



Der Bollheim - Brief

Winter 2009

Das Bollheimjahr: Krisenjahr! Krisenjahr?

Gemüsejahr 2009

Biobauern spritzen nicht?

Aus dem Hofladen – wie die Zeit vergeht

Der Käsereiumbau

Menschen auf Bollheim 2009

Ökomarkt Köln – ein Resümee

Die neue Hühnerhaltung auf Haus Bollheim

Es muss nicht immer alles da sein

Herbstzeit/Erntezeit und warum es so schmeckt

Kuh und Demeter

Rentner auf Haus Bollheim

24

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

**Glitzerschnee
und Sternenschimmer**
Wir wünschen Ihnen allen
eine besinnliche, glänzende und
duftende Weihnachtszeit
sowie schöne Aussichten und
viel Energie
für das neue Jahr.
Ihre Bollheimer

Das Bollheimjahr: Krisenjahr! Krisenjahr?

Es wäre sicher vermessen zu sagen, dass die Krise gänzlich an uns vorbeigegangen wäre. Dies umso mehr, da wir heute ohne diese Krise vielleicht anders, vielleicht aber auch schlechter, dastehen würden. Aber so richtig gemerkt haben wir sie nicht. Wie schon im letzten Bollheim-Brief gemutmaßst, sind die Kunden weiterhin zu uns gekommen, vielleicht sogar ein bisschen mehr als im Jahr davor.

Natürlich kriselt es bei uns auch immer wieder ein wenig. So haben wir in diesem Jahr eine teilweise geringere Ernte als in dem guten Jahr davor. Das wird sich am Ende unseres Jahres, in der Landwirtschaft endet das Wirtschaftsjahr kurz vor der Getreideernte Ende Juni, sicher bemerkbar machen. Und auch einige Dinge, die wir uns vorgenommen haben (für mich ist es besonders die Erweiterung des Hofladens), haben wir nicht umgesetzt. In der Zusammenarbeit gibt es immer wieder größere und kleinere Hürden, die soziale Frage ist ein ständiger Begleiter. Dies alles unter dem Krisenaspekt zu sehen, ist sicherlich nicht richtig. Solche Fragen als Entwicklungsmöglichkeiten für Bollheim zu sehen und auch anzupacken, da bleibt natürlich immer wieder einiges von den Vorsätzen und Möglichkeiten auf der Strecke, ist ein hehrer Ansatz und es ist schön, wenn da immer wieder einiges gelingt.

Und im Großen scheint es ja so zu sein, dass die Krise nun, wenn auch nicht ganz überwunden, im Abklingen ist. Es darf also wieder



Roggen, kurz vor dem Dreschen

gehofft werden. Interessant erscheint mir, dass von den Vorsätzen meist nicht so viel bleibt und wieder zur Tagesordnung übergegangen wird. Das Wort Boni ist nicht mehr unbedingt ein Unwort, aber auch die versprochene Steuer-senkung wird wahrscheinlich nicht so durch-geführt werden können. Da sind also Licht und Schatten ganz dicht beieinander (was was ist, ist natürlich Auslegungssache).

Wenn ich mir die Themen in diesem Bollheim-Brief anschau, so scheint mir dessen Inhalt sehr produktbezogen. Da hat sich vielleicht doch etwas Krise in unsere Köpfe geschlichen und uns, zumindest in diesem Jahr, etwas von unseren primären Fragen, dem biologisch-dynamischen Landbau, abgelenkt. Das sollte ein Ansporn für das nächste Jahr sein, diese Fragestellung wieder in den Fokus zu stellen.

Diesmal nicht wie gewohnt am Ende, sondern am Anfang den Dank an alle Kunden, Freunde und Interessierte, die uns durch das Jahr begleitet haben. Wir sind immer wieder froh darüber, gerade dank unserer Ab-Hof-vermarktung, so viel von unseren Kunden mit-zubekommen, so viel mit Ihnen im Gespräch sein zu können. Das baut auf (auch wenn es mal was zu monieren gibt) und es gibt uns immer wieder Elan und Schwung, besonders dann, wenn dieser manchmal etwas erlahmt, Haus Bollheim weiter zu entwickeln.

Für diese Zusammenarbeit noch einmal im Namen aller Bollheimer unseren allerherz-lichsten Dank.

FÜR HAUS BOLLHEIM, HANS VON HAGENOW



Winterwirsing
im Frost



Das Bollheimer-
feld im Mai mal
von oben



Der erste Salat,
das Anbaujahr
kann beginnen

Gemüsejahr 2009

Das Jahr 2009 begann mit der Suche nach einer Gärtnerfachkraft, die den größer gewordenen Bereich der Folienhäuser leitet. Nach langer erfolgloser Suche zeichnete es sich jedoch ab, dass wir ohne neue Hilfe das Jahr angehen mussten. Wir stellten daraufhin unseren Anbauplan für das Jahr 2009 etwas um. Einige Gemüsekulturen wurden in ihrer Anbauhäufigkeit eingeschränkt. Die Tomatenfläche in den Folienhäusern wurde verkleinert. Besonders arbeitsintensive Kulturen wie die Buschbohne wurden in weniger Sätzen gesät.

Im Rückblick waren diese Maßnahmen richtig. Dadurch konnten die anfallenden Arbeiten einigermaßen gestemmt werden. Die für den Bereich Gemüsebau zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte waren in diesem Jahr

zunächst vier Auszubildende der freien Ausbildung NRW. Diese Azubis wechseln in ihrer vierjährigen Ausbildung ihre biologisch-dynamisch wirtschaftenden Ausbildungsbetriebe meist dreimal. Auf Haus Bollheim leisteten sie ein Großteil unserer täglichen Arbeit, und das taten sie in diesem Jahr besonders gut. Ein großer Dank an dieser Stelle an Marlene, Jürgen, Thilo und Jonas. Leider verlassen uns die meisten Azubis (außer Jonas, der in den Bereich Ackerbau wechselt) Anfang nächsten Jahres. Daneben halfen uns in den arbeitsreichen Sommermonaten noch zwei Saisonkräfte aus Polen. Toni und Barbara sind schon häufiger bei uns gewesen und jedes Mal freuen wir uns, nicht nur über ihre Hilfe bei der Arbeit. Hilfe bekamen wir auch noch von Jutta und Rebecca, die regelmäßig ein oder zwei Tage auf Haus Bollheim aushelfen. Zuletzt möchte ich Frank Sikora erwähnen, der neben seinen Aufgaben Kartoffelanbau und Betreuung der Waldorfschulklassen im Gemüsebau wichtige Aufgaben übernimmt und mir bei der Leitung des Bereiches zur Seite steht.

Der Anbau unserer Kulturen klappte wie in jedem Jahr nicht überall gleich gut. Positiv waren sicherlich die Salate. Das einzige Problem waren die Feldhasen, die mit Vorliebe die jungen Pflanzen fraßen. Ein Zaun half da weiter. Alle Salatsorten wuchsen gut, waren frei von Blattläusen und blieben auch von Pilzkrankungen wie Mehltau weitgehend verschont. So viele Salate wie in diesem Jahr konnten wir noch nie verkaufen. Die Kulturen, die im Satzanbau angebaut wurden, wie Fenchel, Spitzkohl, Kohlrabi, Broccoli und Blumenkohl, wuchsen durchschnittlich. Schöne Qualitäten brachte der Fenchel hervor. Ihm halfen der sonnige Juli und August im Zusammenspiel mit den Wassergaben unserer Beregnung. Von einem Sommersatz Broccoli und Blumenkohl sahen wir aufgrund des vielen Unkrauts nicht mehr viel. Deswegen hatten wir im Juli keinen eigenen Broccoli. Da fehlten uns im Frühsommer doch einige helfende Hände. Ende August ernteten wir sehr schöne trockene Zwiebeln, die sich hoffentlich noch bis ins Jahr 2010 verkaufen lassen. Der Hokkaido Kürbis wuchs wie schon im Jahr 2008 sehr gut. Genau richtig in seiner Größe, geschmacklich super und lange lagerfähig. Bis Weihnachten können Sie ihn noch bei uns kaufen! Bei Rote Bete und Möhren traten wieder Probleme beim Auflaufen des Saatgutes auf. Woran das genau liegt, wissen wir noch nicht. Vermutungen müssen wir in den nächsten Jahren auf den Grund gehen. Die Ernte war dank einer Nachsaat dann noch durchschnittlich. Die Möhren wurden aufgrund einiger Lücken im



oben: Kulturschutzvliese gegen ungebetene Gäste

unten: Lehrlingsabend mit Viehbeurteilung, auch für Gemüsebauern



Bestand jedoch zu groß. Hier wartet in den nächsten Jahren noch Arbeit auf uns. Das Wintergemüse wuchs sehr gut. Probleme brachte nur der warme Sommer durch eine starke Vermehrung von Schmetterlingen. Kohlweißling, Kohleule und Lauchmotte waren allgegenwärtig.

In den Folienhäusern entwickelten sich Gurken und Rote Paprika sehr gut. Gerade die Schlangengurken zeigten sehr guten Fruchtansatz. Die Anfang April gepflanzte Kultur konnte bis Mitte September beerntet werden. Die Tomaten konnten nicht an das Rekordjahr 2008 anschließen. Sie reiften langsamer ab und im größten Folienhaus breitete sich die Braunfäule aus, wahrscheinlich durch einfallenden Regen im Bereich der Lüftungen. Hier werden wir im nächsten Jahr einen Regenwächter einbauen, der bei einsetzendem Regen die Folienhäuser automatisch schließt. Trotzdem blieben Tomaten die wichtigste Kultur in unserem Gemüsebau, das zeigen die verkauften Mengen und das Interesse bei Führungen und auf dem Hoffest.

Um den Jahreskreis zu schließen, stelle ich noch einen neuen Mitarbeiter für das nächste Jahr vor. Im Herbst konnten wir Kai Himstedt für den Folienhausanbau gewinnen. Er kommt im März 2010 zusammen mit seiner Frau Meike und Sohn Friedel passend zum Startschuss der nächsten Gemüsesaison. Er hat Landwirtschaft in Witzenhausen studiert und leitet zusammen mit seiner Frau das erste Lehrjahr der freien Ausbildung in NRW. Das Übergangsjahr 2009 wird so nicht zu einer Dauerlösung und darüber freuen wir uns alle.

Vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen in unsere gemeinsame Arbeit.

ARNE MEHRENS



Karoffeln pflanzen





Biobauern spritzen nicht?

Sind die Äpfel auch wirklich nicht gespritzt? So oder so ähnlich hören wir das immer wieder. Sei es als Frage im Hofladen oder im Gespräch bei Hoffesten. Und immer wieder stellen wir fest, dass sich zwischen dem Bild in den Köpfen der Menschen und der Praxis auf dem Hof große Unterschiede finden.

Das Tafelobst, welches wir heute anbauen, kommt nicht mehr von alten knorrigen Hochstämmen, unter denen Kühe weiden. Und auch Bioobstbauern besitzen eine Spritze, mit der Substanzen natürlicher Herkunft gemäß der EG Ökoverordnung, ausgebracht werden können (Algen, Kräuterextrakte, Schwefel etc.). Die Äpfel werden auch nicht mehr in geflochtene Körbe gepflückt und mit unserer Familie alleine können wir die Äpfel auch nicht mehr ernten. Der Anbau von unseren biologisch-dynamischen Äpfeln scheint so gar nicht in das Bild zu passen, an dem viele Kunden gerne festhalten möchten. Der Demeter-Apfelanbau heute ist eine Mischung von einem wissenschaftlich geprägten Anbau und einer Kräftewirkung, die wir nur schwer in Worte fassen können.

Wir können heute den Lebenszyklus des Schorfpilzes (bildet schwarze Flecken auf der Oberfläche des Apfels) exakt bestimmen. Anhand von Simulationsprogrammen am Computer und mit Hilfe unserer Wetterstation, die viertelstündlich Daten liefert, können wir ganz genau berechnen, wann und wie stark einzelne Pilzinfektionen bei verschiedenen Wetterbedingungen auftreten. Auch haben Forscher herausgefunden, dass das Öl des indischen Neembaumes die unkontrollierte Vermehrung der mehligen Apfelblattlaus behindert, ohne diese zu töten. Von diesen Beispielen gäbe es noch eine Menge mehr zu berichten.

Auf der anderen Seite sprechen wir mit unseren Bäumen, wir rühren die bio-dynamischen Präparate und manchmal pflücken wir sogar Äpfel bei Vollmond. Auch haben wir Mäusefelle bei der dafür entsprechenden Planetenkonstellation verbrannt, um die regulierenden Kräfte zu stärken. Das alles klingt nach einem Spagat, der schwer zu begreifen ist.

Was vor 20 Jahren noch als typischer Bioapfel galt, wenn er nur richtig verschorft war, lässt sich heute nicht mehr an den Verbraucher bringen, weil auch Bio-Kunden gute und schöne Äpfel essen möchten. Aber auch das hat seinen Preis. Schorfempfindliche und bekannte Sorten wie Elstar, Gala oder Braeburn lassen sich selbst ohne geringste Mengen an Kupfer leider nicht schorfpilzfrei anbauen.

Doch genau das wurde vor ein paar Wochen in einer „Panorama“-Sendung der wachsenden Biobranche mal wieder als Unredlichkeit vorgeworfen, da ja Kupfer (obwohl erlaubt nach EG Ökoverordnung!) zur Apfelproduktion eingesetzt wird. Was jedoch verschwiegen wurde ist, dass bis zur Apfelblüte pro Hektar max. 3 kg Kupfer/Jahr eingesetzt

Von links nach
rechts: Apfelblüte,
Wildbiene,
Bienenstand



werden dürfen oder 0,3g/qm, und dass die meisten Biobetriebe diese Menge gar nicht benötigen. Auch dass im Bioobstbau seit mehreren Jahren freiwillig und intensiv nach Kupferminimierungs- bzw. Ausstiegsstrategien geforscht wird, wurde nicht erwähnt. Obwohl Kupfer im Vergleich zu konventionellen Spritzmitteln sicher die bessere Alternative zur Schorfbekämpfung ist, sind wir Bioobstbauern mit Kupfer nicht glücklich. Auch wenn es erlaubt und noch so „natürlich“ ist.

Auf unserem Hof in Meckenheim haben wir in diesem Herbst einen neuen Weg beschritten und haben eine 2 ha große Obstanlage gepflanzt, die so gar nicht in das Bild der Plantagen in der Gegend passen wird. Unsere Bäume werden wieder größer, bis zu 5m hoch und tragen nur schorfresistente Sorten wie z.B. Topaz, die kein Kupfer mehr benötigen. Auch werden wir den Maschineneinsatz in der Anlage deutlich reduzieren können, da wir den Boden nicht mehr aufhacken, wenn die Bäume groß sind und wir werden mit viel weniger Biobehandlungsmitteln auskommen. Es wird einen kleinen Teich in der Mitte geben, an dem auch fünf eigene Bienenvölker ihren Platz finden und zwischen den Bäumen sollen Stauden den ganzen Sommer Blüten tragen.

Auch wenn die Ernte später nicht mehr mit der guten alten Holzleiter, sondern mit einer modernen, hydraulischen Arbeitsbühne durchgeführt wird, so gestalten wir doch aktiv an der Weiterentwicklung des bio-dynamischen Obstbaus mit.

Für unsere Apfelqualität!

LOTHAR KRÄMER

Von links nach
rechts: Schnitt,
Ernte



Aus dem Hofladen – wie die Zeit vergeht

Mehr als fünf Jahre arbeite ich nun im Hofladen und in der Direktvermarktung auf Haus Bollheim. Wie fühlt sich das an? Schon so lange oder erst so kurze Zeit? Ich glaube, es ist für mich nach diesen fünf Jahren der richtige Moment, nicht mehr nur beschreiben zu müssen, was wir mit dem Ladenteam alles erreicht haben. Ich möchte gerne von unserem gemeinsamen Anliegen erzählen, unseren Kunden Gutes zu tun.

Es gibt sie noch, die guten Dinge. Diese Werbeaussage eines Warenhauses kennen sicherlich einige von Ihnen. Mir gefällt dieser Satz, weil sich meiner Ansicht nach der Wunsch dahinter verbirgt, Nachhaltiges und Gutes für den Kunden bereit zu halten. Dies ist für einen Betrieb wie Haus Bollheim eine komplexe Herkulesaufgabe, die im Stall, im Garten und auf dem Feld beginnt und im Regal im Laden endet.

Natürlich ist Haus Bollheim kein Warenhaus, sondern wir betreiben einen Hofladen. Wir handeln nicht mit Gebrauchs- sondern mit Verbrauchsgütern. Unsere Tomaten, der Wirsing oder der Feldsalat können nicht durch lange Lebensdauer und Funktionalität zum guten Stück werden, sie müssen sich anders bewähren. Unsere Landwirtschaft produziert nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Unsere Tiere werden artgerecht gehalten. Die Käserei und die Backstube arbeiten nach guter, handwerklicher Tradition. Dies sind die besten Voraussetzungen, für unsere Kunden gute und wirkliche Lebensmittel im Hofladen bereit zu



Neu aufgestellt:
Kosmetik



Neu aufgestellt:
Marmelade

halten. Wir im Laden verstehen uns nicht nur als die Verbindung zwischen der Bollheimer Landwirtschaft und unseren Kunden, sondern kümmern uns auch um ein ergänzendes Sortiment. Wir haben nicht nur eigene Produkte von Qualität und Frische, sondern versuchen auch im Zukauf und Trockensortiment diesen Standard zu halten. Hierbei geht es uns um Regionalität und darum, Produkte zu führen, deren Herkunft und Herstellung nachvollzogen werden kann. All dies möchten wir im Laden mit Ihnen kommunizieren. Wir wollen uns mit Ihnen austauschen und möglichst jedem Kunden individuell begegnen. Sagen Sie uns, ob wir auf dem richtigen Weg sind. Sprechen Sie mit uns, wenn Sie nicht zufrieden sind. Lob hören wir oft, aber auch Kritik darf sein!

Mein Team und ich freuen uns auf das nächste gemeinsame Jahr mit Ihnen.

GABI WOLF

Käsereiumbau // Käsereiumbau // Käsereiumbau

Vielleicht ist es einigen aufgefallen, dass in und an der Käserei im letzten Jahr so einiges gebaut wurde. Allen, die den Bollheimbrief lesen, aber nicht Kunde am Hof sind, sei gesagt, dass mit zwei neuen Türen, einem Komplettausbau des alten Bullenstalls und der Erweiterung der bestehenden Reiferäume ein neues Bild im Hofbereich der Käserei entstanden ist.

Der Grund hierfür ist nicht etwa eine Ausweitung der Milchverarbeitung, sondern die Umsetzung einer neuen Hygienegesetzgebung, die in der Europäischen Union die Verordnungen im Lebensmittelbereich vereinheitlichen soll, um die Lebensmittelsicherheit in allen Mitgliedsländern auf ein hohes Niveau zu bringen. Der Grundtenor dieses Gesetzes ist die Abwendung von starren Vorgaben zur Herstellungspraxis hin zu mehr Eigenkontrollen des Lebensmittelverarbeiters. Die Auswirkungen für viele Bauernhofkäsereien sind vor allem deswegen so gravierend, weil mit dem Gesetz auch die ehemals gängige Praxis, dass Hofkäsereien keine Zulassung als Lebensmittelunternehmen benötigten, geändert wurde. Damit werden Bauernhofkäsereien lebensmittelrechtlich genauso behandelt, wie Molkereien, die Milch aufkaufen. So haben auch wir die Zulassung als lebensmittelverarbei-

Neues
Käselager:
Endspurt





Verlegen der Fliesen

tendes Unternehmen beantragt und die von den Behörden vorgegebenen Maßnahmen umgesetzt.

Die direkte Folge sind ein ansehnlicher Kommissionierungsraum, die Aufgabe eines stimmungsvollen Kellers, drei neue Türen, diverse Haken, Waschbecken, Schränke, Tische, eine Menge Papierkram sowie der Verlust einer beträchtlichen Summe Geld. Die indirekte Folge wird sein, dass ein sicheres Lebensmittel, nämlich Käse vom Bauernhof, ökologisch, regional und für Sie als Kunde mit nachvollziehbarem Ursprung und sichtbarer Herstellung noch viel, viel sicherer wird.

Schmecken kann man so viel Sicherheit glücklicherweise nicht, denn an unseren

Herstellungsverfahren hat sich nichts geändert, und die Milch kommt weiterhin von unserer rotbunten, weidenden, behornten, heufressenden, rübenschmatzenden, geliebten Kuhherde. Täglich frisch. Somit behält unser Käse seine Individualität und Qualität, trotz der vielen Vorschriften.

In diesem Sinne ende ich mit einem Auszug aus dem Vorwort eines Buches von Ursula Heinzemann (Erlebnis Käse und Wein, Frankfurt 2009), in dem sie in einer schönen Sprache ihre Entdeckungen der neuen deutschen Käselandschaft beschreibt: *„Wirklicher Käse – im Unterschied zu standardisierten Quadratisch-Praktisch-Langeweile-Quadern – ist Kultur ... Er muss wirklich geliebt werden. Dann erkennen wir Abweichungen von Perfektion und Industrienorm als Qualität und Charakter ... die Entstehung dieser Käse ist eben gerade nicht durchgeplante Industrie, sondern das wahre Leben, Alltagsrealität zwischen Höfen, Tieren, Wetter, Kindern. So wie ein Wein seine Geschichte erst erzählen kann, wenn wir ihm unsere Sinne, Gedanken, unser Herz als Bühne bieten, wird auch ein Käse erst lebendig, wenn er geschmeckt und genossen wird.“*

OLAF SEYD

Menschen 2009

Auch in diesem Jahr wieder eine Bollheimer-Menschen-Bilderreihe. Sie hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit und bei der Auswahl haben natürlich auch redaktionelle Gesichtspunkte, z.B. der vorhandene Platz, eine Rolle gespielt. Vielleicht kann man durch die vielen Gesichter, die hier abgebildet sind und durch das Hinzudenken derer, die hier fehlen, ein Gefühl dafür bekommen, wie viele Hände (und natürlich auch Köpfe) für Bollheim einen Beitrag leisten.



Jürgen Zippel



Rosali Kozlik



Gabi Wolf



Klaus Schülting



Frank Sikora



Patrick Schmidt



Olaf Seyd



Bernd Galow



Friederike
Köster-Merker



Manuela
Asten-Oetting



Michael
Diefenthal



Gudrun
Papenfuß



Gisela
Zippel



Heidi
Langen



Melanie
Mehrens



Leif
Schneider



Karin
Fischer



Julienne
Carnowski



Barbara
Sykala



Marie-Anette
Lyncker



Frederike
Meylahn-Platz



Anja
Brinkman



Alexandra
Dewitt



Dagmar
Bewersdorf



Alexander
Mülfrath



Ulrich
Krispin



Rebecca
Ulm



Ines
v. Hagenow



Brixta
Abbentheren



Marlene
Plötz



Katrin
Beckers



Hans
v. Hagenow



Arnold
Langen



Ute
Hallen



Christian
Reiske



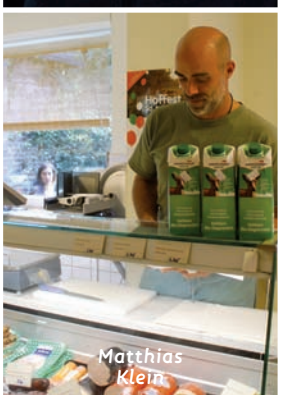
Silvio
Rademann



Arne
Mehrens



Ulrike
Lessnow



Matthias
Klein



Jonas
Holldorf



Ökomarkt Köln – ein Resümee

15 Jahre müsste es jetzt her sein. Den Ökomarkt am Rudolfplatz gab es ungefähr ein halbes Jahr. Haus Bollheim war damals noch nicht mit einem eigenen Stand auf dem Markt vertreten. Michael Krieger verkaufte für Haus Bollheim die selbst angebauten Produkte an seinem Stand mit. Ich selbst befand mich in einer beruflichen Veränderung, absolvierte gerade eine Weiterbildung in meinem Beruf als Mediengestalter und suchte eine Nebentätigkeit. Eine damalige Bekannte, die bei Kriegers arbeitete, vermittelte mir die Möglichkeit, bei Michael Krieger am Gemüsestand zu arbeiten.

Nach einigen Monaten eröffnete Haus Bollheim einen eigenen Stand und ich war von Anfang an dabei. Ich hätte nie gedacht, dass 15 Jahre später die Markttätigkeit zu meiner Hauptarbeit und mein eigentlicher Beruf zu meiner Nebentätigkeit wird.

Gegenüber den ersten Jahren hat sich vieles verändert. Es sind weitere Ökomärkte am Severinsplatz und im Agnesviertel dazugekommen, wo wir auch vertreten sind. Gleichzeitig sind die Märkte kleiner geworden und haben ihre Vielfalt verloren. Vor allem kleinere Unternehmen mussten aufgeben, weil sie nicht mithalten konnten, mit dem größer werdenden Angebot von Supermärkten und Ökosupermärkten. Auch wir



Bollheimer
Zukunft

hatten einige Jahre zu überstehen und mussten Umsatzeinbußen verkraften. Seit 1–2 Jahren gibt es aber eine klare Wende zum Positiven. Jetzt setzt sich immer mehr das Bewusstsein durch, dass Öko nicht gleich Öko ist, und es sich lohnt, direkt beim Erzeuger zu kaufen. Vor allem wenn es sich um Demeterprodukte von einem biologisch-dynamischen Hof wie Haus Bollheim handelt. Aus diesem Grund versuchen wir, eine große Palette an eigenen Produkten anzubieten oder, wenn das nicht möglich ist, ähnlich gute Qualität aus der Region wie z.B. vom Obsthof Krämer.

Aber es gibt noch einen weiteren wichtigen Grund auf dem Markt zu verkaufen, der mir sehr am Herzen liegt, und das ist der Kontakt zu den Kunden. Die meisten Kunden kommen schon seit vielen Jahren zu uns, auf allen Märkten. Viele kenne ich seit Anfang der Märkte. Sie sind uns immer treu geblieben. Auch mit Neukunden kommt man schnell ins Gespräch. Man freut sich, sich zu sehen, plauscht ein bisschen miteinander, wenn es die Zeit zulässt. Es ist einfach eine gute Stimmung auf dem Markt. Hieraus sind für mich über die Jahre richtige Freundschaften entstanden. Dieser liebevolle, respektvolle Umgang miteinander ist einer der Hauptgründe, weshalb ich solange dabei bin und meine Arbeit immer noch sehr gerne mache.

Ich hoffe, wir bleiben uns noch einige Jahre erhalten und freue mich auf das nächste Jahr mit Ihnen auf dem Ökomarkt.

BERND GALOW



Der neue mobile Hühnerstall

Die neue Hühnerhaltung auf Haus Bollheim

Seit Anfang September haben wir auf Haus Bollheim einen neuen Hühnerstall. Nach reiflicher Überlegung entschieden wir uns für das Hühnermobil von Biobauer Max Weiland. Dank eines mobilen Hühnerstalles ist Hühner-Freilandhaltung so umsetzbar, wie sich der Verbraucher das vorstellt.

Ein ganztägig offener Stall auf einer Weide, auf der die Hühner ihren natürlichen Verhaltensweisen nachgehen können. Hühner, die ihren Stall verlassen, laufen zwar auch mal etwas weiter weg, doch halten sie sich am liebsten in Stallnähe auf. Hier fühlen sie sich geschützt, nehmen ihre Sandbäder zur Gefiederpflege, lassen sich von der Sonne bescheinen und suchen durch starkes Kratzen mit ihren Füßen im Boden nach Nahrung. Diese intensive Nutzung direkt in der Nähe des Stalles führt zum bekannten Problem der „Hühnermüdigkeit“ des den Stall umgebenden Bodens. Zusätzlich häufen sich dort Krankheitskeime an. Der Einsatz

von Medikamenten wie z.B. Entwurmungsmittel wird unvermeidbar. Ein fahrbarer Hühnerstall fährt diesen Problemen davon. Einmal in der Woche setzen wir den Stall mit dem Traktor ein Stück weiter. Die Tiere erhalten einen neuen grünen Auslauf. Meine kleine Tochter sprach, an unseren Wohnwagenurlaub erinnert, mal vom Camping für Hühner. Doch auch für den Menschen ist diese Art der Hühnerhaltung vorteilhaft.

Weil die Hühner gesund sind und sich wohl fühlen, legen sie viele gut schmeckende Eier. Der natürliche Geschmack des Eies wird maßgeblich durch das aufgenommene Futter bestimmt. Das ständig frisch angebotene Grünfutter auf den stallnahen Wiesen führt zu geschmacklich hervorragenden Eiern. Die Eier sind sehr sauber, denn die Legenester werden mittags nach dem Eiersammeln verschlossen und öffnen erst automatisch in der Nacht wieder, sodass die Hühner sich morgens zum Eierlegen in frische saubere Nester setzen. Der Erfinder dieses Stalles, der Biobauer Max Weiland, erhielt für seine hervorragend umgesetzte Idee 2003 den Förderpreis Ökologischer Landbau vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Der Stall ist so gebaut, dass er den strengen Richtlinien der Bioverbände entspricht. 225 Hühner dürfen wir in unserem Stall halten. Somit hat jedes Huhn ausreichend Platz zum Fressen, Trinken und Schlafen. Bevor der Stall sich nach Sonnenaufgang öffnet, können die Hühner auf einer zweiten Ebene scharren. Der Mobilstall ist leicht versetzbar, schützt vor Marder und Fuchs und besitzt eine moderne Ausstattung. Das Misten erfolgt sehr einfach mit einer Handkurbel, die Auslaufklappen öffnen und schließen automatisch zeitgesteuert und das Licht schaltet sich auch ohne unsere Hilfe ein und aus.

Bei so vielen Vorteilen fragt sich jeder, warum nicht noch mehr Hühnermobile in Deutschland aufgestellt werden. Der größte Nachteil ist sicherlich der Preis. Unser 225er Mobilstall kostet 125 Euro pro Stallplatz. Bei einem festen Biostall lägen die Kosten zwischen 70 und 90 Euro. Im konventionellen Bereich bewegen wir uns um die 40 Euro pro Stallplatz. Diese höheren Kosten bezahlen letztendlich unsere Kunden über einen höheren Eierpreis. Doch wenn ich mit Kunden am Stall stehe, sind sie dank unserer gesunden aktiven Hühner mit intaktem Federkleid schnell vom höheren Preis für das Ei überzeugt. Auch Max Weiland sagt: „Bei

etwa 100 Schaleneiern, die jeder Deutsche im Durchschnitt isst, sind das bei fünf Cent mehr je Ei fünf Euro Mehrkosten im Jahr. Damit kann jeder Kunde den Hühnern ein herrliches Leben in Freilandhaltung schenken.“

Wir Bollheimer hoffen, bei dieser Neuanschaffung im Sinne unserer Kunden gehandelt zu haben. Gerne bin ich bereit, Führungen zu unserem neuen Hühnerstall anzubieten, fragen Sie doch im Laden nach Terminen.

ARNE MEHRENS





Es muss nicht immer alles da sein

Morgendliches Rechnungsschreiben, Artikelnummer 0622 Roter Bollheimer, anstatt die Menge einzugeben, erfolgt die Mitteilung: leider ausverkauft. Andere Situation, Arne Mehrens kommt ins Büro, wie viel Sellerie haben wir eigentlich schon an unseren Großhändler geliefert. Ein kurzer Blick in das Fakturierungsprogramm führt zu der Erkenntnis, oh so wenig erst!

Wir haben aber fast keinen mehr, also anrufen und noch einmal über die restliche schon zugesagte Menge reden (ist nicht gerade sehr angenehm). Oder das Ganze einmal anders herum. Wirsingernte im November. Ein schöner Bestand, die 48 Kisten für die Bestellung sind schnell voll. Meine Frage, wie viel von der Fläche schon geerntet ist, bekommt die Antwort, da steht noch jede Menge. Die Konsequenz davon, da sind noch viele Kisten an den Mann zu bringen.

Die Bundesbahn hatte mal den Slogan, alle reden vom Wetter, wir nicht. Wir reden eigentlich auch fast nur intern darüber, aber wir müssen mit den unterschiedlichen Wetterbedingungen arbeiten und umgehen. War der Sommer sehr trocken, ist das Gras vielleicht nicht so gut gewachsen, dafür ist aber das Getreide trotzdem sehr gut geworden, wenn es im Frühjahr genug Regen mitbekommen hat. Das hat nicht nur Einfluss darauf, wie viel wir ernten, es wird dadurch auch maßgeblich die Qualität – und das in beide Richtungen – geprägt.

Wir machen selbstverständlich jedes Jahr eine Anbauplanung, sprechen mit unseren Abnehmern im Groß- und Einzelhandel und schauen natürlich auch, dass für den Hofladen und die Märkte genug Ware eingeplant wird. Und dann kommt nach der Planung das Jahr mit seinen nicht so kalkulierbaren Jahreszeiten und da macht die Witterung doch mehr das, was sie oder wer auch immer will. Das ist an sich schon immer so gewesen, auch wenn man in den letzten Jahren doch den Eindruck gewinnen konnte, dass das Klima nicht mehr so beständig ist, es gibt doch immer wieder Überraschungen. In diesem November ist es sehr warm, der Januar und auch der Februar waren extrem kalt. Das hat zur Folge, dass es nicht immer so wächst, wie wir und auch unsere Kunden es wollen. So kann es passieren, dass es auf einmal sehr viel Salat und zwei Wochen später keinen gibt.

Neben der Witterung spielen im Anbau auch noch einige andere recht lästige Faktoren eine Rolle, das Gemüse ist nicht nur für uns sehr lecker. Da gibt es noch jede Menge andere Mitbewerber, angefangen von Läusen bis hin zu Hasen, in anderen Gegenden auch Wildschweinen (bei uns benehmen sich die Kühe ab und zu so, wenn sie eine Möglichkeit gefunden haben, den Zaun zu umgehen). Das alles beeinflusst die Erntemenge und die Qualität. Auch in der Käserei haben wir mit solchen Problemen zu tun. Ohne chemische Zusatzstoffe und bedingt durch die breite Palette an Produkten kann es schon einmal passieren, dass der Rote Bollheimer nicht rot wird.

Natürlich arbeiten wir gerade im biologisch-dynamischen Anbau daran, dass wir diese Misslichkeiten durch die Art unserer Bewirtschaftung nicht nur vermeiden, sondern durch unsere Arbeit an einem gesunden Betriebsorganismus ein Gleichgewicht entwickeln, damit z.B. kein

Schädlingsdruck entsteht. Wie schon sehr oft betont, stehen wir da im Spannungsfeld zwischen Ideal und Wirklichkeit (also den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen). Dazu kommt natürlich, dass wir auf der einen Seite auch Fehler machen, auf der anderen Seite als biologisch-dynamisch wirtschaftende Landwirte unsere Betriebe aber auch immer weiter entwickeln. Das natürlich mit dem Ziel, dass es für die Läuse oder Ähnliches keinen Grund mehr gibt, so massenhaft aufzutreten. Zu diesem Punkt hat Lothar Krämer, von dem wir schon seit vielen Jahren einen Großteil unserer Äpfel beziehen, einen sehr guten Beitrag für diesen Bollheimbrief geschrieben. Vielen Dank Lothar!

Mit diesen Beiträgen möchten wir Sie als Verbraucher mehr an dem Teil haben lassen, wie unsere Lebensmittel erzeugt werden und womit wir uns dabei beschäftigen. Das meiste von dem hier berichtet wurde ist dem, was Sie als Kunde von uns auf den Tisch bekommen, nicht anzusehen und schon gar nicht zu schmecken. Das bleibt auf dem Acker, wird nicht geerntet oder im Extremfall ist da auch gar nichts zu ernten. Daher freuen wir uns natürlich sehr darüber, dass trotz Alledem so viel bei unseren Kunden ankommt.

HANS VON HAGENOW

Von links nach rechts: Roggenversuch 2009, eigene Qualität erarbeiten; Verdichtung, das wird der Acker noch länger merken



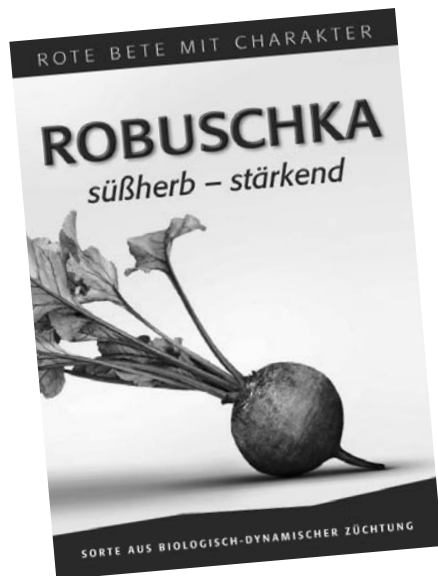
Herbstzeit/Erntezeit und warum es so schmeckt

Nach einem langen Sommer wird nun endlich die Ernte eingefahren. Das Getreide ist schon im August gemäht worden. Nun sind auch das Wintergemüse und die Kartoffeln an der Reihe. Jetzt lagern wir ein, was dann in der kalten Jahreszeit bei unseren Kunden auf den Tisch kommt.

Als biologisch-dynamischer Hof steht bei uns die Qualität an erster Stelle. Damit diese auch im Produkt für den Kunden zu erleben ist, arbeiten wir im Acker und Gemüsebau, in der Viehhaltung und Verarbeitung (handwerkliche Produktion in der hofeigenen Bäckerei und Käserei) nach unserem Motto, Bollheim: Vielfalt pflegen. Die ganze Landwirtschaft als einen Organismus betrachten und danach handeln, macht sich in den Produkten bemerkbar, es schmeckt halt besser und ist für viele Menschen auch bekömmlicher. Wenn die Kuh das Futter vom eigenen Betrieb frisst, der gute Mist nach sorgfältiger Pflege

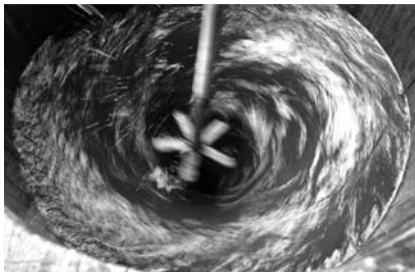


Das sind sie: Red-Kuri ...



... und Robuschka

PräparatArbeit:
Damit es schmeckt!



auf den Acker kommt, kommt das auch der Roten Bete und dem Kürbis zugute.

Damit aus der Roten Bete eine Rote Bete mit Charakter wird, bedarf es aber noch etwas mehr. Das richtige Saatgut ist dabei das Tüpfelchen auf dem i! Das Saatgut bildet die Grundlage dafür, dass bei der Pflanze Gesundheit, Wüchsigkeit, Widerstandsfähigkeit zu einer guten und leckeren Frucht führen. Daher arbeiten wir so weit es geht mit Bingenheimer Saatgut, einer Züchtung, die dem biologisch-dynamischen Landbau verpflichtet ist. Diese Arbeit steht aber noch ganz am Anfang und es gibt nur ein eingeschränktes Angebot.

Wo wir, wie bei der Roten Bete und beim Kürbis, diese Sorten einsetzen können, bekommen wir von unseren Kunden immer wieder bestätigt, auf dem richtigen Weg zu sein. Sie schmecken es halt.

Neugierig?

Infos unter: www.kultursaat.org

HANS VON HAGENOW

Kuh und Demeter Demeter und Kuh Demeter-Kuh Kuh-Demeter

Wenn ich bei einer Hofführung in den Stall komme, ist mein erster Satz dort fast immer, der Kuhstall ist das Herz des Hofes. Damit möchte ich die herausragende Rolle der Kuh betonen, die sie auf einem biologisch-dynamischen Hof wie Bollheim im gesamten landwirtschaftlichen Betriebsorganismus hat.

Neben dem, was wir sonst von der Kuh über die Milch und das Fleisch „erwarten“, hat der Rindermist eine ganz zentrale Bedeutung für die Bodenfruchtbarkeit. Das ist eigentlich in all unseren Produkten zu schmecken. Auch die Möhre, die gar nicht gedüngt wird, bekommt eine andere Nuance, wenn sie auf einem Acker wachsen kann, dessen Bodenfruchtbarkeit mit Hilfe des Rindermistes veredelt und aufgebaut wird. Das ist natürlich ein Prozess, der über Jahre geht und der immer weiter gehegt und gepflegt werden muss.

Um nun wieder auf das Herz zurückzukommen, so gibt es natürlich verschiedene Möglichkeiten, um ein Verständnis oder zumindest einen Zugang zu dem zu bekommen, was das Wesen einer Kuh ausmacht. Wenn man die Kühe selbst beobachtet, wie sie so ganz nach innen gerichtet sind, wie sie sich so intensiv mit ihrer Verdauung und dem Wiederkäuen beschäftigen, kann das vielleicht ein erster Zugang sein. Für mich war das immer erlebbar, wenn ich morgens in der Dämmerung in den Stall oder auf die Weide kam, um die Kühe zum Melken zu holen. Meist lagen die Kühe dann, sie waren im Zwielflicht nur schemenhaft zu erkennen, der Atem dampfte, die typischen Gerüche und Verdauungsgeräusche (sie sind eigentlich nicht zu beschreiben) haben sich mir sehr lebendig eingeprägt. Natürlich ist es schon sehr lange her, dass ich die

Heuernte 2009:
Grundlage für
unsere Kühe und
die Käsequalität

Kühe in meiner Arbeit erlebt habe. Eine andere sehr eindrückliche Möglichkeit, sich der Kuh von einer anderen Seite her zu nähern, habe ich im Demeter Journal gefunden. Dieser Zahlensalat spricht für sich selbst und ich danke für die freundliche Überlassung dieses Artikels.

HANS VON HAGENOW



Zahlensalat

- Für **1 l Demeter-Milch** braucht die bio-dynamische Kuh **3 Quadratmeter** Grünland Futter.
- Für die Produktion von **1 l Milch** müssen **500 l Blut** durch das Euter fließen.
- Bis zu **100 l Wasser** trinkt eine Kuh am Tag.
- In **30 Sekunden** kann die Kuh **10 l Wasser** trinken.
- **96 Prozent** aller in Deutschland erzeugten Milch wird an Molkeereien geliefert.
- **4 Prozent** aller in Deutschland erzeugten Milch wird direkt auf dem Hof verarbeitet.
- Weltweit werden zurzeit über **616 Millionen Tonnen Milch** erzeugt.
- Die **4 Mägen** des Rindes – Pansen, Netzmagen, Blättermagen, Labmagen – fassen bis zu **230 l Nahrung und Flüssigkeit**.
- Bei **65 Grad Celsius** wird die Milch pasteurisiert.
- **15 bis 20 Prozent** weniger als herkömmliche Hochleistungskühe geben Bio-Kühe.
- Bei über **20 Grad** Außentemperatur sinkt die Milchleistung der Kühe.
- Eine Jahresleistung zwischen **6.000 und 10.000 l Milch** wird auch von Bio-Kühen erreicht.
- **20 bis 90 Minuten** nach der Geburt steht das Kalb auf seinen – wenn auch noch etwas wackeligen – Beinen.

- Schon vor **8.000 Jahren** begann die Domestizierung des Rindes.
- **55 mal** kaut die Kuh die hoch gewürgten Bissen durch.
- Auf **40.000 Kauschläge** kommt ein Rind täglich.
- **170 l Speichel** produziert eine Kuh täglich.
- **70 kg Gras und Kräuter** frisst die Kuh beim täglichen Weidegang.
- Im Jahre 2006 wurden **80 Millionen kg Demeter-Milch** erzeugt.
- Das waren **0,27 Prozent** der Gesamtproduktion. Die Bio-Milch-Produktion lag bei **460 Millionen kg**.
- Ungefähr **20 Millionen Tonnen** Demeter-Milch werden im Jahr

auf den bio-dynamischen Höfen direkt verarbeitet.

- Rund **16.000 Milchkühe** leben auf Demeter-Höfen.
- Im Schnitt hat jeder bio-dynamische Milchbauer **28 Milchkühe**.
- **280 Tage** vergehen in etwa zwischen Befruchtung der Kuh und Geburt eines Kalbes.
- **5.106.000 Erstbesamungen** wurden im Jahre 2000 bei Rindern durchgeführt. Das heißt **84% aller Färsen und Kühe** wurden künstlich besamt. (Demeter Journal Heft 2, Sommer 2009)

Rentner auf Haus Bollheim

Rüstige Rentner sind auf einem großen Hof wie Haus Bollheim immer gefragt. Wenn jemand wissen möchte, was wir tun, so antworte ich scherzhaft: „Wir sind Oma und Opa fürs Größte!“ Nein, so ist es in Wahrheit nicht. Aber wir freuen uns, dass wir noch helfen dürfen und da gibt es wirklich immer mehr zu tun, als einem lieb ist, denn man sieht ja mehr Arbeit, als man leisten kann.

Mein Garten hat Priorität. Bis jetzt habe ich ihn immer noch nicht so weit, dass er ganz pflegeleicht wäre.

Mit Unkrautzupfen, Rosen- und Staudenschneiden ist jederzeit eine rührige Hand sehr willkommen,

auch wenn ich mich bei der Arbeit gerne jetzt auf ein Hockerchen setze. Die Rabatten auf dem Hof sind ein Dauerbrenner, was den erwünschten Einsatz betrifft. Zum Glück erbarmen sich ab und zu auch jüngere Menschen, vielleicht sogar auch einmal einige Schüler, damit die Wildnis nicht gar zu groß wird. Im Herbst gibt es jede Menge Laub und was dann nicht geschafft wird, macht sich im Frühjahr unangenehmer geltend.

Mein Mann hat die Kläranlage in seiner Betreuung, ein Forschungsobjekt, das ihn zeitweilig auch nachts beschäftigen kann, wenn ein neues Verfahren überlegt und ausgeklügelt werden soll, was zur Verbesserung der Werte, die ohnehin schon sehr gut sind, beitragen könnte. Wenn dann die Pflegearbeiten zu anstrengend werden, greifen auch die Gärtner freundlicherweise schon mal zu, um das Schilf abzufahren oder zur Hand zu gehen, wenn die Aufgaberohre gesäubert werden oder sogar an der Anlage etwas geändert werden muss.

Das ist das Schöne, wir dürfen an manchen Stellen helfen, wo wir können, was auch dankbar hingenommen wird. Wenn es dann nicht mehr geht, ja, dann werden sich andere Wege finden lassen. Jedenfalls hält uns die Arbeit auch einigermaßen

beweglich und mit den Menschen in Kontakt.

Wir freuen uns, dass die junge Generation die Verantwortung voll übernommen hat und der Trend deutlich aufwärts geht. Dabei wird auch die inhaltliche Arbeit am Biologisch-Dynamischen nicht vergessen, wozu sich sogar aus Köln Freunde einfinden und unterstützend klärend mithelfen.

Wenn jemand gerne mit uns in das nähere Erleben der kosmischen Konstellationen eintauchen möchte, so ist er auch gerne willkommen: Donnerstags von 9.00 bis 9.30 Uhr üben wir den kosmischen Tanz der Planeten und des Tierkreises mit klassischer Musik, was sicher neben dem Bewusstmachen dessen, was am Himmel vor sich geht, auch zum Aufbau unserer Lebenskräfte beiträgt.

So sind wir dankbar, dass wir nicht nur das Hofleben miterleben dürfen, sondern ein klein wenig auch noch unterstützen können.

HEIDI LANGEN

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

Hofladen

Di-Do 09.00 – 13.00 und
15.00 – 18.00 Uhr
Fr 09.00 – 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

Neusser Platz

Do 08.00 – 14.00 Uhr

Severins Kirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 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