



Der Bollheim - Brief

Winter 2008

Das Bollheimjahr

Vielfalt im Gemüsebau

Getreideforschung - was der Züchter sagt

Getreideforschung - was sich der Bäcker wünscht

„Bio?“ – Über Verantwortung und Zuwendung

Bollheimer Blumenpracht

Die Bollheimer im September 2008

„Bio!“ – Glaube oder Erkenntnis?

Wenn Rindviecher ins Erzählen kommen ...

Immer wieder donnerstags - Eurhythmie

Schulpraktika auf Haus Bollheim

Dank

23

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



Lichterglanz und Zimtsternduft

*Wir wünschen Ihnen
ein beschaulich erbauliches Weihnachtsfest
und erfolgreiches Gelingen bei der Umsetzung
aller guten Vorsätze fürs neue Jahr.
Bleiben Sie dran und uns treu,
Ihre Bollheimer*

Das Bollheimjahr 2008 25 plus 1

Nun wird schon seit 26 Jahren auf Bollheim biologisch-dynamisch gewirtschaftet, nach dem Jubiläum also ein ganz normales Jahr (was es ja eigentlich gar nicht gibt).

Viel ist wieder passiert, in der Welt und auch auf Bollheim. Auf dem Hof sind wir in diesem Jahr in der Arbeit versunken, weitestgehend aber zu unserer Zufriedenheit. Eine große Ernte, besonders beim Gemüse, konnte eingefahren werden. Die Mäuse waren, im Gegensatz zum letzten Jahr, sehr zurückhaltend. Als Ausgleich hatten wir dafür mit Läusen zu tun, die haben sich aber nicht so zur Geltung bringen können wie die Mäuse.

In diesem Brief soll der Schwerpunkt auf der Frage nach der Qualität liegen und dem, was unsere Arbeit ausmacht, was über die bloße Produktion hinausgeht. Schon im Sommer haben wir auf Führungen und bei Gesprächen mit unseren Kunden gemerkt, dass das Interesse an diesen Fragen stärker geworden ist. Dies hat sich, vielleicht auch als Gegenreaktion, seit der Bankenkrise und der sich daraus abzeichnenden Wirtschaftskrise, noch verstärkt.

Zwischenzeitlich habe ich mich gefragt, ob wir eigentlich nicht auch, wie es im Börsengeschäft üblich ist, Leerverkäufe (z.B. mit Sellerie) machen könnten. Das war natürlich nicht ernst gemeint. Dies zeigt aber, wie viel Irrationales in so einem System liegt von dem behauptet wird, dass es real sei. Da ist eine Landwirtschaft, wie wir sie versuchen, doch etwas Bodenständigeres. Das gilt für mich auch für den Teil unserer Arbeit, der sich scheinbar nicht mit dem gängigen Wissenschaftsbild vereinbaren lässt.

FÜR HAUS BOLLHEIM, HANS VON HAGENOW



Die Vielfalt im Gemüsebau

An die fünfzig Gemüsekulturen wurden im Jahr 2008 auf Haus Bollheim angebaut. Die meisten davon wuchsen im Freiland, einige in den Folienhäusern. Die bebaute Fläche mit einer Gemüseart variiert von 25 bis zu 15.000 m². Dementsprechend unterscheidet sich auch die Erntemenge. Vorneweg in diesem Jahr ist der Hokkaido-Kürbis bei 35 t Ertrag. Demgegenüber gibt es viele Kulturen, bei denen wir nur einige hundert Kilo oder wenige Bündchen ernten.

Das Gemüseangebot schwankt immer im Jahresverlauf. Die größte Sortimentsbreite erreichen wir alljährlich im August/September. Das geringste Angebot ist saisonbedingt im März/April vorhanden. Auf Nachfrage ist der eigene Anbau der wichtigste Einkaufsgrund unserer Kunden im Gemüsebereich. Für uns wird dies immer wieder sichtbar, wenn unsere Ware erntereif ist und Zukaufware ersetzt. Der Verkauf nimmt sofort zu. Dieses Kundenverhalten ist Auftrag an uns,

diese Vielfalt beizubehalten oder auszubauen. Der Vertrauensvorschuss des Kunden ist gut, muss jedoch immer wieder erworben werden, damit es dabei auch in Zukunft bleibt. Qualitätskriterien sind dabei sicherlich Geschmack und Erscheinungsbild, also innere und äußere Qualität. Hinzu kommen jedoch auch Wünsche bezüglich der Saatgutform (samensfest oder hybrid), des Einsatzes der bio-dynamischen Präparate und weitere Gründe, die für viele Kunden die Einkaufsentscheidung beeinflussen.

Neben unseren klassischen Direktkunden haben wir noch Kunden aus dem Einzelhandel und dem Großhandel. Unsere Angebotsvielfalt ist in diesem Bereich kleiner, hier ist Versorgungssicherheit und ein dauerhaftes Angebot wichtig. Dies schaffen wir nur bei bestimmten Kulturen. Zwischen 10 bis 20 Gemüsekulturen bieten wir unseren Einzelhändlern wöchentlich an. Der Großhandel bekommt noch 6 Kulturen von uns.

Aber was bedeutet diese vielfältige Anbaustruktur in der praktischen Arbeit? Zunächst ist es eine Herausforderung in der Kommunikation zwischen Laden, Markt, Büro und Gärtnern, die nicht immer reibungslos klappt. Inzwischen haben wir jedoch zusammen ein System entwickelt, welches z. B. bei Übermengen dafür sorgt, die Ware schnell zu vermarkten. Bevor jedoch die Ware vermarktet werden kann, muss sie zunächst erzeugt werden. Fünfzig Gemüsekulturen bedeuten nicht, dass wir 50 mal



säen und 50 mal ernten im Jahr. Viele Sorten werden im Satzanbau angebaut. Das heißt, sie werden bis zu 15 mal gesät oder gepflanzt. Ein gutes Beispiel dafür ist der Salat. Der erste Satz kommt im Februar ins Folienhaus, der letzte, vierzehnte, Satz wird im August gepflanzt.

Die Vielfalt erfordert eine detaillierte Planung aller Gemüsekulturen. Dies geschieht meist in der Zeit nach Weihnachten. Ein Anbauplan wird erstellt, der alle Säh- und Pflanzarbeiten des nächsten Jahres festhält. Dieser Plan muss aufgrund der Witterungseinflüsse sehr flexibel gehandhabt werden. Häufige Änderungen im Saisonverlauf sind normal. Das Gärtnerwissen muss bei uns breit angelegt sein. Jede Kultur benötigt bestimmte Voraussetzungen für ein gutes Gedeihen. Diese Voraussetzungen müssen bekannt sein, eine Spezialisierung auf wenige Kulturen ist da nicht möglich.

Vielfalt bedeutet auch viele Wege gehen und das bildlich. In der Haupterntezeit werden weite Strecken gegangen, um das Erntegut auf dem 10 ha großen Schlag in Kisten zu ernten und zum Hof zu bringen. Der Einsatz von Erntemaschinen lohnt sich nur bei großen Anbauflächen einer Kultur. Bei den meisten unserer Gemüsekulturen können wir keine spezialisierte Erntetechnik anwenden. Gemüsebau bedeutet auch heute noch viel Handarbeit. Vorteil der Vielfalt, neben der guten Kundenbefriedigung, ist noch die verbesserte Sicherheit gegenüber Totalausfällen.

In keinem Jahr gelingt jedes Gemüse. Jedes Jahr mit seiner speziellen Witterung fördert das Gedeihen oder Nicht-Gedeihen bestimmter Kulturen. Ein gutes Beispiel dafür ist der Feldsalat. Wir bauen grundsätzlich Freilandfeldsalat und Gewächshausfeldsalat an. Höchst selten werden beide etwas. In den letzten Jahren hatten wir jedoch immer das Glück, dass entweder die eine oder andere Produktionsart Erfolg hatte und wir unsere Kunden versorgen konnten. Freilandfeldsalat, der sehr lecker, für uns Gärtner jedoch aufgrund der häufig unwidrigen Erntebedingungen wenig attraktiv ist, hat so seine Daseinsberechtigung im Betrieb. Dies trifft so auch für viele andere Kulturen zu. Hinzu kommen natürlich auch gärtnerische Fehler, die sich dann in kleineren Kulturen nicht so schlimm auf den Gesamtumsatz des Betriebes auswirken.

Vielfalt ist somit die Grundlage unseres Gemüsebetriebes und sicherlich auch die Grundlage vieler unserer Kunden für ihren Einkauf. Damit das so bleibt, ist es von Betriebsseite wichtig, bei Misserfolgen nicht den Mut zu verlieren, viel zu experimentieren, damit wir Sorten finden, die bei uns auf den Hof passen, Anbauzeiträume einzelner Kulturen zu überdenken und ein offenes Ohr für Kundenwünsche zu haben. Das Haus Bollheim Gemüsebauteam wünscht Ihnen frohe Festtage und ein gutes Jahr 2009. Falls Sie mehr Interesse an unserem Gemüse haben, besuchen Sie unsere Gemüsebauführungen im Frühjahr/Sommer sowie unser Hoffest im September. Termine werden im Laden und auf der Webseite veröffentlicht.

ARNE MEHRENS

Getreideforschung – was der Züchter sagt

Aus der Getreidezüchtungsarbeit auf Haus Bollheim 2007/08



Wie das so oft in der Züchtung ist, wurden die so schön vorgefertigten Pläne für die Fortsetzung der Entwicklungsarbeit am Winterweizen durch die ungünstige Wetterlage des Herbstes 2007 durchkreuzt. Die andauernden Regenfälle ließen nicht zu, dass die Herbstsaaten sommernah (für Bollheim Anfang bis Mitte Oktober) durchgeführt werden konnten, da eine Bodenbearbeitung vor Dezember nicht möglich war. So wurden es sehr winternahe und Mittwintersaaten, die sich z. T. bis zum 19. Januar hinzogen. Hierin gelang es aber solche Mengen zu säen, dass entsprechende Untersuchungen und auch Backversuche durchgeführt werden konnten. Ein solcher Backversuch wurde in der Mühlenbäckerei Zippel im April mit den Winter- und Sommerhofgetreiden der Jahre 2006/07 von Bollheim mit wichtigen Ergebnissen, die eine Orientierung für die Weiterentwicklung der Sorten gegeben haben, durchgeführt.

Häufig sind es die Klebereiweißeigenschaften, welche für die Backfähigkeit verantwortlich sind, die der Bäcker von dem Getreide und damit vom Züchter und Bauern besonders für das Hefeteigverfahren fordern muss. Der Bauer wird dann in der Regel für den Züchter hinsichtlich des Ertrages der Getreide weitere

Ansprüche formulieren. Diesen Ansprüchen, die sich in der heutigen Zeit an sehr hohen Zahlen messen, gerecht zu werden, ist in der bio-dynamischen Züchtung eine vielschichtige Aufgabe, die noch dadurch erschwert wird, dass in der dynamischen Pflanzenentwicklung – nicht Kreuzungszüchtung – durch die Förderung einer Eigenschaft zunächst eine andere zurücktritt. Solche Eigenschaften sind z. B. Nahrungsqualität, im Gegensatz zu Reproduktionskräften, und Blattbildung. Einer Pflanze, die wie die konventionellen Getreide in Einseitigkeit mit starken Reproduktions-Kräften und übermäßiger Blattbildung geführt wird, ermangelt es in der Regel an Nahrungsqualität und an reichlichen Anteilen hochwertiger, für die Ernährung sehr wertvoller Eiweiße.

Der andere Eigenschaftsgegensatz ist hoher Ertrag und Gesundheit. Ertragsstark gezüchtete Pflanzen, wie in der konventionellen Züchtung, haben sehr häufig Pilzanfälligkeiten, die dann mit Giften zurückgedrängt werden. Um solche Getreide handelt es sich in unserer Züchtung ja gerade nicht. Hier erlebten wir auf dem Feld gute Pilzresistenzen mit noch mäßigen Erträgen, die im Jahr 2008 schon deutlich gestiegen sind. Mit den Laborergebnissen und dem Backversuch, in dem die Hofsorten Winterweizen „Waltenberg“ und Sommerweizen „Kolad“ verbacken wurden, erfuhren wir, dass diese Sorten sehr gute – über die Jahre aufgebaute - Eiweißwerte haben, aber, in dem Hefeverfahren



Getreideforschung – was sich der Bäcker wünscht



besonders bemerkbar, nicht über genügend Klebereiweiß verfügen, um eine ausreichende Formhaltbarkeit des Teiges zu erreichen. Das bedeutet im Grunde gute Nahrungsqualität, die aber über bäckerisches Können mit Hilfe anderer Backverfahren dem Menschen zugänglich gemacht werden muss.

Den bäuerlich wirtschaftenden Betrieb bewegt natürlich immer auch die Ertragsfrage. Es

liegt daher nahe, dass auch hier in der Züchtung Antworten gefunden werden müssen. Will man also auf biologisch-dynamischen (übersetzt: lebenskundlich-bewegtem) Wege eine Förderung einer Pflanzeigenschaft oder -funktion erzielen, so darf das nicht in eine Einseitigkeit geführt werden, sondern muss beweglich, verschiedene Eigenschaften im Wechsel aufbauend, erreicht werden. Würde nämlich über mehrere Jahre hin durch sommernahe Saat nur der Ertrag gesteigert werden, dann ließe die Gesundheit der Pflanzen bald zu wünschen übrig. Hier wird dann deutlich, wie in der bio-dynamischen Züchtung ungünstige Wetterlagen die Entwicklung behindern können, wenn nämlich eine sommernahe Saat für die Steigerung des Ertrages wegen andauerndem Regen unmöglich gemacht wird und ungewollt mehrere winternahe Saaten hintereinander erfolgen. Der Jahressignatur 2007/08 mit ihrem milden Winter sei Dank, dass eine zügige und kräftige Pflanzenentwicklung mit höheren Erträgen dennoch möglich wurde. Jetzt dürfen wir mit Spannung erwarten, wie sich Backfähigkeit und Nahrungsqualität darin entwickelt haben.

PATRICK SCHMIDT

Nun bin ich schon fast 17 Jahre Bäcker hier auf Bollheim und schaue auf viele verschiedene Getreideernten zurück. Als ich 1992 hierher kam, war dafür ein ganz wichtiger Grund das Getreide, mit dem ich backe, richtig kennen zu lernen. Die meisten Bäcker beziehen nur Mehl und kennen nicht einmal den Sortennamen der Getreide.

Hier auf Bollheim kenne ich nun alle meine Getreidesorten und kann sie sogar immer wieder auf dem Feld beobachten. So ist das Verhältnis immer inniger geworden und ich habe gelernt, wie verschieden zum Beispiel die Weizensorten sind. Sie unterscheiden sich nicht nur im Aufwuchs und im Aussehen, sondern auch in ihrem Backverhalten. Dieselbe Sorte kann von Feld zu Feld etwas andere Eigenschaften haben. Und von Jahr zu Jahr gibt es ebenfalls Veränderungen. Wir Bäcker müssen uns also immer wieder neu auf jede Partie einstellen.

Noch mehr Erfahrungen konnte ich an den Getreidesorten machen, die schon seit Jahren hier in der Getreideforschung und Züchtung in kleinen Mengen angebaut werden. Diese biologisch-dynamisch entwickelten Sorten verhalten sich bei der Brotbereitung noch einmal anders. In vielen Backversuchen konnten wir sehen, dass diese für herkömmliche Backverfahren ungeeignet sind. Dies gilt besonders für Hefebrot. In einem neuen





Verfahren, wie dem Honig-Salz-Brot, sind sie aber sehr gut zu verbacken. Zudem können wir diese neuen Weizensorten beim Honig-Salz-Brot als viel lebendiger erleben. Es ist leichter, sie in den spontanen Gärprozess zu führen. Auch riechen und schmecken die Brote aromatischer, für uns ein Hinweis auf einen größeren inneren Reichtum. Lebensbildekräfteuntersuchungen bestätigen diesen Eindruck und deuten auch auf eine Ausgewogenheit und innere Harmonie hin.

Mir als Bäcker ist in den Jahren klar geworden, dass wir solche Sorten für das Brot der Gegenwart und der Zukunft brauchen. Deshalb versuchen wir mit unserem Fermentbrot und dem Honig-Salz-Brot, Teigverfahren zu entwickeln, die den inneren Reichtum der neuen

Getreidesorten für die menschliche Ernährung erschließen.

Eine weitere Aufgabe unserer Züchtungsarbeit hier in Bollheim ist, die Urformen des Weizens, Emmer und Einkorn, kennen zu lernen. Zum einen wollen wir erfahren, welche Bedeutung sie für die heutige Ernährung haben, zum anderen suchen wir nach Wegen, aus diesen Urformen neue zeitgemäße Weizensorten zu entwickeln. Alle Züchtungsarbeit dauert viele, viele Jahre. Und wie wir bei dieser Arbeit deutlich merken, hängt ihr Gelingen immer mehr davon ab, dass viele Menschen diese Arbeit in ihrem Bewusstsein tragen. Deshalb sind wir immer gerne bereit, Ihnen von unserem Tun zu berichten.

Besonders freue ich mich, dass unsere Arbeit jetzt an einem Punkt ist, an dem ich Sie als Forschungspartner mit einbeziehen kann. In der Backstube planen wir gerade zwei Neuerungen: Erstens werden wir das Honig-Salz-Brot in Kürze mit der Weizensorte „Kolad“ backen. Diese Sorte hat schon einige Jahre Entwicklung hier auf Bollheim hinter sich. Sie stammt aus der biologisch-dynamischen Züchtungsarbeit von G. W. Schmidt.

Und zweitens haben wir jetzt neben dem Urweizen „Emmer“ auch das „Einkorn“ in genügender Menge, um damit eine Brotsorte anzubieten. „Einkorn“ ist ebenfalls ein Urgetreide, das zu den Weizenartigen gehört. Ich bin gespannt, welche Erfahrungen Sie mit diesen Broten machen werden.

