzuschätzen, einbringen. Darüber hinaus sind auch vielfältige persönliche Kontakte vorhanden, die wir noch mehr nutzen sollten, um Ihnen echte Hofkäse nach unseren Ansprüchen, anbieten zu können.

Vor diesem Hintergrund ist auch die Einführung des Heggelbacher Bergkäses zu sehen, der von einem befreundeten Käser auf einem Hof hergestellt wird, dessen Qualitätsansprüche den unseren gleichen. Die Möglichkeit solche Milchprodukte ganz gewöhnlich im Großhandel zu kaufen sind eingeschränkt, da ja im Grunde die Grenze des Wachstums für jede echte Hofmolkerei ein Qualitätsversprechen ist. So werden wir für eine beschränkte Zeit den Bollheimer Bergkäse nicht anbieten können, um die Lücke im Bergkäselager zu schließen.

OLAF SEYD



Wundern hilft!

In manchen Jahren, wenn es relativ leicht läuft im Kartoffelbau und in unserer Landwirtschaft, denke ich vielleicht nicht so. Im Rückblick auf Pflanzenwachstum und Ernte in diesem Jahr erlebe ich, dass es immer wieder ein Wunder ist, dass alles wächst, dass wir ernten und so vielen Menschen gute Lebensmittel anbieten können.

Natürlich sind wir ein Teil dieses Wunders. Wir stellen die Kartoffeln zum Vorkeimen auf, machen eine sorgfältige Bodenbearbeitung, legen die Kartoffel zum richtigen Zeitpunkt vorsichtig in den Boden. Wir häufeln die Dämme auf, spritzen Präparate und ernten dann möglichst zum optimalen Zeitpunkt.

Alles sieht gut aus und dann regnet es fünf Wochen von Ende Mai bis Ende Juni 200 mm! Auf einmal steht vieles in Frage. Werden die Kartoffeln noch groß genug, bevor das Kraut weggammelt? Werden sie im Boden oder später im Lager anfangen zu faulen? Und wenn sie groß genug sind und nicht gammeln, stimmt dann die innere und äußere Qualität? Sind sie gut anzusehen? Im Licht all dieser Fragen kann ich für dieses Jahr sagen: unsere Kartoffeln sind im Schnitt etwas kleiner als in den letzten Jahren, dem Gammeln haben sie widerstanden und die Qualität ist gut. Die Erntemenge liegt um ein Drittel unter dem Durchschnitt der letzten Jahre.

Für mich ist es etwas Besonderes zu erleben, dass ich mich auch nach mehr als 25 Jahren Bauersein noch über eine kleinere Ernte freuen kann. Manchmal ist es gut, innerlich ein wenig Abstand zu gewinnen und wie neu auf alles zu gucken. Dann kann ich auch in einer kleineren Kartoffel etwas sehr Besonderes und Wunderbares erkennen. Dann kann ich mich wochenlang darüber freuen, dass wir wieder Ende August mit der Ernte fertig waren. Sogar drei Tage früher als im letzten Jahr.

Ach ja, ein neues Familienmitglied möchte ich Ihnen noch ans Herz legen. Marabel, eine wunderschöne, kräftig gelbfleischige, wohlschmeckende Kartoffel. Sie ist vielseitig zu verwenden und vorwiegend festkochend. Auf dem Acker trotzte sie lange der Fäule. Ein wunderschöner Bestand. Immer wieder gut zu besuchen. Seit Anfang November verkaufen wir sie. Wer sie einmal probiert hat, will sie wieder haben. Mein herzlicher Dank gilt Boris, Christian, Christian, Olaf, Milan und Alex. Und den vielen anderen Menschen und guten Geistern, die beim Gelingen geholfen haben.

Eine gesegnete und beschauliche Weihnachtszeit und ein erfreuliches und besonderes, vielleicht sogar wundervolles Jahr 2017 wünsche ich Ihnen.

FRANK SIKORA

Veränderungsphasen: Auflaufen, Blühen und ab in den Sack

Kuhdiskussion

Mittlerweile ist unser Erlebnisprogramm zu einem festen Bestandteil von Bollheim geworden. Immer noch ein kleiner Spross, den es weiter zu entwickeln gilt, aber als neue Begegnungsmöglichkeit aus unserem Alltag nicht mehr weg zu denken.

Eine schöne Erfahrung war, dass auch wir (natürlich!) dabei noch etwas lernen können. So bei dem Vortrag von Frau Dr. Anita Idel über die Kuh: „Die Kuh ist kein Klimakiller“. Die Kühe sind uns ein Herzensanliegen und stehen in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ganz zentral im Mittelpunkt, und da schmerzt es schon, wenn sie in der öffentlichen Diskussion als Klimakiller dargestellt wird. Wenn man allein auf das Methan schaut, das bei der Verdauung und dem Wiederkäuen entsteht, so ist das natürlich ein Problem.

Aber dem setzte die Tierärztin Anita Idel ein ganz anderes Bild entgegen. Mit ihrer sehr fundierten Recherche zu ihrem Buch „Die Kuh ist kein Klimakiller“ und in meinem Augen noch mehr durch ihre großartige und engagierte Art und Weise, dies in ihren Vorträgen lebendig werden zu lassen, wird deutlich, was für ein segensreiches Wesen die Kuh sein kann, wenn sie in einem ausgewogenen Kontext gehalten wird. Ich habe noch nie in meinem Leben so plastisch das Gras förmlich wachsen gesehen wie in dem Vortrag. Da war eine zusätzliche Bestätigung unserer Arbeit zu erleben und vieles was wir so aus der Lamäng machen, wird für uns nun noch sinnstiftender.



Anita Idel:
„Die Kuh ist kein Klimakiller“ ISBN
978-3-89518-820-6



Es geht um die Zusammenhänge und die spielen auch in vielen anderen Bereichen unserer Wirtschaftsweise eine große Rolle. Bei der Kuh ist es das Gras und dessen Bedeutung für unser Ökosystem. „Gras will gebissen werden“ und damit ist es auf die Kuh angewiesen. Nur

durch diese „Zusammenarbeit“ von Rind und Gras – und das Verdaute trägt dann auch noch das Seinige dazu bei – konnten diese großen, fruchtbaren Graslandschaften auf der Welt entstehen, die sehr viel Methan binden können. Auf Bollheim haben wir natürlich keine Prärielage, aber aufgrund unserer Fruchtfolge einen Anteil von 30 % Klee und Luzernegras, die tun auch das Ihrige.

Auf die Feinheiten, wie das Gras gebissen werden will, inwiefern das Verhältnis von Gras und Kraftfutter eine Rolle spielt, möchte ich jetzt nicht weiter eingehen. Dies sei nur als Appetitanreger für das Buch erwähnt.

HANS V. HAGENOW

Erfahrungsschatz

Ich bin Auszubildender im Hofladen auf Haus Bollheim. Nächstes Jahr im Juni werde ich meine Ausbildung beendet haben und möchte die Gelegenheit nutzen, ein paar Worte loszuwerden.

Am Ende meiner Ausbildung werde ich den Hof reich an Wissen und Erfahrung verlassen. Dazu haben all die netten Menschen, mit denen ich zusammen arbeite, eine Menge beigetragen. Mit Ruhe, Geduld, Verständnis und einem Lächeln werden mir Verfahrensweisen, Inhalte, Aufgaben, Gründe für dieses und jenes erklärt. Es ist den Menschen stets ein großes Anliegen, mir ihr Wissen so gut es geht zu vermitteln und ich weiß, dass ich immer auf offene Ohren stoße, wenn ich eine Frage oder ein Problem habe. Dadurch erweitere ich nicht nur mein Wissen, sondern auch meine Persönlichkeit.

Die Menschlichkeit wird hier GROSS geschrieben und das macht meine Ausbildung im Vergleich zu anderen zu einer ganz besonderen. So lernte man sich im Laufe der Zeit besser kennen und ich konnte hier nicht nur Kollegen, sondern auch Freunde finden. Bollheim verströmt eine Atmosphäre, die es so nirgendwo anders gibt. Mir ist ein Privileg vorbehalten, das nicht jedem zu Teil wird: ich mache meine Arbeit gerne. Auch die

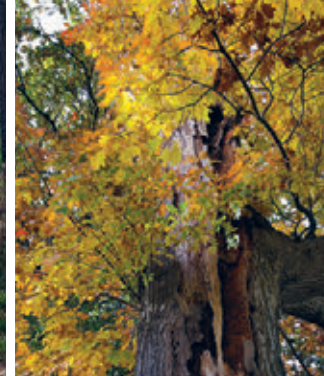
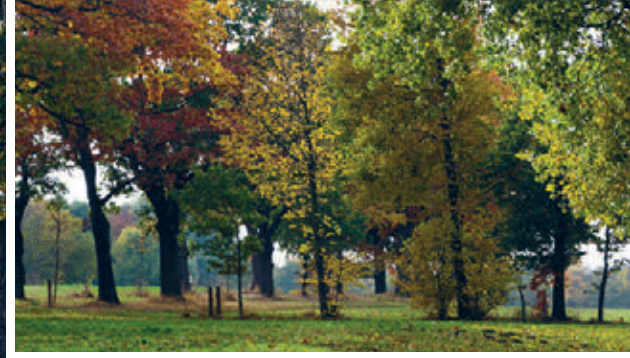
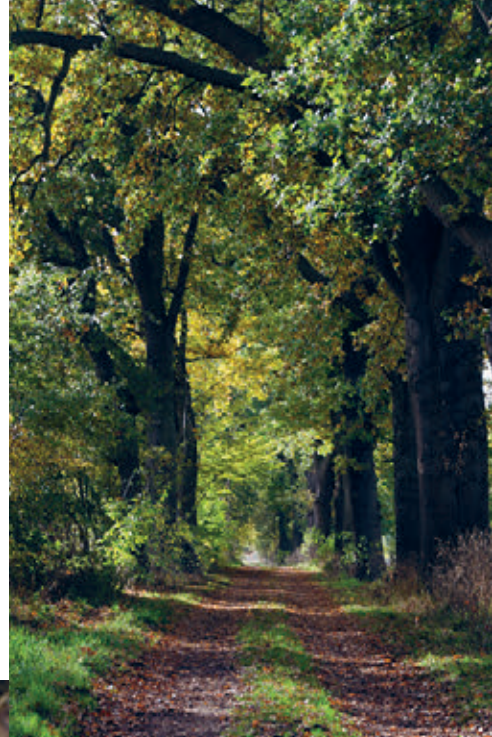


AUSBILDUNG

Kunden spüren diese Atmosphäre und sind ganz entspannt, wenn sie ihren Einkauf tätigen. Ich hab in meinem Leben schon für so manche Firma gearbeitet, hatte aber nie so gerne den Kontakt zu Kunden wie ich ihn hier habe.

Rückblickend bleibt mir gar nichts anderes übrig, als zu sagen, dass ich sehr froh darüber bin, ein Teil von Haus Bollheim zu sein und die Zeit hier stets in guter Erinnerung behalten werde. Und ich möchte Danke sagen. Danke für all das Wissen, das ich jetzt habe und weitergeben kann, danke für all die Erfahrungen, die immer Teil meines Lebens sein werden, danke für die Gutmütigkeit, die mir entgegengebracht wird und danke für die schöne Zeit, die wir gemeinsam haben. Ich bin mir sicher, dass wir uns auch noch nach meiner Ausbildung das ein oder andere Mal auf Haus Bollheim wiedersehen werden.

CHRISTIAN B. W. JUSSEN



RUND UM DEN HOF

Eichenerlebnisraumallee

Als ich für den Bollheim-Brief meine Fotos aus diesem Jahr durchgegangen bin, hat mich die Fülle der Eichenalleebilder doch wieder überrascht. Obwohl es eigentlich nicht überraschend ist, ich habe sie ja alle gemacht. Aber dann gibt es da noch andere, die diesen Ort auch gerne besuchen und das Gesehene festhalten. Da kann man echt neidisch werden.

Die Eichenallee ist mein Lieblingsort auf Bollheim, vielleicht auch meine Marotte. Einem Tag ohne einen kleinen Spaziergang durch sie, fehlt was. Sie ist ein echter Erlebnisraum, die wechselnden Jahreszeiten mit ihrer unterschiedlichen Farbenpacht, was da wann blüht und wieder verblüht, das sind immer wieder bleibende Eindrücke. Gleiches gilt für die Tierwelt, angefangen bei unseren Kühen und Rindern und auch die Rehe, Füchse,

die Hasen und nicht zuletzt die Spechte. Den Pirol konnte man im Frühjahr manchmal hören, sehen würde ich ihn gerne auch einmal. Damit ist die Eichenallee für mich ein wunderbarer Mikrokosmos.

Sie ist aber auch Begegnungsraum mit vielen unterschiedlichen Menschen, auch wenn man als Nicht-Hundehalter dort in einer starken Minderheit ist. Sei es mit Kunden, mit den Oberelvenichern oder auch manchmal mit jemand ganz fremdem, und es ergeben sich daraus oft sehr interessante Gespräche, über die Allee, Haus Bollheim, aber auch über das Dorf. Ein kleines, aber sehr feines Resultat dieser Begegnungen sind die hier zu sehenden Bilder, sie stammen von Bernd Pesch aus Oberelvenich. Wir sehen uns leider allzu selten in der Allee, manchmal, wenn er in den frühen Morgenstunden mit dem Hund und zu dessen scheinbaren Leidwesen auch mit der Kamera unterwegs ist. Seine Liebe zum Detail und zu den tages- oder jahreszeitlichen Stimmungen sprechen mir aus der Seele. Über die Fotos habe ich mich sehr gefreut, noch einmal ganz herzlichen Dank nach Oberelvenich!

HANS V. HAGENOW



Verständliches Unverständnis oder unverständliches Verständnis

In den letzten Wochen habe ich mir oft die Frage gestellt, was ist Bollheim eigentlich, was macht unsere Arbeit aus? Wie stellen wir uns damit in die Welt und wie wird das von außen wahrgenommen?

Das ist zunächst ganz offensichtlich die landwirtschaftliche Arbeit und das, was wir durch sie hervorbringen, die Produkte. Auch der Kontext, der Anspruch, im Einklang mit der Natur, dem Boden, den Pflanzen und den Tieren zu arbeiten, gehört zu dem, was Bollheim ausmacht. Aber es ist noch mehr. Wie so oft im Leben steckt der Teufel im Detail und hat für mein Empfinden da auch seine Aufgabe. In den großen Bildern, in dem wie es eigentlich sein sollte, sind wir uns oft schnell einig, auch wenn mir immer wieder auffällt wie unterschiedlich, selbst bei uns Bollheimern, diese Bilder bei genauerem Hinsehen doch sind. Darin jetzt etwas Hemmendes zu sehen, wäre für mich ein Trugschluss. Mit diesen unterschiedlichen Bildern zu leben, sie nicht krampfhaft in ein vermeintlich Einheitliches pressen zu wollen, ist ein Entwicklungsimpuls und der ist in unserem Bollheimer Alltag immer wieder zu erleben.

Diese Entwicklungsfähigkeit und überhaupt der intensive Entwicklungswunsch, ist für mich das kleine Quäntchen, das die besondere Würze Bollheims ausmacht. Die Kompromisse, die unser Arbeiten im Hier und Jetzt fordert, sind nur zu ertragen, weil es dieses Bild gibt, eine Idee, ein Ideal, wo es hingehen soll.

Der Weg sind Fragen. Ein Beispiel, wer hat unter welchen Umständen die Hose, die ich gerade trage, hergestellt? Und auch wenn die Hose moralisch, ethisch, ökologisch komplett korrekt wäre, so sind es hunderte andere Dinge oder Vorteile die mir persönlich zugutekommen nicht. Und dennoch kann ich nicht genau sagen, wie wir konkret wo hinkommen



Entwicklung

„Wie so oft im Leben
steckt der Teufel im Detail
und hat für mein Empfinden
da auch seine Aufgabe.“

sollen. Es ist für mich mehr ein Weg, auf dem ich mit einer Fragestellung unterwegs bin, die sich immer wieder verändert. Verändert allerdings im Sinne von bereichern, Fragen führen zu bereichernden Erkenntnissen und manchmal zu bereichernden neuen Fragen. Eine neue Frage kann auch eine gute Antwort sein! Für mich eine interessante Perspektive, aber auch eine große Herausforderung, bei der man bereit sein muss, viel Verantwortung zu übernehmen, vor allem bei den Punkten, bei denen noch ein großer Handlungsbedarf besteht.

Die einfachen Antworten gibt es nicht, das ist in unserem Alltag immer wieder zu erleben. Wenn wir die Frage, was ist richtig oder gut vom Ideal her anschauen, so können wir natürlich nicht sagen wir machen alles richtig, wir sind richtig toll (auch wenn wir natürlich nicht schlecht sind und darauf sind wir auch stolz). Mit so einer Aussage würden wir unserem Tun und Denken nicht gerecht würden. Wir machen also Kompromisse, wie zum Beispiel beim Einsatz von Hybridsaatgut, bei der Kälberaufzucht (die Kälber bleiben nur einige Tage bei der Kuh, die männlichen Kälber werden in den konventionellen Markt gegeben) und nicht zuletzt bei der Hühnerfrage.

Nicht an allen Fragen schaffen wir unmittelbar zu arbeiten. Aber wir nehmen uns immer wieder Projekte vor, um weiter zu kommen. Das sind die Hofsortenentwicklung, die Zusammenarbeit mit der Bingenheimer Saatgut AG bei der Gemüsesaatgutzüchtung und die Hühnerhaltung. Für diese Entwicklungsschritte brauchen wir auch immer wieder den Austausch und die Unterstützung unserer Kunden.

In diesem Zusammenhang werden wir gelegentlich mit der Frage konfrontiert, ob wir das Wirtschaftliche über das Ethische stellen. Im Grunde ist diese Frage unfair, denn wer möchte hier den ersten Stein werfen? Was ist das Ethische und was hält es am Leben? Ohne wirtschaftlichen Erfolg – und das heißt ja für Bollheim nicht gnadenloser Profit, sondern verantwortungsvolle unternehmerische Lebensfähigkeit für Pflanze, Tier und Mensch – könnten wir unseren Entwicklungsimpulsen und den ganzheitlichen Bemühungen um eine bessere Welt im Kleinen des Hofes kaum nachgehen. Wir könnten Sie uns dann sparen sozusagen. Wir sind in den Jahren gewollt (von uns und von unseren Kunden) ein Wirtschaftsunternehmen geworden, in dem heute gut 70 Menschen arbeiten, das ist viel

Verantwortung, deren Übernahme sich unter anderem in den äußeren Rahmenbedingungen und der Preisgestaltung für Lebensmittel niederschlägt.

Für mich sind der ökologische Landbau generell und das Biologisch-Dynamische im Besonderen ein Entwicklungsprojekt und was an Entwicklung hier auf Bollheim passiert, welche Themen wir angehen und was uns beschäftigt, daran möchten wir eigentlich gemessen werden. An dem Weg, den unsere Produkte hinter sich haben.

Wie all das beurteilt wird liegt natürlich nicht in unserer Hand. Was wir aber immer wieder anbieten ist, dass wir dafür offen sind, die Dinge auf Bollheim konkret anzuschauen und darüber ins Gespräch zu kommen. Wir laden Sie als unsere Freunde, Begleiter, Kunden und kritische Hinterfrager immer wieder dazu ein, sich selbst ein Bild zu machen und uns das zu spiegeln. Auch das ergibt einen Entwicklungsimpuls. Damit können und wollen wir uns auseinandersetzen, denn es erweitert unser Blickfeld und unsere Sicht auf die Dinge.

HANS V. HAGENOW





Modellwasserschutz

Haus Bollheim – Modellbetrieb des Beratungskonzeptes Wasserrahmenrichtlinie der Landwirtschaftskammer NRW. Wir gehen nun ins dritte Anbaujahr als Modellbetrieb Gewässerschutz. Was wir da eigentlich machen und welchen Nutzen wir und die Umwelt davon haben ist Thema des folgenden Artikels.

Seit 2014 führt die Landwirtschaftskammer NRW im Auftrag des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Natur- und Verbraucherschutz NRW die Beratung von landwirtschaftlichen Betrieben im Bereich Wasserschutz durch. Einen Baustein dieses Beratungsangebots bilden 31 Modellbetriebe. Die Modellbetriebe verteilen sich über das gesamte Bundesland und repräsentieren die gesamte Vielfalt der Betriebe in NRW. Mit uns wirtschaften fünf dieser Betriebe ökologisch.

Die Aufgaben dieser Modellbetriebe sind vielfältig. Kurz gefasst sollen umweltschonende Anbauverfahren und neue Techniken erprobt und die Wirksamkeit dieser Maßnahmen bewertet werden. Wenn sinnvolle Anbauverfahren gefunden werden, sollen diese in der Region dann auch umgesetzt werden. Feldbegehungen und Maschinenvorfürungen dienen zur Information und auch zum Erfahrungsaustausch zwischen den Landwirten. Aufgestellte Tafeln sollen Verbraucher informieren.

Warum wird dieser hohe Aufwand betrieben? Seit Jahren sind die Nitratkonzentrationen in Deutschlands Gewässern zu hoch. Als Hauptursache für die Verunreinigung gilt der Einsatz von organischen Düngern (Gülle, Jauche, Gärsubstrate) und mineralischen Düngern aus der Landwirtschaft. Das Nitrat in diesen Düngern hat eine entscheidende Bedeutung für das Pflanzenwachstum, ist aber in zu hoher Konzentration gesundheitsschädlich. Anfang November 2016 verklagte die EU-Kommission die Bundesrepublik wegen zu hoher Nitratwerte in ihren Gewässern. Deutschland soll seiner Verpflichtung aus der 1991 beschlossenen Nitrat-Richtlinie nicht ausreichend nachgekommen sein. Eine Lösung könnte eine praxistaugliche und wirksame, neue Düngeverordnung und deren Umsetzung sein. Die Modellbetriebe des Projektes sollen Daten liefern, damit mit geeigneten Maßnahmen eine größtmögliche Nitratreduzierung des Grundwassers gelingt.

Warum sind auch Biobetriebe dabei? Biobetriebe setzen keine mineralischen Düngemittel ein und der Tierbesatz auf der Fläche ist reglementiert. Dies sorgt zunächst dafür, dass anders als in der Massentierhaltung deutlich weniger Nitrat auf die Fläche gebracht wird. Der Input ist also deutlich gesenkt, aber auch in der ökologischen Landwirtschaft kann es durch Bewirtschaftungsfehler zu Nitratreinträgen ins Grundwasser kommen. Da in der ökologischen Landwirtschaft keine mineralisch hergestell-



Frisches Futter für den Humus



Gründüngung:
hält all das Gute
im Boden

ten Stickstoffverbindungen eingesetzt werden dürfen, stammt die Hauptquelle des Nitrats der Ökolandwirtschaft aus organischem Material. Dazu zählen Stallmist, Gülle, Jauche und weitere Komposte. Diese sind in der Biolandwirtschaft nicht unbegrenzt verfügbar, da nur eine bestimmte Anzahl von Tieren pro Fläche gehalten werden darf. Dies sorgt – anders als in der Massentierhaltung – für ein begrenztes Nitratangebot. Die zweite Stickstoffquelle sind unsere Leguminosen. Diese Pflanzenfamilie ist in Symbiose mit Bakterien in der Lage Stickstoff aus der Luft zu binden und in die Pflanze einzubauen. Beim Umbruch (zerkleinern und einarbeiten) dieser Leguminosen-Gemenge, meist Rotklee gras oder Luzernegrasmischungen, sterben die Pflanzen ab und werden durch bodenbürtige Organismen in ihre Bestandteile zerlegt. Die eingebauten Stickstoffverbindungen (Nitrat) werden frei und können durch Niederschläge in tiefere Bodenschichten verlagert werden oder sogar ins Grundwasser gelangen.

Dies ist ein Problem, dem wir uns in dem Wasserschutzprojekt widmen. Zusammen mit der Landwirtschaftskammer NRW entwickeln wir Strategien wie das Nitrat, das wir als Motor des Pflanzenwachstums unbedingt brauchen, sofort nach dem Umbruch der Leguminosen-Gemenge durch eine Zwischenfrucht aufgenommen werden kann. Dadurch ist es wieder in organische Substanz fixiert und kann nicht ins Grundwasser gelangen. Als Zwischenfrucht dient uns Sandhafer, Phacelia, Senf oder Buchweizen. Diese bleiben über den Winter, das ist die für Auswaschung gefährlichste Jahreszeit, auf dem Feld stehen. Im Frühjahr wird dann wiederum

die Zwischenfrucht zerkleinert und in den Boden eingearbeitet und das nachfolgende Gemüse profitiert von dem nun frei werdenden Nitrat. Begleitet wird dieser Versuch durch häufige Messungen des vorhandenen Nitrats in unterschiedlichen Bodentiefen. Die Wirkung des Einsatzes von Zwischenfrüchten zur Nitratfixierung scheint zunächst logisch, hat sich in der Praxis aber aus unterschiedlichen Gründen noch nicht durchgesetzt.

Weiterer Forschungsschwerpunkt sind Nitratrestmengen nach den Gemüsekulturen, auch diese sollen nicht im Grundwasser verschwinden, sondern dem in der Fruchtfolge folgenden Winterweizen erhalten bleiben. Was haben wir in den letzten Jahren gelernt? Erstmal, dass wir auf unseren knapp zur Verfügung stehenden Stickstoff gut aufpassen müssen. Dass es Verbesserungsmöglichkeiten für unser Nährstoff-Management gibt, und dass letztendlich vorher getätigte Maßnahmen der Mistpflege nicht mit der Ausbringung auf dem Acker beendet sind, sondern erst, wenn die wichtigen Nährstoffe auch dahin gelangt sind, wo wir sie hinhaben wollen, in die Pflanzen. Da werden noch einige Lerneffekte die nächsten Jahre kommen, und dafür danken wir der Landwirtschaftskammer und namentlich Pascal Gerbaulet, der uns dabei sehr gut auf die Sprünge hilft.

ARNE MEHRENS



Mistkompost:
für einen guten
Start in die näch-
ste Vegetations-
periode



Dankeschön

*... Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne,
Der uns beschützt und der uns hilft, zu leben.
Wir sollen heiter Raum um Raum durchschreiten,
An keinem wie an einer Heimat hängen, ...*

HERMANN HESSE, „STUFEN“

Und auch in diesem Jahr gab es viele kleine Anfänge und mit kleinen Schritten haben wir neue Räume betreten, vielleicht auch das ein oder andere hinter uns gelassen.

Und wie überall im Leben, das macht man nicht alleine. Sie liebe Kunden und Freunde haben uns wieder begleitet, uns Ihre Begeisterung gezeigt, aber auch Ihre Fragen und Ihre kritischen Anmerkungen geäußert.

Damit haben Sie uns weitergeholfen und unseren Weg bereichert, Ihnen den dafür gebührenden Dank aller Bollheimer.



IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

Gestaltung: Katja Römer, München, www.katjaroemer.de

Textredaktion: Melanie Zumbansen, München, www.melaniezumbansen.de

Fotos: Hans v. Hagenow S. 3, 5, 19, 20, 21, 37, 38, 39, 40 / Kai Himstedt S. 8, 10, 11 /

Maike Himstedt S. 16 / Bernd Pesch S. 13, 30, 31 / Artur Römer S. 3 / Katja Römer

S. 3, 13, 14, 15, 18, 22, 26, 27, 36 / Andreas Schoelzel S. 28 / Markus Zumbansen S. 5

Druck: Schloemer Gruppe, Düren, www.grün-gedruckt.de

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier



HÖFLADEN

Di-Fr 09.00 – 18.30 Uhr

Sa 09.00 – 14.00 Uhr

Mo geschlossen

Telefon 0 22 52 / 59 65

KÖLNER ÖKOMÄRKTE

Rudolfplatz

Mi 11.00 – 18.00 Uhr

Sa 08.00 – 14.00 Uhr

Neusser Platz

Do 08.00 – 14.00 Uhr

Severins Kirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

Haus Bollheim
53909 Zülpich-Oberelvenich
Telefon 0 22 52 / 95 03 20
Telefax 0 22 52 / 8 11 85
mail@bollheim.de

Haus Bollheim e.V.
KSK Euskirchen
IBAN DE47 3825 0110 0001 2080 81
BIC WELADE D1EUS

www.bollheim.de

Vielfalt pflegen.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau