



Der Bollheim - Brief

Winter 2010

Das Bollheimjahr

(Alt-) Weibersommer

Der Neue

„White Rock“

Um- und Neubau des Getreidelagers

Aktion „Zukunft säen“

Das Gartenjahr 2010

Sag mir, wo die Käse sind

Was macht der Saturn im Brot

Bauern gegen den Welthunger

Kulturimpuls

Fair Trade oder Fare Well

Dank

25

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

Das Bollheimjahr

Novemberstimmungsrückblick

Gerade in diesen Tagen will es wirklich Winter werden. Die letzten Futterrüben sind gestern gerodet worden, der Winterroggen ist schon aufgelaufen. Was noch ansteht, ist einiges an Bodenbearbeitung für die Aussaaten im Frühjahr und der Winterweizen muss noch in die Erde. Damit sind wir mehr oder weniger im Zeitrahmen.

Wenn es draußen nicht mehr so viel zu tun gibt und der Acker den Winter über zur Ruhe kommen kann, wird die Arbeit drinnen intensiver. Im Kartoffelkeller ist emsiger Betrieb, das Lagergemüse wird aufbereitet und jede Woche gehen große Mengen an Laden und Markt und auch an den Großhandel und an Läden hier im Umkreis. Zweimal die Woche holt der Großhändler seine Bestellung ab und dann steht dort ein guter Teil der Sommerarbeit, manchmal auf 10 bis 15 Paletten, bereit. Doch ab und zu muss man doch noch mal aufs Feld, denn Feldsalat, Lauch, Wirsing und Rosenkohl müssen immer frisch geerntet werden. Da beeilt man sich natürlich, schnell wieder rein zu kommen. Ist es dann mal so richtig kalt, kann man sich nach so einer Aktion sogar im Kühlraum aufwärmen.

Die Kühe sind schon ganztätig im Stall und bekommen den Winter über mehr Aufmerksamkeit und





Zuwendung, damit sind sie dann auch für unsere Kunden wieder mehr wahrnehmbar, auf der Sommerweide bekommen sie nicht so viel Besuch. Das Jungvieh kommt in den nächsten Tagen rein, auch für sie reicht dann das Futterangebot auf den Wiesen und Weiden nicht mehr aus. Das Füttern am Morgen und am Abend nimmt nun sehr viel Zeit in Anspruch. Und wenn man die Heu und Futterrübenberge sieht, die dort täglich von den Tieren mit viel Wohlbehagen vertilgt werden, kann man sich in einem Jahr wie diesem die Frage stellen, ob es denn auch reichen wird. In dem Maße wie das Futter abnimmt, steigt im Tieflaufstall aber auch die Mistmenge an. Damit wird im Winter immer wieder ein Beitrag für die Bodenfruchtbarkeit auf Bollheim geleistet. Das lässt einen dann doch auch an den nächsten Sommer denken und wie der im Winter entstandene Mist im kommenden Jahr wiederum von all dem, was da im Boden flucht und kräucht verdaut wird und das Wachstum und die Qualität der Pflanzen unterstützt.

In dieser Übergangszeit, wo man innerlich noch so in der Herbstarbeit steckt, ist ein Rückblick nicht ganz so einfach. Aber auch in diesem Jahr ist neben dem Landwirtschaftlichen natürlich so einiges passiert. Viele Führungen sind über den Hof gegangen. Wie in jedem Jahr waren es viele Kindergartengruppen und Grundschulklassen. Wir hatten aber auch eine Gruppe Studenten aus Südamerika hier, die ein Gastsemester zum Thema Nachhaltigkeit absolviert haben und Lehrlinge von der

Rewe, die sich ebenfalls mit dieser Frage beschäftigt haben. Interessant an diesen beiden Gruppen war, dass zwar das Thema des ökologischen Landbaus im Vordergrund stand, dass dieses aber eingebettet war in den gesamten Komplex des schonenden Umgangs mit den uns auf der Erde zur Verfügung stehenden Rohstoffen. Auch Gesichtspunkte im Zusammenhang der sozialen Verantwortung im Unternehmen sowie dem partnerschaftlichen Handeln zwischen den Unternehmen wurden bei diesen Führungen thematisiert. Fragen, die für uns natürlich auch eine große Rolle spielen.

Als Aktionen, neben dem alljährlichen Hoffest, werden in diesem Bollheimbrief der Anbau des Blumenkohls „White Rock“ und die Aktion „Zukunft säen“ noch einmal gesondert erwähnt. Auch wenn beides in keinerlei Weise Massenereignisse waren, so waren sie für Bollheim doch sehr wichtig. Gerade für die Menschen, die bei dem Säen dabei waren, war es ein sehr eindrückliches Erlebnis.

Hervorzuheben ist auch noch, dass wir seit dem Hoffest einen neuen Kulturimpuls auf dem Hof haben. Landwirtschaft kann man ja auch durchaus als eine Kulturtat sehen und betreiben. In diesem Sinne ist der Bücherschrank am Parkplatz eine in vielerlei Hinsicht sehr schöne Ergänzung unserer Arbeit. Dies umso mehr, da die Initiative aus unserem Kundenumfeld kam. Solche Bücherschränke gibt es schon in mehreren Städten. Die Idee ist, dass man Bücher, die man nicht mehr lesen will, dort hineinstellen kann und sich dafür auch wieder eines herausnehmen kann. Wer hat nicht in seinem Bücherregal einiges stehen, an dem das Herz



nicht so unbedingt hängt, an dem aber sicherlich noch Jemand seine Freude haben könnte. Damit ist so ein Projekt nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern hat auch noch eine soziale Komponente. Ich muss aber gestehen, dass ich anfangs doch etwas skeptisch war. Wer macht schon die Tür dieses Schrankes auf, auch wenn die bildlichen und schriftlichen Hinweise geradezu dazu einladen? Doch schon in den ersten Tagen wurde ich eines Besseren belehrt und ich konnte mich über die positive Neugier und das Interesse unserer Kunden und auch der Hofmannschaft freuen.

In diesem Sinne möchte ich Ihnen viel Freude bei der Lektüre des diesjährigen Bollheimbriefs wünschen. Und wenn Sie mal vorbeikommen, schauen Sie doch in den Schrank!

FÜR HAUS BOLLHEIM
HANS V. HAGENOW



Der Bücher-
schrank



Danke, Anne!

(Alt-) Weibersommer

Zugegebenermaßen wird es in diesem Text weniger um alte Frauen gehen, jedoch spielt das weibliche Wesen eine große Rolle. So ist so ein Kuhstall, wie der Name schon sagt, vornehmlich mit weiblichen Tieren gefüllt. In diesem Jahr gab es große Umstellungen für unsere Damen.

Zum einen verließ Klaus Schülting nach über 8 Jahren als Bereichsleiter im Sommer den Hof, zeitgleich kam es zu einem Wechsel (wie jedes Jahr) bei den Lehrlingen. Als Interimsleiterin übernahm ich ab Mai die Leitung im Stall. Zusammen mit dem Lehmädchen Viola Göpel, war der Stall so im Spätsommer komplett in weiblicher Hand.

Eine weitere größere Veränderung für unsere Tiere war der Zukauf von fünf neuen Kühen. Um der steigenden Nachfrage nach Bollheimer Käse und der damit einhergehenden erforderlichen Milchmenge gerecht zu werden, mussten wir diesen Schritt gehen. Ungünstigerweise gab es zu diesem Zeitpunkt keine behornten Kühe auf dem ökologischen Tiermarkt. Nach langen Überlegungen, sowie nach Rücksprache mit dem Demeter-Verband wurde uns eine Sondergenehmigung für den Zukauf erteilt. Tröstlich ist, dass die Nachkommen dieser Tiere (Hildegard, Hedwig, Hannelore, Hansi und Hummel) bei uns ihre Hörner behalten

werden. Mittlerweile sind die Tiere gut in der Herde angekommen. Jedoch sind bestimmte Verhaltensweisen durchaus auffällig, da die Kühe durch das Enthornen einen Teil ihrer Identität verloren haben. Gleichzeitig mussten wir uns von einigen Tieren auf dem Hof trennen (vor allem wegen gesundheitlicher Probleme). So musste leider auch unsere älteste Kuh Gabi (Geburtsjahr 1999, sie hatte 8 Kälber!) geschlachtet werden. Auch wurde ein Großteil der Ochsen geschlachtet, um einer Raum- und Futterknappheit vorzubeugen. Der weibliche Nachwuchs ließ in diesem Sommer auf sich warten. Auf ungefähr 15 Bullenkälber kamen gerade mal 5 Kuhkälber (üblich ist ein Verhältnis von 52% zu 48%). So haben wir diesen Winter etwas mehr Platz im Kälberstall zur Verfügung.

Durch eine große Trockenheit im Sommer gab es zwischenzeitlich Engpässe bei der Futtermittelversorgung (das Gras wuchs nicht mehr), auch die Heugewinnung war eingeschränkt. Ein Problem, das viele Betriebe in diesem Jahr betraf. Die Hitze an sich schlug den Tieren ebenfalls aufs Gemüt (Kühe haben einen Wohlfühltemperaturbereich von 5-15°C!), dadurch trat vereinzelt die Sommermastitis (eine Euterentzündung) auf, die wir aber mit Hilfe homöopathischer Mittel gut in den Griff bekommen haben. Von der immensen Fliegenplage ganz zu schweigen – ein Ärgernis für die Tiere und auch die Melker. Mittlerweile sind die Kühe fast ganztägig im Stall. Vor allem, weil kein Futter mehr wächst und die Weiden nun auch zu feucht sind. Lediglich die Rinder und unsere trockenstehenden Kühe sind noch ständig auf der Weide. Im Stall wird nun wieder hauptsächlich Heu und eigenes Schrot (Hafer, Gerste, Erbsen) verfüttert. Als Ergänzung werden wir für die Wintermonate in einem geringen Umfang Kraftfutter zukaufen müssen. Dies ist wichtig, damit es den Tieren gut geht und mit diesem Ergänzungsfutter wird der Eiweißbedarf der Kühe gedeckt.

Ab Dezember 2010 wird Sievert Joerges die ständige Leitung des Stalles übernehmen (mich zieht es zurück ans Meer). Einige Veränderungen stehen für das Stallgebäude an (ein neues Fressgitter, ein Auslauf für den Bullen, sowie einige Umbauten müssen angegangen werden) und somit auch für unsere Damen.

ANNE FLÖTER



Der Neue

Wie schon angedeutet, vollzieht sich im laufenden Jahr ein Personalwechsel für den Kuhstall. Als neuer Bereichsleiter in der Tierhaltung auf Haus Bollheim möchte ich mich hier kurz vorstellen.

Mein Name ist Sievert Joerges. Ich habe als Bauernsohn in Bremen das Licht der Welt erblickt. Meine Schulzeit verbrachte ich in Bochum und habe anschließend meine berufliche Laufbahn als Landwirt, mit der Qualifikation als Landwirtschaftsmeister, begonnen. Insbesondere war und ist die Tierhaltung und Pflege für mich immer ein willkommenes Tätigkeitsfeld. Nach vielen Jahren Berufsausübung, Berufserfahrung und Erfahrung als Betriebsleiter auf verschiedenen Demeter-, Bioland- und konventionellen Höfen in Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen, Baden-Württemberg und Thüringen, habe ich meinen Wohn- und Arbeitsplatz hier auf Haus Bollheim gefunden. Nach den ersten Eindrücken ... eine willkommene Herausforderung!

Mit großem Interesse möchte ich hier mein Wissen und meine Erfahrungen einfließen lassen. Die Tierartenvielfalt zu erweitern und die Weiterentwicklung der wesensgemäßen Nutztierhaltung sind mir dabei ein besonderes Anliegen. Auch die Begegnung von Mensch – damit meine ich insbesondere unsere Kunden – und Tier ist mir sehr wichtig. Sie, liebe Kunden, sind also jederzeit gern gesehene Besucher im Stall! Wie Sie dort hinkommen können, ohne an den winterlichen Matschmassen auf Bollheim zu scheitern, können Sie im Laden erfahren.

In diesem Sinne freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit den Bollheimern und darauf, den Stall und die Viehhaltung weiter zu entwickeln.

SIEVERT JOERGES



Sievert 2004 – Willkommen 2010 auf Haus Bollheim!

Um eine Erfahrung reicher:
Das Testergebnis



„White Rock“ Eine Erfahrung

Kurze Zeit in diesem Jahr wurde unser Gemüsesortiment um die Blumenkohl Sorte „White Rock“ erweitert. Eine biologisch-dynamische Züchtung aus dem Fair-Breeding-Kooperationsprojekt von dem Naturkost-Unternehmen Naturata und Kultursaat e.V. (Bingenheimer Saatgut AG).

Somit hatten wir eine waschechte biologisch-dynamische, samenfeste Sorte neben unserem anderen Blumenkohl, der zwar auch aus biologischem Saatgut gezogen wird, aber letztlich aus der konventionellen Hybrid-Züchtung stammt.

Hybridzüchtungen

Bei der Hybridzüchtung werden zwei Linien gekreuzt, die jeweils extrem auf ein bestimmtes Merkmal gezüchtet wurden. Das Ergebnis ist eine Hybridsorte, die diese beiden Eigenschaften in sich vereinigt. Der Nachteil ist jedoch, will man aus dieser Pflanze Saatgut für den nächsten Anbau gewinnen, ist man nicht sicher, was für Pflanzeigenschaften daraus hervorgehen werden. Die Eigenschaften können sehr breit auseinander

gehen und machen einen Nachbau somit wirtschaftlich sinnlos. Samenfeste Sorten hingegen lassen sich fortlaufend weitervermehrten, ohne dass ihre positiven Eigenschaften über Generationen verloren gehen. Zudem ist in der Diskussion, ob diese natürlichere Art der Züchtung nicht auch Pflanzen hervorbringt, die eine höhere Vitalität enthalten und dem Menschen auch mehr Lebenskraft zur Verfügung stellen.

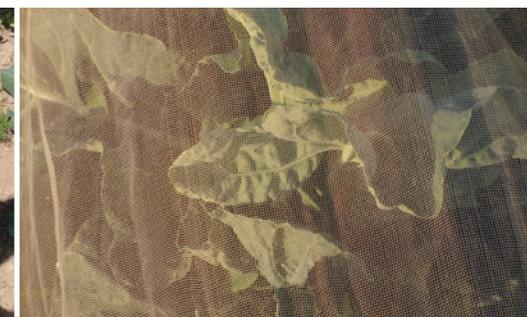
Saatgut

Auf dem Hof das Saatgut selbst herzustellen wäre ein zu hoch gestecktes Ideal, bei dem wir nicht die gewohnt gute Produktqualität erreichen würden. Da wir das züchterische Know-how nicht haben, arbeiten wir mit Zucht-Initiativen wie der Bingenheimer Saatgut AG zusammen. Ohne diese Bestrebungen würden wir, speziell durch die von den konventionellen Saatgutfirmen forcierte Hybridzucht, in immer größere Abhängigkeiten geraten. Dies umso mehr, da die Züchtung von Sorten, die speziell dem ökologischen Gemüsebau entsprechen, in der Ökolandbau-Bewegung bisher zu kurz kamen. Es werden hauptsächlich Sorten verwendet, die aus konventioneller Züchtung stammen, die unsere konventionellen Kollegen auch anbauen, nur, dass unsere Jungpflanzen biologisch angezogen werden und, dass das Saatgut bereits aus Ökobetrieben stammt.

Eigenschaften

Aber die Eigenschaften dieser Gemüsepflanzen sind auf den konventionellen Gemüsebau abgestimmt. Die Hauptziele sind: Schnellwüchsigkeit, hohes Erntegewicht, gute Lagerfähigkeit etc. – Eigenschaften, die uns Biogärtner auch interessieren, aber nicht nur! Wir wollen darüber

Die Jungpflanze zu Beginn und unterm Fließ



hinaus Gemüsesorten, die zum Beispiel schmackhaft sind und hoch krankheitstolerant, da wir nicht mit chemischen Pflanzenschutzmitteln korrigieren möchten. Um die nötige Züchtungsarbeit für den ökologischen Gemüsebau voranzutreiben, sind Initiativen wie Fair-Breeding wichtig. Ebenso wichtig ist die Prüfung der neuen Versuchssorten im praktischen kommerziellen Anbau. So wollten auch wir ausprobieren, wie sich der neue Blumenkohl „White Rock“ im Anbau und für die Vermarktung eignet. Wie bei einer in der Entwicklung befindlichen Sorte zu erwarten war, mit mäßigem Erfolg. Die Köpfe blieben im Vergleich zu ihren Hybrid-Kollegen klein, die Farbe war nicht wie gewohnt schön weiß, sondern eher cremefarben bis gelblich und der Ertrag lag bei etwa einem Viertel im Gegensatz zu unserer Standardsorte. Bei uns Gärtnern wurde die Sorte deswegen etwas zynisch nicht „White Rock“ sondern „Yellow Stone“ genannt. Für uns somit noch keine Alternative, obwohl wir auf der Suche nach weiteren, attraktiven samenfesten Sorten sind. Dafür würden wir auch einen leichten Minderertrag in Kauf nehmen, wenn denn das Kundeninteresse ebenfalls so groß wäre, dass dieser geringere Ertrag durch einen etwas höheren Preis ausgeglichen werden könnte und eventuell auch ein neues Aussehen der Sorten akzeptiert werden würde.

Aussichten

An der Weiterentwicklung des ökologischen Gemüsebaus sind somit Züchter, Anbauer und Verbraucher beteiligt. An samenfesten Gemüsesorten aus ökologischer Züchtung haben wir dieses Jahr zum Beispiel unsere Kürbisse, Rote Bete, Radieschen, Bohnen, Feldsalat und Fenchel kultiviert. Wir bleiben auf jeden Fall dran, immer wieder neue Sorten aus ökologischer Züchtung zu testen und hoffentlich, nach befriedigendem Ergebnis, auch längerfristig zur Erweiterung unseres samenfesten Sortiments anzubauen. Dazu können auch unsere Blumenkohl-Erfahrungen beitragen und vielleicht wird dann in einigen Jahren aus dem „Yellow Stone“ doch noch ein „White Rock“. Pflanzenzucht ist eine langwierige Aufgabe, die von vielen Seiten Unterstützung braucht.

Info unter: www.kultursaat.org

KAI HIMSTEDT

Seit Anfang des Jahres mit seiner Frau Maike und Sohn Friedel Rasmus auf Haus Bollheim und als Gärtner hauptsächlich in den Folienhäusern tätig.

Um- und Neubau des Getreidelagers

Die alte Getreideanlage war schon länger nicht mehr leistungsfähig genug, auch mussten einige Arbeiten noch von Hand erledigt werden, wie z.B. das Umschaukeln des gelagerten Getreides, und die Lagerung des Getreides selbst war nicht optimal.

Nach der Ernte 2009 wurde daher ein neues Lager geplant und von verschiedenen Anbietern Angebote eingeholt. Vor Weihnachten wurden dann schon eine neue Trocknung und 8 Silos mit Förderelementen gekauft. Ein Teil der alten Anlage konnte weiterhin verwendet werden.

Der neue Ort ist da, wo vorher die Heutrocknung war. Diese wurde Anfang des Jahres abgebaut. Im März wurden die Silos und die neue Trocknung in kleinen Einzelteilen angeliefert. Leider hatte der Unternehmer, der die Betonplatte für die Verstärkung des Bodens machen sollte erst Ende März Zeit für diese Arbeit, so dass wir schon in Verzug waren. Erst gegen Ende April konnten wir damit anfangen, aus vielen Einzelteilen und einer Tonne Schrauben die großen neuen Silos aufzubauen.

Erst wurde ein Siloring zusammengeschaubt, dann musste dieser hochgezogen und der zweite Ring darunter befestigt werden und schließlich der dritte. Die Ringe waren teils 2m, teils 3m hoch. Dazu musste ein Drahtseil

Technik auf engstem Raum



hochgezogen und am Dach befestigt werden. Dieses konnte nur von schwindelfreien Mitarbeitern erledigt werden, ebenso wie der Podestbau aus Holz über allen Silos.

Zum Schluss stand uns der Druck der reifen Ernte und die noch nicht funktionierende Anlage im Nacken. Lange war nicht klar, wie die bestehende Hackschnitzelheizung zur Trocknung des Getreides an das System angeschlossen werden konnte. Nachdem dann alles soweit fertig war, sollte der Anbieter der Anlage uns noch einmal alles genau erklären, da hatte die Firma jedoch Urlaubszeit, was alles noch zusätzlich verzögerte. Arbeiten von außerhalb wurden nur mit dem Aufbau der Trocknung, des Heizungsanschlusses und mit dem Anschluss der neuen Elektrik geleistet. Alles andere konnten wir in Eigenleistung schaffen. Letztlich hat alles noch so gerade geklappt, weil die Ernte sich wetterbedingt ebenfalls verzögerte. Wir konnten abladen, trocknen und die Silos befüllen.

Nach der Ernte mussten die noch brauchbaren Teile der alten Anlage zum Reinigen und Schälen abgebaut und am neuen Ort wieder aufgebaut werden. Damit sind wir noch bis Ende November beschäftigt. Dies ist auch die Erklärung dafür, dass in den letzten Wochen im Laden leider noch kein Dinkel der neuen Ernte verkauft werden konnte.

Der Vorteil der Anlage ist, dass die Abläufe jetzt übersichtlicher und besser organisiert sind. Das Getreide wird durch den Elevator nach oben befördert und kann dann durch die verschiedenen Reinigungen (Vorreinigung, Steinausleser, Saatgutreinigung, Tischausleser), die übereinander angeordnet sind, nach unten gelangen. Fertig gereinigt kann es wieder durch einen anderen Elevator in ein Silo gelangen, aus dem nachher für den Verbraucher abgefüllt werden kann. Die Arbeit wird wesentlich erleichtert und die Qualität des Getreides ist jetzt noch besser.

HERBERT MUGGLI

Aktion „Zukunft säen“ Ein Kulturerlebnis



Die Zukunfts-
Treiber

Der biologisch-dynamische Landbau hat ein großes zukünftiges Potenzial. Es ist eine Landbaukultur, die darum ringt, mit den ihr gegebenen Ressourcen in verantwortungsvoller Weise umzugehen, sie zu pflegen und natürlich bzw. naturgemäß weiter zu entwickeln. Tiere, Pflanzen, Boden und nicht zuletzt die Landschaft sind dabei das Maß aller Dinge.

Daraus ergeben sich aber auch Konflikte und Reibungspunkte. Bei der Gentechnik, die mehrheitlich weder von Verbrauchern, noch von Landwirten gewollt wird, ist dies der Fall. Eine weitere Verbreitung könnte dazu führen, dass – wie in Kanada schon passiert – auch biologisch wirtschaftende Betriebe unverschuldet in Mitleidenschaft gezogen werden. Es gibt praktisch keine Wahlfreiheit, wir können unsere Betriebe nicht unter eine Käseglocke stellen, um uns vor äußeren Einflüssen zu schützen.

Die Saatgutfrage ist uns daher ein großes Anliegen und mit dieser Aktion wollten wir ein Zeichen setzen. Die biologisch-dynamische Saatgutarbeit setzt da sicherlich Maßstäbe, dass es auch anders gehen kann. Auf Bollheim hat sich Patrick Schmidt dieser Arbeit angenommen, er züchtet seit langer Zeit auf Haus Bollheim den „Waltenberg“. Damit ist dieser Weizen eine Sorte, die den individuellen Gegebenheiten auf Haus

Bollheim gerecht wird und als samenfeste und regionale Hofsorte eine echte Alternative zu der allgemein gängigen Kreuzungszüchtung und der Gentechnik darstellt.

Wenn auch das Wetter an diesem Tag auf Bollheim sich nicht von seiner besten Seite zeigte, so war dieser Tag für alle ein sehr schönes und eindrückliches Erlebnis. Über 50 Menschen hatten sich eingefunden, um gemeinsam mit uns Landwirten zu säen. Eine lange Reihe zog vom Hof hinauf aufs Feld, dort war ein halber Hektar Acker zur Aussaat vorbereitet. Vorab gab es, vielleicht etwas zum Leidwesen der vielen Kinder, drei kurze Ansprachen. Nathalie Konias, die Sprecherin des Euskirchener Kreisverbands der Grünen, konnte einiges Denkwürdigen zu den Fragen der Gentechnik berichten. Patrick Schmidt schilderte eindrücklich die sich über viele Jahre erstreckende Züchtungsgeschichte des Waltenbergs und von meiner Seite kamen noch einige Gedanken zu der Bedeutung des Saatgutes, nicht nur für den Landwirt sondern als Kulturtat für die gesamte Menschheit hinzu.

Anschließend verteilte Patrick Schmidt das Saatgut, jeder Säer bekam eine kleine Tüte Weizenkörner, es war faszinierend wie die Augen der Kinder dabei leuchteten. Am Feldrand wurde dann wieder eine lange Kette gebildet. 50 Menschen Seite an Seite mit einem Abstand von gut drei Metern sind ein imposanter Anblick. Und spannend war es zu beobachten, wie unterschiedlich jeder Einzelne gesät hat und so ist das Getreide dann auch inzwischen aufgelaufen. Und gerade darin kann man, wenn man mit einem etwas anderen Blick darauf schaut, sehen, wie viel Liebe und Begeisterung dort mit hineingeflossen sind. So viele Menschen hatten sich mit diesem Stück Acker verbunden.

Auf dem Hof gab es zum Abschluss noch ein leckeres Mittagessen mit einem sehr schönen Konzert vorab. Es war für uns und hoffentlich auch für unsere Gäste ein sehr kulturträchtiger Tag, angefangen mit dem Säen, über die Musik bis hin zum Essen. Es war eine echte Bereicherung für Haus Bollheim und sicherlich auch für alle, die daran mitgewirkt haben.

HANS V. HAGENOW

Eindrückliche
Erfahrung und
begeisterte
Arbeit



Das Gartenjahr 2010

Jeden November, wenn der Redaktionsschluss des Bollheimbriefes naht, denke ich darüber nach, was eigentlich herausragende Momente im Gartenjahr waren. Häufig sind es besonders gute oder schlechte Ernten, ein extremer Befall mit Schädlingen oder der Einsatz einer neuen Technik, die mir sofort in den Sinn kommen. Dies war dieses Jahr nicht der Fall.

Wir hatten natürlich auch wieder Kulturen, die gut oder weniger gut gewachsen sind. Aber der größte Teil unseres Gemüses entwickelte sich gut, der Unkrautdruck blieb im Rahmen, die Schädlinge waren da, aber in einer angemessenen tolerierbaren Anzahl. Es war so ein Jahr, wo ich mich frage, habe ich da nur Glück gehabt oder ist es Erfahrung, die einige böse Überraschungen dann doch verhindert? Für die Erfahrung spricht zumindest, dass Frank Sikora und ich nun in der vierten Anbau-



saison zusammen auf Haus Bollheim arbeiten. Unterstützung bekamen wir ab April von Kai Himstedt, der seine Kraft hauptsächlich in die Folienhäuser steckte. Dies gab uns auch die Zeit, die ein oder andere Arbeitsstunde mehr in das Freilandgemüse zu stecken. Von unseren vier Auszubildenden Anne, Jan, Lisa und Julia hatten auch drei schon Gemüsebau-Erfahrung. Dies erleichterte die gemeinsame Arbeit enorm.

Wetterwechsel

Gesprächsstoff für unsere gemeinsame Kaffeepause gab uns immer das Wetter. Erst dieser außergewöhnlich kalte, schneereiche und lange Winter. Er verschob den Vegetationsbeginn um zwei Wochen nach hinten. Dann der trockene und heiße Frühsommer mit Temperaturen bis 35° C. In der Zeit mussten wir täglich die Beregnung aufstellen. Darauf folgte dann ein abrupter Wetterwechsel Anfang August. Es wurde deutlich kühler und der so lange vermisste Regen wollte dann auch nicht mehr aufhören. Folge war eine erschwerte Herbsternnte unseres Lagergemüses, besonders Möhren und Rote Bete.

So zeigte sich das Wetter als außergewöhnliches Ereignis des Jahres 2010. Die Gemüsekulturen konnten nicht alle gleich gut mit diesen

Schwankungen im Witterungsverlauf umgehen. Die Erdbeeren entwickelten sich prächtig. Die Hitze im Juni sorgte für eine gute Abreife und ermöglichte ein trockenes Pflücken. Der Kopfkohl mochte das heiße, trockene Wetter gar nicht. Erst der Regen im August sorgte für besseres Wachstum und brachte dann noch zufrieden stellende Erträge beim Rotkohl. Unsere Schlangengurken im Gewächshaus mussten bei der Hitze mehrmals täglich nass gemacht werden, um sie abzukühlen und die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen. Bei den Tomaten sorgte die trockene Luft hingegen für pilzfreie, gesunde Bestände.

Schädlinge

Eine besondere Beachtung schenkten wir dieses Jahr den Möhren. Der Befall mit Möhrenfliege nahm in den letzten Jahren immer mehr zu. Deshalb deckten wir unseren Bestand in diesem Jahr mit Kulturschutznetzen ab. Das erforderte einen deutlichen Mehraufwand bei den Pflegearbeiten. Denn für jeden Jäte-Durchgang mussten erst 6.500 m² Netze zur Seite gelegt und anschließend wieder darüber gelegt werden. Nach der Ernte stellten wir jedoch schnell fest, dass sich dieser Aufwand gelohnt hatte, die Qualität war deutlich besser als die Jahre zuvor.

Fazit

So kann ich am Ende dieses Jahres ein positives Fazit über die erreichte Qualität und Menge beim Gemüse ziehen. Ob Glück und/oder Erfahrung dazu beigetragen, ist für Sie als Kunde wahrscheinlich nebensächlich. Ich denke, wir brauchen auch für die nächsten Jahre ein großes Stück von beidem.

ARNE MEHRENS



Sag mir, wo die Käse sind, wo sind sie geblieben?



Wir geben
den Ton an!

Es wäre wieder Zeit, allen Interessierten und Freunden von Haus Bollheim einen Einblick in die Arbeit der Käserei zu gewähren, wobei sich mir die Frage stellt: Was interessiert Sie, welche Fragen haben Sie? Und weil ich Sie nicht direkt fragen kann, und wir uns ohnehin nur selten begegnen können, habe ich mich der Fragen der Verkäuferinnen und Verkäufer des letzten Jahres erinnert, die ja meist die Wünsche der Kunden widerspiegeln. Da bin ich schnell zu dem knappen Angebot an Milchprodukten gekommen.



Ihre Frage lautet wohl: „Wie kommt es, dass manche Käsesorten nicht immer verfügbar sind?“

Der Grund hierfür liegt natürlich an der begrenzten Verfügbarkeit unserer hofeigenen Milch. Selbstverständlich kann ich nur aus hochwertiger Milch hochwertige Käse herstellen. In diesem Punkt sind die Voraussetzungen auf Bollheim ideal, denn unsere Milch kann sogar kuhwarm verarbeitet werden, oder sie wird nach eintägiger kühler Lagerung verarbeitet, denn unsere Kühe schauen quasi zu bei der Käseherstellung. Manchmal zumindest, wenn sie auf dem Weg zur Weide einen Blick durchs Fenster in die Käserei wagen. Hier ist auch schon der nächste große Vorteil angesprochen. Die Kühe füttern frisches Gras und machen täglich Spaziergänge solange die Witterung es erlaubt. Und das Tag und Nacht! Doch auch Kühe sind „Menschen“ und funktionieren nicht immer planbar. Ganz zu schweigen vom Wetter und den Menschen, die hier arbeiten.

Alles zusammen hat zu einem Rückgang der zur Verfügung stehenden Milchmenge bei gleichzeitig stärkerer Nachfrage unserer Käsespezialitäten geführt. Denn es ist so, dass wir unsere Milchmenge eben nur nach diesen Faktoren steuern können. Somit bestimmen Wetter bzw. Futtergrundlage, die Anzahl der Kühe und die Arbeit im Stall unsere Milchmenge für die Käserei unmittelbar. Wir verarbeiten unsere gesamte Milch und liefern keine Milch an die Molkerei. Auch der umgekehrte Fall, dass wir zuviel Milch hatten und die Reifekeller keinen Platz für weiteren Käse boten, haben wir erlebt.

Die Frage, die sich hier für Sie anschließt, sollte wohl lauten: „Wann gibt es wieder meinen Lieblingskäse?“

Die Frage kann ich nur wage beantworten, da, wie oben beschrieben, nicht alles planbar ist. Aber ich kann Ihnen versichern, dass wir für das kommende Jahr gut aufgestellt sind, die eigene Milchmenge konstanter und in größerer Menge zur Verfügung zu haben. Außerdem denken wir über Möglichkeiten nach, Demeter-Milch anderer Kühe, die ebenfalls frisches Gras fressen und Tag und Nacht spazieren gehen, zu verarbeiten.

OLAF SEYD

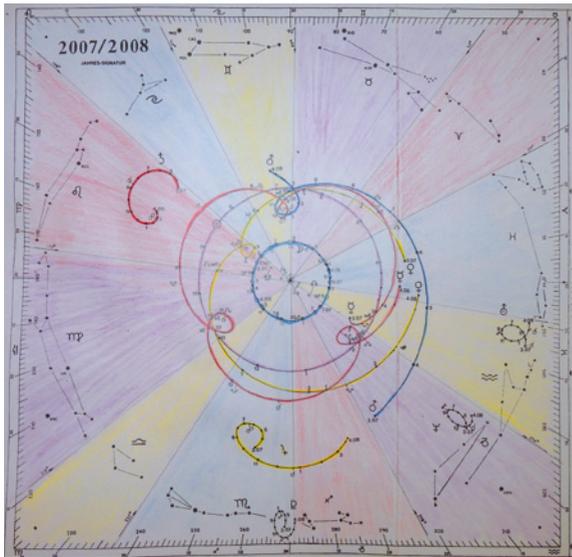
Was macht der Saturn im Brot?

Konstellationsforschung auf Haus Bollheim

Seit Jahrtausenden beschäftigt den Menschen die Frage nach den Wirkungen der Sterne auf das Leben hier auf der Erde. Und es gab Zeiten, in denen ganz selbstverständlich Priester oder Eingeweihte von den Bauern nach den besten Saattagen gefragt worden sind. Das ist z.B. in Indien noch gar nicht lange her. Die Aussagen der Sadus oder Priester über die Zukunft des Menschen und den Einfluss der Sterne auf ihn hört man dort auch heute noch gerne.

Nun erfordert die Frage nach der Handhabung solcher Wirkungen auf das Pflanzenwesen in der biologisch-dynamischen Pflanzenzucht ohne hellseherische Fähigkeit eine im rechten Sinne wissenschaftliche und damit nüchterne Herangehensweise, um Klarheit im Erfassen dieser Welt von komplizierten Bewegungen und Wirkungen zu erlangen.

Planetenbewegungen um die Erde von Ostern 2007 – 2008



Im Bild links veranschaulicht diese Kompliziertheit eine Karte (erstellt von dem Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet der Pflanzenzucht), auf der die Planetenbewegungen um die Erde und in ihrer Beziehung zu den Sternbildern von Ostern 2007 bis Ostern 2008 abgelesen werden können. Es würde hier zu weit führen, all dieses näher zu erläutern. Genannt sei jedoch folgende Arbeitsgrundlage: nämlich, dass der Mond in seiner Beziehung zum Kosmos und den Planeten

als Spiegel der Kräfte, die von daher strahlen, eine bedeutende Rolle spielt. Er spiegelt diese Kräfte auf die Erde. Deutlich sichtbar für das physische Auge wird eine solche Spiegelung z.B. bei Vollmond. Sonnenstrahlen gelangen dann u. a. über den Mond auf die Erde. In dieser Weise gelangen auch Wirkungen anderer Planeten in deren momentaner Kräftebeziehung zu den Sternbildern auf und in die Erde und bei der Aussaat in das Pflanzenwesen. Diese Kräftebeziehung kann verstärkend oder schwächend – je nach Stellung – auf eine Planetenwirkung Einfluss nehmen. Eine Trigonstellung (120°) von Mond und entsprechendem Planet bei einem verstärkend wirkenden Sternbildhintergrund bildet in der Regel eine sehr günstige Konstellation für eine „optimale“ Kräfte Spiegelung.

Als der Mond im Frühjahr 2008 am 25. April in einer Trigonstellung mit dem Saturn stand und der Sternbildhintergrund der beiden Planeten ein wärmewirksamer war (Mond im Schützen und Saturn im Löwen; Saturn wirkt über die Wärme), schien der Zeitpunkt günstig, eine Versuchsaussaat mit einem langjährig biologisch-dynamisch geführten Sommer-Landweizen etwa zwei Stunden vor dem Höhepunkt der Konstellation durchzuführen. Dieser ging eine entsprechende Kontrollsaat drei Tage vorher mit demselben Getreide voraus. Mit der Kontrollsaat lassen sich die Wirkungen des Versuchstages mit denen eines „ganz normalen Tages“ vergleichen. Die Wetterverhältnisse beider Saattage waren im Übrigen sehr ähnlich: von Wärme und Licht geprägt, ohne Niederschläge.

Das erste Versuchsjahr brachte nur geringe (nicht signifikante) Unterschiede in der Pflanzengestalt der beiden Versuchspartzellen. Die Saturn-Trigon-Variante war etwas höher im Wuchs. Erfahrungsgemäß zeigt eine Pflanze aber erst im Nachbau die volle Wirkung der Vorjahressaat. So wurden beide Ernten der Parzellen im Folgejahr gleichzeitig am selben Tag zu einem „normalen“ Tag oder Neutraltag ohne besondere Konstellationswirkungen ausgesät. Nun streckten sich die Saturn-Trigon Nachkömmlinge um bis zu zehn Zentimeter höher als die der Kontrolle. Das ist zunächst einmal ein äußeres Zeichen für eine innere Veränderung, nämlich, dass die Pflanzen in die Lage kamen, sich noch etwas weiter aus der Erdschwere zu lösen und ihre Ähren dem Luft- und Wärmerraum etwas näher entgegenzustrecken. Das ist in der Pflanzenzucht eine

durchaus zu begrüßende Eigenschaft, da die Ähren nun weiter in eine für die Abreife besser geeignete Region mit geringerer Feuchte hineinragen. Die Pflanzen dürfen dabei allerdings nicht ihre Elastizität verlieren, die verhindert, dass sie lagern – also zu weich werden – und sich zum Boden hin neigen oder ganz fallen und nun erst recht im Feuchtbereich reifen müssen. Dieses hätte Qualitätsverluste zur Folge oder würde bei feuchter Witterung bis zum Keimen der Samen auf dem Halm führen. Unser Sommerweizen hat sich trotz schwerer Regen im Frühsommer 2009 als standfest erwiesen.



Backversuch mit dem Hefe- und dem Honig-Salz-Brotverfahren

Nun ist ja für ein Brotgetreide besonders der Einfluss auf das Korn und seine Backfähigkeit interessant und da eine genügend große Erntemenge aus dem Nachbau des Versuchs im zweiten Jahr (2009) vorlag, wurde im März 2010 ein Backversuch in der Mühlenbäckerei Zippel, Haus Bollheim, mit dem Hefe- und dem Honig-Salz-Brotbackverfahren durchgeführt. Die Ergeb-

nisse eines standardisierten Laborbackversuches mit Hefeverfahren vom Weißmehlauszug unseres Weizens lagen zum Vergleich ebenfalls vor. Dieser Versuch wurde von Herrn Linnemann im Institut für Biologische Dynamische Forschung (IBDF), Darmstadt, durchgeführt.

Sowohl im Hefe-Brotverfahren in der Mühlenbäckerei Zippel als auch im standardisierten Laborbackversuch im IBDF traten keine signifikanten Unterschiede der Brote aus beiden Versuchsvarianten auf. Ganz anders verhielten diese sich aber im Honig-Salz-Brotverfahren. Im Foto (oben) wird sichtbar wie unterschiedlich die beiden Varianten durch den Gärprozess gegangen sind. Beide sind im gleichen Kasten etwa 20 Stunden im Gärraum unter Wärmeeinfluss einem spontanen Gärprozess ausgesetzt worden. Die jeweils hellere und weitaus stärker aufgegangene Variante (im Bild links oben und rechts unten) stammt aus

der Saturn-Trigon Aussaat. Sie erscheint bei gleichem Teiglingsgewicht deutlich größer als ihre Kontrolle, weil sie bei der wesentlich stärkeren Gärung über den Kontrollteigling (oben rechts und unten links) gelaufen ist. Da im Honig-Salz-Brot weder Hefen noch Fermente als Triebmittel zugesetzt werden, kann dies bedeuten, dass die Voraussetzungen in der Saturn-Variante für eine kraftvollere und lebendigere Entwicklung der Honig-Salz-Brot-eigenen, spontan entstehenden Gärkulturen eindeutig besser waren gegenüber denen der Kontrollvariante. Das Hefe-Backverfahren hat diesen Eigenschaften aufgrund der kurzen Gärzeit keine Möglichkeit zur Entfaltung gelassen. Das deutlich längere Honig-Salz-Brotverfahren lässt erst solche inhärenten Veranlagungen zur Erscheinung kommen.

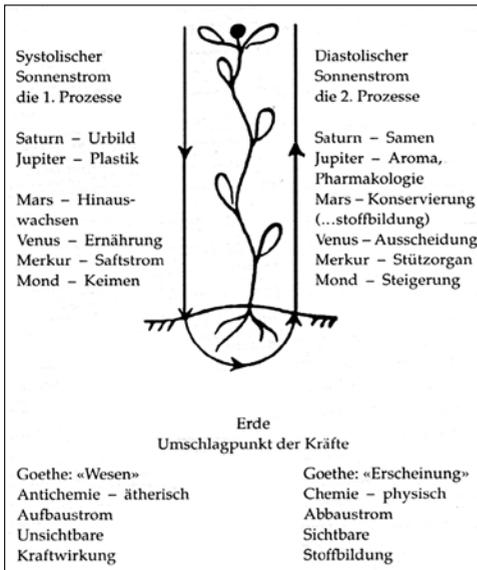
Es ist Aufgabe der weiteren Zukunft solche Wirkungen in Getreideausaaten in wiederholten Versuchen zu überprüfen, um zu einer Aussage-sicherheit zu gelangen. Eine gewisse Schwierigkeit in einer solchen Versuchswiederholung liegt in der Unmöglichkeit einer Wiederholung der exakt gleichen Konstellation, denn während sich die gesuchte Konstellation neu formt, bewegen sich erstens alle übrigen Himmelskörper auch weiter und zweitens durchwandern die Himmelskörper, die die Konstellation bilden, auch den Sternbildhintergrund und können aus einer Kräfte fördernden in eine Kräfte hindernde Situation geraten. Unter Umständen vergehen also Jahre bis eine ähnliche Situation wieder eintritt. Auch wenn solche Veränderungen an der Pflanze jahrelang bestehen bleiben, wird deutlich, dass auch nach anderen Möglichkeiten der Einflussnahme gesucht werden muss, wie z.B. ein entsprechender Standortwechsel, zumindest jedoch ein Therapieplan zur Pflanzenregeneration über Jahre geplant werden sollte. Das wiederum erscheint dem Entwicklungsbedarf einer hofeigenen Sorte jedoch angemessen, da man unter normalen Bedingungen schon mit einem Zeitraum von mindestens sieben Jahren bis zu einer vollzogenen Anpassung an einen festen Standort rechnen muss.

Es wurde bisher nur auf die Wirkung eines Planeten gesehen, die des Saturns gespiegelt durch den Mond. In der schematischen Darstellung von Bernard Livegoed (folgende Seite) aus seinem Arbeitsheft: „Planetenwirken und Lebensprozesse in Mensch und Erde“, werden die Wirkungen *aller* Planeten, außer den ganz fernen, in der Pflanze in jeweils zwei Prozessen angedeutet. Es liegt nahe, die Wirkungen der Kon-

stellationen auf diese Prozesse in ähnlichen Versuchen zu untersuchen. Solche sind im vergangenen Vegetationsjahr auch schon mit Mars und Venus angelegt worden. Spätestens an dieser Stelle wird deutlich, dass der zu betreibende Aufwand kein geringer ist, vor allem, wenn die Wiederkehr der zu nutzenden Konstellationen sich über lange Zeiträume erstrecken kann.

Die Mühe lohnt sich jedoch, da ein gelungenes Herausarbeiten der Konstellationswirkungen auf die Lebensprozesse in der Pflanze ein effektives Arbeiten an der wirklichen Lebenskräftesphäre der Pflanze ermöglicht. Dadurch können dem Menschen wiederum wahrhaftig an den Kosmos angeschlossene Nahrungspflanzen gegeben werden. Es ist dies eine von Saatgutkonzernen und jeder kurzzeitig ertragsbezogenen Züchtungsform unabhängige Kulturtätigkeit, welche die Pflanze in ihrer Ganzheit als Lebensform innerhalb von Erde und Kosmos zu gestalten bemüht ist.

PATRICK SCHMIDT
Biologisch-dynamische Getreidezüchtung in der Vulkaneifel und Umgebung



Bernard Livegoed:
 Die Wirkung der Planeten in der Pflanze

Bauern gegen den Welthunger: Der Welthandel muss fairer werden.

Hunger gab es leider schon immer auf der Erde. Mancher Hunger ist auf Kriege, klimatische Ausschläge und ähnliches zurückzuführen. Mancher Hunger lässt sich somit fast nicht vermeiden. Aber nach Einschätzung des Wirtschaftsnobelpreisträgers Joseph Stiglitz ist dieser „strukturelle“ Hunger nur etwa für 10% des heutigen Hungerproblems verantwortlich. Für mehr nicht.

Der Rest hat viele andere Gründe, die auch in diesem Heft genannt sind, und die von Menschen gemacht sind. Meist von solchen, die nicht in den Regionen leben, wo der Hunger herrscht. Der Skandal ist, dass es genug zu Essen gibt. Und die einfache Formel, wonach Hunger „nur“ eine Verteilungsfrage sei, weicht bei genauerem Hinsehen einem sehr komplexen Begründungsfeld. Dieses ist in den letzten Jahren weitgehend ausgeleuchtet worden. Woran es heute mangelt, ist schlicht der politische Wille, vor allem der entwickelten Länder, an dieser Situation etwas zu ändern.

Welthandelsorganisation WTO

Hier tritt die WTO, die Welthandelsorganisation, in den Blick. Sie ist im Jahr 1995 gegründet worden, um zu einem besseren Handelsausgleich zwischen den Ländern beizutragen. Im Grunde folgt sie der einfachen Formel, mehr Handel ist gleich mehr Wohlstand für alle, unter anderem weil die Güter dann dort erzeugt werden können, wo der Standort dafür günstig ist. Ein Stück weit ist das





auch richtig. Also müssen vor allem Zölle abgebaut und nicht-tarifäre Handelshemmnisse wie Subventionen als Hindernisse für einen freien Handel beiseite geräumt werden. Geschieht das jedoch nach dem Motto „one size fits all“ bzw. „Liberalisieren ist immer richtig“, wie es in den letzten Jahren zu stark geschehen ist, dann geraten die verletzlicheren Handelspartner wie die schwachen Entwicklungsländer oder die Bauern in diesen Ländern in Bedrängnis. Die Bauern-Proteste von Seattle bei der WTO Konferenz von 1999 sind uns allen noch lebendig vor Augen. Der Norden fordert leicht die zu schnelle Öffnung von Märkten für Produkte, die er in der Anfangszeit bei sich selbst geschützt hat. Die 2001 eingerichtete, so genannte Doha-Runde der WTO soll deshalb eine Entwicklungsrunde sein, die auf die besonderen Bedürfnisse der Entwicklungsländer und deren Bauern Rücksicht nimmt. Und tatsächlich sind im Laufe der Runde den Entwicklungsländern Vorzugsrechte eingeräumt worden. Allerdings können sie diese aufgrund ihrer schlechten Startbedingungen oftmals nicht nutzen. Daneben ist die Zollstruktur noch so, dass die Zölle für weiterverarbeitete Waren in den entwickelten Ländern besonders hoch sind, so dass die Entwicklungsländer tendenziell zu Rohstoffexporten mit allen Nachteilen für die Entwicklung genötigt werden.

Stockende Doha-Runde

Nun stockt die Doha-Runde. Beobachter sind sich einig, dass es eine noch entwicklungsfreundlichere Runde werden muss. Aber wie soll zum Beispiel Barack Obama bei rund 10% Arbeitslosen und einer noch zu verdauenden Gesundheitsreform der amerikanischen

Bevölkerung einen Handelsdeal verkaufen, der Zugeständnisse an andere beinhalten würde? Daneben bewegt sich die EU weiter auf einem Kurs für ihre Bauern, der über die erste Säule der gemeinsamen Agrarpolitik Zahlungen für etwas höhere Umwelt- und Tierschutzstandards als weltweit üblich vorsieht. Diese Anforderungen an die Landwirtschaft rechtfertigen aber nicht das Niveau der pauschalen Subventionen. Die Folge sind künstlich verbilligte, zu viele Produkte, die auf dem Weltmarkt den Entwicklungsländern und ihren Bauern das Leben schwer machen.

Die jüngst von EU Kommissar Ciolos und dem EU-Agrarrat vorgeschlagene Reformrichtung nach 2013 wird dem Problemdruck des Weltagrarhandels noch nicht ausreichend gerecht. Wir Bauern – wenn ich das so sagen darf – sind doppelt betroffen. Fast alle Lebensmittel kommen von Bauern. Und wir Bauern könnten die ganze Welt ernähren. Gleichzeitig sind viele Bauern von der beschriebenen Entwicklung negativ betroffen, indem ihre Absatz- und Einkommenschancen eingeschränkt werden.

Gemeinsames Handeln

Vielleicht müssen wir Bauern mehr zusammenstehen. Vielleicht müssen wir uns schlicht besser verabreden, am Markt und in der Politik, sonst machen Spekulanten und protektionistische oder liberale Ideologien das Rennen. Gemeinsame Regeln für den Handel sind besser als viele bilaterale Verträge, die man in der Fülle nicht mehr überschauen kann, und die zu häufig nachteilig für die Schwächeren ausgehandelt werden. Insofern ist ein Abschluss der Doha-Runde weiterhin erstrebenswert. Um das Stocken derselben aufzulösen, sind jetzt auch zivilgesellschaftliche Kräfte gefragt, um die Regierungen zu einem guten Abschluss für alle Bauern zugunsten der Hungernden zu bewegen. Die Nexus Foundation in Genf hat sich vorgenommen, hier mitzuhelfen.

NIKOLAI FUCHS

*Nikolai Fuchs ist Präsident der 2010 gegründeten Nexus Foundation,
www.nexus-foundation.net*

Wir danken der Zeitschrift Lebendige Erde (6/2010) für die freundliche Überlassung des Artikels.

Noch ein Kulturimpuls!

Dem Aufsatz „Konstellationsforschung auf Haus Bollheim“ konnten wir entnehmen, wie wichtig es ist, die Konstellationen zu beobachten und mit in die Arbeit einzubeziehen. Wir beschreiten noch einen anderen Weg, um uns die Konstellationen am Himmel bewusst zu machen, sie nachzuerleben und uns tiefer mit ihnen zu verbinden.

Einmal in der Woche treffen wir uns und erleben mit Eurythmie und Musik, wie die Sterne zu diesem Zeitpunkt uns umgeben und was sie uns vielleicht zu sagen haben. Das ist ein Erlebnis, das alle Teilnehmer nicht missen möchten: wir fühlen uns hinterher erfrischt und bereichert, weil wir ein wenig in den Fluss der Lebenskräfte eintauchen konnten und dabei nicht nur selber wacher wurden, sondern auch dazu beitrugen, dass gute Kräfte harmonisierend in die Welt strahlen.

**Jeder, der mitmachen möchte, ist herzlich willkommen.
Voraussetzungen gibt es keine.**

Wir üben am Donnerstag, morgens von 8:20 Uhr bis 9:00 Uhr, könnten aber bei Bedarf auch einen zusätzlichen Termin suchen und sicher finden, denn diese eurythmische Arbeit mit den Planeten und dem Tierkreis und den von großen Komponisten (wie Bach, Mozart, Schubert, Beethoven u. a.) heruntergeholtten Sphärenharmonien ist sogar noch zu erweitern mit Sprüchen und Gebeten, die dann auch jeder für sich bewegen kann, um ins Gleichmaß zu kommen, Harmonie und Liebe auszustrahlen und somit die positiven Kräfte in der Welt zu stärken.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf.
Haus Bollheim, Telefon 02252/5595

HEIDI LANGEN



Das ist natürlich eine Überspitzung. Aber ein ganz klein wenig trifft das schon zu, auch wenn das kein Alleinstellungsmerkmal für Bollheim ist. Dass in unseren wirtschaftlichen Zusammenhängen eine Schiefelage entstanden ist, ist mir vor einigen Jahren an anderer Stelle aufgefallen. Ich bin über den Begriff des Verbraucherschutzministeriums gestolpert.

Der Grund war natürlich, dass dieses Ministerium für mich bis heute eigentlich noch das Landwirtschaftsministerium ist. Die Frage, die mir dabei kam war, warum müssen die Verbraucher geschützt werden und vor allen Dingen vor wem? Vor sich selbst oder vor den vermeintlich bösen Kapitalisten? Es gibt da sicher keine einfache Antwort. Aber ein wenig habe ich das Gefühl, dass der Konsument damit etwas von seiner Verantwortung abgenommen bekommt. Und wenn billig als eine der wichtigsten Kaufentscheidungen angesehen wird, ist die Wahrscheinlichkeit sehr groß, dass das irgendwie zu Lasten der Qualität geht. Auch liegt die Vermutung nahe, dass die Produktionsumstände hinsichtlich der Umweltbelastung und nicht zuletzt der Bedingungen für die Menschen,

die diese Waren herstellen, nicht die besten sein können. Wobei man auch hierbei sicher nicht pauschalisieren darf.

Bei Fair Trade stellt sich für mich der Sachverhalt etwas anders da. Diese Initiative, die ja auch nicht aus dem wirtschaftlichen Raum kommt, hat viel zur Bewusstseinsbildung der Verbraucher beigetragen. Wie geht es z. B. einem Bananenbauer in Südamerika und was bräuchte er, um von seiner Hände Arbeit leben zu können? Wenn das transparent und von einer unabhängigen Stelle geprüft ist, ist es für viele Menschen selbstverständlich, dafür auch etwas mehr zu zahlen. Stutzig machte mich allerdings die Anzeige eines Discounters, der für einige seiner Produkte mit dem Fair-Trade-Siegel warb. Kann das stimmen, was wird da geprüft? Das Vertrauen, dass ich einer Fair-Trade-Schokolade aus einem Dritte-Welt-Laden entgegenbringen kann, war da nicht mehr gegeben. Ist es die Größe des Unternehmens, ist es das, was man sonst mit dem Begriff Discounter verbindet? Die Anonymität, die von so einem Unternehmen ausgeht, die wenige Transparenz, wie es nach innen, aber auch nach außen arbeitet, nehmen für mich dem Ansatz von Fair Trade in so einem Zusammenhang seine Glaubwürdigkeit. Das wird noch dadurch erschwert, dass in immer mehr Bereichen Produkte hinsichtlich verschiedenster Merkmale bezüglich ihrer ökologischen und sozialen Eigenschaften mit einem Siegel versehen werden. Das ist in vielen Fällen erst recht nicht mehr nachvollziehbar und in einer gewissen Weise auch inflationär.

Und wie steht es mit einem Betrieb wie Haus Bollheim, sollte er nicht auch ein solches Zertifikat vorweisen können? Über diese Frage wird innerhalb der ökologischen Verbände viel diskutiert. Im Bereich des Wirtschaftlichen erscheint mir so etwas als eine Einengung und eine zusätzliche bürokratische Norm. Es ist mir aber dennoch ein sehr großes Anliegen, dem Gedanken der Transparenz unserer Arbeit seinen gebührenden Raum zu geben. Das verlangen die Konsumenten zu recht in allen Bereichen immer mehr. Dazu wollen wir natürlich unseren Beitrag leisten. Auf Führungen, auf unserer Internetseite und nicht zuletzt im Internet versuchen wir uns diesen Fragen zu stellen, auch wenn das nur ein ganz rudimentärer Anfang ist. Wie entstehen unsere Produkte, haben wir Handelspartner, mit denen wir über das normale wirtschaftliche Maß zusammenarbeiten, das sind Punkte, wo wir auf dem Weg sind.

Kann ich mit meinen Handelspartnern auf Augenhöhe arbeiten, das ist für mich ein sehr wichtiger Gesichtspunkt, der natürlich noch stark weiterentwickelt werden muss und wo wir erst noch am Anfang stehen.

Anders ist es auf dem Gebiet der Preisgestaltung, da sind wir vermeintlich noch nicht so weit. Und diese Frage wird vor dem Hintergrund der Preisentwicklung von Ökoprodukten, vielleicht kann man mittlerweile auch von einer Preisdifferenzierung sprechen, immer wichtiger. Auch wenn es etwas vermessen klingen mag, kann man vielleicht dennoch sagen, dass Höfe wie Bollheim mehr tun, als Ökoprodukte zu produzieren und, dass das seinen Preis hat. Wenn ich für Bollheim am Jahresabschluss arbeite und dann die Zahlen der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung vorliegen habe, so sagen die für mich immer nur einen Teil von dem aus, was all die Menschen auf Bollheim geschaffen haben. Ein guter Teil unserer Leistungen wird monetär gar nicht bewertet und das ist auch nicht so einfach. Was ich da sehe, sind z.B. die Hecken die wir vor mittlerweile vielen Jahren gepflanzt haben und die sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt haben. Dies ist für mich ein Aspekt der Landschaftsentwicklung und damit eine Leistung, die nicht nur Bollheim zugute kommt. Gleiches gilt für die Humuspflege, die Düngung und auch den Anbau von Klee und Luzerne, da in einem humusreicheren Boden mehr klimaschädliche Gase gebunden werden können. Diese Liste ließe sich noch um einige Punkte erweitern. Im Sinne vom eigentlichen Fair-Trade-Gedanken wäre es sehr interessant, wie und ob man solche Leistungen zumindest teilweise finanziell honorieren könnte.

Um noch einmal auf die Überschrift dieser Zeilen zurückzukommen, Fair Trade oder Fare Well, so kann von beiden Begriffen nicht unbedingt die Rede sein. Dass wir gut mit unseren Kunden auf allen Ebenen, vom Großhandel bis hin zum Konsumenten, kommunizieren, dass wir unsere Anliegen darstellen können und dass wir unseren Prinzipien nicht nur treu bleiben, sondern sie transparent weiter entwickeln, ist für mich ein Garant, dass wir auch ohne ein zusätzliches Siegel auf Bollheim weiter an der Zukunft arbeiten können.

HANS V. HAGENOW



Das nächste
Frühjahr kommt
bestimmt

Dank

So, heute hatten wir wirklich den ersten Schnee und der Bollheimbrief ist auch unter Dach und Fach, da kann das Jahr zu Ende gehen.

Hier zum Schluss noch etwas, was an diesem Jahr ganz Besonders für uns war. Wir hatten das Gefühl, noch einmal intensiver mit unseren Kunden ins Gespräch gekommen zu sein, auch wenn wir nicht immer alle Anfragen beantworten konnten. Dafür sind wir sehr dankbar und wir würden uns freuen, wenn wir und Sie das weiter intensivieren würden. Aber auch über all die neuen Gesichter im Laden und auf dem Markt haben wir uns sehr gefreut. Auffallend war, dass gerade auch auf dem Hof immer mehr junge Familien zu sehen sind. Das stimmt uns froh!

So wünschen wir all unseren Kunden und Freunden eine schöne Weihnachtszeit und ein ereignisreiches Neues Jahr. Wir freuen uns, Sie dann wieder auf Bollheim zu sehen.

FÜR DIE BOLLHEIMER HANS v. HAGENOW

Haus Bollheim
53909 Zülpich-Oberelvenich
Telefon 022 52/95 03 20
Telefax 022 52/811 85
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 022 52/59 65

Kölner Ökomärkte

Rudolfplatz

Mi 11.00 – 18.00 Uhr
Sa 08.00 – 14.00 Uhr

Neusser Platz

Do 08.00 – 14.00 Uhr

Severins Kirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

www.bollheim.de

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

Vielfalt pflegen.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau