



Der Bollheim - Brief

Winter 2007

Das Bollheimjahr
Anfänge
Außensicht
Demeter Grußwort
Erscheinungsbilder
Zwischenbilanz
Vogelbeobachtungen
Mäuseplage
Getreideforschung
Hofmenschen
Schweineabschied
Dank

22

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

*Wir danken der Verlagsgruppe Rudolf Müller, Köln
für die freundliche Hilfe
bei der Erstellung des Bollheimbriefes.*



Das Bollheimjahr 2007 Resümee 25 Jahre Bollheim

Das Anliegen des diesjährigen Berichts ist es, einen Rückblick auf die Gründungsphase von Bollheim zu geben. Was waren die Impulse vor 25 Jahren, was hatte man damals für Vorstellungen, wie sich der Hof entwickeln würde? Dieser Fragestellung nachzugehen bei den Menschen, die die ideellen Grundlagen für Haus Bollheim gelegt haben, hat vor dem Hintergrund der Weiterentwicklung von Bollheim unter den heutigen Bedingungen eine nicht unerhebliche Bedeutung.

Die aktuelle Situation im ökologischen Landbau, aber auch in der konventionellen Landwirtschaft, ist sehr stark im Umbruch; wo die Reise insgesamt hingehet, ist noch nicht ganz abzusehen. Landwirtschaftliche „Rohstoffe“ werden knapp und teuer, die Intensivierung wird immer stärker. Das gilt auch für den ökologischen Landbau. Auch hier geht die Tendenz hin zur Spezialisierung und damit weg vom klassischen Gemischtbetrieb, das ist betriebswirtschaftlich sehr gut nachzuvollziehen. Auf Tier und Boden wird das einen negativen Einfluss haben.

Diese Entwicklung zeigt für Haus Bollheim, besonders in einem Jahr wie diesem, die Grenzen des mach- und vermeintlich vertretbaren auf. Unsere Philosophie „Vielfalt pflegen.“, ist unsere betriebswirtschaftliche Achillesferse. Damit wollen wir uns aber nicht abfinden! Wir wollen nicht den Weg der rein betriebswirtschaftlichen Betriebsoptimierung gehen. Das eigentliche Bollheim würde dabei auf der Strecke bleiben. Um unsere Glaubwürdigkeit, besonders vor uns selber zu bewahren, müssen wir die Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und unserem Ideal finden: was ist für Haus Bollheim wirtschaftlich stimmig, was ermöglicht uns zukünftig eine positive Entwicklung?

Für Haus Bollheim, Hans von Hagenow

Interview mit Arnold und Heidi Langen von Melanie und Arne Mehrens

Was gab Euch den ersten Impuls, biologisch-dynamischen Landbau zu versuchen und wann wurde mit der praktischen Umsetzung begonnen?

Als sich im Jahre 1954 die Möglichkeit abzeichnete, ab 1972 einen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaften zu können, haben wir ins Auge gefasst, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise zu erproben. Heidi hatte durch die Hinweise Rudolf Steiners die Zukunftsträchtigkeit der anthroposophischen Sichtweise, die dem Biologisch-Dynamischen zugrunde liegt, kennen gelernt, und Arnold war bei seinem Studium der physikalischen Chemie darauf aufmerksam geworden, dass das Lebendige sich letztlich nicht auf der Grundlage der rein materialistischen Naturwissenschaft verstehen lässt. Es wurde uns damals deutlich, dass wir im Landbau die Pflege der Natur und die Qualität der menschlichen Ernährung weit mehr als damals üblich berücksichtigen müssten. Wahrnehmen konnten wir in den Folgejahren nicht nur Versuche, die uns heranführten an ein Verstehen der Bildekräfte des Lebendigen, sondern wir konnten auch die Erfolge einer zukunftsträchtigen Landwirtschaft auf dem Hof von Heidis Bruder beobachten.

So begannen wir gemeinsam mit Reinhard Förster 1971 die Bewirtschaftung des heute an den Braunkohlentagebau gefallenen Betriebes Haus Etzweiler im Kreis Bergheim. Nach weni-

gen Jahren zeigte sich dann auch, wie die bessere Qualität der Böden und der Produkte allgemein anerkannt wurden. Herr Förster war ein hervorragender Landwirt und beobachtete das Wirken der biologisch-dynamischen Maßnahmen sehr aufmerksam. In einer Zeit, in der Bio noch nicht en vogue war, bewies uns das ständige Wachsen unserer Kundschaft, dass wir auf dem rechten Wege waren.

Vor 25 Jahren habt Ihr in Bollheim angefangen. In welchem Zustand befanden sich die zum Hof gehörenden Flächen und Gebäude?

Reinhard Förster konnte in Etzweiler noch 9 Jahre weiter wirtschaften, während wir 1982 die Umstellung des uns von der Braunkohle als Ersatz gekauften Betriebes Bollheim anpacken wollten. Die von Kiesstreifen durchzogenen Felder waren durch den abziehenden Pächter in viehloser Bewirtschaftung mit einer sinnvollen konventionellen Fruchtfolge und mit nur einer einzigen Hilfskraft gut gepflegt

worden, aber die Gebäude des über viele Generationen verpachteten Betriebes waren nur nach erheblichen Umbauten zu nutzen.

Gab es eine Idee für die soziale Struktur und wer hat Euch dabei geholfen, diese zu verwirklichen?

Die Hochwertigkeit unserer Produkte kommt nur in der Ab-Hof-Vermarktung wirklich beim Verbraucher an. Das setzt aber voraus, dass der Kunde sich bei uns möglichst seinen ganzen Bedarf eindecken kann und dabei auch beobachten darf, wie wir naturgemäß wirtschaften. Das erfordert dann aber einen sehr vielseitigen Betrieb mit eigener Milchverarbeitung, einer Hofbäckerei, eigener Hühnerhaltung und vor allem einem reichhaltigen Gemüseanbau. Die Verantwortung für einen so vielfältigen Betrieb muss auf mehreren Schultern liegen, wobei auch die Vermarktung eine eigene Identifikation verlangt. So haben wir das Eigentum an Haus Bollheim einer gemeinnützigen Forschungsgesellschaft übergeben, von der eine Hofge-

Haus Etzweiler





meinschaft, die im Rahmen einer Kommanditgesellschaft organisiert ist, das gesamte Anwesen pachtet. Sofern möglich, sollten einzelne Bereiche, wie z.B. die Bäckerei oder der Handel (Hofladen und Marktstände) unternehmerisch verselbständigt werden, aber sich trotzdem mit dem gemeinsamen Entwicklungsanliegen dieses Hofes für gesunde Nahrungsmittel und eine gesunde Pflege der Natur identifizieren.

Wir haben von der Gründung an darauf geachtet, dass tüchtige Mitarbeiter heute die Sehnsucht haben, sich in Eigenverantwortlichkeit erproben und entwickeln zu können. Andererseits muss dann aber auch erübt werden, sich in Richtung auf das gemeinsame Ziel abstimmen zu können. Mit wöchentlichen Beratungsabenden und Trainingsveranstaltungen mit uns befreundeten Organisationsberatern, vor allem Bernd Kloke und Adriaan Bekman haben wir versucht, hier Fähigkeiten zu entwickeln. Ihr selbstloses Interesse an der Bollheim-Initiative hat uns

in unserem Anliegen sehr geholfen. Auch die Lehrlingsausbildung lag uns besonders am Herzen. Jedes einzelne Beiratsmitglied, das uns in den vielen Jahren begleitete, war unglaublich engagiert, so dass wir viel lernen durften und allen nach wie vor dankbar verbunden sind.

Für welche Aufgabe wurde ein Beirat bestellt? Wer gehörte dem ersten Beirat an?

In der Satzung heißt es hierzu: „Aufgabe des Beirates ist es, die Gesellschafter ... zu beraten. Der Beirat hat insbesondere darüber zu wachen, dass Bollheim der biologisch-dynamischen Forschung dient und die Grundsätze der biologisch-dynamischen Anbaumethode im gesamten Gutsbereich gewahrt... und ... die Grundsätze einer ordnungsgemäßen Wirtschaft eingehalten werden.“ Dem ersten Beirat gehörten an: Herr Kurt Brabender, Betriebsleiter in der Textilindustrie; Frau Annemarie Ehrlich, sie hat die Betriebseurythmie ent-

wickelt; Adriaan Bekman, Organisationsberater damals im NPI; Albert de Vries, Biologe in der Forschung.

Welche Rolle spielte die Vielfalt damals in Euren Überlegungen und in wie weit fühlt Ihr diese Idee realisiert?

Die ökonomische Notwendigkeit, den Kunden eine möglichst große Auswahl schmackhafter Bollheim Produkte liefern zu können, haben wir schon oben erwähnt. Hier sollten wir vielleicht noch herausstellen, dass die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf dem Prinzip des geschlossenen Hoforganismus aufbaut: Futtermittel, Dünger, Abwasserbehandlung, möglichst auch Saatgut, sollten im eigenen Betrieb erstellt werden und dann so in einander greifen, dass sich das mikrobielle und das ätherische Leben ohne Störungen von außen gemäß den Bedingungen des Standortes optimal entwickeln kann. Das bedeutet, dass wir eine Spezialisierung auf nur ein Betriebsprodukt wie z.B. Schwei-

nefleisch oder Eier oder Getreide oder Möhren, tunlichst vermeiden sollten. Dass die Rationalisierungsvorteile, die mit einer einseitigen Spezialisierung verbunden sind, bisher nicht in Anspruch genommen werden mussten, haben wir dankbar begrüßt.

Das landwirtschaftliche Bild Bollheims wird heute geprägt durch die vielen Hecken. Wie und über welchen Zeitraum habt Ihr sie gepflanzt und nach welchen Kriterien habt Ihr die Pflanzen ausgewählt?

Aus jagdlichen Gründen hatte der Vorpächter in der offenen, weiten Ebene schon einen kleinen Streifen mit Hainbuchen und einigen Pappeln gepflanzt. Die Flurbereinigung, die gerade tätig war, als wir die Bewirtschaftung übernahmen, wollte, um klare große Parzellen zu schaffen, diese Hainbuchen beseitigen. Der zuständige Beamte, der sich persönlich für unser Vorhaben interessierte, ging dann aber freundlicherweise darauf ein, die Hainbuchen auf die neue Süd-

west-Begrenzung unseres Areals zu verpflanzen. Das war damit unsere erste Hecke. Im selben Jahr 1982 sorgten wir dafür, dass der neu verlegte Autobahnzubringer an unserer neuen Nordost-Grenze mit einem Wall abgeschirmt wurde, auf den wir sofort 2700 Büsche und Bäume pflanzten. In der Folge haben wir dann jedes Jahr bis 2002 alle Parzellengrenzen so mit Hecken versehen, dass der Wind gebrochen wird, aber auch großzügige Durchblicke verbleiben. Eine Schar von Kunden und Freunden hat uns bei den Pflanzfesten im Frühjahr geholfen.

Die insgesamt etwa 20.000 in der Voreifel heimischen Pflanzen wurden so gewählt, dass sich hier und da ein Hochstamm entwickeln kann: Eiche, Esche, Linde, Kirsche usw. und dass eine möglichst große Vielzahl von verschiedenen Büschen dazwischen den Bienen Nahrung und Kleintieren Zuflucht bieten. Insgesamt haben wir etwa 50 Baum- und Straucharten auf unserem ja sehr trockenen Standort erprobt, was dazu führte, dass wir auf Fehlstellen häufig

nachpflanzen mussten. Arbeitstechnisch war es auch rationeller nach einer einmaligen Wässerung keine Pflege mehr in die Hecken zu investieren und sich ihnen erst wieder mit dem ersten Begrenzungsschnitt zuzuwenden. Leider haben wir noch nicht entdeckt, dass sich Marder unter dem Reisig der geschnittenen Hecken und unter Haufen unverwertbarer Stämme angesiedelt haben, die uns die Mäuse in Schach halten könnten. Aber die Vögel, unsere Helfer, haben die Hecken schon zum Nisten angenommen. Interessant ist, dass aufgrund der allgemeinen Klimaerwärmung das Experiment gelungen ist, hier auch Esskastanien heimisch werden zu lassen.

Ein Gespräch anlässlich 25 Jahre biologisch-dynamischer Landwirtschaft auf Bollheim.

Bernd Kloke hat Bollheim von Anfang an begleitet, hat in der Vorbereitungsphase mit dem Ehepaar Langen die soziale Gestaltung erarbeitet, war in den ersten Jahren aktiv in der Kerngruppe und später dann im Beirat von Haus Bollheim aktiv. Seit einigen Jahren begleitet er uns nun funktionslos aber mit guten Gedanken und einer sehr guten Wahrnehmung für die sozialen Prozesse auf Bollheim. Bernd Kloke war als Berater bei dem holländischen Beratungsinstitut NPI tätig und baut seit einigen Jahren (eigentlich schon im Rentenalter) ein neues Institut für Organisationsentwicklung, IMO, mit auf.

Das folgende Gespräch ist nicht als „autorisiertes“ Interview zu verstehen, es handelt sich um eine ganz subjektive Zusammenfassung.

Bei der ersten Frage ging es um die Motivation, sich mit so einem Projekt wie Bollheim zu verbinden.

Nach längerer Arbeit bei der Niederländischen Shell war es Bernd Kloke ein Anliegen, sich mit den mehr klein- und mittelständischen Unternehmen und mit der Landwirtschaft zu befassen. Dabei ging es ihm zum einen um den biologisch-dynamischen Landbau, aber auch um die konventionelle Landwirtschaft. Mit letzterer hatte er im Rahmen seiner Beratertätigkeit zu tun. Ein wichtiger Gesichtspunkt dabei war die Fragestellung, wie es ermöglicht werden kann, dass man voneinander lernt, ohne dabei seinen eigenen Standpunkt zu verlieren.

Der Bezug zu Bollheim kam über die langjährige freundschaftliche Verbindung zur Familie Langen. Nachdem Langens mit Haus Etzweiler, das dem Rheinischen Braunkohlebergbau zum Opfer gefallen ist, einen biologisch-dynamischen Betrieb begonnen hatten, ergab sich die Möglichkeit auf Haus Bollheim darüber hinaus im Sozialen neue Formen zu erproben. Dieses zu unterstützen war und ist eines der Hauptanliegen von Bernd Kloke. Dabei waren ihm zwei Aspekte sehr wichtig. Die Füh-



zung von Bollheim sollte nicht von einem einzelnen getragen werden, sondern von mehreren. Für den Betrieb sollte ein gutes finanzielles Steuerinstrument entwickelt werden (Zahlen sind dazu da, um wach zu machen). Weiterentwicklung eines Betriebes setzt für ihn immer auch voraus, dass die Menschen an sich arbeiten, betriebliche und persönliche Entwicklung zusammen kann man als einen modernen Schulungsweg sehen. Er sieht, dass auf diesen Punkten in Bollheim etwas erreicht wurde.

Weiter war es ihm immer ein Anliegen, die Arbeit in der Landwirtschaft vom Kunden her zu sehen. Der gewissenhafte Umgang mit Erde, Pflanze und Tier ist nicht reiner Selbstzweck zur „Heilung der Erde“, er ist Voraussetzung dafür, ein gutes Produkt herzustellen und dies nicht nur vom Ökologischen und Gesundheitlichen her gesehen sondern auch vom Spirituellen aus. Ein durchaus christliches Motiv, das sowohl der Pflege der Erde als auch dem Menschen dient

Die nächste Frage beschäftigte sich damit, was ihm in seiner Arbeit auf Bollheim vor allen Dingen in den ersten Jahren besonders aufgefallen ist.

„Die Arroganz der Bauern, dass bei ihnen alles anders geht“ (Originalität). Dahinter sieht er die Grundhaltung, die Landwirte meinten, sie seien etwas Besonderes. Die Angst vor dem Fremden spielt für ihn dabei eine ganz wichtige Rolle. Das hätte zur Folge, dass die Zusammenarbeit der Landwirte zu wenig entwickelt ist. In unsrer arbeitsteiligen Gesellschaft ist dies für ihn eine Grundvoraussetzung für die langfristige Akzeptanz bei den Kunden. Die Betriebsindividualität, zumindest auf der Produktebene, viel weiter zu fassen wäre dafür eine Voraussetzung. Die Bauern würden sich viel zu wenig zusammenschließen und ihr Interesse an der Frage, wo spielt die Musik, sei viel zu wenig ausgeprägt.

Konkret auf Bollheim bezogen war in der Anfangszeit die Tendenz der einzelnen Bereiche im Betrieb, sich zu viel mit sich selbst zu beschäftigen und das Ganze aus den Augen zu verlieren. Dafür wurde der Begriff „Herzotümer“ der einzelnen Bereiche verwendet. Wenn Du mich in meiner Arbeit in Ruhe lässt, lasse ich Dich auch in Ruhe. Eine „kreative Konfrontation“ wurde vermieden, sie spielt aber bei jeder betrieblichen Entwicklung eine große Rolle. Auch die Frage, für wen arbeiten wir, auf wen sind wir angewiesen, war nicht sehr ausge-



prägt. Eine Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen unserer Kunden und unserer Lieferanten fand zu wenig statt. Alle in so einer Produktionskette Beteiligten arbeiten ja nicht für sich, sondern für den anderen bzw. profitieren davon. Diesen Prozess aus den Erfahrungen in der Arbeit zu gestalten, die Rahmenbedingungen innerhalb der Betriebsstruktur zu schaffen, war und ist ein ganz wichtiges Anliegen von Bernd Kloke.

Bei der letzten Frage ging es darum, bei was ihm „warm ums Herz“ wird, wenn er an Bollheim denkt.

Ganz spontan kam da eine Antwort aus seiner aktuellen, ganz konkreten Wahrnehmung. Das Gemüseregal im Laden sei ihm heute durch seine Frische und seine Ausstrahlung ganz besonders aufgefallen. Das habe er noch nie so stark erlebt. Ein weiterer Punkt ist für ihn die Beobachtung, dass die Verbindung, die Identifizierung der Bollheimer mit Haus Bollheim immer intensiver zu erleben ist. Eine besondere Konstellation, dass die Bäckerei mit Jürgen Zippel als eigenständiges Unternehmen in Haus Bollheim integriert ist, sieht er als ein gelungenes Beispiel für die Zukunftsträchtigkeit unserer Arbeit.

Zu guter letzt gab er uns noch mit auf den Weg, dass er es sehr bedauere, dass es auf Bollheim keine Schweine mehr gibt und wir doch alles daran setzten sollten, dies wieder zu ändern.

Aufgezeichnet durch Hans von Hagenow



Grußwort 25 Jahre Haus Bollheim,

09. September 2007 Ute Rönnebeck, Geschäftsführerin

Demeter NRW, Auszüge aus der Rede im Rahmen des Festaktes

An die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf Haus Bollheim und die Gäste der Festveranstaltung sowie die Kundinnen und Kunden von Haus Bollheim.

25 Jahre Haus Bollheim und damit 25 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise! Bereits seit 1982 wird dieser Betrieb biologisch-dynamisch nach den strengen Demeter-Richtlinien bewirtschaftet.

Ich möchte im Zusammenhang mit dem Jubiläum gerne etwas aus der Sicht des Verbandes Demeter NRW sagen, denn das ist mein Bezug zu diesem Betrieb und die Verbindung der Betriebsgemeinschaft und des Hofes mit der gesamten Demeter-Gemeinschaft. Und das ist eine große, starke und vielfältige Gemeinschaft. Denn: Allein in NRW wirtschaften 110 Betriebe nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise.

In Deutschland wirtschaften rund 1.350 Landwirte mit 50.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Als internationale Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten vertreten. In 38 Ländern wird auf über 3.200 Betrieben mit rund 100.000 Hektar Fläche nach den konsequenten Demeter-Richtlinien anerkannt biologisch-dynamisch gewirtschaftet. Zusätzlich zu den landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben der Demeter-Bewegung gibt es auf allen Wertschöpfungs-Ebenen Demeter-Vertragspartner, d.h. Demeter-Bäcker, -Metzger, Mühlen, Safter usw. und

-Händler aus dem Naturkost- und Reformwaren-Bereich. Der weltweite Umsatz mit Demeter-Produkten wird jährlich auf rund 220 Millionen Euro geschätzt.

Demeter-Betrieb zu sein, Demeter Produkte herzustellen und Demeter-Produkte zu verkaufen ist eine Herausforderung. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise orientiert sich an dem „Landwirtschaftlichen Kurs“, der 1924 von dem Anthroposophen und Geisteswissenschaftler Rudolf Steiner gehalten wurde. Seit über 80 Jahren wird diese für den Öko-Landbau besondere Wirtschaftsweise von Betrieben umgesetzt und weiterentwickelt. Demeter ist damit der älteste ökologische Anbauverband und gleichzeitig die Marke für die Lebensmittel, die nach diesen Richtlinien angebaut und verarbeitet werden.

In Umfragen bestätigen Verbraucherinnen und Verbraucher den Bekanntheitsgrad der Marke „Demeter“, wissen um die besondere Qualität der Produkte und die besondere Strenge der Richtlinien. Einer von diesen Betrieben, die dem Verband und der Marke das hohe Ansehen und das gute Image verschaffen ist Haus Bollheim. Dieser Betrieb ist mit seinen 25 Jahren einen langen Weg in der Geschichte bereits mit dem Verband gegangen. Die Besonderheiten der Wirtschaftsweise können Sie sehr gut erleben, wenn Sie auf dem Betrieb durch die Ställe und über die Flächen gehen. Und noch besser, wenn Sie schmecken, was hier produziert wird. Lassen Sie sich verwöhnen von Käse, Brot, und anderen Produkten.

Der Verband mit seinen Richtlinien wäre ein fleischloses Gerippe, die Marke Demeter wäre eine leere Hülle, wenn nicht Betriebe wie Haus Bollheim qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugen und damit Demeter das gute Image verleihen würden. Dem hohen Engagement der Betriebsleiter und Mitarbeiter unter anderem auf Haus Bollheim ver-



dankt die Marke Demeter ihren guten Ruf. Und das beziehe ich nicht nur auf die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln sondern auch auf die sozialen Prozesse: auf Haus Bollheim werden seit 25 Jahren Menschen ausgebildet, es werden Arbeitsplätze geschaffen, Schüler machen hier Ihre Praktika und es gibt noch eine Reihe weiterer Beispiele. Der Betrieb erfüllt in dieser Region wichtige Funktionen. Dafür möchte ich an dieser Stelle allen, die an dieser Arbeit in der Vergangenheit mitgewirkt haben und denjenigen, die zurzeit an dieser Arbeit mitwirken ganz herzlich danken.

„25 Jahre biologisch-dynamischer Landbau auf Haus Bollheim – und das soll auch so bleiben!“ heißt es in der persönlichen Bilanz von Hans von Hagenow. Das ist ein starker Wunsch für die Zukunft. Und dieser Wunsch richtet sich auch an die Kundinnen und Kunden: Der Betrieb kann sich Bemühen wie er will, strenge Richtlinien einhalten, ein breites Sortiment anbauen, Hecken pflanzen, Arbeitsplätze schaffen, hohen Idealen nachstreben, aber er wird es nicht allein aus eigener Kraft schaffen, seine Ziele zu erreichen. Der Betrieb braucht das Umfeld, d.h. seine Kunden für die nächsten 25 Jahre Haus Bollheim. Denn die Kunden sind die Unterstützer und die kritischen Verbraucherinnen und Verbraucher, die nachfragen, die dem Betrieb weiterhelfen zum Beispiel in so wichtigen Fragen wie der Gentechnik.

Kurz zu diesem Beispiel: Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher nicht so konsequent die Gentechnik in Ihren Lebensmitteln ablehnen würden, hätte der Ökologische Landbau bereits schon heute erhebliche Probleme, seinen Anbau vor Einträgen zu schützen. Weil die Rolle der Kundinnen und Kunden für diesen Betrieb so wichtig ist, freue ich mich wenn diese weiterhin den Betrieb zahlreich aufsuchen und auch weiterhin treue Unterstützer für Haus Bollheim bleiben, damit alle gemeinsam die nächsten 25 Jahre gut meistern.

Ganz herzlich Dank an alle, die zur Entwicklung auf Haus Bollheim beigetragen haben und nochmals herzlichen Glückwunsch an Haus Bollheim.

Haus Bollheim wird immer besser – das neue Erscheinungsbild

Jeder hinterlässt über Aussehen, Verhalten und Sprache einen Eindruck. Das gilt für Menschen, wie für Unternehmen. Vielen Unternehmen sind die damit verbundenen Chancen, aber auch Risiken allerdings gar nicht bewusst. Umso spannender ist es, wenn ein Betrieb wie Haus Bollheim, seiner Unternehmensdarstellung und –kommunikation plötzlich eine ganz neue Bedeutung beimisst. Verkauf der Seele? Nein. Es ist vielmehr der Anfang eines intensiven Dialogs. Tue Gutes und rede darüber, ist ein alter Berater-Spruch, aber er ist wirksam. Ebenso wenig wie wir erwarten können, dass eine Beziehung zu unseren Mitmenschen entsteht, nur weil wir da sind, ebenso wenig kann ein Unternehmen davon ausgehen, dass seine potenziellen Kunden Interesse zeigen, nur weil es irgendwo existiert.

Sich selbst zu erkennen ist der erste Schritt, auch andere kennen zu lernen. Ein andauernder Prozess, bei dem gelegentliche Revision überraschend inspirierende und dynamisierende Wirkung

zeigt. Haus Bollheim hat damit angefangen, den gemeinsamen Nenner zu überdenken, mit dem sich alle Bollheimer identifizieren können: die Persönlichkeit oder Marke „Haus Bollheim“. Diese Persönlichkeit wurde schließlich nach außen mit einem neuen Erscheinungsbild sichtbar gemacht. Seit gut zwei Jahren können Sie diesen Prozess an kleinen, stetigen Zuwächsen beobachten: Postkarten, neue Etiketten, Anzeigen, Hoffest-Einladungen ... Bollheim ist optisch präsenter geworden, persönlicher, unverwechselbarer und damit aktiv in den Dialog mit seiner Umwelt, mit Ihnen, den Kunden, getreten. >



Ist das Dialog oder Lockruf? Wahrscheinlich ist es beides. Immerhin bewegen wir uns auf dem Terrain von Marketing und Werbung. Für Bollheim ging es uns allerdings darum, einen Weg zu finden, der passt und ehrlich ist. Bollheim muss über sich reden, muss informieren, will es andere von der eigenen Arbeit überzeugen und begeistern. Die Produkte tun das auch. Natürlich. Aber erst das Zusammenspiel von Angebot, Information und Kommunikation, ergibt ein authentisches Gesamtbild, das Vertrauen schafft, weil es jeden Kontakt prägt und typisch macht.

Braucht man dafür wirklich ein neues Logo, einen Flyer, neue Etiketten, einen Claim? Ja. Aus der Arbeit an der Bollheim-Persönlichkeit ist ein Profil hervorgegangen, das die Essenz von Bollheim ausmacht und zugleich als Leitfaden dient für alles, womit Bollheim nach außen tritt. Alle Elemente, die in diesem Zusammenhang entstehen, dienen

dazu, diesem Profil ein Gesicht zu geben und das Gesamtbild abzurunden. Das kommt nicht in einem x-beliebigen Erscheinungsbild zum Ausdruck, sondern muss maßgeschneidert werden, will man nicht irritierende Brüche in Persönlichkeit und Eindruck riskieren. Mit diesen Überlegungen und der darauf basierenden gestalterischen und inhaltlichen Umsetzung der Selbstdarstellung von Haus Bollheim, wurde ein authentisches Ganzes geschaffen. Bollheim hat dabei viel über sich gelernt, was es eigentlich ist und sein möchte, unabhängig von den landwirtschaftlichen Kompetenzen. Das klare Auftreten hat eine weitere Form der Identifikation und des Wir-Gefühls für Bollheim geschaffen und die Reaktionen der Kunden zeigen, dass das Wichtigste, nämlich zu begeistern, mit diesen ersten Maßnahmen gelungen ist. Aber das ist ein kontinuierlicher Prozess, bei dem wir noch am Anfang stehen. Bollheim hat sich in 25 Jahren verändert und wird sich weiter verändern. Die Kunst besteht im Wandel in der Kontinuität: Bollheim wird sich verändern, aber es wird sich treu bleiben und das werden Sie auch zukünftig nicht nur spüren, riechen und schmecken, sondern auch sehen.

Melanie Zumbansen

25 Jahre biologisch-dynamischer Landbau auf Haus Bollheim – und das soll auch so bleiben! Aber, geht das?

Eine persönliche Zwischenbilanz von Hans von Hagenow, Haus Bollheim, August 2007

Haus Bollheim das sind: 25 Jahre biologisch-dynamischer Landbau, 190 ha Fläche am Rande der Köln-Aachener Bucht und in der Eifel, 55 Kühe mit Nachzucht, 300 Hühner, 8-jährige Fruchtfolge, Getreide, Gemüse, Feldfutter, Gewächshäuser, Milchverarbeitung, Käserei, Bäckerei, Hofladen und Marktstände und über 40 Menschen, die auf Haus Bollheim arbeiten und zum Großteil auch leben.

Vor einem viertel Jahrhundert sah die Welt für den ökologischen Landbau noch ganz anders aus. Wir hatten eine absolute Pioniersituation: die Anzahl der Betriebe war sehr gering, es gab keinerlei Förderungen und man galt eigentlich als Spinner, wenn man sich auf so etwas wie Öko-Landbau einließ. Aber es ist die Zeit, in der ich zur Landwirtschaft gefunden habe. Die folgende Einschätzung basiert auf meinen persönlichen Erfahrungen, die geprägt sind von dem Lebensgefühl der Kreise, in denen ich mich damals zuhause fühlte.

Für die Alternativ-Bewegung der Nach-68er war das Leben auf dem Land eine vermeintliche Alternative zum Leben in der Stadt – „Back to the roots!“. Ein schönes Buch, das uns allen Leitfaden für diesen alternativen Lebensentwurf war, war John Seymours „Das große Buch vom Leben auf dem Lande.“ >



Vielfalt pflegen.

Ein praktisches Handbuch für Realisten und Träumer“. Es steht immer noch irgendwo bei mir im Regal. Sehr praktisch, sehr romantisch und sehr unrealistisch. Die Anti-AKW-Bewegung, der Bericht des Club of Rome oder das Buch „Ein Planet wird geplündert“ von Herbert Gruhl (damals noch CDU Mitglied!) waren weitere wichtige Grundpfeiler.

Im ökologischen Landbau gab (und gibt es) zwei tonangebende Strömungen. Einerseits der eher wissenschaftlich, umweltpolitisch motivierte ökologische Landbau, der seine Wurzeln im angelsächsischen Raum, bei Sir Albert Howard und Lady Eve Balfour, in den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts hat und für den heute am prominentesten Bioland steht. Daneben der etwas früher – in den 20er Jahren – entstandene biologisch-dynamische Landbau unter der Bezeichnung Demeter, für den neben der Frage nach der Lebensmittelqualität die Frage nach dem, was hinter den Dingen steht, nach dem, was über das rein Materielle und Physische hinausgeht und einen Sinn gibt, von essentieller Bedeutung ist. Meine pubertäre (vielleicht auch schon die nachpubertäre) Auseinandersetzung mit der Welt in der Polarität zwischen Marx und Coca Cola hatte für mich immer einen etwas schalen Beigeschmack: da musste es doch mehr geben. Über einige Umwege war das für mich schließlich der Weg zum biologisch-dynamischen Landbau.

Die Realität auf einem kleinen Betrieb im südlichen Schwarzwald, mit Kühen, Getreidebau, Kartoffeln und Milchverarbeitung, war eine ganz andere: Arbeit! Und davon sehr reichlich. So bewegende Fragen wie „Was ist biologisch-dynamisch?“ oder „Was hält die Welt im Innersten zusammen?“, traten erst einmal stark in den Hintergrund, verdrängt

von den harten Tatsachen, dass die Nacht um 5.30 Uhr beendet war und eine Arbeitswoche durchaus mehr als 60 Stunden haben konnte. So manchen Sonntagmorgen habe ich mit der Schubkarre auf dem Misthaufen gestanden, des Öfteren dabei wohl eine sehr schöne Morgenstimmung erlebt, aber auch sehr oft daran gedacht, dass die meisten Bekannten in Berlin und anderswo um diese Zeit gerade erst nach Hause kamen oder selig in ihren Betten lagen. Eine einschneidende Erfahrung!

Geprägt war diese Zeit von dem Anspruch der in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft Arbei-



tenden, etwas für die Erde zu tun. „Ich arbeite nicht dafür, dass die Menschen gesund in den Himmel kommen, ich tue das für die Erde.“ Dieser Satz meines ersten Lehrmeisters ist mir stark in Erinnerung geblieben. Das Produkt, oder besser gesagt der Kunde, war zweitrangig. Eine Demeter-Möhre, egal wie sie aussah, war per se gut und wenn der Kunde da anderer Meinung war, so war das sein Problem und nicht unseres. Die absolute Nachfragesituation seitens des Marktes erlaubte uns das. Entsprechend großzügig nahmen wir uns auch den Freiraum, uns unseren Idealen und deren Verwirklichung in der landwirtschaftlichen Arbeit zu widmen.

Das war in etwa die Stimmung und Situation, in der wir mit Haus Bollheim angefangen haben. Im Anbau haben wir viel ausprobiert und auch an den biologisch-dynamischen Fragen haben wir unter „Forschungsaspekten“ gearbeitet. Es war eine schöne Zeit, aus der wir für uns sehr viel gelernt haben. Auf Bollheim war darüber hinaus der Anspruch, die biologisch-dynamische Arbeitsweise auch im wirtschaftlichen zu bewähren, sehr hoch aufgehängt. Nach der Umstellungszeit hatten wir auch für einige Jahre sehr gute Betriebsergebnisse. Das ging unter anderem natürlich auch deshalb, weil die „Bedürfnisse“ der Mitarbeiter in finanzieller Hinsicht und der Arbeitseinsatz im Vergleich zu heute nicht so hoch waren und auch die Frage der Altersversorgung stellte sich noch nicht. Die Ebene der Endverantwortlichen war sehr breit angelegt. Es wurde nach dem System „Betriebsgemeinschaft“ gearbeitet. Viele Entscheidungen wurden zwangsläufig zu lange „bewegt“ und oft ist nur ein Minimalkonsens herausgekommen. Aber es ging immer irgendwie auf. Ein Stück weit war einem besonderen Aspekt zu verdanken: der Aufbruchstimmung der Bollheimer Pionierphase. Obwohl wir damals schon sehr arbeitsteilig organisiert waren, war die Begeisterung sehr groß. Alles war neu, alles war spannend.

Ziemlich bald haben wir uns mit Strukturfragen und mit der Anpassung an die sich verändernden wirtschaftlichen Rahmenbedingungen beschäftigt. Der Strukturprozess ist uns treu geblieben – wir sind nunmehr als Endverantwortliche zu zweit – und er wird uns sicher auch in Zukunft begleiten. Bollheim ist heute ein Unternehmen das eine klare Struktur hat, mit verschiedenen, klar definierten Verantwortungsebenen. Dieser Prozess war natürlich nicht immer ganz einfach. Wie arbeitet man optimal zusammen, wie fördert man selbständiges, eigenverantwortliches



Handeln und wie setzt man auch mal Grenzen oder lernt Nein zu sagen? Diese Fragen stellen sich in jedem Unternehmen, in unserem Kontext, Betriebsgemeinschaft, sind sie aber eine zusätzliche Herausforderung. Das alles aus den alten Strukturen heraus und vor dem Hintergrund einer gänzlich anders ausgerichteten Lebenseinstellung der „Demeters“ zu meistern, setzt auch ein gutes Stück Arbeit an sich selbst voraus.

Schon Mitte der neunziger Jahre begannen wir damit, uns intensiv mit den sich ändernden wirtschaftlichen Rahmenbedingungen auseinander zu setzen. Ich kann mich noch an eine Sitzung erinnern, in der wir über den angestrebten gemeinsamen europäischen Markt sprachen.

Das war noch ziemlich nebulös, aber es war ein Impuls, sich mehr der Marktseite zuzuwenden. In der innerbetrieblichen Auseinandersetzung wurde in der Zeit ein Thesenpapier von mir, was wir in Bollheim vermarktungstechnisch unternehmen könnten, von einigen Bollheimern total zerrissen. Das hat teilweise auch am Inhalt gelegen. Den Ausschlag gegeben hat aber vor allem die Tatsache, dass es überhaupt um so etwas wie Marketing, Marktentwicklung oder sogar PR-Maßnahmen ging. Themen, die eigentlich jenseits von Gut und Böse waren und nichts mit unserer

biologisch-dynamischen Welt zu tun haben sollten. Bollheim sollte für alle da sein und fast alle waren der Meinung, dass sich das dem Kunden von selbst mitteilen würde.

In diesem Zusammenhang ist mir eine Beobachtung im Gedächtnis geblieben, die diese Situation etwas beschreibt. Es ging um den Preis für eine zugekaufte Rote Paprika im Winter. Eine Kundin fand die viel zu teuer und unsere Verkäuferin hat sich für den hohen Preis entschuldigt und das, obwohl wir die Zukaufprodukte damals über unseren geringen Aufschlag wirklich subventioniert haben. Es bestand keinerlei Bewusstseinszusammenhang zwischen wirtschaftlichen Notwendigkeiten und dem, was man auf Bollheim wollte.

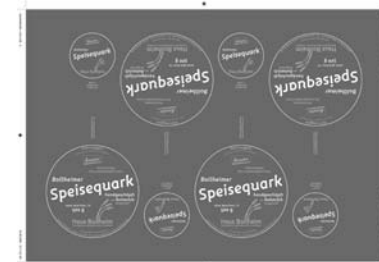
In den folgenden Jahren nahm der Stellenwert der Vermarktung dennoch immer mehr zu. Bezeichnend dafür ist, dass im Anfang der Stall den Rhythmus vorgab. Die Melkzeiten waren der Dreh und Angelpunkt, der Hofladen dagegen, also die wahrnehmbare Vermarktung, hatte nur mittwochs und samstags für gut drei Stunden geöffnet. Heute



sind es der Hofladen, die Märkte und nicht zuletzt die Bestellungen des Groß- und Einzelhandels, die den Tagesablauf prägen. Die Hinwendung zum kundenorientierten Arbeiten, mit dem wir uns auch schon länger auseinandergesetzt haben, manifestiert sich darin.

Auch die Produktqualität begann eine immer größere Rolle zu spielen. Zunächst war die „innere“, die biologisch-dynamische Qualität unser Maßstab. Zunehmend gewann die äußere Qualität an Bedeutung, was uns an sich nicht so recht war, kam es doch auf die inneren Werte an. Wie aber sollten wir die vermitteln, wenn das Produkt erst über einige Handelsstufen zum Verbraucher kam? Aber auch in der Direktvermarktung hat das Auge des Kunden einen nicht unerheblichen Anteil an der Kaufentscheidung. Und eines unserer wichtigsten Qualitätsmerkmale, der Geschmack unserer Produkte, lässt sich eben nur über das äußere Erscheinungsbild an den Mann oder die Frau bringen. Das zu lernen, man kann schon fast sagen zu verinnerlichen und zu bejahen, war ein langer Weg. Bollheim arbeitet für seine Kunden, diese Maxime bestimmt unser Handeln, und dennoch erwische ich mich oft selbst dabei, vom Kunden eigentlich zu verlangen, dass er die Dinge doch bitte so hinnehmen möchte wie es für uns am Besten wäre – die Naturgegebenheit kleiner Schönheitsfehler zu akzeptieren, die arbeitstechnische Notwendigkeit höherer Preise zu erkennen, die Saisonalität des Lebensmittel-Angebots zu begreifen und so weiter und so fort.

Vor einigen Jahren haben wir angefangen unseren Intentionen ein Gesicht zu geben – mit Flyer, Website, aktuellen Infzetteln und dem jährlichen Bollheimbrief, zwar etwas bunt und selbstgestrickt, aber doch eine ansehnliche Kundeninformation. Seit rund zwei Jahren arbeiten wir an einem einheitlichen, neuen Bollheim-Auftritt. Damit sind wir wieder in den Prozess gekommen, unser Tun noch einmal zu hinterfragen, uns mit dem, was wir eigentlich wollen, auseinander zu setzen. Diese Fragen begleiten uns nun bei allem, was wir auch äußerlich verändern. Ein Aspekt, der uns in diesem Zusammenhang beschäftigt hat, war der, ob wir einen „Claim“ brauchen, Neudeutsch für eine knappe und griffige Unternehmensphilosophie. Als wir darüber diskutiert haben, was Bollheim für uns ausmacht, sind zwei Begriffe sehr oft gefallen: Pflegen und Vielfalt. Daraus wurde dann Bollheim:



Vielfalt pflegen. Damit können wir uns identifizieren und das ist unsere Basis für die Entwicklung eines neuen, zeitgemäßen und marketing-orientierteren Gesamtauftritts, diesmal mit professioneller Begleitung – die Zeiten ändern sich.

Unseren Anspruch gegenüber den heutigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und der rasanten Marktentwicklung aufrecht zu erhalten, ihn nicht zu einer Farce werden zu lassen, ist nicht einfach. Schon seit einigen Jahren haben wir mit dem Problem zu kämpfen, dass die Schere zwischen dem, was wir an Verbesserung der Produktqualität, gesteigerten und besseren Erträgen, Rationalisierung in den Produktionsprozessen wollen einerseits und den steigenden Kosten, den immer höheren Anforderungen an Dokumentation (etwas böse gesagt der Bürokratisierung) und einem Ausufern der Vorschriften andererseits, immer weiter aufgeht. Wenn Lebensmittel in großen industriellen Zusammenhängen mit langen Transportwegen und verschiedensten Rohstoffherkünften verarbeitet werden, ist der Aufwand an Reglementierungen sicher berechtigt. Wenn ich unsere Käserei anschau, stellt sich mir langsam die Frage, ob wir noch genug Wände haben, um all die geforderten und zukünftig noch notwendig werdenden Waschbecken aufzuhängen. Schon jetzt haben wir mehr Waschbecken als Mitarbeiter. Das ist natürlich überzeichnet, macht die Problematik aber deutlich.

Dazu kommt, dass es seit der Einführung der „EG-Öko-Verordnung“ eine Differenzierung des Bio-Marktes gibt. Neben dem etablierten, qualitativ hochwertigen Verbands-Bio (Bioland, Naturland, Demeter) gibt es nun das EU-Bio. Die Richtlinien dafür sind weniger anspruchsvoll und die Produkte haben eine entsprechende Qualität. Der Slogan „Bio für alle“ (Basic) kaschiert diese Differenzierung nur. Natürlich ist es auch unser Bestreben, dass gute Lebensmittel für Jedermann erschwinglich sein sollen. Aber die Lebensmittel sind allgemein zu günstig. Die Kampagne der konventionellen Milcherzeuger, dass sie eigentlich € 0,40 pro Liter Milch bräuchten (heute bekommen sie rund € 0,30/Liter) veranschaulicht das. Die Molkereien zahlen für Biomilch € 0,35. Für einen biologisch-dynamischen Betrieb ist das noch einmal etwas schwieriger – mehr Qualität für weniger Geld. Die Anforderung an die Produktqualität, die Vielseitigkeit in Anbau und Verarbeitung haben auf Bollheim einen Level, der auch ein anderes Preisniveau notwendig machen würde. Dies zu vermitteln und vor allem zu realisieren, ist unter den gegebenen Umständen kaum möglich.

Oft kann man die Wertigkeit von Produkten anhand des Vergleichs mit Automarken anschaulich machen. Da würde Bollheim irgendwo in der Nähe von Volvo liegen. Ein wenig sieht das auch der Kunde so, aber die Bereitschaft, den Volvo auch wie einen Volvo zu bezahlen ist gering. Die monetäre Würdigung ist bei Lebensmitteln, die mehr als Notwendigkeit betrachtet werden, nicht so hoch wie bei den schönen, begehrlichen Dingen des Lebens. Lebensmittel sollen preiswert sein, was sie tatsächlich wert sind, das interessiert immer noch nur sehr wenige.

Im Rückblick ergeben sich für mich daraus 25 Jahre arbeiten auf Messers Schneide. Nicht direkt am Abgrund, aber immer in dessen Sichtweite. Das kann natürlich auch ein Ansporn sein, im Alltag fällt es jedoch schwer, das unter diesem positiven Aspekt zu sehen. Alles in allem reicht es nicht ganz, um sagen zu können, dass wir unter den gegebenen Umständen und unter rein betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten vertrauensvoll in die Zukunft blicken. Das Problem manifestiert sich für Bollheim darin, dass wir es nicht schaffen, zu einer positiven Eigenkapitalbildung zu kommen. Damit haben auch andere biologisch-dynamische Betriebe zu kämpfen.

Über diese Frage habe ich mich in den letzten Tagen unterhalten. In den Gesprächen kam heraus, dass wir schon seit Jahren an diesem Punkt stehen und, dass es dennoch voran gegangen ist, ja, dass auf Bollheim in dieser Zeit auch viel auf die Beine gestellt worden ist. Das sind dann die Momente, wo man sich nicht im Alltag verliert und wieder Perspektiven sieht.

Nichtsdestotrotz hat sich die Lage auf dem Biomarkt in den letzten Wochen weiter zugespitzt. Symptomatisch ist der Einstieg von Lidl bzw. der dahinter stehenden Schwarz Gruppe bei der Biosupermarkt-Kette Basic. Basic hat schon immer sehr stark auf Wachstum gesetzt und unter diesem Gesichtspunkt ist es nur konsequent, sich nach einem starken Partner umzusehen. Bei der Entscheidung war wohl die Schnittmenge der beiderseitigen Vorteile – Image bei Lidl und Kapital bei Basic – am größten. Für einen Hof wie Bollheim könnte es sogar von Vorteil sein, wenn sich das „Normal-Bio“ weiter in Richtung konventionellem Lebensmittelhandel, weiter in Richtung einer Kapitalisierung des Biomarktes bewegt. Allerdings stellt sich die Frage, wie weit man sich dem daraus resultierenden Preisdruck beugen müsste, um nicht Gefahr zu laufen, andernfalls „in Schönheit zu sterben“.

Eine andere Möglichkeit wäre, dass wir versuchen, ins Luxussegment einzusteigen. Es wäre eine große Herausforderung, die Bollheim Möhre in solchen Gefilden anzusiedeln, nicht aufgrund der Qualität, aber aufgrund der Geschichten, die wir erzählen und des Marketings, das wir betreiben müssten. Wir müssten ausgrenzen und ausschließlich diejenigen ansprechen, die bereit sind, für das Besondere und Hochwertige auch einen hohen Preis zu zahlen. Ein kühnes Unterfangen, sicher nicht abwegig, aber sicher auch nicht gewollt. Bollheim lebt von seiner Authentizität, seiner Natürlichkeit, seinem Anspruch, in den Bereichen Regionalität und Umwelt (Stichwort Klimawandel) Akzente zu setzen, von seinem Sendungsbewusstsein. Die Gefahr, die Bollheimer „Grundlagen“ zu verlieren, unglaublich zu werden und damit das Vertrauen alter und auch vermeintlicher neuer Kunden durch eine elitäre Verkaufsstrategie zu verlieren bzw. gar nicht erst zu gewinnen, ist sehr hoch. Bollheim lebt von dem, was es wirklich ist. Die Frage ist, kann Bio genauso selbstverständlich sein oder muss es (wieder) Luxus werden, damit wir davon auch existieren können?

Die jahrelange Auseinandersetzung mit den Marktfragen hat bei mir dazu geführt, mich wieder mehr mit den Grundlagen des Biologisch-Dynamischen zu beschäftigen. Dies mag seine biografischen Gründe haben, war aber auch ein gesunder Gegenpol, um einen neuen Zugang zu Bollheim zu finden und nicht in der Einseitigkeit der Marktfragen zu versinken. Zu entdecken (oder besser gesagt wieder zu entdecken), dass hinter der Welt der Zahlen noch eine andere existiert, dass wir in unserer täglichen Arbeit im Umgang mit der Natur Werte schaffen, die nicht in Heller und Pfennig messbar sind, ist Ausdruck dafür. Für mich manifestiert sich das in der in den 25 Jahren stark gewandelten positiven Ausstrahlung Bollheims, der gesteigerten Vitalität von Boden, Pflanzen und Tieren, der besonderen Bollheimer Stimmung, die unsere Kunden wahrnehmen, was ich insgesamt der biologisch-dynamischen Arbeitsweise zuschreibe.

Die Frage, was ist es, was die Welt im Innersten zusammenhält, die für mich in der Lehre letztendlich in den Hintergrund getreten ist, kam in veränderter Form wieder auf mich zu. Und vor dem Hintergrund

der letzten 25 Jahre habe ich das Gefühl, mich damit heute auch ganz anders auseinandersetzen zu können. Dadurch treten die wirtschaftlichen Probleme nicht in den Hintergrund, sie bekommen aber eine andere Positionierung und werden erträglicher. Durch diese Arbeit, für die wir auf Bollheim aus unserem Freundes- und Kundenkreis Menschen gewonnen haben, wird mir deutlich, was für eine großartige Aufgabe der biologisch-dynamische Landbau, was Haus Bollheim ist, eine Aufgabe mit Projektcharakter, das Ergebnis eigentlich unsicher, Scheitern nicht ausgeschlossen, aber selbst dann könnte man mit etwas Abstand sicher sagen, es hat sich gelohnt. Vor einigen Tagen sagte mir eine meiner Töchter, wenn ich noch einmal ein Landwirtschafts-Praktikum machen wollte, würde ich mir einen Hof wie Bollheim suchen. In der Art wie sie das sagte wurde mir klar, da steckt alles drin, warum wir so einen Hof wie Bollheim einfach weiter machen müssen!

Die Motivation für die nächsten 25 Jahre biologisch-dynamischen Landbaus auf Bollheim schöpfe ich aus der guten Resonanz, die wir für unsere Arbeit bekommen. Dabei denke ich in erster Linie an unsere Produkte, aber auch an die Arbeit mit Waldorfschulklassen, an die Führungen und Seminare, die wir abhalten und nicht zuletzt an unsere Arbeit an der Erde (Natur- und Umweltschutzaspekte). Damit ist für mich auch wieder eine Verbindung und sogar Ergänzung zu meinem Verständnis der biologisch-dynamischen Arbeit von vor 25 Jahren entstanden.

Ich wünsche mir für die nächsten Jahre eine Diskussion zu der Frage, welchen gesellschaftlichen Beitrag ein Hof wie Haus Bollheim über die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln hinaus leistet und wie weit dieser Beitrag heute schon honoriert wird bzw. wie wir ihn so transparent machen können, dass er honoriert wird. Das bedeutet für mich, wie schaffen wir es, uns in einem Markt zu behaupten und unsere Identität zu wahren, in dem wir mit Discountern in einem Boot sitzen bzw. der wesentlich von diesen gestaltet wird? Es wird spannend bleiben!
Hans von Hagenow



Vogelbeobachtungen in Bollheim

„Natur voller Lebenslust, die Luft erfüllt von würzigen Düften – überall Vogelgesang, übertönt von Nachtigall, Pirol und Kuckuck.“



Diese Notiz steht in meinem Vogeltagebuch unter dem 15. Mai 1994.

In Bollheim und seiner unmittelbaren Umgebung ist die Natur auch heute gesund. Auf relativ kleinem Raum finden sich viele unterschiedliche Biotope: Alte Eichenbestände, Hecken, brachliegende Wiesen, Schilf und Busch umrandete Teiche, Bäche, undurchdringliches Unterholz, altes Gemäuer und offene Scheunen. So ist in Bollheim eine erstaunliche Vielzahl von Vogelarten heimisch geworden.

Es ist für den Vogelfreund zu jeder Jahreszeit ein Vergnügen, mit dem Fernglas umherzustreifen, hinzuhören und die verschiedenen Arten zu beobachten und zu registrieren. Im Laufe der Jahre, in denen ich, leider viel zu selten und auch nicht immer zur richtigen Zeit, in Bollheim zu Besuch war, habe ich etwa 70 Vogelarten beobachten können. Jede Beobachtung ist ein Erlebnis, ein kleineres, ein mittleres und manchmal auch ein großes.

In diesem Jahr, Mitte Mai, war ich im Morgengrauen schon unterwegs, wollte am Frühstückstisch berichten, was alles ich wahrgenommen hatte. Noch nicht so aufmerksam wie zu späterer Stunde suchen auf dem brachliegenden Feld Fasane und Rebhühner nach Nahrung, weiter Richtung Frauenberg einige wenige Kiebitze, leider sehr selten geworden, mit ihrem schwungvollen Balzflug und ihren schrillen Rufen. Dann zieht, eine Rarität, in gemächlichem, etwas schaukelndem Flug eine Rohrweihe vorbei. Im Weggehölz „klingeln“ einige Grauammern, auch sehr selten geworden, und es flüchten „schnarrend“ Wacholderdrosseln, um sich weiter draußen im schon hohen Gras wieder niederzulassen. Dort haben wohl auch die Feldlerchen ihr Gelege, deren himmelhoher,

zwitternder Gesang ringsum erklingt, bis dann die eine oder andere in jähem Sinkflug wieder zur Erde zurückkehrt. Im weiteren Weggehölz einige Hänflinge, Feldsperlinge und Goldammern, letztere schon von Ferne an ihrem etwas klagenden, melodischen Ruf zu erkennen. Aus verschiedenen Richtungen ruft der Kuckuck.

Ich nähere mich der Eichenallee, höre den schmetternden Ruf des Buchfinken, höre Kleiber, Zaunkönig, Amsel, Rotkehlchen und das Trommeln des Buntspechtes. Unten, nahe dem Rotbach, fliegt mit schweren Flügelschlägen ein Graureiher auf, im dünnen Baum sitzt ein Mäusebussard und aus dem älteren Baumbestand ertönt der Ruf des Pirols und ist auch kurz zu sehen, hellgelb leuchtet sein Gefieder. In kurzen Tonreihen erklingt der Misteldrossel etwas melancholisches Lied und dann und wann „lacht“ ein Grünspecht.

Dort unten war es auch, wo ich vor einigen Jahren Anfang April vier Graue Kraniche rufend nordwärts ziehen sah, wie auch eine Anzahl rastender Rotdrosseln, wie die Kraniche auf dem Weg zu ihren Brutplätzen im hohen Norden. Nahe den Hofgebäuden, im dichten Unterholz am Rande des Teiches sind die Nachtigallen immer noch zu hören, es ist die Zeit, da sie mit ganz wenigen Unterbrechungen Tag und Nacht ihre Balzlieder schmettern, schluchzen und rollen. Sie sind die spektakulärsten Sänger, auch wenn ihnen Amsel und Rotkehlchen hinsichtlich der Melodik nicht nachstehen. Zwischen den von den Haussperlingen dominierten Hofgebäuden, ertönt vom First der raue Ruf des männlichen Hausrotschwanzes und nahebei das Gurren einer Türkentaube. Rauchschnalben ziehen ihre Kreise über dem Hof und verschwinden mit unverminderter Geschwindigkeit im Zwielflicht der Ställe, wo sie ihre Nester gebaut haben und nun schon brüten.

Es ist Frühstückszeit, aber noch schnell hinüber zum anderen Teich – jawohl, da sitzt er auf einem herausragenden Zweig, der Eisvogel mit seiner orangenen Brust und seinem metallisch-hellblau und azurblau leuchtenden Rücken. Herrlich! Insgesamt habe ich über vierzig Vogelarten an diesem Morgen gesehen und gehört, nicht alle habe ich hier aufgezählt, die Zilpzalpe, Fitis, Mönchsgrasmücken, etc. und die Rabenvögel mögen mir dies nachsehen.

Christian Ratjen



2007 – Mäuse und andere Katastrophen

Nein, das ist doch etwas übertrieben. Aber die Mäuseinvasion, die uns im Sommer überrannte, gab den vielen kleinen Überraschungen und Misslichkeiten, die immer wieder passieren, eine größere Dimension. Soviel vorab.

Das Jahr begann mit einem sehr milden, ansonsten aber unspektakulären Winter. Das hätte uns eigentlich schon misstrauisch oder besser gesagt wachsamer machen sollen. Der Start in den Frühling fing mit gutem, trockenem Wetter an. Im April hatten wir sommerliche Temperaturen. Es wurde viel geschafft, wir konnten sogar Winterfutter machen. Die sommerliche Stimmung verführte uns dazu, Heu anstatt Silage zu machen. Dazu war es dann doch noch nicht die richtige Jahreszeit, die Nächte zu kühl, der Boden noch zu feucht. Wir haben mit Ach und Krach das Heu unters Dach bekommen.



Der Mai war dann allerdings sehr feucht, wir hatten das Gefühl, der Sommer ist vorüber ohne richtig begonnen zu haben, so ist es dann ja auch gekommen. Das Gras wuchs und wuchs, wir konnten erst viel zu spät mähen und auch die Kühe mussten in viel zu hohem Gras weiden. Drastische Auswirkungen hatte das auf die Milchmenge und auch, als sich die Futtersituation verbesserte, konnten die Kühe nicht an ihre „gewohnte“ Leistung anschließen. Für die Käserei bedeutet das bis hin zur nächsten Weidesaison eine schlechtere Auslastung und damit auch weniger Käse für unsere Kunden. Das sind die Begleiterscheinungen eines geschlossenen Betriebsorganismus. Dafür wuchsen Getreide und Gemüse sehr schön. Das Unkraut im Gemüse hatten wir so weit unter Kontrolle, dass man schon fast den Begriff „Beikraut“ dafür verwenden konnte. So schöne Bestände hatten wir selten gehabt, sie ließen auf ein gutes Jahr hoffen.

Doch dann kamen die Mäuse, eigentlich waren sie ja schon länger da, wirkten aber zunächst mehr im Verborgenen. In den Roten Beeten

machten sie sich zuerst bemerkbar. Sie taten sich an dem, was von der Knolle über dem Erdboden war, gütlich. Ausgehend von einzelnen Nestern breiteten sie sich nahezu flächendeckend aus. Beim Ernten waren die Roten Beete zu gut 80 % angefressen, viel Futter für das Vieh. Die Möhren hat es nicht ganz so erwischt, durch das Anhäufeln der Reihen waren sie so mit Erde bedeckt, dass die Mäuse keinen Appetit darauf entwickelten. Den Kürbis haben wir ihnen noch weggeschnappt. Mäuse mögen wohl nur den ganz reifen Kürbis, wir haben ihn also frühzeitig geerntet und im Lager nachreifen lassen. Verheerend im August und September war die Situation bei den Kulturen, die wir in der Zeit gepflanzt haben. Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Chinakohl und vieles mehr hatten durch die Mäuse keine Chance, ins Wachsen zu kommen. Diese Kulturen werden zum Schutz vor Schädlingen und auch vor Hasen unter einem Flies gepflanzt. Von dem Schutz profitierten natürlich auch die Mäuse, die Greifvögel konnten ihnen dort nichts anhaben. Drei Sätze mit den verschiedenen Kulturen gingen uns damit verloren, für uns, aber auch für unsere Kunden im Laden und auf den Märkten, ein schmerzlicher Verlust.



Was kann man dagegen tun, was haben wir getan? Im Sommer haben wir vermehrt Sitzstangen für Raubvögel aufgestellt. Sie wurden auch gut angenommen. So viele Greifvögel, aber auch Graureiher, wie in diesem Jahr hatten wir selten auf Bollheim, leider waren sie dann aber auch irgendwann mal satt. Im späten Herbst kamen noch die Möwen hinzu, sie haben sich beim Umbruch des Kleeegrases zu Hunderten auf dem frisch umgebrochenen Acker niedergelassen und sich an dem „Mäusemäßigen“, was durch die Bearbeitung nach oben kam, gütlich getan. So viele Möwen habe ich hier noch nie gesehen, es war fast eine See-Stimmung und es hat nicht viel gefehlt und man hätte das Meer rauschen gehört. Eine neue Erfahrung, die besonders vor dem Hintergrund der Globalisierung und des Klimawandels zu denken gibt.

Das Mäuse Kapitel ist für uns noch nicht ganz abgeschlossen, wir beobachten eine ziemliche Konzentration bei den noch auf dem Feld stehenden Kulturen. Das ist im Freiland besonders der Feldsalat und in

den Folienhäusern die Endivie, die wir eigentlich bis Weihnachten noch verkaufen wollen. Damit davon noch etwas übrig bleibt, rücken wir den Mäusen nun mit ganz normalen Klappfallen zuleibe. Davon haben wir jetzt gut 500 Stück, die täglich kontrolliert und nicht ganz EU-Bio konform mit Nutella (als Billigversion) zwecks Anlockung der Mäuse bestrichen werden. Damit halten wir die Mäuse, wenn auch mit einem hohen Aufwand, in ihren Schranken.

Es ist davon auszugehen, dass im nächsten Jahr der Mäusebestand auf Bollheim stark zurückgehen wird. Wir werden dennoch mit den Folgen dieses Desasters weiter leben müssen. Neben den Gemüseschlägen sind auch die Klee- und Luzernegrassbestände massiv betroffen. Auf dem Hoffest fragte mich Herman Lutke Schipholt, der in den ersten Jahren für die Viehhaltung auf Bollheim verantwortlich war, ob wir keinen Klee mehr anbauen würden. Dem ist natürlich nicht so. Aber die Mäuse haben auf diesen Flächen, es sind immerhin gut ein Drittel der Anbaufläche, die Luzerne und den Klee komplett vernichtet. Wie sie das angestellt haben, ist mir schleierhaft, die Folgen davon aber nicht. Zum einen wird es einen negativen Einfluss auf die Bodenfruchtbarkeit haben, da diese Pflanzen dabei eine große Rolle spielen. Wir können davon ausgehen, dass auch die Futterqualität im nächsten Jahr darunter leiden wird.

Darüber hinaus fragen wir uns natürlich, wie wir aus dem Biologisch-Dynamischen heraus daran arbeiten können, um mit solchen Problemen besser umgehen zu können. Es ist sehr wahrscheinlich, dass der Klimawandel dazu führt, dass wir in immer kürzeren Abständen mit ähnlichen Problemen konfrontiert werden. Diese gab es früher in größeren Zeitabständen natürlich auch. Da sind wir, wie auch unsere Kollegen, aber noch sehr am Anfang. Allerdings ist es zu beobachten und letztendlich auch nicht verwunderlich, dass die Intensivierung im Anbau die Probleme verschärft. Darauf eine Antwort zu finden, zwischen Markt und Ideal eines biologisch-dynamischen Betriebes, wird in den nächsten Jahren unsere vordringlichste Aufgabe sein.

Neben dem hier Angesprochenen ist natürlich noch vieles auf Bollheim passiert, was zu berichten wäre und bestimmt nicht nur Negatives. Wenn wir auf dieses Jahr zurückblicken werden, wird in der Erinnerung sicher das Mäusethema am meisten haften bleiben. Daher hat es in diesem Rückblick, außer dem Wetter natürlich, alles andere beiseite geschoben. *Hans von Hagenow*

Kurzbericht zur Getreidezüchtung auf Haus Bollheim 2006/2007

Die Entwicklung hofeigener Getreidesorten, so genannter Individueller Hofsorten, ist angesichts der zunehmenden (gen)technischen Beeinflussung unseres Saatguts eine immer wichtigere Aufgabe geworden. Im letzten Jahr z.B. hat sich die Bedrohung der alten Weizensorten durch gentechnisch veränderten Weizen mit dessen zeitgleichem Anbau in der Genbank Gatersleben unglaublich verschärft. Zwar hat Weizen als Selbstbestäuber nur eine Einkreuzungsrate von 2-3%, doch das genügt schon, um den Bestand urstämmiger Sorten mit manipulierten Genen zu verändern. Des Weiteren zeigt ein Blick in die Bezugsquellenliste der verfügbaren ökologischen Winterweizen des Kompetenzzentrums ökologischer Landbau in Rheinlandpfalz aus den Jahren 2003/04, dass nur 32 Sorten für den organischen Landbau in Deutschland angeboten werden. Sorten mit Demeter-Anerkennung gibt es darunter nur fünf!

Mehr denn je drängt deshalb die Aufgabe der Kulturpflanzenvielfalt – besonders im Bereich des Brotgetreides – wieder zu einer Fülle zu verhelfen und Pflanzenentwicklungen einzuleiten, die den individuellen Ernährungsbedürfnissen der Menschen verschiedenster Regionen und Lebensaufgaben gerecht werden kann.

In diesem Sinne wurde im Herbst 2006 ein Getreideversuchs- und Entwicklungsanbau neu aufgegriffen, in dem schon vorhandene

Garben nach dem Senseschnitt von Hartweizenemmer, Bollheim Sommer 2007



Wintergetreide weiter entwickelt, aber auch neue Sorten auf Haus Bollheim eingeführt werden sollen. Es handelt sich hierbei fast ausschließlich um Getreide aus der Züchtungsarbeit Georg-Wilhelm Schmidts, die in der ehemaligen HERA – Forschungsstelle für ökologischen Landbau und Tierzucht in Ueß/Vulkaneifel durchgeführt wurde. Nur ein Dinkel stammt aus dem Hunsrück, der allerdings seiner Aufgabe als Wech-seldinkel nicht gerecht wurde und sich für den Frühjahrsanbau nicht eignete.

Züchterische Herangehensweisen

Zur Einführung und Weiterentwicklung der Winter- und Sommergetreide und für ein näheres Kennenlernen der Standortbedingungen wurden verschiedene Herangehensweisen an das Pflanzenwesen gewählt:

- 1) Aussaattermine
- 2) Die Ährenbeetmethode
- 3) Präparateanwendungen verschiedener Art
- 4) Sensenschnitt zur Vollreife

Sorten in der Weiterführung und Einführung

Weitergeführt wurden die Winterweizen ‚Hackenberg‘ und ‚Waltenberg‘ – ein heller, begrannter und ein heller unbegrannter Weizen – und wiedereingeführt das ‚Trittauer Goldkorn‘, welches in vier Formen mit unterschiedlichen Eigenschaften auftritt. Diese können u.a. auch Mehle mit unterschiedlichen Backeigenschaften hervorbringen, die sich für verschiedene Backwaren (Brot, Feingebäck) eignen.

In der Sommerung wurden eingeführt Einkorn mit der Eigenschaft Zweikorn zu bilden, Dunkler Emmer, Hartweizenemmer, Blauer begrannter Bergdinkel und eine alte Landweizensorte. Die Vielfalt der Sorten auf einem Hof ermöglicht z. B. den gezielten Einsatz der einzelnen Pflanzen mit ihren Vorlieben. So ist der Blaue begrannte Bergdinkel ein sehr anspruchsloser Geselle, der sich mit den mageren Schlägen und Kiesköpfen wohl fühlt.

Alle Sorten haben dieses schwierige Vegetationsjahr trotz mildem Winter, anhaltender Trockenheit im Frühjahr und verregnetem Sommer, Vogel- und Mäusefraß mit überwiegend guter Gesundheit bestanden und werden nun zum Großteil nachgebaut, um die positiven Eigen-

schaften auf ihre Fortdauer zu prüfen, weiter-zuentwickeln und die Bestände zu vermehren. Beim Winterweizen ‚Waltenberg‘ wird es schon in diesem Winter einen Backversuch geben. Für die anderen Sorten werden noch größere Mengen dafür benötigt.

Eine gute Gelegenheit, alle Getreide begut-achten zu können ist das nächstjährige Hoffest, da in der Mühlenbäckerei eine Ausstellung, wie sie dieses Jahr stattfand, geplant ist. Interessierte haben die Möglichkeit, über die Mühlenbäckerei den Kontakt unter der Rufnummer 02252-81647 mit mir (Herr Patrick Schmidt) oder Herrn Jürgen Zippel aufzunehmen.

Wir freuen uns über Interesse an der Arbeit und gegebenenfalls verantwortliches Mitwirken, denn Pflanzenentwicklung findet umso besser mit der lebendigen Anteilnahme möglichst vieler Menschen statt. *Patrick Schmidt*



Drei Formen des
„Trittauer Goldkorn“

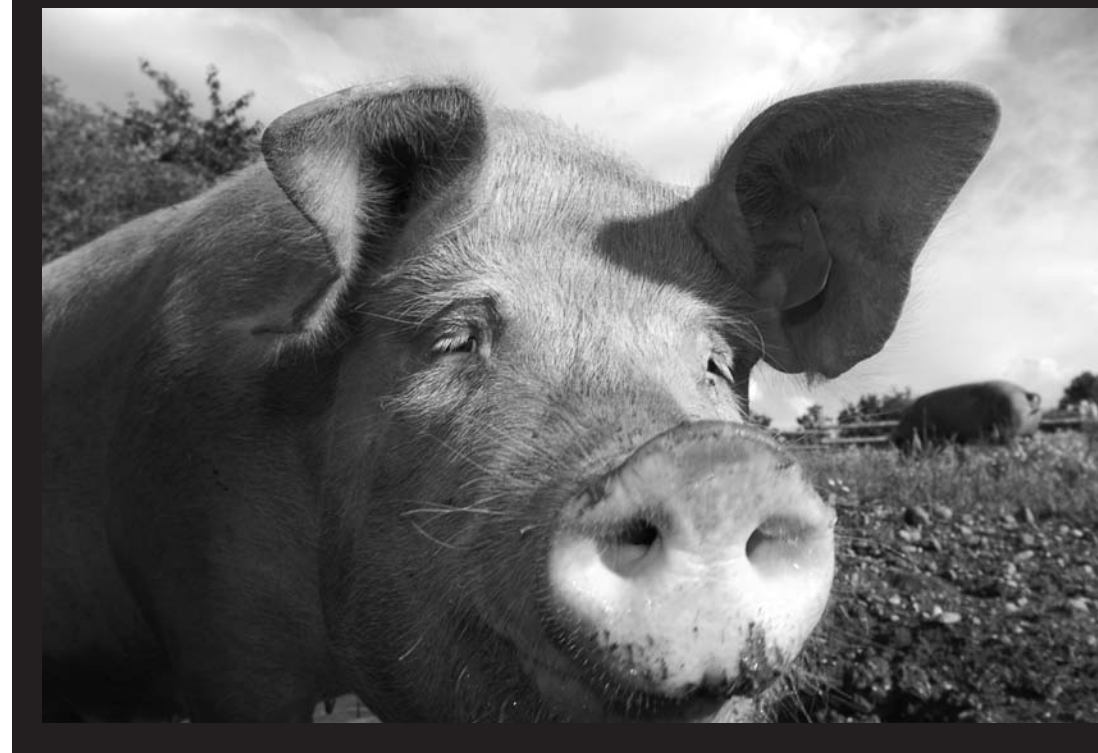
People make the place!!

Als ich vor knapp fünf Jahren meine landwirtschaftliche Lehre hier in Haus Bollheim begann, war ich völlig unbedarft, hatte keine Ahnung was biologisch- dynamisch wirklich bedeutet und was alles auf mich zukommt, was mich erwartet, was ich eigentlich will und was ich von einem biologisch- dynamischen Betrieb und von der Arbeit dort erwarte. Jetzt im Nachhinein kann ich sagen, dass ich hier in Bollheim ein gutes erstes Lehrjahr verbracht habe, auch wenn ich das in diesem Jahr nicht immer so empfunden habe. Ich habe hier sehr viele interessante Persönlichkeiten kennen gelernt und sowohl bei der Arbeit, als auch im Privaten viele neue Erfahrungen gemacht. >

Jetzt, fast fünf Jahre später, bin ich wieder hier in Haus Bollheim. Allerdings mit einem völlig anderen Hintergrund und einem ganz anderen Anspruch an mich, an mein Umfeld und auch, oder vor allem, an meine Arbeit. Nach fast fünf Jahren auf verschiedensten biologisch-dynamischen Betrieben habe ich endlich eine gewisse Vorstellung von dem, was ich möchte und auch von dem, was ich auf gar keinen Fall will. Man könnte meinen, dass ich den Betrieb ja bereits kannte und mich daher ja nichts wesentlich Neues erwartete. Aber der Eindruck täuscht! Zwar waren mir viele Arbeitsabläufe noch sehr vertraut und ich habe mich schnell in die Arbeit eingefunden, doch ich würde trotzdem behaupten, dass der Betrieb, abgesehen von solchen Routinedingen, für mich ein völlig anderer geworden ist. Das hat zum Einen mit Sicherheit auch mit der Entwicklung zu tun, die ich in der Zwischenzeit gemacht habe und mit der daraus folgenden ganz neuen Wahrnehmung der Dinge, aber die größte Veränderung, die Entwicklung, die ein Betrieb in so einer doch recht kurzen Zeitspanne macht, hat sicherlich am meisten mit den Menschen zu tun, die auf dem Hof, mehr oder weniger, gemeinsam leben und arbeiten!

Auf einem Hof, der so viele Lehrlinge, Praktikanten und sonstige Mitarbeiter hat wie Haus Bollheim, herrscht ja ein ständiges Kommen und Gehen. Bis auf die festen Mitarbeiter wird in der Regel einmal im Jahr die komplette Belegschaft „ausgetauscht“. Dies macht sich meiner Meinung nach ganz enorm bemerkbar: Je nachdem was für Menschen auf dem Hof leben und arbeiten, so verändert sich automatisch auch der ganze Betrieb. Die Arbeitsstrukturen bleiben im Großen und Ganzen ähnlich, doch in sozialen Angelegenheiten entwickelt sich mit jedem Menschen, der sich mehr oder weniger, in die Gemeinschaft einbringt, etwas Neues.

Für mich sind gerade diese sozialen Entwicklungen eines Hofes die entscheidenden! Denn solch eine zeitintensive, anstrengende Arbeit, wie wir sie hier tun, kann man nur ausfüllen und genießen, wenn das soziale Miteinander stimmt, man gemeinsam an einer Idee, einem Ideal, einem Ziel arbeiten kann. Jeder einzelne trägt seinen kleinen Teil zum Gelingen des Ganzen bei und ich bin sehr gespannt, welche Entwicklungen Haus Bollheim in der Zukunft mit seinen „Neuen“ und „Alten“ Mitarbeitern machen wird. Spannend wird es auf jeden Fall, da bin ich mir sicher!!! *Judith Schmitz*



Abschied

Wir haben die Schweine abgeschafft! Zumindest vorübergehend wird das so sein. Die Gründe dafür sind rein wirtschaftliche. Zu jedem Schwein, das den Hof verlassen hat, haben wir Geld dazu getan. Zusätzlich hätten wir in einen neuen Schweinestall investieren müssen. Das konnten wir mit Hinblick auf den Gesamtbetrieb nicht verantworten. Wenn wir dieses Problem isoliert betrachten würden, könnte man sagen, naja ganz so schlimm ist das ja nicht, wir machen ja noch so viel, da fällt das ja nicht so ins Gewicht. Für uns fällt es dennoch sehr ins Gewicht. Schweine gehören zu unserem Betriebsorganismus dazu, sie sind uns wichtig. Auch die Tatsache, dass wir in einen Bereich eigentlich nicht richtig investieren können, ist ein Symptom dafür, dass wir uns ernsthaft Gedanken darüber machen müssen, wie wir uns zukünftig aufstellen müssen.

Dank

Wie in jedem Jahr all denen, die uns auch diesmal begleitet haben, einen ganz herzlichen Dank dafür. Es war für uns landwirtschaftlich kein einfaches Jahr und mit den Folgen davon werden wir auch noch im nächsten Jahr zu tun haben. Es waren für uns aber Erfahrungen, die uns die Situation, in der wir uns – auch ohne Mäuse – befinden, noch deutlicher gemacht haben.

Aus dem, was uns aufgrund dieser Misere von außen an Zuspruch bis hin zu ganz konkreter Hilfeleistung entgegengekommen ist, sehen wir doch verhalten optimistisch in die nächsten Jahre. Auch für diese Hilfe unseren innigsten Dank.

Wir freuen uns, wenn Sie uns auch im nächsten Jahr weiter begleiten wollen und damit unsere vielen notwendigen neuen Schritte auf unserem Weg miterleben können.

Für Haus Bollheim, Hans von Hagenow

Haus Bollheim
53909 Zülpich-Oberelvenich
Telefon 02252/950320
Telefax 02252/81185
mail@bollheim.de

Hofladen

Di-Fr 09.00–13.00 und
15.00–18.00 Uhr
Sa 09.00–13.00 Uhr
Mo geschlossen

Kölner Ökomärkte

Rudolfplatz

Mi 11.00–18.00 Uhr
Sa 08.00–14.00 Uhr

Severins Kirchplatz

Fr 10.00–18.00 Uhr

Neusser Platz

Do 08.00–14.00 Uhr

www.bollheim.de

Vielfalt pflegen.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau