



# Der Bollheim - Brief

---

## Winter 2017

Eine lange Zeit  
Von Hühnern und Hähnen  
Alles hat seine Zeit  
Die Welt begreifen  
Gemüse-Handarbeit  
12.775 Tage Bollheim  
Veränderung im Ackerbau  
Milchprodukte, vegetarisch?  
Geschichten vom Markt  
Marktwetter

Schönheiten vom Feld  
Umgetopft  
Aus dem Hofladen  
Der Neue im Stall  
Unser Zuchtbulle  
Hofsortenentwicklung  
Bodenansprüche  
Dringen und draußen  
Dank

32

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



## Eine lange Zeit

Im Sommer wurde uns bewusst, Bollheim wird nun schon seit 35 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Eine rechte Jubiläumstimmung, im Sinne „Das müssen wir feiern!“, wollte aber nicht aufkommen. Vielleicht ist die Zahl 35 auch ein wenig sperrig, selbst wenn man auf eine menschliche Biografie schaut, ist das nicht so besonders?

Unter den Tisch fallen sollte das aber auch nicht und so feiern wir mehr im Stillen, im Alltag. Das ist vielleicht in diesem Bollheim-Brief eher zwischen den Zeilen zu entdecken. Mit dem Artikel „12.755 Tage“ wollen wir aber daran anknüpfen, all diese Tätigkeiten stehen im Kontext und der Entwicklung dieser 35 Jahre. Es ist ein kleiner, natürlich nicht vollständiger Eindruck von dem was tagtäglich auf Bollheim geschieht. All diese vielen kleinen Dinge sind Voraussetzung dafür, dass wir unseren Slogan, „Bollheim: Vielfalt pflegen“, immer weiter entwickeln können.

Für Haus Bollheim  
HANS V. HAGENOW



## Hühner und Hähne

Zunächst möchte ich unsere Hühnerhaltung nochmal beschreiben und einen Überblick über unsere Arbeit im Jahr 2017 geben: Unsere Hühner werden alle in Mobilställen der Firma Weiland gehalten. In einem Stall leben jeweils 223 Hühner und zwei Hähne. Die Mobilställe werden spätestens alle zwei Wochen versetzt.

Dadurch gelangen die Hühner immer wieder in den Genuss frischer Weideflächen und die Flächen werden gleichzeitig vor einer Übernutzung und Überdüngung geschützt. Wir besitzen fünf dieser Mobilställe, in denen wir insgesamt etwa 1.115 Hühner halten. Vier der Ställe sind mit Hybridhühnern der Zuchtlinie „Lohmann Brown“ belegt. Hybridhühner sind in der Hühnerhaltung Standard sowohl in der konventionellen als auch in der biologischen Haltung. Der Grund dafür sind die hervorragenden Eigenschaften der Hybridhühner. Sie legen sehr viele Eier, sind dabei sehr ruhige Tiere und haben eine hervorragende Futterverwertung. Die Dominanz der Hybridzüchtung hat in den vergangenen Jahrzehnten dazu geführt, dass Landwirte inzwischen keine Wahl mehr haben. Alternativen zu den Legehybriden der großen Zuchtunternehmen müssen erst wieder in jahrelanger Arbeit geschaffen werden.

Was ist jetzt der Nachteil dieser Hybridhühner? Zuerst sicherlich die ausschließliche Züchtung auf die Nutzung des Eierlegens. Das bedeutet nämlich auch, dass die männlichen Tiere, die keine Eier legen, keinen Wert besitzen. Das Mästen dieser Tiere dauert fast fünfmal so lange wie bei unseren bekannten Brathähnchen und das Fleisch hat dann auch noch eine schlechtere Qualität. Deswegen werden die männlichen Küken aus wirtschaftlichen Gründen nach dem Schlupf getötet. Auf die wenigen weltweit agierenden Zuchtfirmen, die diese Hybridhühner züchten und in Lizenz aufziehen lassen, hat der Biobauer natürlich keinen Einfluss mehr. Wir wün-



sehen uns aber Tiere, die besser an die Haltungs- und Futterbedingungen der ökologischen Landwirtschaft angepasst sind und eine Zweinutzung (Eier und Fleisch) ermöglichen. Das würde eine sinnvolle Verwendung der männlichen Küken durch eine ökologische artgerechte Mast ermöglichen.

Erstes Ankommen  
und Einleben auf  
Bollheim

Die Hühnerhaltung ist in der gesamten Welt inzwischen arbeitsteilig organisiert. Die Ausgangsherkünfte werden von einigen wenigen Firmen gezüchtet. Landwirtschaftliche Betriebe erwerben Lizenzen und halten Elterntiere. Die Eier dieser Elterntiere kommen in große Brutereien. Diese brüten die Eier aus, selektieren nach Geschlecht und impfen die Tiere erstmals. Die weiblichen Küken werden dann in Junghennen-Betrieben bis zur 18. Lebenswoche aufgezogen und dann an die landwirtschaftlichen Betriebe verkauft. Dort legen sie dann die Eier, die der Endkunde kaufen kann. Diese arbeitsteilige Wirtschaftsform gilt für den Bio-Bereich und den konventionellen Bereich gleichermaßen.

Wir arbeiten jetzt seit mehreren Jahren an einer Lösung dieses Dilemmas. Seit 2016 bekommen wir Tiere von der ÖTZ. Dies ist ein gemeinnütziger Träger für eine eigenständige, ökologische Tierzucht. Die Bioverbände Bioland und Demeter sind Gesellschafter dieser gGmbH. Die ÖTZ will den Bauern Alternativen zu den Hühnern der großen Zuchtunternehmen zur Verfügung stellen. Sie selektiert in ihrer Züchtung auch Hühner der Rasse „Bresse“. Diese werden mit anderen Hühnerrassen gekreuzt und sind bei uns im fünften Mobilstall eingestallt. Da hier bewusst eine arbeitsteilige

Arbeitsform abgelehnt wird, müssen wir die Küken selbst aufziehen. Das war für uns Neuland und wir mussten und müssen noch einiges lernen. Wir haben nun den ersten kompletten Durchgang der ersten Rassekreuzungstiere, bei uns Geschwisterhühner genannt, geschafft. Die Geschwisterhühner waren im Juli 2016, zusammen mit ihren Brüdern, als Eintagsküken zu uns gekommen. Die 450 Küken wurden mit neun Wochen nach Geschlecht getrennt, die Hähne wurden bis zur sechzehnten Lebenswoche gemästet, dann geschlachtet und im Hofladen als Bruderhahn vermarktet. Die Fleischqualität war herausragend. Die weiblichen Tiere fingen kurz vor Weihnachten 2016 an, Eier zu legen. Anfang Dezember 2017 wurden die Geschwisterhühner geschlachtet. Sie haben in diesem Jahr erwartungsgemäß weniger Eier als unsere anderen Hühner gelegt. Trotzdem sind wir recht zufrieden, auch weil wir eine zunehmende Bereitschaft erfahren haben, den höheren Eierpreis für die genannten Vorteile in Kauf zu nehmen.

Die nächste Generation unserer Geschwisterhühner ist schon da. Wir haben diesmal einige Veränderungen vorgenommen. Zunächst haben wir die Rassekreuzung etwas geändert, die Rasse „Bresse“ ist der Papa und nicht die Mama unserer Hühner und Kreuzungspartner ist das „White Rock Huhn“ und nicht wie letztes Jahr der „New Hampshire Hahn“. Wir versprechen uns dadurch ein paar Eier mehr pro Huhn. Sonst haben wir unser Augenmerk hauptsächlich auf die Einrichtung des neuen Kükenstalls gelegt. Wir wollen den Tieren, neben optimalen Haltungsbedingungen auch viel Beschäftigungsmaterial zur Verfügung stellen, damit sie nicht wie vergangenes Jahr anfangen, sich gegenseitig die Federn zu zupfen. Dies wurde erst zu einem Problem durch die Einstellungsspflicht aufgrund der Vorbeugemaßnahmen zur Verhinderung der Vogelgrippe. Bei den Geschwisterhühnern, die parallel zur Einstellungsspflicht anfangen Eier zu legen, nahm das Federnpicken

aufgrund genommer Bewegungsmöglichkeit zu und blieb leider auch das ganze Jahr erhalten. Da Federpicken eine Eigenschaft ist, die häufig im Kükenalter angelernt wird, wollen wir auf die Vermeidung nun unser Hauptaugenmerk legen. Wir sind gespannt auf die Entwicklung im nächsten Jahr und nehmen den nächsten kleinen Schritt in Angriff.

Was uns seit dem Sommer noch beschäftigte, war der „Fipronil“-Skandal. Die große Aufgabe seitdem war die Versorgung unserer Kunden mit eigenen Eiern. Bis vor den Sommerferien hatten wir immer zu viele Eier und konnten verschiedene Bioläden in der Region beliefern. Nach Ausbruch des Skandals war daran nicht mehr zu denken. Noch immer können wir die Nachfrage nach unseren Eiern nicht decken. Dies tut uns natürlich leid, aber mit so einer Situation konnten wir einfach nicht rechnen. An dieser Stelle nochmal ein Dankeschön an unser Verkaufspersonal, das oft genug vor ausverkauften Eierregalen stand und den Kunden unsere spezielle Situation erklären musste. Bedanken müssen wir uns aber auch bei unseren Kunden, die uns bei unserer Forschungsreise ins Geflügelland seit Jahren begleiten und durch den Kauf von Eiern, Suppenhuhn und Bruderhahn den wichtigsten Beitrag leisten, hin zu einer neuen, ökologischen Hühnerzucht.

Mehr Informationen zu diesem Thema gibt es bei einer Führung am Samstag, 13.1.2018, 10.30 Uhr (siehe Winterprogramm Haus Bollheim). Dazu lade ich Sie herzlich ein.

ARNE MEHRENS



Beginn einer Geschwisterhühner-Entwicklungsarbeit



Eltern der Küken

Bresse-Hennen — 2016 — New Hampshire-Hähne

White Rock-Hennen — 2017 — Bresse-Hähne



**Arnold Langen** \* 7.4.1925 † 19.9.2017

## Alles hat seine Zeit

Darf man das so sagen? Ja, ich glaube schon. Nur stimmig wird es wohl erst, wenn man auf etwas zurückschauen kann. Der Lebensweg von Arnold Langen war sicherlich ganz erfüllt. Er ist in so vielen Bereichen aktiv gewesen und alles Neue hat ihn stark interessiert. Wo er sich engagierte, war er immer mit Herz, Seele und Verstand dabei.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft und damit Bollheim war ihm wohl nicht in die Wiege gelegt. Hineingeboren in eine traditionelle Kölner Unternehmerfamilie war ihm ein anderer Weg vorgezeichnet. So war er viele Jahre haftender Gesellschafter bei Pfeiffer & Langen und hat in dem Unternehmen viele wichtige Weichen gestellt.

Verantwortlich für seine Verbindung zum biologisch-dynamischen Landbau war seine Frau Heidi Langen. Sie war schon durch ihre Mutter und Großmutter mit der Anthroposophie in Berührung gekommen. Zu diesem Impuls hat er sehr schnell einen ganz eigenen Zugang gefunden, mit dem er sich sein Leben lang auseinander gesetzt hat. So wurde die Landwirtschaft, neben den verwandten Arbeitsfeldern Waldorfschule und Christengemeinschaft, für Heidi und Arnold Langen ein Betätigungsfeld, mit dem sie ihre Lebensüberzeugung in die Tat umsetzen konnten. Da war zunächst der ererbte Hof Haus Etzweiler bei Bergheim, sie hatten ihn schon in den siebziger Jahren auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Dieser Hof war lange Zeit ein Leuchtturmprojekt im Rheinland und hat vielen gezeigt,

wie zukunftsweisend der biologisch-dynamische Landbau ist. Als sich abzeichnete, dass Haus Etzweiler der Braunkohle anheimfallen würde, war es für sie wichtig, einen neuen Hof zu finden, an dem das Begonnene sich weiter entwickeln konnte. So kam es zu Bollheim. Und hier sollten dann zu den rein landwirtschaftlichen Fragen noch andere Gesichtspunkte mit in den Fokus genommen werden: eine gemeinschaftliche Betriebsführung, die Art der Zusammenarbeit im Betrieb, die Forschung und die Öffnung des Hofes für einen Dialog mit einem erweiterten Umkreis. Was wir von diesen Intentionen aufnehmen und umsetzen konnten ist viel, aber es wird wohl immer ausbaufähig bleiben, einiges hat sich im Laufe der Jahre geändert und immer wieder kommen neue Fragen dazu.

Für Arnold Langen war es ein echtes Anliegen, all diese Prozesse zu begleiten und zu unterstützen. Seine Wachheit und sein Interesse waren für uns Bollheimer immer ein Gewinn und eine Stütze. Wenn man ihm ein Anliegen oder ein Problem geschildert hatte, kam als Antwort meistens ein ja. Nicht im Sinne eines: ja, aber – sein Rat war weiterführender und es kamen oft vorher nicht bedachte Aspekte dazu. Was das Besondere an solchen Begegnungen war: er hat im Anderen immer das Gute, das Entwicklungspotenzial gesehen, und man hatte das Gefühl als ganzer Mensch wahrgenommen zu werden.

Seine industrielle Aufgabe und seine Begeisterung für den biologisch-dynamischen Landbau waren ein sehr weites Spannungsfeld. Ich bin davon überzeugt, dass ihm das viel Kraft gegeben hat und für Bollheim war das eine segensreiche Grundlage, auf der viel Neues entstehen konnte. In den letzten Monaten und Wochen hat er sich mehr und mehr in seine eigene Welt zurückgezogen. Aber es war immer noch dieser wache Blick und das Interesse am Anderen erlebbar. Das hier gezeigte Bild ist im September auf einer Geburtstagsfeier entstanden, für mich bedarf es da keiner Worte, es spricht für sich.

Alles hat seine Zeit, aber in dem was Arnold Langen für Bollheim geschaffen hat, lebt er weiter, das sehen wir und können es immer wieder erleben und es erfüllt uns mit einer großen Dankbarkeit.

HANS V. HAGENOW

## Was brauchen Kinder, um die Welt zu begreifen?

Die Kinderaktionen auf Bollheim sind schon seit vielen Jahren eine Möglichkeit, die Welt begreifbarer zu machen – begreifbarer ist hier wörtlich gemeint.

Im Laufe des Jahreszeitenrhythmus arbeiten die Kinder auf dem Bollheimer Kinderacker. Der Acker umfasst ca. 90 m Länge und 3,60 m Breite. Im Frühjahr hatten wir das Glück, einen gespalteten Acker vorzufinden, auf dem wir direkt Kartoffeln legen konnten. Kartoffeln legen heißt, eine spannende Reise in das und auf das Erdreich zu beginnen. Man findet jede Menge Regenwürmer. „Iiiiih, die sind kalt und winden sich auf der Hand!“, rufen die Kinder. Wenn man sie aber genauer betrachtet, sieht man beispielsweise Ringe am Körper und die Enden des Regenwurms laufen spitz zu. Die genaue Beobachtung braucht gar nicht angeleitet zu werden. Die Kinder kommen selbst darauf und fragen, was sie nicht wissen. Warum gibt es Regenwürmer? Wie leben sie in Boden? Was essen sie? Warum sind sie wichtig? ... Wenn der Wissensdurst gestillt ist und die nächsten Tiere ähnlich ausreichend betrachtet sind, kommen wir dann zum Kartoffellegen.

Eine Mutterkartoffel wird in die Erde gelegt. Die nächsten Fragen werden gestellt. Warum haben die Kartoffeln Würmer ausgebildet? Was ist dieser Keim? Wann kann die Kartoffeln geerntet werden? Und das Wichtigste: Wann kann ich sie essen? Die Kinder haben die Erde mit den Händen ergriffen, mit den Augen und der Nase wahrgenommen. Glücklicherweise schauen sie drein mit ihren großen Augen, Staunen über Erlebtes, sind stolz, etwas geschaffen zu haben. Die Welt, beziehungsweise der Boden,



ist ihnen näher gekommen, und eine Grundlage des Lebens ist intuitiv von ihnen begriffen worden. So ist das Jahr auf dem Kinderacker fortgeschritten, und wir haben Stangenbohnen in selbstgemachten Tipis gelegt, haben eine Blümmischung für die Bienen wie ein alter Sämann ausgebracht, Kürbisse gelegt. Jede Aktion der Kinder war einfach und doch grundlegend für unser Leben. Ohne eine Wertschätzung und einen nachhaltigen Umgang mit der Erde, wird unsere Vielfalt an Gemüsesorten und der Flora und Fauna stetig abnehmen.

Die Kinder begreifen das Wunder, das in jeder ihrer Handlungen inneohnt. Im Hochsommer war der Acker voll bestellt. Natürlich wuchsen nicht nur unsere gewollten Pflanzen auf dem Acker, das Unkraut war auch in rauen Mengen mitgewachsen. Die Kinder haben schwer arbeiten müssen, um Ihre Pflanzen wieder finden zu können. Aber zum Erntedankfest hatten wir sehr viele Kartoffeln geerntet, Kürbisse und auch unsere Bohnen waren reichlich vorhanden. Neben dem Element Erde spielte auch immer das Element Feuer eine große Rolle. Die Kinder haben gelernt, wie man selber Feuer macht, um nach harter Arbeit kochen zu können. Über diesem offenen Feuer haben wir in einem großen Kessel Kartoffeln gekocht und Quark mit selbst gesammelten Wildkräutern gegessen, Pommes, Apfelmus und Marmelade gekocht, Plätzchen gebacken und natürlich Stockbrot gemacht. Im Spätherbst und Winter ruht der Boden. Jahreszeitenfeste wie St. Martin und Nikolaus wurden von uns in besinnlichen Nachmittagen begangen.

*Die Natur hat uns viel geschenkt, und wir haben sie beobachtet, genutzt und ihr gedankt für den Reichtum, den sie uns zur Verfügung gestellt hat.*

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern eine besinnliche Adventszeit mit viel Muße.

TANJA VOLKGENANNT UND MAREIKE BRÜCK



Was Kinderhände schaffen und ernten

## Gemüsebau ist immer noch Handarbeit

Wenn wir in den Medien Bilder über den Gemüsebau sehen, dann werden uns häufig moderne Erntemaschinen gezeigt. Diese können schnell große Flächen Möhren, Kohl oder Bohnen ernten oder Gemüse waschen und verpacken. Diese Maschinen gibt es. Sie werden viel im Gemüsebau eingesetzt und wenn wir sie nicht hätten, wäre das Gemüse wohl deutlich teurer.

**A**uch wir haben Beregnungsmaschinen, Möhrenroder, Abflammtchnik, Pflanzmaschinen, Sämaschinen, und seit letztem Jahr fährt unser Schlepper alleine, GPS-gesteuert, wie von Zauberhand ganz gerade über unser Feld. Das freut uns, weil wir unseren Rücken schonen, weil uns Arbeit abgenommen wird. Trotzdem, wenn wir unsere tägliche Arbeit betrachten, hat die Handarbeit einen viel stärkeren Anteil an unserer täglichen Arbeit als unser Umgang mit Maschinen. In unserem vielseitigem Betrieb lassen sich viele Arbeiten nicht mechanisieren, unsere kleinen Bohnenfelder pflücken wir mit der Hand, da lohnt sich keine Maschine.

Täglich wird geerntet. Wir fahren mit dem Schlepper und dem Anhänger auf das Gemüsefeld und ernten Salate, Broccoli, Lauch, Mangold, Petersilie, Kürbis, Fenchel und über das Jahr verteilt noch 40 weitere Kulturen. Im Folienhaus werden Tomaten gepflückt und Feldsalat geschnitten. Sie können mir glauben, wenn ich sage, dass jedes Gemüse, was bei Ihnen auf dem Teller liegt, mehrmals durch unsere Hände gegangen ist. Beim Pflanzen als Jungpflanze oder beim Säen als Samenkorn. Beim Jäten entfernen wir das Unkraut zwischen den Pflanzen, dann wird es häufig mit der Hand geerntet, aufgeladen und auf den Hof gefahren. Dort wird es gewaschen und sortiert, abgewogen und ins Kühlhaus geschoben. Von dort wird es verladen, entweder auf die Schubkarre und in den Hofladen gebracht oder in den LKW. So gelangt es dann auf die Märkte nach Köln



Biologisch-dynamische Kohlernte: da geht viel durch viele Hände.



oder zu ausgesuchten Einzelhändlern in unserer Region. Das macht uns Spaß, darum sind wir Gärtner geworden. Wir sehen das Gemüse wachsen, meistens arbeiten wir aber dabei. Zum Anschauen und Genießen bleibt wenig Zeit. Das ist schade, denn ein vielfältiges Gemüsefeld Anfang Juli, wenn unsere Schnittblumen auch noch blühen, ist eine reine Freude. Kommen Sie doch mal vorbei.

**D**er Beruf des Gärtners ist trotzdem kein boomender Berufszweig. In den einschlägigen Fachmagazinen werden viele Gärtner gesucht. In den Berufsschulen gibt es keine reinen Gemüsegärtnerklassen mehr, weil Bewerber fehlen. In den Meisterschulen sieht es noch düsterer aus. Wir bilden seit vielen Jahren aus und viele unserer Gesellen kommen immer wieder aus dem eigenen Nachwuchs. Ohne gut ausgebildete Fachkräfte wird der Gemüsebau es schwer haben. Die vielen jungen Menschen, die bei uns die Ausbildung machen oder ein Orientierungspraktikum, verändern und prägen Haus Bollheim immens. Wir werden gefordert, hinterfragt und verlassen dann auch mal gewohnte Bahnen. Das ist gesund für uns, und wir alle wollen das nicht missen. Schade, dass nicht mehr Betriebe ausbilden. Schade ist es aber auch, dass nicht mehr junge Menschen eine Perspektive und Freude beim Gärtnern finden. Aber das wird sich sicherlich auch mal wieder ändern.

Eine Vorstellung davon, wie wir arbeiten, können Sie sich am besten vor Ort machen. Besuchen Sie doch mal eine Führung über den Hof oder über den Gemüseacker. Beim Hoffest gehen wir auch in die Folienhäuser mit Ihnen. Denn direkt vor Ort können wir Ihnen unsere Arbeit, die Vielfalt und den Umfang unserer Felder sowie Freud und Leid am Besten zeigen. Zahlenmäßig bewirtschaften wir ca. 12 Hektar Freilandgemüse und 3.000 m<sup>2</sup> in den Folienhäusern. Doch unsere flächenmäßig größte Kultur, der Hokkaido Kürbis, benötigt nicht die meiste Arbeitszeit, da beschäftigen uns die Zwiebeln, die nur auf einem Drittel der Fläche wachsen, ungleich mehr. Das erkennt man, wenn man die feinen Zwiebelpflanzen sieht, die keine Konkurrenzkraft gegenüber dem Unkraut haben, und dem gegenüber den stark wuchernden Kürbis, der den Boden bedeckt und Unkraut unterdrückt. Auch die Kulturen in den Folienhäusern Tomaten, Gurken und Paprika brauchen viel mehr Zuwendung als der Spitzkohl im Freiland. Wöchentlich müssen die Gewächshauskulturen gepflegt, entgeizt, aufgebunden und entblättert werden, und das im Sommer, wenn

die Sonne das Folienhaus aufheizt. Entschädigt werden wir durch aromatische Tomaten, aber auch einfach durch den Anblick einer schönen, gepflegten Kultur.

Die Arbeit mit den Händen, das Handwerk, ist bei unserer Arbeit unerlässlich und macht neben mancher Mühe auch sehr viel Spaß. Unsere Produkte brauchen eben nicht nur Wasser, Nährstoffe und Sonne sondern auch viel Handarbeit und häufig auch ein paar kluge Köpfe.

ARNE MEHRENS



Gemüse-Team:  
Melanie, Ida, Elise,  
Sandra, Ruth,  
Philippe und  
Johanna  
Gemüse-Solo:  
Arne Mehrens



# 12.775 Tage

## biologisch-dynamischer Landbau

35 Jahre, das bedeutet 12.775 Tage und an jedem dieser Tage ist auf dem Hof viel geschehen. Natürlich hat sich in dieser Zeit vieles im Tagesablauf geändert und zukünftig wird es wieder anders sein. Aber jeder Tag knüpft an den anderen an. Es wäre sicherlich sehr spannend zu untersuchen, was aus den ersten Bollheimtagen heute noch auf dem Hof fortlebt.

Der hier geschilderte Tagesablauf setzt sich aus kleinen Episoden der letzten Novemberwoche zusammen. Die Bilder sollen im Vordergrund stehen und für sich sprechen. Dass da mal etwas unscharf ist oder vielleicht etwas befremdlich wirken könnte ist gewollt, es ist halt der Alltag. Aber all diese Momente führen dazu, dass der Boden, die Pflanzen und die Tiere gut versorgt werden. Nur so können die Früchte dieser Arbeit für unsere Kunden immer wieder ein Erlebnis werden.

**03:00** Der ganze Hof schläft noch, doch in der Bäckerei hat das Tagewerk schon begonnen. Angela gibt dem Brot den letzten Schliff, damit es gut wird, darf sie dabei ruhig etwas energisch sein.



**08:15** Mario im Gemüsekeller bei der Pastinakenpflege. Waschen, sortieren, schwupp in die Kiste und dann, wie immer sehr flott, ab zu den Kunden.



**09:40** Feldsalat schneiden, schon richtige Winterarbeit. Sandra und Ruth für unsere Kunden auf den Knien.



**10:00** Nach dem ersten Schwung im Hofladen, René und das Leergut. So manches von dem, was aus dem Laden raus geht, kommt auch wieder zurück und will versorgt sein.



**10:30** Lauch: Johanna, Lea, Ida, Melanie, Jonas und Benjamin ernten und putzen auf dem Herbstfeld, noch ist es nicht zu kalt.



**10:45** Gerade ist der Beton gekommen und Mats, Johannes und Jakob ziehen ihn glatt. Die Rinder im Jungviehstall werden ab diesem Winter einen besseren Futtertisch haben.



**11:00** Nach dem vormittäglichen Käsemachen kommt das Käseschmieren, damit er seinen guten und würzigen Geschmack bekommt. Gut sieben Kilogramm sind es, die so ein Laib wiegt, für Robert eine Leichtigkeit.



**11:30** Ulrike ist beim Nachtisch angelangt: Grießpudding. Er war großartig, was bei unserem Küchenstandard nicht anders zu erwarten war. Damit ging die Arbeit am Nachmittag noch besser von der Hand.



**15:00** In der Werkstatt, Stefan übt sich zum ersten Mal im Schweißen.



**11:15** Die Kühe sind auf der Weide und Sivert streut die Liegefläche für die Kühe ein, für die Kühe eine Freude, und das kommt der Käsequalität zu gute.



**12:30** Kurz vor dem Mittagessen, Olaf und Arne am PC, irgendwas stimmt da nicht mit dem Bestellsystem.



**16:15** Samstag, „der Markt“ ist zurück, Udo und Luke laden eben noch ab. Jetzt ist es doch sehr ruhig auf dem Hof geworden. Im Stall geht es aber weiter, die Tiere brauchen jeden Tag unsere Aufmerksamkeit.



**16:45** Johanna und Philippe bringen den frisch geernteten Grünkohl in die Tüte und die Kiste, am nächsten Tag ist er im Hofladen, auf unseren Märkten und in Köln und Bonn in den Läden.



**17:30** Ein Freitagsnachmittagsloch und das wird gleich genutzt! Marion und Anne sorgen dafür, dass die Wurst- und Käsetheke dem nächsten Ansturm gewappnet ist.



**17:00** Später Nachmittag, Felix, Stefan und Jakob unterstützt von 375 PS beim Drillen von 13 Hektar Winterweizen, wenn alles gut geht sind sie um 23.00 Uhr fertig. Morgen soll es regnen. Es hat aber schon um 20.00 Uhr geregnet.



**20:00** Nach dem Abendbrot, Futter ranschieben, Kühe los machen. Sivert hat die Frühschicht am Abend, um 23.00 Uhr ist dann Johannes dran.



Das alles sind natürlich nur kleine Schnipsel aus dem Bollheimer Tagesprogramm, es hätten hier noch eine ganze Reihe mehr gezeigt werden können. Aber vielleicht kann man schon an diesen Schnipseln erkennen: Vieles will getan werden, um die Bollheimer Vielfalt zu pflegen.

HAUS BOLLHEIM



Bodenfutter:  
Der Ackersenf  
wird gemulcht.



## Veränderungen im Ackerbau

**Im Jahr 2017 sind viele Dinge passiert. Wie in den letzten Jahren haben wir die größte Herausforderung, das Wetter, so genommen wie es ist und versucht, das Beste daraus zu machen.**

**E**s war uns dieses Jahr möglich, 20 Hektar Zwischenfrucht anzubauen, die unsere wichtigste Ressource, den Boden, mit seinen Lebewesen, schützt und weiter verbessert hat. Die Zwischenfrucht ist eine Mischung aus verschiedenen Pflanzen, die den Boden im Sommer sehr schnell bedeckt und durchwurzelt. Wenn wir im Herbst Getreide säen wollen, wird die Pflanze klein gehäckselt und bleibt als Futter für unseren besten Mitarbeiter, den Regenwurm, liegen.

Der Anbau von Zwischenfrüchten steht im Fokus des Wasser-Rahmenrichtlinien-Programms der Landwirtschaftskammer NRW zum Schutz des Grundwassers, an dem wir seit 2015 teilnehmen. In diesem Programm

werden auf Bollheim Versuche gemacht, um die Nitrat-Auswaschungen zu verringern. Wir haben auch weitere Versuche zur Bodenbearbeitung angefangen, die aber auch noch im nächsten Jahr fortgeführt werden müssen. In diesem Jahr haben wir den Grundstein gelegt, um im Jahr 2018 das Hacken von Getreide auszuprobieren. Wenn wir hier positive Erfahrungen sammeln können, soll das weiterentwickelt werden, um langfristig die Qualität des Bodens und des Getreides zu verbessern. Eine wichtige Frage, der wir uns als Hof stellen müssen, ist die Sortenfrage. Wir können seit 2017 behaupten, dass alle Backgetreidesorten aus einer ökologischen Züchtung kommen. Wenn die Bollheimer Getreidezüchtung so weiterarbeitet wie bisher, kann in den nächsten Jahren ein weiterer Winterweizen auf den Äckern von Bollheim etabliert werden.

In diesem Jahr hat sich auch personell viel entwickelt. Im Frühjahr haben sich Milan und Emilia nach zwei Jahren wieder auf den Weg gemacht, um weitere Erfahrungen zu sammeln und ihre Ausbildung erfolgreich zu beenden. Im Namen des Hofes möchte ich mich hier für die tatkräftige Unterstützung bedanken. Bedanken möchte ich mich auch bei Jakob, der mit uns ein halbes Jahr viel geschafft hat und uns mit viel Engagement bei der Ernte zur Seite stand. Wir freuen uns sehr, dass er uns weiterhin neben seiner Meisterschule am Wochenende unterstützt. Seit dem Sommer gibt es noch zwei Lehrlinge die einen Teil ihrer Ausbildung hier auf dem Hof machen. Vom Kuhstall aus ist Charlotte in den Ackerbau gewechselt und aus der Eifel hat Stephan den Weg zu uns gefunden. Es macht mir Freude, Menschen mit so einer großen Begeisterung und Motivation für die Landwirtschaft an meiner Seite zu haben.

Als weiteren Ansprechpartner für den Ackerbau hat der Hof mir das Vertrauen geschenkt. Ich habe schon vor ein paar Jahren meine Ausbildung hier beendet und in den letzten zwei Jahren, neben der Meisterschule am Wochenende hier gearbeitet. Es freut mich, den Hof weiter zu entwickeln, viele Fragen, auch von Ihnen, zu bearbeiten und ich werde alles dafür tun, unsere Ressourcen zu erhalten und weiter zu entwickeln.

Ich freue mich auf viele neue Begegnungen im neuen Jahr und wünsche eine besinnliche Weihnachtszeit!

FELIX HARBORTH

## Ist Milchprodukte essen vegetarisch?

Die Käserei auf Bollheim ist dadurch, dass wir unsere eigene Milch verarbeiten und nichts an eine Molkerei abgeben, in ihrer Organisation und ihren Möglichkeiten stark vom Stall abhängig. Dieses Kalenderjahr hatten wir eine gute Milchmenge, die zudem mit einer anderen Mitarbeiterzusammensetzung bewältigt werden musste.

So hat dieses Jahr der langjährige Käser Wolfgang Schultz-Balluff Bollheim verlassen. Das hat zu einer Mehrbelastung bei den anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geführt. Zum einen gab es neue Arbeitsverträge zum anderen wurde ein kleiner Berg Überstunden angehäuft. Wir haben uns noch eine zusätzliche Hilfe gesucht und so die Arbeit bewältigen können. Und jetzt, kurz vor dem Jahreswechsel, wird ein neuer Vollzeitkäser unsere Arbeit unterstützen, sodass auch wieder Zeit für Entwicklung zur Verfügung steht. Die Qualität unserer Produkte konnte auch unter den veränderten Bedingungen gehalten werden. Auch dieses Jahr haben wir wieder bei der Verbandskäseprüfung des VHM eine Auszeichnung für einen unserer Käse bekommen. Der Rote Bollheimer, der ja schon 2013 einen Preis gewonnen hatte, hat auch dieses Jahr von unseren eingesendeten Käsen eine Auszeichnung bekommen. Das hat uns natürlich stolz gemacht. Auch für das nächste Jahr habe ich mir vorgenommen gerade bei den preisgekrönten Käsesorten noch mehr Beständigkeit in der Qualität und Verfügbarkeit zu erreichen. Neben den Weichkäsen sind das vor allem die langgereiften Hartkäse, die unsere Kunden seltener zu Gesicht und aufs Brot bekommen.

Besondere Freude hat mir dieses Jahr auch die Käseschule, die wir im Rahmen des Sommer- und Winterprogramms anbieten, gemacht. Freude auch deswegen, weil durch einen tollen Artikel im Kölner Stadtanzeiger die Werbetrommel gerührt wurde und endlich genug Interessierte für diese Veranstaltung nach Bollheim gelockt hat, die einen Einblick in die Käse-



Käseschule: Die Milch wird ange-dickt.

herstellung bekommen wollten. Die folgende Mund-zu-Mund-Propaganda hat wohl das übrige geleistet, sodass ich jetzt vier Veranstaltungen in Folge anbieten konnte und hoffentlich den Monatsrhythmus auch im kommenden Jahr einhalten kann. Das Tolle an der Käseschule sind, neben dem gespürten Interesse für unser Handwerk, die vielen Fragen, die von den Teilnehmern und Teilnehmerinnen kommen. Das schafft Bewusstsein, nicht nur bei den Fragenden, sondern auch bei mir. Eine Frage will ich herausgreifen, weil ich finde, dass die Antworten etwas über unser Ideal der Landwirtschaft und der Qualität aussagen. Mit „uns“ meine ich das Haus Bollheim und die Kunden. Die eine Frage ist, wo das Lab herkommt und die dann anschließende, wie das Lab gewonnen wird. Und für wieviel Milch das Lab eines Kalbes reicht. Beim Lab handelt es sich um das Enzym, das die Milch für die Käseherstellung gerinnen lässt. Es wird aus dem Labmagen eines jungen geschlachteten Kalbes gewonnen. Das eiweißspaltende Enzym wird in der Magenschleimhaut des Kalbes gebildet und setzt sich unter anderem aus Chymosin zusammen. Man gewinnt es aus den Kälbermägen, die im Schlachthaus als Abfall gelten und nicht im Fleischverkauf landen. Allerdings wird kein Tier eigens für die Labherstellung getötet. ▶

Hinter diesen Fragen stehen die Fragen: Ist Milchprodukte essen vegetarisch und ist der Käse vollständig ein Bollheimer Produkt? Mit der Frage, ob alles, was unsere Produkte ausmacht, aus Bollheim kommt, ist ja auch eine Qualitätsvorstellung verbunden. Wenn man sich einen geschlossenen Betriebsorganismus vorstellt, sollte wohl auch das Lab von den eigenen Kälbern kommen. Da die Gewinnung von Lab in standardisierter Qualität nicht zu unserem Handwerk gehört, kaufen wir das Lab beim Händler. Der Tischler stellt seine Säge ja auch nicht selber her. Denn das Lab ist im lebensmittelrechtlichen Sinn ein Hilfsstoff, keine Zutat. Und die Qualität des Käses hängt von der gleichbleibenden Qualität dieses Enzyms ab. Es sollte immer gleich stark wirken, damit wir in der Käserei eine gleichmäßige Herstellung gewährleisten können. Früher haben viele Käsereien ihr Naturmagenlab selbst hergestellt und die Zusammensetzung (die „Labstärke“) auf die Besonderheiten ihres Betriebes abgestimmt. Heute wird das Lab in spezialisierten Betrieben extrahiert, was dann auch nicht mehr Naturlab heißt. Diese Tradition aufzugreifen wäre ein Ansatz, zu Bollheimer Lab zu kommen.

Wollte man auf den Einsatz von Kälbermagenlab verzichten führt der Ansatz nach Holland wo schon in den siebziger Jahren damit begonnen wurde, Lab auf mikrobiellem Wege herzustellen. Schimmelpilze, in der Regel „Mucor miehei“ oder „Mucor pusillus Lindt“, sind in der Lage, im Rahmen vielfältiger Stoffwechselveränderungen auch ein Enzym zusammenzubauen,



Milchlieferanten von heute und morgen

das Milch zur Gerinnung bringt. Dieses mikrobielle Lab wird fälschlich auch als pflanzliches Lab bezeichnet. Was wesentlich für die geschmackliche Qualität des Käses durch die Art des Gerinnungsstoffs ist, ist dass das Enzym weiter wirkt, im Verborgenen, nämlich im Käse bei der Käsereifung auf den Abbauprozess von Fett und Eiweiß und damit auf den Geschmack des reifen Käses. Das Kälberlab ist das ursprüngliche Enzym, mit dem seit mehreren Tausend Jahren der tierische Rohstoff Milch in Form von Käse haltbar gemacht wird. Aus diesen Gründen kommt für mich der Einsatz von mikrobiellem Lab nicht in Frage.

Allerdings spielt auch die Herstellungsqualität eine sehr große Rolle, die beim Lab im Grunde schon bei der Kälberaufzucht beginnt. Und so bringen mich diese Fragen auf den Gedanken, wie es wäre, wenn wir in Bollheim auf den Zukauf des natürlichen Hilfsstoffs Lab verzichten würden. Wir verarbeiten und erzeugen mit etwa 60 Kühen 360.000 Liter Milch jährlich. Von dieser Menge verarbeiten wir einen Teil zu Joghurt und Quark, und verkaufen Rohmilch im Laden. Für diese Produkte benötige ich kein oder nur sehr wenig Lab. Somit verbleiben noch 280.000 Liter Milch, die zu Käse verarbeitet werden. Um diese Milchmenge für die Käseherstellung

## Lab

### Traditionelles Lab

*Lab ist ein Enzym zur Gerinnung des Milcheiweiß, das traditionell aus Kälbermägen gewonnen wird. Dieses gibt es in standardisierter Form als Labextrakt oder in Form von Kälbermagen bzw. Labpaste, welche dann als Naturlab bezeichnet wird*

### Mikrobielles „Lab“

*Mikrobielles Lab ist ein milchfremdes Enzym, welches von Schimmelpilzen produziert wird und eigentlich als Labaustauschstoff deklariert werden müsste.*

zur Gerinnung zu bringen, brauche ich 56 Liter Lab. Das ergibt 28.000 Kilo Käse. Das Lab eines Kalbes reicht für etwa 7.500 Liter Milch. Das bedeutet, dass wir für die Menge Käse, die wir herstellen, 37 Kälber schlachten und als Kalbfleisch verkaufen müssten, um den Labmagen als „Nebenprodukt“ zu haben. Da jede Kuh etwa einmal pro Jahr kalbt, bleiben noch 23 Kälber für die Nachzucht, wovon 15 wieder Kühe werden und 8 Tiere gemästet werden können.

Die Frage aufgreifend, „ist Milchprodukte essen vegetarisch?“, setzte ich die Milchproduktmenge in Bezug zu dem Fleisch, das anfällt, wenn eine Kuh 6 Jahre alt ist. Das heißt, unser Milchproduktessortiment und die Idee Lab selbst herzustellen berücksichtigend, würde zu einem Kilo Bollheimer Käse gehören: Ein Drittel Liter Milch, 1 Kilo Joghurt und 1 Kilo Quark. Außerdem 130 g Kalbfleisch, 190 g Kuhfleisch und 100 g Ochsenfleisch. Demnach müsste ein leidenschaftlicher, vegetarischer Käseesser eigentlich wöchentlich eine Fleischmahlzeit essen. Doch ich vermute, dass wir es vorerst wie die Tischler halten werden und unsere Hilfsstoffe nicht selbst produzieren. Aber dieses Gedankenspiel bringt unsere Ideale auf den Boden zurück und zeigt, dass wir in einem ständigen Entwicklungsprozess sind, in dem wir natürlich nicht alle Wege gehen müssen, aber auf jeden Fall darüber nachdenken und mit unseren Kunden und Kundinnen sowie untereinander im Austausch bleiben müssen.

OLAF SEYD

1 kg

### Rechenbeispiel „Bollheimer Lab“

Würde Bollheim sein eigenes Lab produzieren und alle Tiere behalten, ergäben sich folgende „Nebenprodukte“ auf 1 kg Käse:

0,33 Liter Milch  
 + 1 kg Joghurt  
 + 1 kg Quark  
 + 130 g Kalbfleisch  
 + 190 g Kuhfleisch  
 + 100 g Ochsenfleisch  
 = 1 kg Käse



## Wie die Jungfrau zum Kinde ...

... so kam ich anno 2002 an meinen Minijob in der Käserei. Meine Kinder waren groß genug und Mama wollte sich mal frischen Wind um die Nase wehen lassen. Just im rechten Moment erschien in der „Ranzenpost“ der Erftstädter Waldorfschule ein Jobangebot der Bollheimer Käserei und ich stieg mit Schwung in das Bollheimer Geschehen ein.

Neben der Arbeit in der Käserei und parallel einigen Jahren im Bollheimer Hofladen bekam ich Gefallen daran, auf den Kölner Öko-Märkten mitzuarbeiten. Da ich die Kommunikation mit den Kunden und den abwechslungsreichen Arbeitstag sehr zu schätzen lernte, konzentrierte ich mich nach 9 Jahren Käserei nur noch auf den Marktbereich und arbeite nun bereits seit nahezu 11 Jahren nur noch dort. In dieser Zeit kam es immer wieder zu herzlichen, interessanten, lustigen, manchmal nachdenklich machenden Gesprächen mit Kunden und Mitarbeitern.

Wir fahren zu jeder Jahreszeit und, egal ob es Stein und Bein friert oder die Sonne vom Himmel brennt, jeder Markttag hat seinen Reiz und seine Anforderungen. Die Zeit vergeht an so einem Markttag wie im Fluge. Sehr viel Unterschiedliches will erledigt werden und Langeweile ist ein Fremdwort. Neben der eigentlichen Marktzeit findet die Vor- und Nachbereitung

statt, Bestellungen wollen erledigt werden, die Hygiene der Lager und des Arbeitsbereichs erfordern unseren Einsatz.

Nach den nun über 15 Jahren meiner Arbeit auf dem Hof ist Bollheim schon nahezu ein zweites Zuhause für mich geworden. Es herrscht ein sehr freundschaftlicher Ton und wir unterstützen und informieren uns nach Kräften. Wenn ich mal ein paar Tage nicht da war oder Urlaub hatte, freue ich mich immer wieder darauf, „meine Bollheimer“ wiederzusehen oder auf der Terrasse einen Kaffee zu trinken.

Es macht mir Freude, unseren Stammkundenkreis durch ein gutes Angebot, gute Beratung und freundliche Bedienung zu erweitern. Ich weiß, was der Einzelne so braucht und freue mich über positive Rückmeldungen oder neue Ideen, die unser Sortiment bereichern können. Gerne lasse ich die Kunden von unseren Käsesorten probieren und finde gemeinsam mit ihnen den richtigen Käse, sei es für den familiären Abendbrottschüssel oder das Käsebuffet. Oft kommt es vor, dass ich Fragen zum Thema Herstellung, Zubereitung, Haltbarkeit oder Lagerung beantworte, gelegentlich halte ich zuvor noch Rücksprache mit unserer Käserei oder den Lieferanten.

Die Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen bereitet mir viel Freude. Viele kamen und gingen im Laufe der Jahre, was nicht immer positiven Anklang bei unseren Kunden fand und auch von uns gestandenen Marktmitarbeitern immer wieder aufgefangen werden musste. Gerne gebe ich meine Erfahrungen weiter, „learning by doing“ ist im Marktbereich sehr wichtig. Jeder neue Mitarbeiter bringt seine eigenen Fähigkeiten und seinen eigenen Hintergrund mit. Bis jetzt ist es uns immer gelungen sie oder ihn in ein gut funktionierendes Team zu integrieren, denn wir arbeiten an einer Sache und werden gemeinsam besser. Sei es im Käsebereich oder beim Bollheimer Gemüsestand, wir können unsere Produkte voll und ganz vertreten. Wir kennen Herstellung bzw. Anbaumethode und wissen um die Qualität, die wir vermarkten.

Bollheim ist nach all den Jahren für mich nicht nur einfach ein Arbeitsplatz, sondern ein Ort, an dem ich mich wohl und integriert fühle. So kann es gerne noch einige Jahre weiter gehen.

DAGMAR BEWERSDORFF



## Marktwetter

Das war im letzten Jahr leider ein wenig durchwachsen. „Vertrieb“ und „Produktion“ sind manchmal nicht einfach unter einen Hut zu bekommen. Und was schleichend anfang, bekam mit der Zeit doch eine gewisse Eigendynamik. Sie als Kunden haben einen verstärkten Gesichterwechsel an unserem Marktstand miterlebt. Und wir mussten erleben, dass die Gemeinschaft zwischen Markt und Hof ein viel zarteres Pflänzchen ist als gedacht. Routine kann trügerisch sein. Wie bei allem ist es immer etwas mehr, worauf es ankommt. Und so gab es ein paar Wetterumschwünge. Aber mehr Achtsamkeit in alle Richtungen lassen das Barometer steigen und öffnen neue Perspektiven. Schon jetzt ist eine wiedergewonnene Form gegenseitiger Anerkennung und Begeisterung zu spüren, die hoffentlich auch Ihnen als Kunden spürbar ist. Dafür und für das gemeinsame konstruktive Anpacken bin ich allen Bollheimern „nah“ und „fern“ sehr dankbar.

HANS V. HAGENOW



## Bollheimer Schönheiten

**Ja, auch die Seele braucht Nahrung! Das Jahr über arbeite ich im Gemüsebau – mit sehr viel Liebe und Freude. Eigentlich würde die Ästhetik der Gemüsepflanzen fast schon als Belohnung für die Mühen reichen, aber ich kann es nicht lassen und muss jedes Jahr noch Blumen als i-Tüpfelchen dazu haben.**

**D**ass ich Ihnen, liebe Kunden, damit auch noch ein wenig Freude bereiten kann, ist doch für beide Seiten eine gewinnbringende Situation. Bei der Auswahl greife ich gerne auf altbewährte Sorten Sommerblumen zurück, die überwiegend einjährig angebaut werden. Diese stehen dann zwischen dem Gemüse auf dem Feld. Zusätzlich sind in diesem Jahr noch Zweijährige dazu gekommen, wie zum Beispiel die Bartnelke. Nächstes Jahr wird auch die Akelei in ihrer ganzen Vielfalt und in hoffentlich vielen Variationen erstrahlen. Diese Zweijährigen bieten die Möglichkeit, auch schon etwas früher im Jahr Blumen zum Verkauf anzubieten. Außerdem gibt es ein paar Stauden, wie zum Beispiel den schmalblättrigen Sonnenhut, Salbei und Fette Henne.

Bei den Einjährigen gibt es immer einige, die mir ganz besonders viel Freude machen. Das sind auf jeden Fall die Löwenmäulchen, ohne die ich fast schon etwas aufgeschmissen bin. Sie lockern jeden Strauß mit ihrer besonderen Blütenrispe auf. Dann gibt es die strahlenden Ringelblumen, die

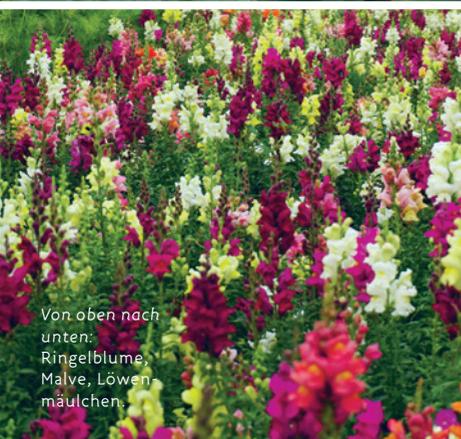
robusten und etwas altmodischen Strohblumen, den unglaublich blauen Rittersporn, die wunderschönen rosa Malven, die Zinnien, die leuchtenden Sonnenblumen, den zarten Leberbalsam, die extravaganten Dahlien und natürlich, im Frühsommer, die Kornblumen, die ja eigentlich auch so im Feld wachsen und nur aus praktischen Gründen noch zusätzlich von mir angebaut werden, damit ich nicht noch durchs Getreidefeld laufen muss, wenn ich morgens die Blumen ernte.

Wahrscheinlich habe ich eine ganze Menge meiner angebauten Blumen gar nicht erwähnt, aber jede einzelne Blüte ist in ihrer Einzigartigkeit vollkommen. Wenn wir Gemüsegärtner mit einem ganzen Anhänger voll Gemüse und Eimern voll Blumen vom Feld kommen, fragen wir uns oft, welche wir eigentlich ganz persönlich am schönsten finden. Und diese Frage ist dann wirklich nicht einfach zu beantworten!

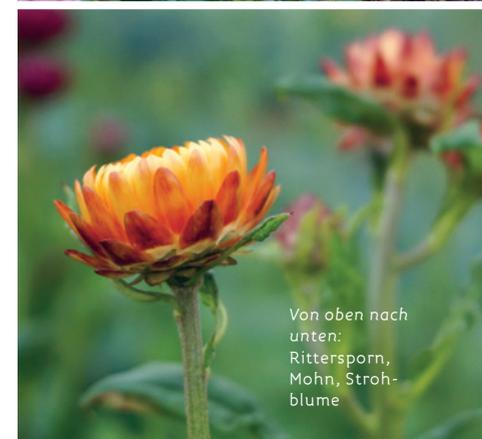
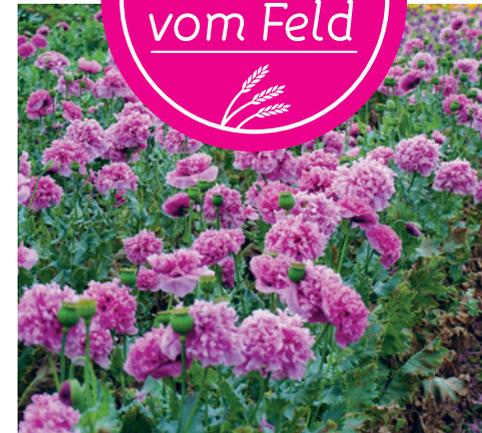
In diesem Jahr haben auch die von uns belieferten Einzelhändler Blumensträuße von mir verkauft. Es ist schön für mich zu sehen, dass sich Blumen aus regionalem, biologischem Anbau immer größerer Beliebtheit erfreuen. Ich kann es kaum abwarten, im Frühjahr die Blumen für die neue Saison vorzuziehen. Eventuell werde ich ein paar neue Sorten von Bingenheim ausprobieren. Es bleibt spannend.

Bis zur nächsten Sommerblumensaison wünsche ich Ihnen zunächst eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit, mit viel Tannengrün, Zapfen Zweigen, Moos und Efeu und ein schönes Frühjahr mit Narzissen, Krokussen und Tulpen!

MELANIE GUTH-MEHRENS



Von oben nach unten:  
Ringelblume,  
Malve, Löwenmäulchen



Von oben nach unten:  
Rittersporn,  
Mohn, Strohblume





## Umgetopft

In vielen Momenten des Lebens bedienen wir uns eines Vokabulars aus der Botanik: „Frieden säen“, „einen Gedanken keimen lassen“, „eine Beziehung muss gepflegt und gegossen werden“, „eine Idee reifen lassen“, „um am Ende die Früchte seiner Arbeit betrachten zu können“ ... Ein wichtiger gärtnerischer Arbeitsschritt ist aber auch das Umtopfen. Damit eine Pflanze sich entfalten kann, muss man die Größe des Topfes zwischen- durch an den benötigten Wurzelraum anpassen.

Kai, Maike und Friedel Himstedt haben diesen Schritt gewagt. Nach 7 Jahren tatkräftiger, innovativer, gärtnerischer und menschlicher Unterstützung auf Haus Bollheim haben sie sich in diesem Jahr von uns verabschiedet, um in die

Betriebsleitung des Demeter-Gärtnerhofes „Röllingsen“ in Soest einzusteigen. Eine neue Herausforderung, für die wir den Dreien von ganzem Herzen alles Gute wünschen und eine neue Herausforderung auch für mich als Nachfolger. Nach meinem Jahr auf der Gartenbau-Fachschule in Essen, wo ich meinen Meister im Gemüsebau gemacht habe, freue ich mich jetzt die Verantwortung für den Anbau in unseren Folienhäusern übernommen und hier auch selber meine Topfgröße erweitert zu haben.

An dieser Stelle möchte ich auch meinen persönlichen Dank an Kai und Maike aussprechen, für den reichen Erfahrungsaustausch und die hier gewachsene Freundschaft.

Rock on ...  
SAMUEL BOYER

## Kennste dieses komische Gefühl ...?

**Ich arbeite nun schon bald zwei Jahre im Hofladen auf Bollheim und ich muss sagen, es ist doch schon etwas anderes im Vergleich zu meinen vorherigen Arbeitsstellen im Einzelhandel.**

Damals als Kunde merkte ich schon beim Betreten des Hofladens diese einzigartige, entspannte und friedliche Atmosphäre, in der sich einzelnen Bereiche wie Käsetheke und Brottheke, sowie Gemüsebereich und Kasse gemütlich einbetten. Für mich als Mitglied dieser Gemeinschaft im Laden und auch auf dem ganzen Hof Bollheim, zieht sich dieses Gefühl des freundschaftlichen Miteinanders und der familiären Umgebung täglich fort. Trotz der allmorgendlichen Vorbereitungen im Laden, um den Kunden einen repräsentativen Ort mit biologischen Variationen an Lebensmitteln herzurichten, bleibt auch hier nicht der Spaß auf der Strecke. Jeden Morgen bin ich schon aufs Neue gespannt, was sich heute wieder Komisches und auch Interessantes ergeben wird, entweder aus einem Gespräch heraus oder aber durch eine lustige Situation.

Ich komme sehr gerne hier arbeiten und empfinde es auch als eine sehr fürsorgliche und soziale Umgebung, in der man aufeinander achtet und sich um andere kümmert, wenn der Tag mal nicht so gut begonnen hat. Die vielen unterschiedlichen Charaktere und ihre ebenso verschiedenen Lebensgeschichten und Erfahrungen tragen erheblich zu diesem Gefühl bei.

Was sich jetzt vielleicht anhört wie eine Hommage an Bollheim und seinen Hofladen, ist vielmehr die Erkenntnis eines Lebensgefühls, welches sich durch alle Personen und Bereiche auf Bollheim an die Kunden und Besucher transportiert.

RENÉ HERMES



## Der Neue im Stall

Familie Simons – mit 7,5 Tonnen Leben, im Bus und auch mit Hänger für den Klauenstand, sind wir vor zwei Monaten vom Bodensee hierher gezogen. Die letzten fünf Jahre haben wir am Lehenhof verbracht, wo Johannes als Betriebsleiter des reinen Heumilchbetriebes den neuen Stall gebaut und die neuen Strukturen entwickelt hat. Nun sind wir hier, beladen mit Erfahrungen und freuen uns, diese nun hier zum weiteren Gedeihen beitragen zu können. Johannes ist seit Oktober Bereichsleiter im Kuhstall und wir Damen leben uns so ein: ich, mit Management-Studium nebenher in Freiburg, Janna, die sich schon ein wenig als Gärtnerin versteht und mit ihren drei Jahren hilft, wo sie kann, und Henriette, die mit knapp zwei Jahren alles erforscht, was sie so findet und sich über Tier und Mensch auf Bollheim freut.

So ist es eine Freude hier zu sein, an diesem Ort, an dem 35 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise so spürbar sind. An einem Ort, an dem wir mit offenen Armen empfangen wurden und uns freuen, zum weiteren Gelingen dieser 35-jährigen Tradition beitragen und ihr Neues hinzufügen zu können, um die Zukunft mitzugestalten.

LAURA SIMONS

## Unser Zuchtbulle

Seit fast sechs Jahren begleitet unsere Milchvieherde ein Zuchtbulle, der für reichlich Nachwuchs sorgt.

**B**ei der Auswahl eines Deckbullens ist eine hohe Aufmerksamkeit erforderlich, da die weiblichen Nachkommen wesentlich die Qualität der zukünftigen Milchvieherde bestimmen. Nicht umsonst hat deshalb der alte Züchterspruch „Der Bulle ist die halbe Herde!“ nach wie vor uneingeschränkte Gültigkeit. Konkret bedeute dies, dass ein Deckbulle die nachfolgenden Anforderungen erfüllen sollte: guten Charakter, Friedfertigkeit und Umgang, sicheres Decken und hohe Fruchtbarkeit, Leichtkalbigkeit, Vererbung vitaler, gesunder, frohwüchsiger Kälber mit sicherer Veranlagung für gute Milchbildung, leichte Melkbarkeit, ausgeglichene Euterform, stabiles Fundament und Langlebigkeit.

Unser Zuchtbulle namens Louis wurde am 19.12.2011 hier auf dem Hof geboren. Seine Mutter namens Clementine wurde ebenfalls hier auf dem Hof geboren. Sie stammt aus einer Kuhfamilie mit gut platzierten Eutern, sehr guter Milchleistung, gutem Fundament und Langlebigkeit. Der Vater namens Luini stammt aus einer dänischen Rotbuntzucht mit den Erbmerkmalen für gut platzierte Euter, sehr gute Milchinhaltsstoffe (Milchfett, Milcheiweiß), guter Fruchtbarkeit, und seine männlichen Nachkommen zeichnen sich durch hohes Fleischbildungsvermögen aus. ▶



Louis!

... und sein Nachwuchs beim Saufen



Louis verlebte seine Aufzucht bis zum deckfähigen Alter mit den gleichaltrigen, weiblichen Zuchtkälbern unter identischen Bedingungen im Stall und auf der Weide. Mit Erreichen des deckfähigen Alters von 25 Lebensmonaten endete die Weidehaltung für Louis. Mit zunehmender Deckaktivität verändert sich das Verhalten eines Bullen zu seinen Kühen und auch zu uns Menschen. Von nun an ist erhöhte Vorsicht geboten, weil er instinktiv seine Herde schützen und sein Revier verteidigen will. Aus Sicherheitsgründen lebte Louis von nun an im Stall mit angrenzender Allwetterterrasse, die er bis heute immer mit einem weiblichen Rind zu teilen bereit war.

Louis kam am 23.1.2013 das erste Mal zum Deckeinsatz und sorgte somit dafür, dass am 2.11.2013 sein erster männlicher Nachwuchs zur Welt kam. Louis hat bis heute 232 Nachkommen, davon 94 weibliche und 138 männliche Kälber. Für seine stattliche Leistung kam er 293 Mal zum Deckeinsatz. Die meisten seiner Nachkommen sind sehr frohwüchsige, robuste und mit guter Muskulatur versehene Kälber. Die ersten Töchter haben bereits gekalbt und werden hier gemolken. Auffällig gute Erbmerkmale bei den Töchtern sind die gut platzierten Euter, Milchinhaltsstoffe, gute Fundamente für die sichere Standfestigkeit und hohe Laufleistung, die auf den Weiden benötigt wird. Damit wir uns mit den weiblichen Nachkommen in Zukunft auch züchterisch weiterentwickeln können, wird Louis in diesem Jahr Haus Bollheim für immer verlassen müssen. Ein junger, neuer Deckbulle ist bereits in Aussicht und wird in diesem Jahr mit der Bollheimer Milchviehherde eine neue Herausforderung antreten können. Ich bin gespannt!

SIVERT JOERGES



... und Ausruhen.



## Züchtungsforschung und Hofsortenentwicklung

Im Uhrzeigersinn:  
Emmer, begrann-  
ter Weizen, Dinkel  
und Kolbenhirse

Was beinhalten eigentlich Methodik und Ziele der biologisch-dynamischen Pflanzenzucht? Die biologisch-dynamische Pflanzenzucht steht noch sehr am Anfang.

Es muss daher an den Grundlagen einer Züchtung gearbeitet werden, die in der Lage sein wird, mit Hilfe gezielter Anwendungen Pflanzen in die gewünschte Entwicklungsrichtung zu bewegen, d. h. ihren Lebensleib nachhaltig so zu beeinflussen, dass die Pflanze sich in ihrer physischen Erscheinungsform ebenfalls dauerhaft ändern kann und wandlungsfähig bleibt gegenüber ihren Umfeldeinflüssen. Dabei wird die Kreuzungszüchtung bei Selbstbestäubern bewusst nicht angewendet, was damit auch Hybridzüchtungen ausschließt. Natürliche, unerzwungene,

aber selten auftretende Kreuzungen werden, sofern sie einem Züchtungsziel entsprechen, berücksichtigt. Es wird nachfolgend notwendig, um die Methodik in ihrer weitreichenden Bedeutung genau erfassen zu können, etwas ausführlicher auf den Ansatz der biologisch-dynamischen Pflanzenentwicklung und demgegenüber der Kreuzungszüchtung einzugehen.

Die Haupteinflussnahme geschieht über das Korn im Moment der Aussaat, dem Moment der tatsächlichen Befruchtung, in dem der männliche Same von der mütterlichen Erde aufgenommen wird. Dieser Befruchtungsmoment ist ein Tor für alle Umwelteinflüsse irdischer wie auch kosmischer Natur, während bei der Bestäubung der Pflanze über den Pollen, der durch die Luft die kosmische Wärme und den Bauplan seiner Art (Artbild) aufnimmt, „nur“ die Bildung des kosmischen (himmlischen) Samens veranlasst wird. Es leuchtet hierbei ein, dass sich durch die Aufnahme eines Pollens einer „fremden“ Pflanze, wie sie bei der Kreuzungszüchtung erfolgt, zwei Erbströme unterschiedlicher Herkunft begegnen und nun sich Spielarten

Im Uhrzeigersinn:  
Hummelpaarung,  
Pappelfalter und  
ein unbekannter  
Gast



möglicher Kombinationen aus bereits in der Vergangenheit entstandenen Eigenschaften ergeben. Der Züchter wählt dann die seinem Pflanzenbild am meisten entsprechende Pflanze aus.

Das Ziel der biologisch-dynamischen Pflanzenentwicklung ist es dagegen, den Einflussmoment der Aussaat ganz bewusst zu wählen, um entsprechend gerichtet den ganz gegenwärtigen Impuls der Schöpfung – des irdisch-kosmischen Umfeldes – pflanzenverfügbar zu machen, ihren Lebensleib zu stimulieren, um ihn zu wandeln. Das Wandeln geschieht in diesem Falle in ganz geistesgegenwärtiger Art und Weise und wird Eigenschaft des Lebensleibes. Demgegenüber kombiniert die Kreuzungszüchtung schon gewordene Eigenschaften, also Altes und der Befruchtungsmoment (Zeitpunkt der Aussaat) bleibt entsprechend unbeachtet. Die Forschung auf diesem Gebiet möchte die Möglichkeiten und die Handhabung dieser gegenwärtigen Schöpfungsimpulse für die Pflanzenzucht erarbeiten. Solch verschiedene Schöpfungsimpulse können aus folgenden Situationen gesetzt werden:

- Sommernaher oder winternaher Anbau
- Morgen- oder Abendsaaten
- sortenspezifisch ausgewählte Planetenkonstellationen
- Aussaat in den Heiligen Nächten
- unterschiedliche Standorte im Wechsel, wie Berg, Tal oder Küste, Kontinent
- Kristallanwendungen am Samen
- Präparateanwendungen am Samen oder der Erde
- Eurythmie als ein Beispiel vielfältiger Anwendungen wie Klang, Farben u. v. m.

Ein ganz anderer Gesichtspunkt ist natürlich die Pflege der Pflanzen, nachdem ihr Aussaatzeitpunkt erfolgt und seine Umstände festgelegt sind, und die Pflege des Bodens, in den gesät wird. Auch hier lassen sich nachhaltige Maßnahmen ergreifen, die überwiegend auch vom Landwirt ergriffen werden können, die der Züchtungsarbeit aber nicht vorenthalten werden dürfen, da sie auch wesentlich an einer positiven Pflanzenentwicklung beteiligt sind. Dabei handelt es sich unter anderem um:

- Zwischenfruchtanbau und Bodenbearbeitung

- Düngung mit, mit biologisch-dynamischen Präparaten versehenen, Komposten
- Anwendung der biologisch-dynamischen Spritzpräparate auf Boden (Hornmist) und Pflanze (Hornkiesel)
- Striegeln oder Hacken
- Landschaftspflege

Eine besondere Stellung nimmt schlussendlich die Ernte ein. An dieser Stelle wird es dem Landwirt schwer fallen, einen anderen Zeitpunkt der Ernte zu wählen, als den für den Mähdrusch notwendigen Reifezustand der Totreife. Erst dann hat das Korn den notwendigen Wassergehalt von 13 bis 16 % erreicht, um sicher und trocken genug eingefahren werden zu können. Versuche haben allerdings gezeigt, dass das Stadium der Vollreife (ca. 7–10 Tage vor der Totreife), ab dem nur noch die Wärme wichtig ist, um die Samenbildung abzuschließen, für den Reifeprozess und die daraus entstehenden neuen Pflanzen sehr förderlich in Bezug auf Gestalt- und Aromabildung ist. Die biologisch dynamischen Züchtungserfolge lassen sich also durch gezielte Selektion oder Garbenschnitt etwas größerer Parzellen mit der Sense zur Vollreife verbessern. Diese Arbeitsschritte werden in der Hofsortenentwicklung, zu der sich ein Landwirt entschließt, wieder dadurch möglich, dass das Saatgut auf dem individuellen Hof stufenweise von Kleinparzelle über Vermehrungsstufen zur Produktion von Jahr zu Jahr geführt wird und der Landwirt in den Kleinparzellen selektieren und Garben schneiden kann und damit im Zusammenklang mit allen anderen oben genannten Maßnahmen sein Saatgut kontinuierlich weiter an Umfeld und Kosmos anschließen kann. Diese Maßnahmen werden von verschiedenen Höfen nur individuell intensiv angewandt werden können.

Der Sinn – und vor allem die Notwendigkeit – einer solchen Vorgehensweise liegt im Wesentlichen darin, dass dem Menschen in der Ernährung, nach einem erfolgreichen Entwicklungsprozess, Pflanzen zur Verfügung stehen, deren Lebensleiter durch bewusste Führung des Züchters und auch des Landwirtes, der seine Hofsorten in angepasster Weise anbaut, soweit beweglich werden und an den lebendigen Kosmos und sein irdisches Umfeld angeschlossen sind, dass auch dem Menschen durch diese Ernährung eine geistesgegenwärtige Denkungs- und Lebensart besser ermöglicht wird, als es durch entsprechend starre Formkräfte uniformierter Sorten jemals

geschehen kann – immer vorausgesetzt, der einzelne Mensch möchte dies auch aufgreifen. Gerade diese geistesgegenwärtige Denkungs- und Lebensart ist in heutiger Zeit für eine positive Entwicklung der Menschheit unbedingt notwendig.

**Projektleiter:** Patrick Schmidt, 51 Jahre; Staudengärtner; Kennenlernen der biologisch-dynamischen Getreidezucht und Hofsortenentwicklung 1995 bei G.W. Schmidt, Pflanzenzüchter und Ökologe auf dem Eschenhof in Ueß/Vulkaneifel

**Tätigkeit:** Aufbau eines eigenen Zuchtgartens seit 2002 in der Vulkaneifel; Hofsortenentwicklung auf verschiedenen Betrieben in Eifel, Rheinland und Norddeutschland – zur Zeit sind sieben Betriebe in der Betreuung; intensive Zusammenarbeit mit Haus Bollheim und der Mühlenbäckerei Zippel seit 2006; Umzug mit dem gesamten Zuchtgarten nach Haus Bollheim 2012 und Weiterentwicklung bis heute

Frühjahrs-  
und Herbst-  
impressionen





## Anspruch und Beanspruchung des Bodens



**Im Gemüsebau und besonders im geschützten Anbau geht es immer wieder um die Frage der Beanspruchung des Bodens. Die wirtschaftliche Nachhaltigkeit erfordert von uns eine gut durchdachte Nutzung des Bodens, um ertragreich aus ihm schöpfen zu können. Um ihn dabei aber nicht zu erschöpfen, ist ein gut aufgestellter Plan für eine ökologische Nachhaltigkeit mindestens genauso wichtig.**

**D**ie intensive gartenbauliche Nutzung eines Stücks Erde führt langfristig zum Abbau des Bodens, insbesondere seines Humusanteils. Die Humusschicht ist der lebendigste Teil des Bodens, in dem die meisten Bodenlebewesen und Mikroorganismen für die Umsetzung von organischer Masse in pflanzenverfügbare Nährstoffe sorgen. Im biologisch-dynamischen Anbau geht es nicht in erster Linie darum die Kulturpflanzen selbst zu ernähren, sprich zu düngen, sondern darum, einen kontinuierlichen, schonenden Bodenaufbau hinzubekommen, um den Kulturpflanzen diese lebendige Erde als Grundlage bieten zu können. Dies geschieht auf verschiedenste Arten und Weisen. Eine weite Fruchtfolge mit vielfältiger Pflanzenfamiliendiversität, den Anbau von Gründüngungen mit Leguminosengemengen und das Ausbringen von hofeigenem Kompost und Stallmist sind ein paar Beispiele.

In unseren Folienhäusern möchte ich diese Aufgabe in den Fokus nehmen, weil sie hier besonders anspruchsvoll ist. Hier haben wir nicht die Möglichkeit eine Fruchtfolge aufzustellen, in der neben Gemüse auch Getreide und Grünland vorkommen. Die Diversität ist in der Regel erheblich geringer

als im Freiland. Der Anbau hier wird maßgeblich bestimmt von Nachtschattengewächsen (Tomate, Paprika, Peperoni), Kürbisgewächsen (Gurke) und Baldriangewächsen (Feldsalat). Weitere Pflanzenfamilien kommen nur kurzzeitig als Zwischenfrüchte zum Einsatz. Die Nutzung des Bodens im Folienhaus ist besonders intensiv. Unter dem Aspekt der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit ist es wichtig, produktive Anbauflächen im Folienhaus zu haben, die möglichst nicht leer stehen. Doch genau hier gerate ich in Konflikt mit meinem Anspruch an Boden.

#### Mut zur Lücke – Zeit für Erholung

Vor vier Jahren haben wir uns dazu entschieden die Fruchtfolge in den Folienhäusern umzustellen. Die Stangenbohne hat Einzug erhalten und somit eine neue Pflanzenfamilie, die Leguminose oder Hülsenfrucht. Sie hat die Eigenschaft über ihre Wurzelknöllchen eine Symbiose mit Stickstoff fixierenden Bakterien einzugehen und somit die Bodenfruchtbarkeit aufzubauen. Leguminosen wie Bohnen, Erbsen, Lupinen, Wicken oder Klee werden auf Grund dieser Eigenschaft auch häufig in Gründüngungen verwendet. Und damit wären wir beim nächsten Stichwort. Wenn Ende Juli die Bohnenernte im Folienhaus von der im Freiland abgelöst wird, folgt eine Zeit der Bodenerholung. Seit nun ebenfalls vier Jahren belegen wir nach dem Räumen der Bohnenkultur jeweils ein halbes Folienhaus mit Gründüngung. Diese besteht meist aus einer Mischung aus Roggen oder Hafer, Phacelia (Bienenfreund) und Erbse und ermöglicht dem Boden sich zu regenerieren und Nährstoffe zu binden. Nach gut acht Wochen wird sie dann gemulcht und in den Boden eingearbeitet, wo sie humusaufbauend wirkt. Rein rechnerisch erreichen wir durch diese Anbaupause in Verbindung mit den sonstigen Kompost- und Mistgaben zu den Sommerkulturen eine positive Humusbilanz. Das heißt, es wird mehr Humus aufgebaut als gezehrt. Für die Bestätigung dieser Rechnung warte ich mit Spannung auf die Ergebnisse der Bodenproben im Frühjahr.

Weitere Möglichkeiten zum Humusaufbau in den Folienhäusern, wie z. B. das Düngen und Mulchen mit Kleegrasschnitt oder Silage, könnten in Zukunft durchaus als Praxisversuche in Erwägung gezogen werden, weil ich denke, dass wir mit diesem ersten Schritt zu einer lebendigeren Erde in den Folienhäusern eine wichtige Richtung eingeschlagen haben, die ich gerne in den kommenden Jahren weitergehen möchte.

SAMUEL BOYER



Frisches Futter für den Humus

## Drinnen und draußen

In manchen Jahren ändert sich nicht viel. Andere Jahre bringen viele Neuerungen. 2017 hat für den Kartoffelbau in Lagerung und Aufbereitung nicht viel Neues gebracht. Draußen auf dem Acker gibt es viel Neues zu berichten.

Das Jahr 2017 war durch ein paar Extreme geprägt. Ende April gab es eine sehr kalte Nacht. Bei uns haben wir -6 bis -8 Grad gemessen. Der größte Teil des Frühkartoffellaubs ist in dieser Nacht trotz Abdeckung erfroren. Allerdings kein Vergleich zu den Schäden, den diese Frostnacht bei Obst- und Weinbauern angerichtet hat. Der Juni war sehr trocken, Juli und August sehr feucht.

### Umkehrfräse

Seit April haben wir eine Umkehrfräse im Betrieb. Dies bedeutet, die Fräse trennt grobe Erdteile und Steine von feinerem Boden. Die gröbereren Teile werden tiefer eingelegt und der feinere Boden oben auf. So bekommt man für den Dammbau weniger Kluten (größere, harte Erdteile) in den Damm, die später beim Roden stören und aussortiert werden müssten. So können wir gleichmäßigere Dämme bauen und beim Roden schneller fahren.

### Pflanzmaschine

Dann haben wir mit drei anderen Biobauer-Kollegen eine neue Pflanzmaschine gekauft. Diese legt vorgekeimtes Pflanzgut sehr präzise und schonend ab. Man kann bis zu einer Tonne Pflanzgut in Vorkeimkisten auf dieser Pflanzmaschine mitnehmen und deutlich schneller fahren als bisher. Von 2,8 km/h auf jetzt 4–5 km/h, so dass wir jetzt deutlich schneller mit Pflanzen fertig sind, und es weniger anstrengend ist, weil wir hier doch einiges bequemer sitzen als auf dem halbautomatischen Vorgängermodell.

### Ackerstriegel

Zur Dammpflege und Unkrautregulation konnten wir dieses Jahr den neugekauften Ackerstriegel einsetzen. Damit lässt sich sehr präzise auf 9 m Arbeitsbreite kleines Unkraut wegstriegeln und vor dem nächsten



Oben: Getreidestriegel, auch für die Kartoffeln zu benutzen.  
Unten: Umkehrfräse, ihr Geheimnis liegt im Inneren.



Ordnung im Kartoffellager

Häufeln die Erde zum Hochhäufeln bereitstellen. Selbst mit den gerade auflaufenden Stängeln, die sehr leicht brechen, geht der Striegel schonend um.

### Zwei Roder im Einsatz

Zu guter Letzt konnten wir dieses Jahr einen Kollegen motivieren, mit seinem großen Roder bei uns mitzuhelfen, sodass wir an diesem Tag mit zwei Rodern gerodet haben. Die Ernte konnte am 22. August abgeschlossen werden und damit einen Tag früher als letztes Jahr. Die diesjährige Kartoffelernte liegt mit ca. 160 t von 6,5 ha im mittleren Bereich, Größensortierung, Fleischqualität und Geschmack sind gut. Nur die Sorte Freya hat Schwierigkeiten mit Fäulnis im Lager.

Die Vermarktung unserer Kartoffeln erfolgt über verschiedene Schienen. Hofladen und unsere Ökomarktstände in Köln beliefern wir ganzjährig mit Kartoffeln. Bioläden im Köln/Bonner Raum haben wir in den letzten drei Jahren auch schon zweimal ganzjährig beliefert. Einen Bio-Großhändler beliefern wir von Juli bis März mit Kartoffeln. In Lagerung und Aufbereitung, mit der wir gerade stark beschäftigt sind, hat sich nicht viel Neues ergeben. Allerdings hat der Umbruch für die Kartoffelflächen des nächsten Jahres sehr gut geklappt. Sodass die Bodenvorbereitung für das nächste Anbaujahr im Moment sehr günstig erscheint. Wie die Bedingungen dann nächstes Jahr zur Pflanzung im April aussehen werden, bleibt noch ein Geheimnis.

Eine gesegnete und beschauliche Weihnachtszeit und ein erfreuliches und besonderes, vielleicht sogar innovatives Jahr 2018 wünsche ich Ihnen.

FRANK SIKORA



Frank und Christian beim Sortieren



## Dank

Auch in diesem Jahr soll an dieser Stelle wieder der Dank an all die Menschen gehen, die uns über das Jahr begleitet haben.

Beim Durchsehen der vielen Beiträge kam mir der Gedanke, wie sehr wir dafür dankbar sein können, all diese vielen unterschiedlichen und spannenden Aufgaben und Projekte auf Bollheim angehen zu können. Warum? Man könnte ja auch sagen, ja da wird ja auch für bezahlt. Das ist so richtig wie notwendig. Aber da ist noch ein Quäntchen mehr dabei. Vielleicht hat es damit zu tun, dass sich da eine gemeinsame Intention mit unserem Umkreis, wenn auch noch ganz rudimentär, entwickelt hat. Und wenn man heute in die Welt schaut, die Erderwärmung, die Bodenfrage, das rapide Abnehmen der Biodiversität, die Flüchtlingsfrage ... , so ist es doch befriedigend, ein klein wenig an „einer Verbesserung der Welt“ arbeiten zu können.

Dafür und für diese gemeinsame Wegstrecke all unseren Kunden, Freunden, Förderern und kritischen Begleitern den allerherzlichsten Dank.

Für 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: S. 48 Bernd Pesch  
Druck: Schloemer Gruppe, Düren, [www.grün-gedruckt.de](http://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](http://www.bollheim.de)

**Vielfalt pflegen.**



**Haus Bollheim**  
biologisch-dynamischer Landbau