JÜRGEN ZIPPEL

„Bio?“

Über Verantwortung und Zuwendung

Bio, der Begriff hat in den letzten Jahren doch sehr an seiner Strahlkraft verloren, gefallen hat er mir eigentlich noch nie so recht. Aber er war und ist einfach zu gebrauchen, es war klar, dass das was mit einer vermeintlich besseren Welt zu tun haben müsste. Heute ist das nicht mehr so ganz einfach (war es früher auch nicht, fiel aber nicht so auf). Schon immer war der ökologische Landbau ein Teil unserer Gesellschaft, wurde von ihr ermöglicht und getragen, auch wenn er sich damals noch in einer Nische (eben dieser Gesellschaft) befand.

Heute ist Bio in der Gesellschaft angekommen, hat die Nische längst verlassen und fast alle namhaften Unternehmen der Lebensmittelbranche haben es in ihr Sortiment aufgenommen. Beworben werden diese Produkte natürlich auch hinsichtlich des oben genannten Images. Interessant ist es da, wenn man in der Fachpresse des Lebensmittelhandels sieht, wie dort über diese Produkte geschrieben wird. Auffallend ist, dass sie weder als etwas Besonderes hervorgehoben werden, noch dass über sie mit einem etwas herblassenden Ton gesprochen wird. Wenn man dann aber nacheinander über ein neues Lifestyle Getränk und einen Bio-Joghurt etwas gelesen hat, so hinterlässt das doch ein etwas merkwürdiges Gefühl. Beide Produkte werden auf die gleiche Art und Weise



beschrieben. Es geht um Produktmerkmale, Inhaltsstoffe, Zielgruppen und wie man diese mit dem Produkt ansprechen kann. Hintergründe und vor allen Dingen Zusammenhänge, wie wir sie bei der Darstellung unserer Produkte und damit verbunden unseres Hofes vermitteln wollen, kommen dort fast nicht vor.

Es geht ums reine Verkaufen, das ist an sich ja auch in keiner Weise verwerflich, wir verkaufen ja auch. Es wird mir immer deutlicher, wie wichtig bei einem „Kaufakt“ die Verantwortung auf beiden Seiten, beim Produzenten ebenso wie beim Konsumenten, ist. Über die selbstverständlich berechnete, aber auch immer mehr ausufernde „Produkthaftung“ und die zu erfüllenden Umweltstandards, geht das ja schon in diese Richtung. Reicht das aus? Die Gewähr und die Information sagen aus, dass einem und auch der Umwelt nichts passiert, wenn man diese Produkte zu sich nimmt. Das ist natürlich sehr überspitzt formuliert und sicher auch widerlegbar.

In der industriellen Produktion und im Dienstleistungssektor ist der entscheidende Faktor, dass mit immer geringerem Einsatz immer mehr produziert werden muss. Das hat in diesem Bereich auch seine Berechtigung, auch wenn es dabei durchaus zu einer Beeinträchtigung der Qualität und zu Auswüchsen kommen kann. Wie es die Banken in den letzten Wochen gezeigt haben, kann das zu ganz fatalen Folgen führen. Wenn ich versuche darüber nachzudenken, dass man heute von einer realen Wirtschaft und demzufolge auch von einer irrealen Wirtschaft (aus Geld Geld machen) sprechen könnte, so kann man guten

Gewissens den letzteren Begriff als zocken bezeichnen. Die berechnete und primäre Aufgabe der Banken, die Wirtschaft mit Kapital für ihre Entwicklung zu versorgen, wird damit arg strapaziert.

Diese Maxime wird auch auf die Landwirtschaft angewandt, und um dem gerecht zu werden, arbeitet die konventionelle Landwirtschaft so wie sie es eben tut und unter den für sie vorgegeben Bedingungen auch tun muss. Wo das hinführt, kann an dieser Stelle ganz kurz und vielleicht auch zu drastisch mit den Begriffen: Raubbau an der Natur, Massentierhaltung, Futtermittelimporte aus der dritten Welt, Einsatz von Saisonarbeitern aus dem ehemaligen Ostblock (Niedriglohn), Verschlechterung der Produktqualität unserer Nahrungsmittel beschrieben werden. Heute muss sich der Bio-Landbau die Frage stellen, ob er auch in diese Richtung gehen will, wenn er im normalen Lebensmittelhandel bestehen will, oder ob er einen Beitrag, der ja eigentlich seine Zielsetzung war, zu einer Veränderung unseres Bewusstseins und damit auch zu unserer Gesellschaft, leisten möchte.

Damit möchte ich nun auf Haus Bollheim kommen und unser Bemühen, einen anderen Weg zu gehen, das natürlich auch nicht immer von Erfolg gekrönt ist, an einigen Beispielen darstellen. Wo sehe ich Ansatzpunkte und wo wird der Unterschied für mich sichtbar. Eine ganz zentrale Rolle in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft spielt dabei der Begriff des geschlossenen und sich entwickelnden Hoforganismus und in diesem Zusammenhang die Auseinandersetzung mit





der Betriebsindividualität. Da ist natürlich die Auseinandersetzung mit all dem, was im Biologisch-Dynamischen an Wirkungen von Kräften gemeint ist. Die sind nicht mit Messen, Wiegen und Zählen zu erfassen, sie sind eher zwischen Himmel und Erde angesiedelt. Das ist der Bereich, bei dem man sagen kann, es geht um Glauben und nicht um Wissenschaft. Für mich ist der Begriff des Glaubens mit dem des Erlebens auszutauschen, dann wird ein Schuh daraus.

Wenn ich heute über die Felder von Bollheim gehe, die Kuhherde im Stall oder auf der Wiese wiederkäuen sehe, ist das ein ganz anderes Bild als vor 20 Jahren. Die Vitalität im Wachstum, die Ruhe und Ausgeglichenheit der Kühe, sind ein deutliches Bild, an dem man erleben kann, was durch die biologisch-dynamische Landwirtschaft in dieser Zeit geschaffen worden ist. Vielfalt pflegen, das ist für uns die Grundlage, um dieses zu erreichen. Dabei ist natürlich immer zu bedenken, dass, wenn wir im Lebendigen arbeiten, die Regenerationskraft dieses Betriebsorganismus gefördert und nicht überstrapaziert werden darf. Es geht um Aufbau und nicht um Abbau. Das ist natürlich ein Weg, auf dem man immer die verschiedenen dazu beitragenden Faktoren im Auge behalten muss und der einer guten Wahrnehmung und permanenten Weiterentwicklung bedarf.

In der aktuellen Klimadebatte sehen wir uns mit der Tatsache konfrontiert, dass die Landwirtschaft, besonders in Form der Rinderhaltung, einen negativen Einfluss haben kann. Die Rinder produzieren bei ihrer Verdauung Methan, ein sehr schädliches Klimagas. Wenn

man dies isoliert betrachtet, ist das natürlich ein Problem, auch wenn sie das schon immer gemacht haben. Sieht man aber den Zusammenhang, dass der Mist der Rinder ein wichtiger Bestandteil der Humusbildung ist, und dass mit den hofeigenen Futterflächen wiederum Klimagas gebunden werden, so ergibt das ein anderes Bild. Dazu kommt, dass bei einem höheren Humusgehalt unserer Böden, diese dadurch mehr Klimagas binden können. Humusaufbau war schon immer ein zentrales Anliegen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Dass wir auf diesem Gebiete noch viel erreichen können und müssen, ist die eine Seite der Medaille. Die andere ist aber der Beleg dafür, dass wir mit unserer Wirtschaftsform die Möglichkeit haben, nicht nur gesunde Lebensmittel zu produzieren, sondern auch einen Beitrag leisten, der über unsere Hofgrenzen hinausgeht.

Wichtig dabei sind aber auch die Menschen. Gefragt ist da an erster Stelle natürlich das landwirtschaftliche Know-how. Ebenso wichtig ist aber auch die Art und Weise, wie man sich in die Arbeit hineinstellt. Nikolai Fuchs hat das in seinem Artikel, den er uns dankenswerterweise zur Verfügung gestellt hat, mit dem Begriff *Zuwendung* beschrieben. Wie gehe ich mit dem mir Anvertrauten um, seien es nun Tiere, Boden oder Pflanzen, achte ich sie, werde ich ihnen gerecht. Eine solche Einstellung hat sicherlich auch einen Einfluss auf die Produkte und auf den Hof als solchen. Damit kommen wir dem immer stärker werdenden Wunsch unserer Kunden entgegen, mehr darüber zu erfahren, wo ihre Nahrungsmittel, die sie täglich zu sich nehmen, herkommen und wie





sie entstehen. Wenn wir im Laden oder auf dem Markt unsere Produkte verkaufen, kann man daher vielleicht von einem erweiterten Kaufakt sprechen. Damit kann der Kunde durch sein Kaufverhalten auch Verantwortung für die Landwirtschaft übernehmen und durch die Möglichkeit des engen Kontaktes zum Hof kann er dieses auch nachvollziehen. Genauso wie der Landwirt kann er damit auch ein persönliches Verhältnis zum Landbau und damit zu unserer Lebensgrundlage bekommen.

HANS VON HAGENOW

Bollheimer Blumenpracht

In diesem Jahr hat sich von Juni bis September unser Sortiment um etwas Besonderes erweitert – Blumen.

Schon lange hatte ich den Traum, Blumensträuße aus selbst gezogenen Blumen zu binden. Nachdem unsere jüngste Tochter nun aus dem „Allergrößten“ raus ist, habe ich diesen Plan im Frühling in die Tat umgesetzt. Zunächst ging es um die Auswahl der Sorten: Da ich keinerlei Erfahrungen mit einjährigen Sommerblumen und deren Schnitt-Tauglichkeit hatte, verließ ich mich voll und ganz auf den Katalog von Bingenheim, einem Demeter zertifizierten Saatguthersteller.

Zwischen Mitte März und Mitte April säte ich die verschiedenen Sorten in Quick-Pot-Platten. Das sind Kunststoffplatten mit 150 Vertiefungen, in die Anzuchtserde gefüllt wird. Dort hinein gibt man dann die einzelnen Samenkörner. Die Anzuchtplatten kamen dann ins geheizte Folienhaus. Teilweise konnte man schon nach fünf Tagen die ersten Keimlinge sehen.

Etwa drei Wochen nach der Aussaat pflanzte ich die Pflänzchen in die Beete. Ab diesem Zeitpunkt mussten sie dann bewässert und unkrautfrei gehalten werden. Nachdem ich alle vorgezogenen Pflanzen in der Erde hatte, befahl mich eine gewisse Panik, ob die Menge überhaupt annähernd ausreichend sei, um regelmäßig

Sträuße zu binden. Insgesamt hatte ich vier Beete à 2 m Breite und 50 m Länge drei bis vier reihig bepflanzt.

Als erstes wurden die Kornblumen schnittreif. Sie blühten neben den bekannten kornblumenblauen auch in Rosa- und Lila-Tönen. Es folgten die Buschzinnien, die ich in der ersten Zeit gerne mit Efeu kombinierte, denn das leuchtende Gelb/Orange der Zinnien wurde durch das glänzend Dunkelgrüne des Efeus schön hervorgehoben. Nach und nach folgten Atlasblumen, Levkojen, Ringelblumen, Sommerastern, Jungfer im Grün, Schleierkraut, roter Lein und Rittersporn.

Einige von diesen Arten kannte ich noch gar nicht – so

Levkojen, bunte Wucherblumen und auch der rote Lein war mir unbekannt. Die Levkojen begeisterten mich durch ihren unglaublichen Duft, die Wucherblumen durch ihre Wüchsigkeit. Sie ließen sich wunderbar mit den anderen Blüten kombinieren und waren die Sorte, die ich fast durchgehend geerntet habe. Der rote Lein ist wunderschön, hält sich allerdings in der Vase nicht so gut.

Meine persönliche Lieblingsblume war dieses Jahr die Atlasblume, holziger Stängel, lanzettförmige Blätter, die Blüten nacheinander am Stängel sitzend. Zuverlässig blüht jede Knospe auf (auch nach zwei Wochen in der Vase) und zeigt dann zarte rosa Blüten in unterschiedlichen Farbnancen.

Viele der Blumen würden auch einzeln sehr schön wirken – aber einzelne Blumen zu verkaufen ist im laufenden Marktbetrieb schwierig zu handhaben. Für die 40 bis 50 Sträuße die mittwochs und samstags auf dem Rudolfplatz in Köln verkauft wurden, habe ich dienstags und freitags Vormittag zunächst ca. zwei Stunden geerntet und dann drei bis vier Stunden Sträuße gebunden, teilweise auch mit Hilfe von Marlene, unserem Lehrling. Es hat immer sehr großen Spaß gemacht und mich bereichert, mit den Blumen zu

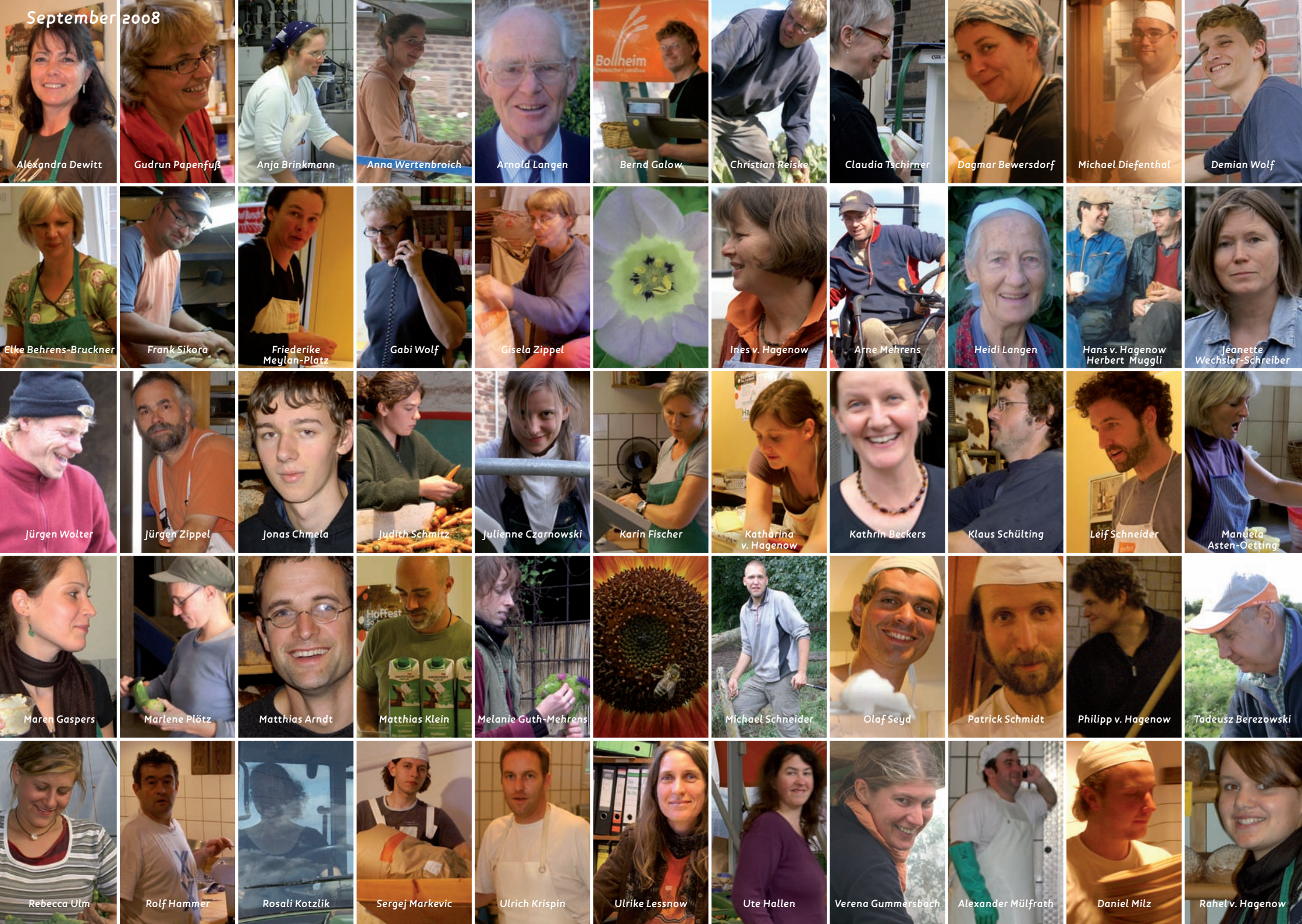
arbeiten und kreativ zu sein. Und ich habe mich über das positive Feedback sehr gefreut.

Ich hoffe, Ihnen auch im nächsten Jahr wieder mit Blumen von Bollheim eine Freude zu machen. In diesem Sinne – eine schöne, gemütliche und besinnliche Weihnachtszeit und alles Gute für das kommende Jahr!

MELANIE GUTH-MEHRENS



September 2008



Alexandra Dewitt

Gudrun Papenfuß

Anja Brinkmann

Anna Wertenbroich

Arnold Langen

Bernd Galow

Christian Reiske

Claudia Tschirner

Dagmar Bewersdorf

Michael Diefenthal

Demian Wolf

Elke Behrens-Bruckner

Frank Sikora

Friederike Meylan-Platz

Gabi Wolf

Gisela Zippel



Ines v. Hagenow

Arne Mehrens

Heidi Langen

Hans v. Hagenow
Herbert Muggli

Jeanette
Wechster-Schreiber

Jürgen Wolter

Jürgen Zippel

Jonas Chmela

Judith Schmitz

Julienne Czarnowski

Karin Fischer

Katharina
v. Hagenow

Kathrin Beckers

Klaus Schülting

Leif Schneider

Manteta
Asten-Oetting

Maren Gaspers

Marlene Plötz

Matthias Arndt

Matthias Klein

Melanie Guth-Mehrens



Michael Schneider

Olaf Seyd

Patrick Schmidt

Philipp v. Hagenow

Tadeusz Berezowski

Rebecca Ulm

Rolf Hammer

Rosali Kotzlik

Sergej Markevic

Ulrich Krispin

Ulrike Lessnow

Ute Hallen

Verena Gummersbach

Alexander Mülfraht

Daniel Milz

Rahel v. Hagenow

„Bio!“

Glaube oder Erkenntnis?



Für die Verpflegung zu Hause, aber auch für die Schulküche, stellt sich immer wieder die Frage: soll man nun biologisch bzw. biologisch-dynamische Lebensmittel verwenden oder nicht? Für Waldorffeltern und -lehrer spitzt sich die Frage meist noch zu: zum Einen das Gefühl, dass man schon genug Mehraufwendungen hat, wenn man das Schulgeld und alles damit Zusammenhängende (Klassenfahrten, Musikunterricht...) oder als Lehrer das niedrigere Einkommen zu schultern hat. Zum Anderen gibt es innerlich das leise Gefühl: wenn ich mich tüchtig im Anthroposophischen bewege, dann ist mein Innenleben so lebendig, dass ich vielleicht eine fehlende Nahrungsqualität etwas kompensiere?

Letzteres stimmt sogar vielleicht ein bisschen. Es gibt Studien, die ausweisen, dass Kinder in Ländern wo Hungersnot herrscht weniger an Hunger leiden, wenn Bildung angeboten wird. Aber wollen wir das, unseren Kindern morgens in der Schule ein gesundes Farb- und insgesamt

Sinneswahrnehmen vermitteln, und dann nachmittags mit Fruchtzwerge-Joghurt und Nutella das Aufgebaute wieder kolportieren? Wie geht es uns in der Elternbeitragskommission, wenn der Demeter-Landwirt, der seine Kinder zur Schule schickt, um einen Beitragsnachlass nachsuchen muss, weil er seine Produkte nicht ausreichend gut verkauft bekommt? Und auf welche Bauernhöfe wollen wir unsere Kinder in der 9. Klasse zum Praktikum schicken, vielleicht auf einen konventionellen Putenmastbetrieb mit vielen tausend Puten, wo dann die Kinder die verendeten Tiere wegen der zu großen Dichte aus dem Stall herausklauben müssen? Ganz zu schweigen von den Ferien auf dem Bauernhof! Es gibt genug Gründe über biologische Lebensmittel und ihren Verzehr nachzudenken. Aber wir wollen hier noch einmal der Frage nachgehen, ob Bio-Lebensmittel eigentlich gesünder sind. Dabei wollen wir die Ergebnisse der so genannten Parcifal-Studie, wonach Kinder, die Milch vom Bauernhof trinken, nachweislich weniger Allergien haben, noch außen vor lassen.

Sind Bio-Lebensmittel gesünder?

In jüngerer Vergangenheit haben mehrere Journale das Thema Bio und gesundes Essen aufgegriffen, so die Süddeutsche Zeitung und die ZEIT. In der Spezialausgabe „Wissen“ 11/06 der Süddeutschen Zeitung in dem Artikel „Öko, logisch?“ mit dem Untertitel: „Noch nie haben die Deutschen so viele Bio-Lebensmittel gekauft wie heute – doch Öko-Produkte halten nicht immer, was der Verbraucher sich von ihnen verspricht: gesündere Ernährung und besseren Geschmack“ wird zum Schluss festgestellt: „Öko-Produkte halten nicht immer, was der Verbraucher sich von ihnen verspricht“. Der Artikel beginnt mit dem (Öko-)Hühnerhalter Tiemann, ein Niedersachse, der mit Geflügelprodukten 20 Millionen Euro Umsatz macht. Dazu gehören 400.000 Hühner mit 30.000 Stück pro Stall verteilt auf 26 Betriebe. Tiemann ist ein klassischer Manager-Typ. Auf der anderen Seite wird der Demeter-Bauer Obermeyer aus Bayern vorgestellt, biologisch-dynamische Präparate rührend, was laut Süddeutsche Zeitung „Öko+Glaube“ ist. Obermeyer ist ein Nischenanbieter mit einem vielseitigen Betrieb. Bei Tieman gibt es Fließbandfütterung, allerdings auch Auslauf. Ein typisches Zitat für Tiemann, der gelernter Industriekaufmann ist, lautet: „Ich will die Nummer 1 bleiben, die Nummer 2 ist der erste Verlierer.“ Ein typisches Zitat von Obermeyer ist: „Wir müssen uns fragen, in welcher Welt wir leben wollen“. Interessant ist

in diesem Zusammenhang, dass Tiemann auf Öko umgestellt hat wegen einer Mehrfach-Lebensmittel-Allergie.

Für die Süddeutsche Zeitung steht fest: „Öko-Waren zu kaufen ist noch immer ein Glaubensbekenntnis, auch ohne grüne Gesinnung.“ Verbrauchern bei den Discountern kümmerten allerdings weniger die Bemühungen um eine bessere Welt (wie man sie bei Obermeyer finden kann). Sie interessierten sich für Gesundheit, Wohlbefinden und guten Geschmack. Die kleinen Bauern würden verschwinden. Das Image der Branche bestimmten sie aber trotzdem. Achim Spiller von der Uni Göttingen sagt dazu: „Bio sind Trendprodukte eines fitnessorientierten Lebensstils“. Also, Bio ist beides, Tiemann und Obermeyer. Aber welches Bio wollen wir? Was erhoffen sich die Verbraucher von Öko-Lebensmitteln? In der Schweizer Zeitung „Facts“ vom 17. November 2005 „Bio! Logisch?“ wird eine Umfrage zitiert, wonach 76% der Befragten sagen, sie kauften Bio weil es gesünder ist, 22% weil es besser schmeckt, und jeweils sehr wenige aus Umweltgründen oder weil die Tiere artgerecht gehalten würden.

Was ist nun dran an der Behauptung, Bio-Lebensmittel seien gesünder?

Bezogen auf die stoffliche Zusammensetzung der Lebensmittel kann man aus allen naturwissenschaftlichen Studien sagen: auf fast jede Studie, die Vorzüge entdeckt, kommt eine andere, die diese Vorzüge nicht entdeckt. Legt man aber alle Studien übereinander, so kann man folgende Schlussfolgerungen ziehen:

- Bioprodukte enthalten mehr Vitamine, allerdings nicht bezogen auf die Trockenmasse.
- Bioprodukte enthalten mehr antioxidativ wirkende Polyphenole, Flavonoide und Betacarotinoide (10–50%). Diese Stoffe dienen nach heutiger Interpretation der Biologie vor allem zur Abwehr von Schädlingen. Dass Bioprodukte davon mehr enthalten liege daran, dass da wenige Insektizide gespritzt würden, die Pflanze mehr von diesem Potential aktivieren müsse.
- Bioprodukte enthalten weniger Nitrat (wobei eine gezielte mineralische Düngung auch Vitamin A und Provitamin B1 hervorbringen kann).
- Im Dossier des Forschungsinstitutes für Biologischen Landbau aus der Schweiz „Qualität und Sicherheit von Bioprodukten – Lebensmittel im Vergleich“ weist der Gesamttrend aller Studien einen deutlichen Vorteil für Bioprodukte bei Nitrat und Pestizidrückständen, tendenziell leichte

Vorteile bei Mineralstoffen, Proteinqualität, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen und Genusswert, vergleichbare Qualität zu konventionell bei pathogenen Keimen und Schwermetallen, sowie tendenziell leichte Nachteile bei Backqualität von Weizen und Proteingehalt auf.

Diese Ergebnisse sind zwar nicht zu unterschätzen, sie sind aber auch nicht so groß, dass sie alle Schwierigkeiten, die mit dem Verzehr von Bioprodukten verbunden sind – beispielsweise der höhere Preis und die Nicht-so-leichte-Verfügbarkeit – ohne weiteres aufwögen. So sagt dann auch Bernhard Watzl von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Karlsruhe: „Bei einer ausgewogenen konventionellen Ernährung bekommt der Körper alle nötigen Inhaltsstoffe.“

Aber die Stoffe müssen nicht alles sein. Es gibt zum Beispiel auch noch den Geschmack. Da geht es bei der Sensorik zum Beispiel um Textur, Bissfestigkeit und Süße. Hier könnten Bioprodukte etwas besser abschneiden, enthalten sie doch in der Regel etwas weniger Wasser. Hierzu stellt die Süddeutsche Zeitung jedoch fest: „Geschmack ist vor allem Kopfsache. Allein der Glaube, mit einem biologisch erzeugten Lebensmittel etwas besonders Gutes zu essen, steigert den subjektiven Genuss.“ Das klingt zunächst mal so, als ob faktisch eben kein Unterschied vorläge, was auch durch wissenschaftlich verblindete Studien belegt wird. Die Lebenserfahrung kann allerdings anders sein. Ich selber empfinde in der Summe die Produkte aus dem Bioladen in Bezug auf Aussehen, Geruch und Geschmack deutlich anders, als wenn ich den gleichen Warenkorb konventionell einkaufe.



Nach der ZEIT, „Die Aura der Karotte“ vom 9. November 2006, ist, gestützt auf eine Aussage von Jürgen Kundke vom Bundesinstitut für Risikoforschung, demnach meist entscheidender, welche Sorte angebaut wird, als in welchem Anbausystem – bio oder konventionell – das Erzeugnis angebaut wurde.

Fazit:

Einen naturwissenschaftlichen Nachweis, dass der ausschließliche Verzehr von Bioprodukten gesünder ist, gibt es offensichtlich nur in wenigen Punkten. Demnach sind die folgenden Ernährungsempfehlungen eigentlich das ganze Resümee: „An Apple a day keeps the doctor away“. „Je bunter, desto besser“. „Esst weniger. Bewegt euch mehr. Und esst reichlich Obst und Gemüse.“ Oder wie DIE ZEIT schreibt: „Häufiger einen Salat oder Apfel, Hände weg vom Salzstreuer, lieber Fisch statt Fritten und vielleicht mal ein Glas Milch – das ist vorläufig alles, was vom Getöse bleibt. Über alles weitere lässt sich streiten.“

War es das also?

Ist Bio also nicht gesünder?

Zunächst ein Seitenblick: Bezüge auf die Trockensubstanz bei Vitaminen sind vielleicht wissenschaftlich interessant, aber letztlich esse ich einen Apfel, und nicht Trockensubstanz (und da enthält der Bio-Apfel mehr Vitamine). Werfen wir einen zweiten Blick auf die zitierten Veröffentlichungen. Bei allen Artikeln taucht, wenn über die persönlichen Präferenzen berichtet wird, sei es beim präferierten Öko-Einkauf oder beim Geschmack, der Begriff „Glauben“ auf. In der heute typischen Manier meint das natürlich „nur“ Glauben und be-

deutet damit, dass es subjektiv, willkürlich ist und letztlich – natürlich – nicht zählt, denn was zählt sind die Fakten.

Schauen wir nun aber weiter: „Auf die begrenzte Aussagekraft stofflicher Parameter für die Bewertung der Qualität von ökologischen und konventionellen Lebensmitteln hat der Direktor des Instituts für Organischen Landbau der Universität Bonn, Prof. Dr. Ulrich Köpke, hingewiesen. Zwar könnten Einzelanalysen wertvolle Ergebnisse liefern, sie erlaubten jedoch erst in einer umfassenden Zusammenschau mit anderen Parametern eine ganzheitliche Beurteilung, sagte der Wissenschaftler bei einem Fachkolloquium, das der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) im Rahmen der Internationalen Grünen Woche durchgeführt hat. Generell ergäben sich Bewertungsprobleme vor allem im Hinblick auf den Gesundheitswert und für die Nachweisbarkeit der gesundheitlichen Relevanz der Unterschiede. „Letztlich muss die Lebensmittelqualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse aber an den Auswirkungen auf die physische und seelisch-geistige Gesundheit, auf Wachstum und Entwicklung, auf Fertilität und das individuelle Wohlbefinden des Konsumenten beurteilt werden“, stellte Prof. Köpke fest. Dies stelle die Wissenschaft vor erhebliche Herausforderungen. Nach Auffassung des Bonner Hochschullehrers kann das individuelle Wohlbefinden des Verbrauchers nur ungenügend mit produktbezogenen und damit physikalisch-chemischen Parametern erklärt werden. Notwendig seien vielmehr auch psychologische und subjektive Wertschätzungen und deren Einwirkung auf das Wohlbefinden des Konsumenten. So könne dessen Wissen um eine höhere Prozessqualität im Ökolandbau zu einem höheren Wohlbefinden beitragen und damit eine höhere Lebensqualität und Wertschätzung begründen. (AGRA-EUROPE 4/04, 26. Januar 2004, Kurzmeldungen 33).

In der Frankfurter Rundschau vom 10. Mai 2004 (S. 36) sagt zu dem gleichen Thema Dr. Johannes Kahl von der Universität Kassel: „Es gilt nachzuweisen, wie sich Lebensmittel auf die Gesundheit des Menschen auswirken, nicht nur auf einen einzelnen Faktor, sondern „systemisch“. „Es muss geklärt werden“, so Kahl, „wie sich ihr Verzehr auf das physische, psychische und soziale Wohlbefinden auswirkt.“

Die „Klosterstudie“

Der Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Darmstadt hat sich im Jahr 2002 genau dieses zur Aufgabe gemacht und



die so genannte „Klosterstudie“ oder „Ernährungsqualitätsstudie“ als Pilotstudie durchgeführt. In einem katholischen Kloster im Schwarzwald wurden über acht Wochen, wovon vier Wochen biologisch-dynamische Kost verzehrt wurde, physische, immunologische und Befindlichkeitsuntersuchungen bei den beteiligten Nonnen durchgeführt. Während die immunologischen Parameter stärker auf die Umstellung von konventionell-tiefgefroren zu konventionell-frisch reagierten (positiv), gab es beim Blutdruck und bei der seelischen Befindlichkeit Unterschiede zwischen konventionell-frisch und biologisch-dynamisch.

Die Wissenschaft bemängelt allerdings, dass die Studie nicht vollwertig zähle, weil die Nonnen gewusst hätten, was sie gegessen haben. Auf die Frage danach antwortete jedoch eine der Ordensschwwestern in einem Interview (schrot & korn, im August 2005):

„schrot & korn: Glauben Sie nicht, dass dadurch dass sie wussten was Bio war, das Ergebnis der Studie beeinflusst wurde?

Schwester M. G.: Eigentlich waren wir einfach nur neugierig. Wir konnten uns nicht vorstellen, dass es gravierende Unterschiede geben könnte zwischen konventionellem und bio-dynamischem Essen. Wir merkten dann, dass es besser schmeckt und gut bekommt.“

Selbst wenn hier also bei der Klosterstudie sogar eine größtmögliche Objektivität sicher gestellt war (u. a. noch durch andere Maßnahmen) – worauf es beim Essen auch ankommt ist, mit welcher Einstellung ich esse. Und das wirkt eben mit, und zwar ganz real gesundheitsbeeinflussend. So sagte auch einmal Gerold Rahman, Direktor des Bundesinstitutes für Ökologischen Landbau in Trenthorst: „Man isst eben am liebsten das, wo man sich wohlfühlt.“ Glauben, in diesem Zusammenhang richtig verstanden, ist eine wesentliche Komponente beim Essen und trägt zum Gesundheitsbefinden bei. Die Frage ist nun: Glauben woran?

Glaubwürdigkeit

Weiter oben hatten wir schon festgestellt, dass die bäuerliche Landwirtschaft wie sie Bauer Obermeyer aus Bayern praktiziert, das Image der Branche prägt und insofern das Bild so eines Hofes die innere Haltung zu den Produkten bei den Verbrauchern prägt. In dem zitierten „Facts“-Artikel wird denn auch festgestellt, „der Wunsch nach mehr Gesundheit kollidiert mit den Gesetzen des Marktes“. Weil immer mehr Betriebe wie Tiemann wirtschaften, geht ein Gesundheitsparameter der Bio-Kost immer weniger auf.

Eine im November 2006 erschienene Studie des WWF Schweiz und des Schweizer Konsumentenschutz untersucht die Glaubwürdigkeit vieler Marken, unter anderem der Bio-Marken. Dabei kam heraus, dass die „Knospe“, eine Schweizer Bio-Marke, zusammen mit dem Fair Trade-Siegel „Max Havelaar“ auf einem Produkt dicht gefolgt von einer Demeter-Marke die höchste Glaubwürdigkeit haben.

Da hat man den Begriff, auf den es bei Lebensmitteln ankommt. Auf einmal bekommt der Begriff Glauben, der in den Journalen noch herablassend bis spöttisch verwendet wird, eine ganz andere Bedeutung. Für Konsumenten ist wichtig, dass sie wissen wo ihre Lebensmittel herkommen. Dann werden diese mit einer anderen, inneren Haltung konsumiert und das ist gesundheitsrelevant! Auch Prof. Köpke hatte darauf in dem Zitat hingewiesen, dass das Wissen um die Erzeugungszusammenhänge des Lebensmittels beim Konsum eine Rolle spielen kann. „Der Kopf isst mit“, könnte man verkürzt sagen. Insofern ist wichtig, dass man den Herkunftsort seiner Lebensmittel kennt und der Herkunftsort auch so gestaltet ist, dass er glaubwürdig ist. Stofflich mag der Vorteil der Bio-Lebensmittel nicht hervorstechend sein, auch im objektivierten Geschmackstest mag das Ergebnis nicht eindeutig für Bio ausfallen. Das Wissen jedoch um die Erzeugungszusammenhänge ist gesundheitsrelevant.

In einem Artikel des englischen „Guardian“ vom 15. Juni 2005, schließt die Autorin, nachdem auch sie festgestellt hatte, dass die wissenschaftliche Vergleiche keine großen Vorteile für Bio auswiesen, mit Blick auf biologisch-dynamische Höfe, dass aber eines



zum Schluss doch bliebe, nämlich: „There is, however, one aspect of biodynamic farming which some scientists cite as a possible explanation for the quality of biodynamic food. It has nothing to do with cosmic radiation or cow horns: it is simply the passion the biodynamic farmer feels for his farm. Biodynamic farms are exceptionally pleasant places to be, with trees, and flowers, and dogs, and piglets wandering about, and an absolutely different smell to a conventional farm ...“

Also die Lebensqualität der Plätze ist ein entscheidender Faktor, denn letztlich geht es nicht darum, ob etwas wissenschaftlich besser oder schlechter abschneidet – obschon das wichtig ist – sondern um die Lebensqualität. Und die darf natürlich nicht auf Täuschungen oder falschen Bildern beruhen. Es geht mehr darum, wie glaubwürdig die Bauern ihre Erzeugung betreiben: Wie ernst nehmen sie die Kompostpflege, wie durchdacht ist die Tierhaltung, wie schonend gehen sie mit dem Boden um, welches Saatgut wird verwendet etc. Meine Erfahrung ist, dass sich dann das zugehörige Leben meist ganz von selbst einstellt – die Natur kehrt ein Stück weit zurück auf den Hof und Menschen kommen dazu. In dieser Stimmung gelingt dann auch bio-logische Landwirtschaft. Ob also Bio-Lebensmittel gesünder sind und ihr Versprechen halten, hängt wesentlich davon ab, wie die Höfe betrieben und gestaltet werden. Nicht zuletzt hängt das vom Kunden und seiner Nachfrage ab: Denn diese ermöglicht erst die Gestaltung.

Schulen tun, so gesehen, gut daran, den Kontakt zu Höfen zu pflegen – sei es für die 3. Klasse-Epochen „Getreide- und Brot“, sei es als Ergänzung und Anregung für den Garten-

bauunterricht, sei es für die 9. Klassen-Landwirtschaftspraktika oder Nachhaltigkeitsepochen im Schulunterricht – auf den Höfen lernen die Kinder, wie ihre Lebensmittel entstehen – in Echtzeit und unverpackt. Wissen sie zum Beispiel dann beim Mittagessen in der Schulmensa, von welchem Hof das Essen kommt, so essen sie bewusster und vielleicht auch lieber und innerlich offener, was den Gesundheitseffekt erhöhen kann. Und beim Einkauf stellt sich dann die Frage, ob Bio oder nicht, immer weniger, ganz von selbst. Es liegt dann meist näher, zu dem zu greifen, was einem „Nahe“ ist. Und je mehr das tun, umso günstiger wird es, und umso verfügbarer. Und eines ist klar: die Frage, ob Waldorfpädagogik oder biologisch(-dynamische) Ernährung, die stellt sich eigentlich nicht. Eines stützt das Andere.

NIKOLAI FUCHS, SEKTION FÜR LANDWIRTSCHAFT, DORNACH/SCHWEIZ

Nikolai Fuchs war Waldorfschüler und stammt aus einer kinderreichen Waldorflehrer-Familie. Für die Familie holte er mit dem Fahrrad über viele Jahre die frische Milch vom Demeter-Hof. In der 9. Klasse, auf dem Landwirtschaftspraktikum, entschied er, Bauer zu werden. Nach Lehre und Studium war er Umweltpädagoge, dann Demeter-Berater, gefolgt von einer Zeit als Geschäftsführer vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, bis er vor sieben Jahren die Leitung der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum übernahm.



Wenn Rindviecher ins Erzählen kommen ...

Dieses Jahr wollten wir auch einmal erzählen, was wir so erleben und wie wir unsere Zeit verbringen: Wir sind hier auf einer Wiese hinter dem Kuhstall. Sie ist etwas höher als der Stall, deswegen haben wir einen guten Ausblick und bekommen jeden Tag wichtige Sachen mit, wenn wir nicht gerade mit Fressen oder Wiederkäuen beschäftigt sind.

Zweimal am Tag kommen die Kühe vorbei, dann rennen wir jedes Mal an den Zaun, um mit ihnen wichtige Neuigkeiten auszutauschen: wie ist das Wetter so, seid ihr auf eine neue Weide gekommen, ... Ja, sehr leckeres Futter, aber der Weg ist doch sehr weit, das nervt. ... oder: nee, aber hoffentlich bald, das alte Zeug da ist echt nicht so lecker ... Heute war der Vario (Erläuterung siehe weiter unten, Anmerkung der Redaktion) wieder nett und hat an uns gedacht und neues Futter gebracht ... Manchmal sind die Kühe aber auch echt langweilig und laufen einfach vorbei, ohne auch nur einmal Hallo zu sagen.

Dann fahren immer lauter laute Trecker vorbei, also die sind echt doof, die stinken, machen Krach und sind arrogant oder sie sind tagblind, sie schauen uns nämlich, wenn überhaupt, nur im Dunkeln an, dann aber aus großen leuchtenden Glubschaugen. Nur der größte, der Vario, ist manchmal nett und bringt uns frisch gemähtes Klee gras. Ab und zu laufen auch Menschen vorbei, die schieben unser Futter näher ran oder sind einfach nur schwer beschäftigt. Also, wir finden sie auf jeden Fall sehr komisch, es gibt Tage da laufen sie mit Steckern in den Ohren herum, vielleicht müssen sie ja ihre Batterien aufladen, oder sie schimpfen laut, sie können auch wie Ziegen meckern, aber wir haben den Eindruck, dass sie dann fröhlich sind. Das ist zwar kein Grund, Ziegen nachzuahmen, rennen oder springen wäre dann eher angebracht, aber wie gesagt, sie sind halt komisch.

Wir waren aber nicht die einzigen Rinder hier, früher, als wir noch klein waren, wohnten wir in einem anderen Stall. Auf unserer Wiese waren ältere Rinder, dann kam eines Tages ein riesiges rotgelbes Fahrzeug, das sich alle Rinder einverleibte und mit ihnen wegfuhr. Das war schade, aber dann haben wir ja die Wiese und den Stall mit der Molke bekommen und deswegen war es dann nicht mehr so doll schade. Jetzt, vor kurzem, durften wir eine großartige Überraschung erleben. Das gelbrote Fahrzeug kam wieder, machte die Hintertür auf und alle Rinder kamen wieder heraus. Alle sind größer geworden, manche riesig. Freudig riefen wir uns Hallo zu, was etwas dauerte, da jeder jeden begrüßen musste und das wurde noch erschwert, weil die Menschen immer mit lauten Rufen dazwischen gefunkt haben. Die Ankommenden wurden von den Menschen auf die übrigen Ställe verteilt und als die Menschen und das Fahrzeug dann weg waren, konnten wir sie endlich fragen, wo sie gewesen waren und was sie dort gemacht haben. Bis heute wissen wir nicht, ob wir ihnen das, was sie uns da erzählt haben, glauben sollen. Wir fragen jeden Tag zur Sicherheit noch einmal nach, aber sie sagen immer das Gleiche.





Da, wo sie waren, war es etwas anstrengender zu laufen als hier, weil es immer rauf und runter ging, so steil wie der Weg zum Stall runter, nur immer und überall. Es gab fast keine geraden Stellen, muss echt stressig gewesen sein. Es waren große Wiesen, angeblich größer als unsere Wiese (das muss man sich erst einmal vorstellen!). Die Zäune waren auch strenger als hier, wenn man da mal zu nah dran kam, dann haben die viel doller gehauen als hier, schrecklich! Aber sie waren wohl nicht alle auf einer Wiese. So hatten die einen braune Kühe, die mit ihrer ganzen Familie da waren als Nachbarn und ein Fuchs hat in einem Erdloch gewohnt. Immer wieder kam ein Mensch vorbei. Manchmal sahen sie ihn nur von ferne, manchmal war er ganz nah, dann haben sie so ein Ding an den Zaun gehalten, danach haben sie sich entweder gefreut oder sie haben ein ganz faltiges Gesicht bekommen und sind dann den ganzen Zaun abgelaufen, danach hat der Zaun dann wieder doller zugeschlagen. Sie haben auch jedes Mal mit dem Finger auf alle Einzelnen gezeigt und dabei gemurmelt. Wenn sie nett waren, brachten sie sogar Möhren mit. Deswegen sind wir manchmal zu den Menschen hingelaufen, um

zu schauen, ob sie was dabei hatten. Die Rinder von der anderen Weide berichteten genau die gleichen Sachen von den Menschen. Aber eine sagte (also man muss wissen, dass sie etwas durchgeknallt ist), dass sie immer sofort gucken gegangen ist, wenn ein Mensch kam und wenn er keine Möhren dabei hatte, dann hat sie angeblich sogar die Packung Kekse oder die Papiertüte aus den Händen des Menschen gerissen und gefressen. Sie wollte damit zeigen, dass die Menschen ihr gefälligst immer und nicht nur manchmal (!) etwas Leckeres mitbringen sollten.

Ein altes Metallgestell mit Reifen stand auf ihrer Wiese und oberhalb der Wiese waren viele Häuser, die sehr hässlich von innen sein mussten, weil da ständig neue Leute einzogen, die sprachen so, dass man sie nicht verstehen konnte. Unterhalb war ein Weg für Autos, auf dessen anderer Seite zwei Wiesen waren, wo die restlichen Rinder waren. Die eine Wiese hatte einen Bach, der sehr schlammig war, über den sie aber immer wieder drüber mussten. Deshalb hatten sie immer graubraune und matschige Beine bis zum Bauch. Aber die behaupteten, sie haben die Erfahrung gemacht, dass man davon schöne Haut bekäme. Auf der anderen Wiese waren nur zwei Ochsen, die haben nicht viel erzählt, nur dass sie sich oft versteckt haben, wenn ein Mensch kam. Wenn dieser sie dann gesucht hat, sind sie hinter ihm her geschlichen. So hat er dann die ganze Wiese und jeden Busch abgesucht, dabei hätte er sich nur mal umsehen müssen ... Haha, super reingelegt! Das kommt davon, wenn die Menschen immer denken wollen, dass Rindviecher doof und vor allem Ochsen strohdoof wären!

VIEL MUH, DIE RINDER VON DER WETTERWIESE.

Dieser Artikel ist mit anonymer menschlicher Hilfe, die der Redaktion bekannt ist, entstanden. Einige, für das menschliche Verständnis vermeintliche Ungereimtheiten sind beibehalten worden, da sie der Authentizität des Bewusstseins unserer Rinder entsprechen. Sollten Sie Fragen zu einigen Sachverhalten haben, so können Sie uns gerne ansprechen.

Immer wieder donnerstags Eurythmie

Ich freue mich immer auf Donnerstags. Ja, wirklich, jede Woche wieder. Donnerstags habe ich nämlich eine Verabredung auf Haus Bollheim, mit hohen Herrschaften. Dabei denke ich nicht an Frau und Herrn Langen. Ich denke an noch Höhere. Jeden Donnerstag begegnen mir nämlich in der Eurythmie: der Mond, Merkur, Venus, Sonne, Mars, Jupiter und Saturn und im Tierkreis sogar noch höhere Wesenheiten. Und in der Eurythmie darf ich den kosmischen Tanz der sieben Planeten im Kreis der Zwölf mit klassischer Musik nachvollziehen. Ich bekomme eine Ahnung von den Qualitäten der Planeten, z.B. vom flinken Merkur, der so schnell seine Schleifen zieht, von der liebevollen, hingebenden Venus, die alle Verehrung von der Erde ins Himmlische hebt und aus dem Himmlischen mit segnender Gebärde die Erde beschenkt. Ich kann erleben, wie die Sonne machtvoll tönend, die Mitte der Planeten bildet. Und im Verlauf des Jahres kann ich nachfühlen, wie die Wirkungen der Planeten auf dem Weg durch den Tierkreis abgewandelt werden, wie z.B. im Sommer das feurig Sprühende

des Löwen anders die Planeten impulsiert als im Herbst der Skorpion, mit seinem verhärtenden, abtötenden Stachel. Früher wurde er als Adler erlebt, was wir auch in der Form und Gebärde nachempfinden können. Die entstehenden Nuancen sind von unsagbarer Vielfalt.

Und so strahlt wie aus einem himmlischen Kaleidoskop jede Woche ein anders getöntes Licht, eine andere Kraft auf Pflanzen, Tiere und Menschen. Und wir Menschen können von den verschiedenen Qualitäten etwas in unser Bewusstsein aufnehmen und etwas davon in den Eurythmieformen und -bewegungen sichtbar werden lassen.

Unsere kleine Eurythmiegruppe unter der Leitung von Frau Langen bewegt sich mit viel Freude jeden Donnerstag von 8.30–9.00 Uhr im Saal von Haus Bollheim. Wer mitmachen möchte, ist herzlich eingeladen (Vorkenntnisse sind nicht nötig).

Vielleicht sehen wir uns nächsten Donnerstag!

MARIA BOSSE



Schulpraktika auf Haus Bollheim

„Wir haben unser Kind kaum wieder erkannt“ – so ist ein Beitrag über das Landwirtschaftspraktikum auf Haus Bollheim in der Zeitschrift der Aachener Waldorfschule überschrieben.

Zurzeit besuchen uns fünf Waldorfschulklassen für jeweils zwei Wochen. Drei kommen im Frühjahr und zwei im Herbst. Meistens sind es neunte Klassen, wir hatten aber dieses Jahr auch eine achte und eine zehnte Klasse da. Ich arbeite seit sieben Jahren mit Waldorfschulklassen auf Haus Bollheim. Meine Kolleginnen und Kollegen in der Hauswirtschaft, im Gemüsebau, im Ackerbau, im Stall, in der Bäckerei und der Käserei haben ebenfalls schon langjährige Erfahrungen mit der Schulklassenbetreuung. Dies macht sich bemerkbar und zahlt sich aus.

Obiges Zitat geht wie folgt weiter: „Wir haben unser Kind kaum wieder erkannt“, konnte man nach der Rückkehr aus dem Landwirtschaftspraktikum von mehr als nur einem Elternhaus hören: „Ausgeglichener, kooperativer, aufmerksamer für das, was zu tun ist, mit wertschätzendem bzw. kritischem Blick auf hochwertige bzw. substanzarme Nahrungsmittel. Frischer, wie seelisch gelüftet, kam unser fünfzehnjähriger Jugendlicher aus dem Landwirtschaftspraktikum zurück.“ Wenn



wir dies ermöglichen können, freut uns das. Und wenn die Jugendlichen auch noch eine erste Vorstellung davon mitnehmen, was Landwirtschaft und speziell die biologisch-dynamische Landwirtschaft beinhalten, dann haben wir unser Ziel erreicht.

Vor 20–30 Jahren gab es in vielen Familien noch Verwandte, die einen Bauernhof hatten. Jedes Jahr hören ca. 30.000 Bauern auf. Von daher ist es heute nicht mehr selbstverständlich, als Kind und Jugendlicher mit der Landwirtschaft in Kontakt zu kommen. Die Landwirtschaftspraktika auf Haus Bollheim folgen dem Grundsatz der sinnvollen Mitarbeit. In der Zeit, wo die Schulklassen da sind, haben wir im Acker- und Gemüsebau so viel mit pflanzen und ernten zu tun, dass diese über

zwei Wochen jeweils voll ausgelastet sind.

Wichtig ist uns auch die langjährige Zusammenarbeit mit den einzelnen Waldorfschulen. Vor dem Praktikum besuche ich einmal einen Elternabend in der Klasse und die betreuenden Lehrer und Eltern kommen zu einer Besprechung zu uns auf den Hof. Da wir dies jetzt schon über viele Jahre so machen, haben wir einen hohen Standard an Begleitung und Rückmeldung entwickelt. Auch schwierige Klassen können so gut betreut werden.

Dieses Jahr waren die Praktika der Bonner Johannesschule, der Mainzer, Herner, Hammer und Aachener Waldorfschulen durchweg von motivierten Klassen besucht. Wir sind dankbar für die viele Hilfe, die uns die Schüler und Lehrer schenken. Und wir erfreuen uns daran, wenn soviel Lebendigkeit auf den Hof kommt, auch wenn es manchmal zu lebendig wird. Einige Schüler und Schülerinnen kommen uns nach ihrem Praktikum noch einmal besuchen. Sie arbeiten mit oder schnacken mit uns eine Runde. Das ist für uns auch ein Zeichen dafür, dass das Landwirtschaftspraktikum auf Haus Bollheim gut angenommen wird. Da wir über 10 Wochen im Jahr Schulklassen auf dem Hof haben, nehmen wir so gut wie keine einzelnen Schüler. Wir bitten dafür um ihr Verständnis und falls sie als Eltern oder Lehrer Praktikumsstellen

für ihre Kinder suchen, wenden sie sich für NRW bitte an die Demeter-NRW Geschäftsstelle. Unter der Nummer 0 23 02 / 91 52 18 können Sie die Kontakte zu anderen Demeter-Höfen in NRW erhalten.

Zum Schluss kommt noch einmal die Aachener Waldorfschule zu Wort: „Haus Bollheim ist einer von nur noch sehr wenigen Höfen in Deutschland, die ein Landwirtschaftspraktikum für jeweils eine ganze Klasse (und nicht nur für eine Hand voll Schüler) anbieten. Für die Hofgemeinschaft bedeuten diese Zeiten jedes Mal eine besondere Belastung. Wir Kollegen der Aachener Waldorfschule sind sehr dankbar, dass Haus Bollheim uns dennoch diese Möglichkeit bietet!“

FRANK SIKORA, KOORDINATOR DER WALDORFSCHULPRAKTIKA
AUF HAUS BOLLHEIM

Zitate aus „mosaique“ Nr. 7, Zeitschrift der Aachener Waldorfschule





Dank

Alle Jahre wieder – wie fang ich an? Am besten spontan. Spontan ist mir da folgender Gedanke gekommen: Sie, liebe Kunden und Freunde von Bollheim, *Sie haben uns die Stange gehalten!* – und uns damit wunderbar motiviert und unterstützt.

Das ist nicht nur etwas, das ist sehr viel, worüber wir uns sehr gefreut haben und wofür wir sehr dankbar sind.

Wir sind schon gespannt darauf, gemeinsam mit Ihnen, vielleicht mehr im Sinne von *an einem Strick ziehen*, ins nächste Jahr zu gehen. Lassen Sie sich, wir werden es auch tun, überraschen.

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
Telefon 02252/5965

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

Haus Bollheim e.V.
KSK Euskirchen
Konto 1 208 081
BLZ 382 501 10

Vielfalt pflegen.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau