



Der Bollheim - Brief

Winter 2012

Menschen

Folienhäuser

Liebe Kunden

Gemüse

Waldorf-Praktikum

Stolperstein

Tierhaltung

Neue Hühner

Ladenprojekt

Kartoffelsäcke

Dreharbeiten

Begegnungen

Gnadenbrot

Eichenallee

Käserei

Blumen

Ladenextra

Ackerbau

Pflanzgarten

Kinderführungen

Eurythmie

Dank

Die Menschen

*Die Menschen
Immer sind es
die Menschen
Du weißt es
Ihr Herz
ist ein kleiner Stern
der die Erde
beleuchtet*
ROSE AUSLÄNDER

Die Menschen, sie sind es immer wieder, auch auf Bollheim. Sie prägen, bringen weiter und begeistern. Dieses für mich tief beeindruckende Gedicht von Rose Ausländer spricht es mit so wenigen Worten aus und für mich ist es so, Du (ich) weißt es.

Das kann einem auch die Zuversicht geben, dass nicht nur der Verstand Entwicklung möglich macht – haben müssen wir den natürlich auch und das immer mehr –, sondern dass es auch auf das Herz ankommt, unser Empfinden, unsere Begeisterungsfähigkeit. Heute bekommen immer mehr Menschen wieder eine Ahnung davon, dass es neben dem rein Rationalen auch noch eine Ebene gibt, die tiefer liegt, die uns mit dem verbindet, was vielleicht der Grund des Glaubens oder eines spirituellen Empfindens ist. Heute sicherlich anders als früher.

Im Miteinander und auch in der Auseinandersetzung untereinander die Andersartigkeit des anderen anzuerkennen und in dem, was ich von ihm wahrnehmen kann, den kleinen Stern, der die Erde beleuchtet (der ist immer da!)

zu suchen, ist eine große Herausforderung und ich freue mich immer, wenn es mir ein klein wenig gelingt.

Den Duktus des diesjährigen Bollheim-Briefes sollen die Menschen auf Bollheim vorgeben, ihre Intentionen, ihre Auseinandersetzung miteinander und mit Bollheim und ihr Zusammenwirken in der Arbeitsgemeinschaft Haus Bollheim. Die Idee dazu kam uns in einem Gespräch über den WDR-Film „Mein Traum vom Landleben“. In ihm wurden drei Bollheimer gefragt, was es mit dem Traum für sie auf sich hätte. Für uns waren die Reaktionen sehr vieler Menschen auf diesen Film überwältigend. Die Begeisterung für das, was als Gemeinschaft sichtbar wurde. Es scheint eine sehr große Sehnsucht nach einem anderem Gemeinschafts-Erleben zu geben. Vielleicht ist das das Geheimnis von Bollheim: dass wir das Verbindende in der Zusammenarbeit suchen, auch wenn das in dem Film nicht ganz so deutlich wurde. Die Arbeit an dem gemeinsamen Ziel, den Bollheim-Stern zum Leuchten zu bringen. Damit geht im Sinne der Gemeinschaft einher, dass wir trotz aller Übereinkunft immer wieder darum ringen, unsere unterschiedlichen Fähigkeiten und Ansichten anzuerkennen und so zusammen zu wirken, dass daraus mehr entsteht als nur die Summe unserer einzelnen Fähigkeiten. Persönlich gesprochen ist das sehr ambitiös, manchmal kräftezehrend, in der Summe aber eine sehr befriedigende Angelegenheit. In diesem Sinne!
Für Bollheim,

HANS V. HAGENOW



Samenträger
schaffen Zukunft

Gärtner Kai und die Folienhäuser

Denke ich an das Jahr 2012 auf Haus Bollheim zurück, fallen mir folgende „Highlights“ ein, von denen ich hier kurz berichten möchte: Zunächst einmal natürlich die verschiedenen Kulturen in den Folienhäusern im Spiegel der klimatischen Gegebenheiten, des Weiteren die Saatgutvermehrung und der Sortentag und die Dreharbeiten zum Film vom WDR.

Tomaten und Konsorten

Natürlich stehen die so genannten Hauptkulturen wie Tomaten, Gurken und Paprika im Vordergrund, wenn man an Gewächshausgemüse denkt. Doch bereichern daneben im Frühjahr auch schon Salate, Kohlrabi, Rukola, Radieschen, Spinat und Kräuter das eigene Angebot. Im Herbst und Winter lässt sich dann dank der schützenden Tunnel die Saison mit Endivien, Postelein, Rukola und vor allem Feldsalat verlängern. Der Feldsalat füllt im Winter in aufeinander folgenden Sätzen nahezu die gesamten Folienhäuser. Viel Handarbeit erfordert hier das Aussäen in Aussaatplatten, das Pflanzen und die Ernte. Aussaat und Pflanzung passiert



Unsere Berner
Rose

zum Teil gemeinsam mit den Waldorfschulklassen. Was die Hauptkulturen betrifft, haben wir dieses Jahr die Tomaten, Gurken und Paprika bis zu zwei Wochen später gepflanzt, um Heizenergie zu sparen. Das kühle und bedeckte Frühjahr hat dann allerdings die Pflanzenentwicklung und somit den Erntebeginn zusätzlich verzögert. Durch die fehlende Wärme und Licht fiel die Tomatenernte in diesem Jahr deutlich geringer aus. Die Gurkenernte hingegen war voll zufriedenstellend, denn diesen wässrigen Pflanzen kam die Witterung etwas mehr entgegen. Die Paprika haben zum Jahresende noch aufgeholt, was das Frühjahr noch nicht bieten konnte. Dadurch konnten sich die Kunden bis Mitte November über Bollheimer Paprika freuen. Außerdem versuchte ich, wie sich denn wohl verschiedene Paprikasorten verschiedener Herkunft im Freiland fühlen. Zwei Sorten zeigten sich als so interessant, dass sie mehr Platz auf dem Acker im nächsten Jahr verdienen und wir so hoffentlich auch etwas mehr Abwechslung ins Angebot bringen können. Abwechslung und Bereicherung brachte auch die samenfeste Sorte „Berner Rose“, die optisch und geschmacklich ein echter Gewinn im Tomatenangebot ist und auch nächstes Jahr wieder mit dabei sein wird. Vielleicht zusammen mit weiteren spannenden Tomatenspezialitäten?

Unser Wunsch und Ziel ist es, unseren Kunden möglichst lange im Jahr eigenes Gemüse bieten zu können, ohne allzu große Lücken im Übergang von Folienhaus zum Freiland zu haben. Und das in einer möglichst großen Vielfalt. Diesem Ziel sind wir dieses Jahr wieder einen Schritt näher gekommen.

Vom Samenträger
zum Saatgut



Am Anfang ist das Samenkorn

Ein ungewohntes Bild gaben in diesem Jahr die so genannten Samenträger im Folienhaus ab. Knapp 400 bis zu zwei Meter hohe, leuchtend gelb blühende Kohlrabipflanzen der Sorte „Superschmelz“ wuchsen hier, um Saatgut für die Bingenheimer Saatgut AG zu gewinnen. Durch diese Spezialkultur ergab sich für mich eine ganz neue Herausforderung. Des Weiteren wurde der grundlegende Schritt für den Gemüsebau erlebbar, den wir Gärtner so gut wie nie mitbekommen. Die Saatgutvermehrung ist eine tolle Abwechslung im Gärtneralltag und ist ein wichtiges Element in der Ausbildung der Lehrlinge. Denn schließlich ist Saatgut der Ausgangspunkt der Nahrungsmittelproduktion. Und die Vermehrung der samenfesten Sorten kann noch von uns Bauern und Gärtnern durchgeführt werden, was bei den Hybridsorten nur noch den großen Saatgutfirmen mit entsprechender technischer und monetärer Ausstattung möglich ist.

Ein weiteres gemeinsames Projekt mit der Bingenheimer Saatgut AG war der Sortentag, der auf Bollheim stattfand. Hier wurden neue und bewährte samenfeste Sorten aus dem Programm der Bingenheimer im Anbau für Interessierte vorgestellt und gleichzeitig für den Erwerbsanbau einem Praxistest unterzogen. Zum einen war es für uns eine Herausforderung termingerecht die Kulturen präsentationsfertig auf dem Acker



Dreschen und
reinigen

und im Folienhaus zu haben, zum anderen ein toller Weg, neue samenfeste Sorten für unsere Programmerweiterung kennen zu lernen.

Glücklich auf dem Land

Na, und die Dreharbeiten zum Fernsehbeitrag „Mein Traum vom Landleben“ waren nun wirklich ein außergewöhnliches „Highlight“. Zu Beginn war es wirklich sehr ungewohnt ständig von einem großen eckigen Glasauge, einem großen flauschigen Püschel über einem oder einem kleinen flauschigen Püschel an einem begleitet zu werden, die visuell und audiell penibel alles festhalten, was man so den Tag über von sich gibt. Und dazu eine wissbegierige Regisseurin, die einem immer wieder mit komplexen Fragen aus dem Nichts überraschen konnte. Aber Spaß hat es gemacht. Und ich habe dadurch viel über mich bzw. uns, den Ort und mein Tun nachgedacht. Mit dem Ergebnis bin ich sehr zufrieden, auch wenn die Betonung von uns drei Parteien nicht die Fülle an Menschen wiedergeben konnte, die diesen Ort so lebendig und besonders machen. Ohne diese bereichernden Kollegen und Kolleginnen wäre das gemeinsame Arbeiten hier vermutlich nicht so amüsant und produktiv.

Wie weiter?

Tja, was kommt im nächsten Jahr? Was fest steht: mehr Anbaufläche für feines Gemüse aus den Folienhäusern, denn noch in diesem Jahr bauen wir einen weiteren 500m² Tunnel. Wie schon erwähnt, eine buntere Auswahl an Tomaten und evtl. auch Paprika. Und was sonst noch so kommt wird eine besinnliche und ideenreiche Planungszeit im Winter bringen.

KAI HIMSTEDT



Übergangssituation
im neuen Raum

Liebe Bollheimkunden Ein Traum ...

Stellen Sie sich vor, Sie reißen Ihren Hofladen komplett ab und bauen ihn wieder neu auf. Genau so, wie Sie es sich vorstellen.

Natürlich gab es Vorgaben, die eingehalten werden mussten, aber sonst: Gestalten und planen sie bitte jetzt! Also holten wir uns mit dem Architekten Thomas Errenst und der Ladenplanerin Christa Brendel die Hilfe zweier Profis. Mit ihnen machten wir eine erste Bestandsaufnahme. Wir schauten auf den alten Laden und suchten nach den Dingen, die ihn ausmachen. Nach den Dingen, die unsere Kunden all die Enge und alle Unzulänglichkeiten in Kauf nehmen lassen. Dieses „Bollheimgefühl“ wollten wir nicht auf Kosten eines 2000²-Supermarktes verlieren.

Unsere Wunschliste wurde ganz schön lang: Viel Licht durch große Fenster und eine gute Ausleuchtung ... eine große Käsetheke für unseren leckeren Käse ... helle, geräumige Regale für mehr Demeterprodukte ... einen eigenen Raum für unser Obst und Gemüse, bald auch gekühlt ... zwei Kassenplätze ... die Bäckerecke mit viel Platz für das



Es ist geschafft und funktioniert!

erweiterte Sortiment aus traditioneller Herstellung ... einen Bistrobereich mit Kaffeespezialitäten und frisch gebackenem Kuchen ... Platz zum Verweilen...

Der neue Laden sollte modern, aber nicht modisch daher kommen, mit einer Prise Rustikalität und Tradition, warm und freundlich in den Farben, übersichtlich und klar in den Strukturen. Wir denken, das haben wir geschafft!

Es gäbe noch viel zu erzählen ... von den ersten Erdarbeiten für den Anbau, als wir statt der veranschlagten zwei Tage, zwei Wochen brauchten ...als ganz Bollheim kein Wasser mehr hatte, weil die Hauptwasserleitung einem Baggerzahn zum Opfer fiel ... von Bodenfliesen die zu Stolperfallen wurden und Heizungen, die nicht heizen wollten ... von zugeschraubten Schubladen und unserem Kassensystem, das wenige Stunden vor der großen Neueröffnung immer noch nicht funktionierte. Nicht genug erzählen kann man von den Bollheimern, die dies alles im laufenden Betrieb möglich gemacht haben. Erzählen muss ich auch vom Ladenteam, das keine Wochenend- oder Nachtaktion gescheut hat, um die kleinen und großen Umzüge möglich zu machen. Eine Meisterleistung! Danke!

Nun liegt es nicht mehr nur an uns, sondern auch an Ihnen, unseren Traum zu beleben. Weiterhin oder ganz neu. Mit Anregungen und mit Kritik. Bei einem Besuch, bei einem Einkauf. Vielen Dank auch an Sie, von mir und von allen Bollheimern,

GABI WOLF



Die Gemüse-mannschaft, 6 Monate vor dem großen Tag

Von Gemüse und Menschen

Für die Vielfalt im Gemüsebau sind wir bekannt. Neue Kulturen und neue Sorten anbauen und schauen, wie sie bei unseren Kunden ankommen, ob sie unseren Qualitätsanforderungen genügen, das ist fest in unseren Vorstellungen für den Gemüsebau auf Haus Bollheim verankert.

Wir haben uns gefreut, dass die Bingenheimer Saatgut AG uns ausgewählt hatte, um ihre alten und neuen Sorten einem breiten Fachpublikum vorzustellen. Kulturen wie Hirschhornwegerich, Mailänder Rübchen und sehr verschiedene Sorten Buschbohnen waren bei uns zu sehen, und ein Teil davon landete auch bei Ihnen auf dem Teller. Wir konnten gezielt Hybride und samenfeste Sorten einer Kultur nebeneinander anbauen und Erfahrungen sammeln, um den Anteil samenfester Kulturen auf Haus Bollheim zu stärken.

Die Vorbereitungen auf diesen Sortentag haben viel Kraft gekostet, alles sollte sich von der besten Seite zeigen. Unser Ehrgeiz, ernsthaft vergleichbare Versuche zu zeigen, erforderte eine wissenschaftliche

Herangehensweise, die viele von uns zuletzt in ihrem Studium angewendet hatten. Unsere Mitarbeiter, Azubis und Praktikanten brachten viel Herzblut mit und die Anerkennung der Besucher war Belohnung und Ansporn zugleich.

Diese Mitarbeiter und Kollegen sind eine Vielfalt auf unserem Betrieb, die zu pflegen sich lohnt. Die ganze Arbeit, viel davon noch reine Handarbeit, wird von einer großen Anzahl völlig unterschiedlicher Mitarbeiter erledigt. Aus einer Mischung gut ausgebildeter Vollzeitkräfte, Auszubildenden, vielen geringfügig Beschäftigten, Praktikanten, Saisonkräften, Menschen, die mal kurz bei uns reinschnuppern wollen, einem Außenarbeitsplatz der Nordeifel Werkstätten, den Waldorfschülern und vielen Freunden oder Familienangehörigen unserer Mitarbeiter, die einfach mal einen Tag helfen und unser Miteinander beleben, setzt sich unsere Belegschaft zusammen. All diese Menschen sorgen von der Saat bis zur Ernte dafür, dass unser Gemüse so schmeckt wie es schmeckt. Freude an der Arbeit und die Liebe zum Produkt ist letztendlich zum Beispiel in der Möhre zu schmecken. Unsere Möhren sind äußerlich nicht uniform genauso wenig wie unsere Mitarbeiter es sind. Unterschiedliche Nationalitäten, ruhige und laute, schnelle und zurückhaltende, Anfänger und Profis, Frauen und Männer, Fein- und Grobmotoriker, Technikbegeisterte und Handarbeiter, Petersilienbündler und Kartoffelsortierer, all diese Talente gemäß ihren Fähigkeiten einzusetzen, ist unsere Herausforderung. All das macht unseren Arbeitsplatz interessant. In den Arbeitsstunden wird gelacht, diskutiert, das Kinoprogramm besprochen, oft auch geschwiegen und jedes Mal, wenn wir mit dem Traktor und Ernteanhänger wieder zum Hof fahren, ist er trotzdem voll.

Die vielen Menschen auf dem Hof hinterfragen den Sinn oder Unsinn unserer Arbeit täglich. Sie geben die besten Anregungen, sie lösen Probleme, sie tragen den Hof. Haus Bollheim wird von den Menschen, die dort leben und arbeiten gefüllt. Und unsere Kunden verbinden mit Haus Bollheim immer bestimmte Menschen.

Liebe Kunden, liebe Menschen, die uns im Jahr 2012 begleitet haben, vielen Dank für Ihr Vertrauen. Mit besten Wünschen für das Jahr 2013,

IHR ARNE MEHRENS

Waldorfschüler aus Mainz arbeiten auf Bollheims Feldern mit

Dieser Artikel stammt aus dem Demeter-Journal (13/2012) und wurde uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Unter dem Aspekt Menschen und Begegnung spielen für Bollheim in jedem Jahr die vielen Schüler eine große Rolle. Daher freuen wir uns mit diesem Beitrag eine „Außensicht“ auf Bollheim und auf unsere Arbeit zu bekommen.

Landwirtschaftliches Praktikum in Klasse 9:

Wenn Waldorflehrer Dr. Holger Michels vom landwirtschaftlichen Praktikum auf dem Demeter-Hof Haus Bollheim erzählt, wirkt seine Begeisterung ansteckend. Nicht nur der Pädagoge empfindet die zwei Wochen als etwas Besonderes: Die 14- und 15-jährigen Jungen und Mädchen der Freien Waldorfschule Mainz teilen seine Auffassung. „Ein geiles Praktikum“, kommentieren sie – mehr Lob geht nicht.

Landwirt Hans von Hagenow und seine Mitstreiter begleiten die Schülerwochen schon seit den 80er-Jahren. Hier in Zülpich in Nordrhein-Westfalen ist Platz für große Klassen. Fünf kommen jedes Jahr auf den Hof, der mit Stall, Feldwirtschaft, Gartenbau, Käserei, Laden und Küche beste Voraussetzungen für vielfältige



Erfahrungen bietet. Zwei Wochen lang durchlaufen die Jugendlichen in kleinen Gruppen alle Stationen und arbeiten richtig mit. „Das ist eine Hilfe für uns auf dem Hof, aber auch eine enorme Herausforderung“, räumt Hans von Hagenow offen ein.

Hof Bollheim organisiert die Arbeit für die Waldorfschüler. Da gibt es 40 Kisten Rotkohl zu pflanzen, hier Kartoffeln zu roden, Hecken zu schneiden, Zäune zu reparieren, Gurken zu ernten und für den Laden herzurichten, Ställe zu misten und das Vieh ist zu füttern. „Die Kinder sehen die Notwendigkeit, die Arbeit zu bewältigen, und erleben die Befriedigung, wenn alles weggeschafft ist.“ Der Tag beginnt mit Inforunden aus den jeweiligen Bereichen: Was ist eine Fruchtfolge? Wie sieht der Lebenslauf einer Möhre aus? Was passiert beim Käsen oder



welches Getreide lässt sich optimal verbacken? Eifrig schreiben die Mädchen und Jungen mit, denn natürlich müssen sie über ihr Praktikum berichten. Die Bollheimer finden es wichtig, dass junge Leute wieder mehr Bezug zu Landwirtschaft und Ernährung bekommen. Das ist auch Ziel der Waldorfpädagogik, die eben nicht nur auf intellektuelle Förderung, sondern auch auf Sinneserfahrungen und praktisches Tun setzt.

Intensive Begegnungen

Dr. Holger Michels, Klassenlehrer in der Neunten und schon mit sieben Schulklassen auf Bollheim, spürt die Wirkungen des landwirtschaftlichen Praktikums über Jahre. „Durch das gemeinsame Tun werden Gespräche möglich, die im Schulalltag sonst nicht geführt werden können. So entstehen vertiefte Bindungen. Wir lernen uns alle intensiver kennen.“ Die Dynamik, welche durch das zweiwöchige Zusammenleben entsteht, lässt durchaus auch mal Konflikte aufbrechen. „Hier ist dann wirklich Zeit, sie zu besprechen und ausheilen zu lassen.“ Die körperliche Anstrengung, das frühe Aufstehen, die viele frische Luft und sinnvolle Abläufe machen rechtschaffen müde und in tiefster Seele erfüllt.

Das gute Essen – vom Küchenteam mit den Kindern gemeinsam zubereitet – löst immer wahre Lobeshymnen aus. Was morgens geerntet und geputzt wurde, steht mittags auf dem Tisch. Da wird Ernährung rund und der Respekt vor der Erzeugung von Lebensmitteln wächst. Wie viel Arbeit wirklich hinter einer Karotte oder einer Scheibe Käse steckt, imponiert den Kindern. Wenn die Neuntklässler dann sogar beim Hoffest mithelfen und 3.000 Gäste bewirten, sind sie Botschafter für biodynamische Qualität. Die Eltern, die zum Mitfeiern anreisen, erleben ihre Kinder erfüllt und zufrieden wie selten. Sie haben zwar bereits einen vorbereitenden Elternabend in Haus Bollheim hinter sich, sehen das landwirtschaftliche Praktikum in seinem Wert durch das konkrete Erleben aber noch klarer. „Da fragt dann niemand mehr, ob es nicht kontraproduktiv ist, in der neunten Klasse zwei Wochen Unterricht ausfallen zu lassen, um auf den Bauernhof zu gehen“, freut sich Dr. Michels. Und die 14- und 15-Jährigen sehen Pommes frites mit ganz neuen Augen, nachdem sie stundenlang selbst geerntete Kartoffeln in die passende Form geschnippelt haben. Kein Wunder, dass in der Abschlussrunde Noelle und Darius bedauern, dass die Zeit



bereits abgelaufen ist. „Eigentlich würden wir gern noch länger bleiben“, erklären beide. Wie die Wertschätzung für Lebensmittel steigt, beweist die Aussage: „Möhren müssten doch viel teurer sein, schließlich machen sie richtig viel Arbeit.“ Das Ziel, die Verbindung zu landwirtschaftlicher Urproduktion herzustellen, ist erreicht. Es dauert ein bisschen, bis die Bollheimer sich daran gewöhnen, dass es auf dem großen Gut wieder leiser ist. Wenn die nächste Klasse aus Mainz anreist, wird der Hof lauter, lebendiger, bunter – „und wir Alten bekommen hautnah mit, was die Jugend heute bewegt. Das ist gut so.“ Neudeutsch würde man das als Synergieeffekt bezeichnen. Bei den Beteiligten heißt es: Das landwirtschaftliche Praktikum macht Sinn für alle.

DEMETER-JOURNAL (13/2012)

Stolperstein

Am Schreibtisch, der PC macht sich bemerkbar, eine neue Mail ist da, mal schauen. Es ist das Weihnachtsangebot unseres wichtigsten Winzers. Eigentlich nichts Besonderes, also nur kurz drüber fliegen.

Aber ein Wort, vegan, entpuppt sich als Stolperstein. Warum kann Wein vegan sein, es ist doch ein rein pflanzliches Produkt? Obwohl der „Alltag auf dem Schreibtisch“ erst einmal weiter läuft (Preisschilder für den Laden) lässt mich der Gedanke nicht los. Ein Bild kommt mir in den Sinn.



Leben...

Vor einigen Wochen war ich auf dem Hof eines anderen befreundeten Winzers hier in der Nähe. Er lud gerade die letzten Trauben ab und kippte sie in eine Maschine um sie von den Stängeln zu trennen. Was ging da alles mit den Trauben durch die Maschine, was eigentlich krecht und fleucht, was lebt?

Also doch ein kurzer Anruf, um herauszufinden, was es mit dem veganen Wein auf sich hat. Es handelt sich um ein Mittel für den Herstellungsprozess, das

tierische Fette enthält. In dem Gespräch merkte ich auch an, dass ja jeder biologisch-dynamische Betrieb Präparate anwendet, die unter anderem aus Kuhmist hergestellt werden. Also ist auch der Winzer, der Demeter-Weine herstellt, auf die Tiere angewiesen. Ist so ein Produkt dann wirklich vegan, wenn im Produktionsprozess an den beiden genannten Stellen das tierische Leben nicht wirklich überall, wenn auch nur in einem sehr beschränkten Umfang, geschützt werden kann?

Die Frage scheint spitzfindig zu sein, bis zu welchen Tieren geht man herunter und was unterscheidet vielleicht eine Biene von einem anderen Insekt? Daneben könnte man natürlich auch die Frage stellen, wie gehen wir



... auf dem Acker

mit den Pflanzen um, die wir anbauen, was geschieht alles bei der Bodenbearbeitung oder beim Ernten mit Boden, Pflanze und immer wieder auch mit Insekten? Wie greifen wir da ein und müssen dafür Verantwortung tragen?

Ich habe aber auch einen sehr großen Respekt vor Menschen, die sich um die Frage, wie gehen wir mit dem Mitgeschöpf Tier um, in so weitreichender Art und Weise Gedanken machen. Ich finde es zum einen konsequenter als wenn man sich „nur“ vegetarisch ernährt: wer Käse sagt, sollte auch Fleisch sagen. Ohne Kuh kein Käse und was soll der Landwirt mit der Kuh machen, wenn sie keine Milch mehr gibt? Dass man Fragen an die Tierhaltung hat, kann ich aus meiner Grundhaltung als biologisch-dynamischer Landwirt heraus sehr gut verstehen. Eine Tierhaltung, die unter dem reinen Diktat des Preises steht, kann ich aus den sich daraus ergebenden negativen Folgen für die Tiere alles andere als bejahen.

Wir leben heute in einer Gesellschaft, in der sich der Einzelne immer mehr Gedanken macht, wie die Dinge zusammenhängen und wie man selbst dazu steht und welche Konsequenzen man durch sein Handeln auf sich lädt. Das ist gut so und ich denke, man kann mit den sich daraus ergebenden unterschiedlichen Standpunkten bei gegenseitigem Respekt, bei einer Begegnung auf Augenhöhe, sehr gut leben. Zudem hat man bei einer derartigen Begegnung mit dem Anderen auch immer wieder Entwicklungsmöglichkeiten.

Bei dem hier geschilderten Beispiel ist es mir aber die Frage, ob wir die ganze Angelegenheit mit unserer deutschen Gründlichkeit auf die Spitze treiben und damit vielleicht ein wenig von den eigentlichen Fragen abkommen, was für ein Verhältnis haben wir zu den Tieren und wie gehen wir mit ihnen um. Ich persönlich werde den Wein natürlich auch trinken wenn er vegan ist, das wäre in diesem Fall für mich weder ein positives noch ein negatives Qualitätsmerkmal.

HANS V. HAGENOW



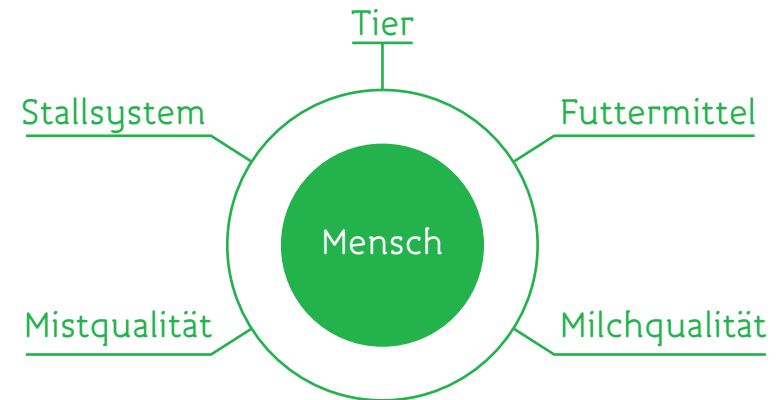
... und am Feldrand

Die Tierhaltung – Wie alles mit allem zusammenhängt

Die Tierhaltung in Bollheim ist ein unerlässlicher Teil unseres ganzen Betriebsorganismus. Durch stetig fortschreitende Tierzucht, Stallhaltungssysteme, Futtermittelauswahl, Milchbeschaffenheit, Mistbeschaffenheit und das gesamte Management in der Tierhaltung, werden die Anforderungen in der praktischen Umsetzung und Durchführung zunehmend detaillierter, komplexer, vernetzter und ein Stückweit in Abhängigkeit gebracht.

Hiermit meine ich die Menschen, mit denen ich im stetigen und immer wiederkehrenden Austausch stehe, damit ein Gelingen meines Teilbereiches (Tierhaltung) sich zusammenfügt zu einem ergänzenden, ganzen Betriebsorganismus. Ein wesentlicher Anteil in der Tierzucht ist dem Bullen zuzuordnen, der in Bollheim für die Nachkommen sorgen soll. Durch verschiedene Vorgaben und Vorschriften für ein verbessertes Stallhaltungssystem für Deckbullen sind wir in der Vergangenheit und auch heute auf der Suche nach sinnvollen Lösungen.

Für den Stall und die Stalleinrichtung unserer Milchviehherde haben wir in diesem Jahr mit Hilfe von Fachberatern Konzepte und Vorschläge für Umbau- und Neubaulösungen erarbeiten können. Für mich als Betreuer in der Tierhaltung erscheint mir eine Umbau- oder Neubaulösung mit verbesserter, tiergerechterer Stallhaltungsform ein generationsübergreifendes Bauvorhaben. In der Auseinandersetzung mit den Fragen und Vorstellung nach dem „richtigen“ Stallsystem erschließen sich viele Varianten und Möglichkeiten, die immer wieder neue Perspektiven hervorbringen. Die Entscheidung für eine bestimmte Umbau- oder Neubaulösung hängt an dem Menschen, der sich täglich und stetig mit der Milchviehhaltung auseinandersetzt. Eine gute Mensch-Tier-Beziehung mit den nötigen Fachkenntnissen ist aus meiner Sicht die Grundlage für das Gelingen dieses Bauvorhabens.



Die Futtermittelqualität und die Futtermittelzusammensetzung, also der Speiseplan für unsere Tiere, sind vorrangig abhängig vom Witterungsverlauf im Vegetationszeitraum. Mit unterschiedlichen Vorstellungen und Erfahrungswerten von den betroffenen Mitarbeitern findet ein reger Austausch statt, wie maximale und gute Grundfutterqualität zu schmackhaftem Futter gewonnen werden kann. Grundlegende Auseinandersetzungspunkte sind hier das Pro und Kontra von Heuqualitäten, die durch natürliche Sonneneinstrahlung auf dem Boden (Ackerboden) oder mit Hilfe einer Heutrocknung, die mit vorgewärmter Luft arbeitet, getrocknet werden.

Damit der Speiseplan für Milchkühe vollständig wird, kommen Rüben, Getreide, ergänzendes Kraftfutter und Mineralstoffe hinzu. Die Zusammenstellung dieser Komponenten muss auf die Bedürfnisse der einzelnen Tiergruppen abgestimmt werden, damit die Tiergesundheit immer gewährleistet ist. In diesem Zusammenhang wird mit einem Fachberater gemeinsam gearbeitet, mit dem ich zweimal jährlich Tiere, Futtermittel und Mistqualitäten besichtige, sowie Analysen der Milchleistung, Milch Inhaltsstoffe und Fruchtbarkeitsverhalten der Milchkühe bespreche und beurteile.

Die Milchbeschaffenheit, die eine wesentliche Voraussetzung ist, damit sehr gute und ausgezeichnete Käsequalitäten erreicht werden, konnte

in diesem Jahr erheblich verbessert werden. Um dieses zu erreichen wurde in der Vergangenheit der Milchviehbestand nach einem Kriterium saniert: Im Mittelpunkt stand, und steht auch heute noch, das Milchdrüsengewebe, also das Euter, woraus die Milch ermolken wird. Dieses Organ wird stark beansprucht – z.B. zweimal täglich melken – und ist auch sehr empfindlich gegenüber äußeren Einflüssen. Stoßverletzungen durch andere Tiere oder durch Kot und Schmutz stark verunreinigte Euter sind nur ein paar Beispiele, die ich nennen möchte. In regelmäßigen Abständen habe ich die Milch einzelner Kühe bakteriologisch untersuchen lassen, mit dem Ergebnis, dass sich Erreger gefunden haben, welche die Milchqualität nachhaltig ungünstig beeinflussen. Nach vielen Gesprächen mit Tierärzten und den zuständigen Mitarbeitern des Hofes konnten wir uns darauf verständigen, präventive Maßnahmen zu ergreifen, um die Verbreitung dieser Erreger zu verhindern. Nach nun fast einjähriger Ausübung und Umsetzung der Vorsichtsmaßnahmen ist die Eutergesundheit und damit die Qualität für die Käseemilch erheblich verbessert worden.

Die Mistbeschaffenheit unserer Kühe wird sehr beeinflusst von dem, was sie fressen, also der Zusammenstellung des Speiseplans in Menge und Güte. Der Anteil Stroh, gemischt mit Harn und Kot, auch Stapelmist genannt, ist immer abzustimmen mit der Kotkonsistenz und dem Laufverhalten von Kühen auf dem Stapelmist. Kühe, die gemolken werden benötigen einen höheren Anteil Stroh im Stapelmist als weibliche Nachzucht und Ochsen. In dem vorhandenen Stallsystem wird viel Festmist produziert, der wiederum Düngelieferant für unsere Gemüse und Feldfrüchte ist. Der Strohbedarf deckt sich leider nicht immer mit dem Strohertrag, so dass es auch Überlegungen gibt, das Stallsystem neu zu überdenken.

Beim Zusammenstellen dieser Zeilen ist mir aufgefallen, wie vielfältig ein Teilbereich sein kann und wo es Überschneidungen mit anderen Teilbereichen gibt. Ein stetiger Austausch mit Menschen, die in ihren Teilbereichen tätig sind, ist für mich ein wichtiger Faktor, um den gesamten Hof verstehen zu lernen.

SIVERT JOERGES



Die Neuen

Zu unserer Hühnerhaltung 2012 lässt sich berichten, dass wir unseren Junghennen-Aufzuchtbetrieb wechseln mussten. Vom Bioland Betrieb Jens Bodden zum Demeter Betrieb Norbert Südbrock. Der Demeter Verband schreibt neuerdings eine komplette Aufzucht nach Demeter-Richtlinien vor. Es fiel mir schwer, die gute Zusammenarbeit mit Jens Bodden zu beenden. Der Wechsel der Junghennenaufzüchter brachte jedoch die Möglichkeit ins Spiel, von Hybridhühnern auf Rassekreuzungshühner „Domäne Gold“ zu wechseln. Die Hennen werden aus den Ausgangsrassen White Rock und New Hampshire gezüchtet. Beide Ställe sind ab Dezember 2012 mit Domäne Gold Legehennen besetzt. Der eine Stall schon seit Juni 2012. Die Erfahrungen eines ersten halben Jahres liegen deshalb schon vor. Die Legeleistung der Hühner ist etwas geringer, die Eier sind sehr groß und die Gesundheit der Hennen bisher gut. Wie sich die Gesundheit der Hühner und damit auch die Legeleistung im Winterhalbjahr im Mobilstall entwickelt, darauf bin ich jetzt sehr gespannt. Wie lange wir diese Domäne Gold Hennen noch beziehen können, ist unklar. Sonst sind wir nach wie vor sehr zufrieden mit unseren beiden Mobilställen. Das Interesse an dieser Art der Hühnerhaltung ist ungebrochen groß.

ARNE MEHRENS



Ganz individuell:
die Neuen



Fertig, der Laden läuft

Das Ladenprojekt – Zwischen Vorstellung und Resultat

Es wird ernst (Titel im letzten Bollheim-Brief). Es ist nicht nur ernst geworden, er ist fertig, der neue Laden. Der Baubeginn war im April, den Anbau konnten wir zum Hoffest beziehen und bis zum Oktober als Provisorium nutzen, um den alten Laden auch noch komplett zu renovieren. Seit Mitte Oktober ist nun alles fertig.

Dazwischen lagen selbstverständlich viele Fragen, Gespräche, ein Haufen Arbeit und immer wieder gab es auch Überraschungen. Da das Gebäude eigentlich schon gut geplant war, stand zu Beginn des Jahres die Frage der Einrichtung im Vordergrund. Im letzten Bollheim-Brief war ja der erste Einrichtungsplan zu sehen, dem sind aber noch mindestens acht weitere gefolgt. Zum Glück hatten wir uns dazu entschlossen mit einer professionellen Ladenplanerin zusammen zu arbeiten. Zunächst im direkten Gespräch auf Bollheim und danach immer wieder per Telefon und PC nahmen die Pläne immer konkretere Züge an. Was kommt wo hin, wie sind die Wege, haben wir dann wirklich genug Regalfläche, wie ist es mit dem Licht und wie passt das dann alles zusammen, gefällt uns das dann auch so und glauben wir, dass die Kunden das auch so sehen,

Fragen über Fragen. Bei so manchem Plan dachten wir, das wäre es, bis wir am nächsten Tag mit anderen Augen darauf schauten und uns fragten, warum wir davon noch gestern so begeistert gewesen waren. Es war ein richtiges Hineinleben in die Pläne und dank moderner Technik konnten wir uns alle Schritte nicht nur auf dem Papier zweidimensional anschauen, sondern auf dem Monitor in 3D auch plastisch. An dem Punkt wo wir sagten, das ist es, kamen aber auch gleich wieder die nächsten Fragen nach der genauen Gestaltung. Dabei waren die Kühlmöbel nicht das größte Problem, die Auswahl war durch einen gesetzten finanziellen Rahmen nicht so groß. Aber bei den Regalen war es schon etwas anderes, nehmen wir etwas von der Stange, wäre viel günstiger, oder arbeiten wir mit einem Schreiner zusammen? Wir haben uns für letzteres entschieden, es entspricht viel mehr dem, was wir mit unserer Arbeit in der Landwirtschaft und auch in der Vermarktung an Werten verbinden. Und, um es vorweg zu nehmen, es war die für uns stimmigere Entscheidung. Auch bei der Beleuchtung gab es Fragen: welches System, wie hell, was darf es kosten und wie ist es mit der Energie. Da ist es bei der Planung nicht ganz so einfach eine Vorstellung davon zu bekommen wie das wirkt, auch mit Beratung immer wieder ein Wagnis. Farbgestaltung, Fliesen (möglichst pflegeleicht, sie haben sich ob der doch sehr hartnäckigen Bollheimer Bodenbeschaffenheit nicht als solche erwiesen) und nicht zuletzt die Kassengestaltung und das ganze Warenwirtschaftssystem, was dahinter liegt, gab es auch noch zu bedenken.

Zwischenzeitlich fing der Bau dann im April an. Der erste Spatenstich wurde von der ganzen Hof- und Ladengemeinschaft an einem sonnigen



Die gelbe Linie und der erste „Spatenstich“

Nachmittag begangen. Wir haben allerdings den Spaten durch einen Boschhammer ersetzt, aber von dem Jüngsten bis zum Ältesten, jeder hat an der Stelle, wo heute der Brunnen für den Regenwasserabfluss ist, seinen Beitrag für den Baubeginn geleistet. Die erste Arbeit, der erste Schritt war eine gelbe Linie, der Grundriss auf dem Hof. Unser Architekt, Thomas Errenst, hat diese Grundlage gelegt, damit unsere Lehrlinge am nächsten Tage die Erdarbeiten für die Bodenplatte beginnen konnten. Wenn ich heute das Linienfoto sehe, wird mir bewusst, was für eine Bereicherung der Ladenbau für das gesamte Hof-Bild ist. An dieser Stelle einen ganz herzlichen Dank an Thomas Errenst, er hat in jeder Situation die Ruhe bewahrt, in der Regel ein Anruf, ein Gespräch und es ging weiter, die Arbeit mit ihm war für mich immer wieder ein Gewinn.

In den folgenden Wochen gaben sich die Handwerker die nicht vorhandene Klinke in die Hand und es war schön den Baufortschritt und auch die Überraschungen mitverfolgen zu können. Eine erste Überraschung waren die Gräben für das Fundament. Bollheim ist im wahrsten Sinne des Wortes auf Wasser gebaut, um auf festen Grund zu kommen, musste sehr viel tiefer gegraben werden als vorgesehen. Das Gießen der Bodenplatte ließ die Dimension des Anbaus schon etwas deutlicher werden und mit dem Hochwachsen der Wände bekam ich doch einen kleinen Schreck, so hoch! Aber auch hier im Rückblick, das herrliche Raumgefühl im Laden zeigt ganz einfach: der Anbau hat die richtige Höhe und vom Hof aus gesehen ist er mit seiner Form, mit den großen Fenstern und durch seine sehr bestimmende Pfeilform in Richtung Stall ein fast physisch zu erlebendes Bindeglied zwischen Hof und Vermarktung, zwi-

Das Fundament und die erste Mauer



Raum entsteht

schen Landwirtschaft und Konsument. Die Zimmerleute und der Dachdecker machten dann in Windeseile „den Deckel drauf“. Durch die doch etwas außergewöhnliche Dachform, der Firstbalken liegt nicht oben auf, das Dach fällt von den Seiten zur Mitte hin ab, war die Dachkonstruktion ein sehr interessantes Bild. Wir hätten die Dachbalken im Innenraum gerne sichtbar gelassen, es wäre aber aus wärmetechnischen Gründen sehr aufwendig gewesen. Von außen war der nächste Akzent die Farbe. Sicherlich gewöhnungsbedürftig (und leider im Sommer sehr anfällig für die fliegerische Verdauungsarbeit der Schwalben, sie haben ihre Spuren hinterlassen), aber wiederum eine Bereicherung des Hofbildes.

Im Weiteren verlagerten sich die Aktivitäten ins Innere. Heizung, Wasser, Strom (ich würde gerne wissen wie lang die Stromkabel und die Leitungen für die Datenkommunikation zwischen Kassen, Wagen und PC sind), der Estrich, die Fliesen, der Anstrich ließen das, was wir geplant hatten, immer mehr sichtbar werden. Die Farbgestaltung im Laden haben wir ganz bewusst dezent gehalten. Auf die weiße Grundfarbe wurde ganz verhalten in einem Ton zwischen einem hellen Braun und einem leichten Ocker lasiert. Daraus ergibt sich ein heller, unaufdringlicher aber dennoch bewegter Farbton, der ganz zart an das Erdige und damit an die Grundlage unsere Landwirtschaft erinnert. Als die ersten Kühlmöbel kamen, begann die „Einrichtungsphase“, ein ganz neuer Einschnitt. Mit dem Aufstellen der ersten Regale fing es dann so langsam an, richtig „ladenmäßig“ zu werden. Vor dem Hoffest knubbelte es sich dann noch mal,

Elektriker, Kühltechniker, Schreiner und die Maler setzten zum Endspurt an. Glücklicherweise wurde in den Tagen auch noch rund um den Laden gepflastert und man kam nun mit „sauberen Schuhen“ zum Hintereingang gelangen. Bei den Arbeiten gab es noch ein kleines Malheur, ein Hydrant wurde weggebaggert und ruck zuck bildete sich um den Laden ein kleiner See. Eigentlich war es ein interessantes Bild, aber wir waren froh, dass nach gut drei Stunden der Schaden behoben war und wir auf dem Hof das Wasser wieder anstellen konnten. Am Freitagabend haben wir mit einem Glas Sekt und im Beisein der Kühltechniker (die Kühlmaschinen brummen immer noch ein wenig, wir hoffen aber, das noch in den Griff zu bekommen) im Kleinen ganz intern auf die Vollendung des Anbaus angestoßen.

So konnten wir am Hoffest zum ersten Mal den ganzen Laden präsentieren und der Käseverkauf fand auch schon in der neuen Theke statt. Wir und auch unsere Kunden waren ganz begeistert. Am Montag danach wurde der alte Laden ausgeräumt und wir richteten den Anbau für die Übergangszeit als Provisorium ein. Gemüse vor der Tür, Brot am Fenster mit altem Regal und die Kasse haben wir auch noch untergebracht. Die Kunden mussten über den Wirtschaftshof durch den „Lieferantenein-

Platz schaffen im alten Laden



Das Neue wird sichtbar

gang“ in den Laden gehen. Mit der Situation sind wir gut zurechtgekommen und für alle Bollheimer war es auch ein Erlebnis, jeden Tag zu sehen, wie viele Menschen bei uns einkaufen. Das führte kurz zu der dann aber schnell wieder verworfenen Idee, den Eingang umzulegen damit die Kunden den Hof mehr wahrnehmen könnten. So konnten wir den Laden durchgehend offen halten und hatten genug Zeit den alten Laden umzubauen.

Ein Umbau bietet natürlich mehr Möglichkeiten für Überraschungen, sie haben sich aber in Grenzen gehalten und bewegten sich auf dem Niveau, dass bei den Wanddurchbrüchen z.B. sehr unterschiedliches Material zum Vorschein kam, dass die Wände vor dem Streichen doch noch mal „geglättet“ werden mussten und, dass das Aufhängen der Beleuchtungsschienen eine Herausforderung war. Bei den Regalen war es möglich, dass die „Alte Einrichtung“ so gut wie komplett wieder verarbeitet werden konnte. Darauf sind wir sehr stolz, dass das „Alte“ im neuen Gewand weiter leben kann, und dass nicht nur aus ökonomischen Gründen. Kurz vor Schluss haben wir noch einmal die Planung für die Bäckerecke über Bord geworfen, haben zwei, drei Tage intensiv überlegt wie wir es ändern wollen. Das Resultat: so wie es geplant war wollten wir es auf keinen Fall, aber wie es werden sollte konnten wir auch nicht sagen. Also haben wir aus dem Alten eine provisorische Situation geschaffen.

Die komplette Neueröffnung sollte eigentlich parallel zu dem Film über Bollheim stattfinden. Das haben wir nicht ganz geschafft und waren aber

zuversichtlich, dass wir den dadurch hervorgerufenen Kundensturm auch in dem Provisorium bewältigen könnten. Es hat auch geklappt, es kamen wirklich sehr viele Menschen und der Laden hat das alles verkraftet. Auch wenn es ganz zum Schluss doch noch mal etwas spannend wurde – die Warenwirtschaft hatte doch noch einige Tücken, die wir überwinden mussten –, war es schließlich so weit: am nächsten Tag sollte es los gehen. Davor noch ein emsiges Umräumwochenende und am Montag, gegen 22.00 Uhr, konnte ich die Tür wirklich in der Gewissheit zuschließen, dass wir am nächsten Tag beruhigt die Kunden empfangen konnten.

An diesem Wendepunkt von der Bauphase zur Nutzungsphase haben alle Bollheimer gemeinsam eine „Kaiserlinde“ gepflanzt. Es war ein großer Kreis, der sich an diesem Dienstag an der Einfahrt zum Parkplatz getroffen hatte. Der schon recht ansehnliche Baum war schnell in die Erde gebracht. Als „symbolischer“ Taufakt wurde der Baum von jedem mit einem Eimer Wasser begossen, bei den vielen „Gießern“ wird er sicher gut anwachsen und gedeihen, gleiches wünschen wir uns auch für den neuen Laden. Die Kundenresonanz und auch deren Begeisterung scheint das auch zu gewährleisten. Die Einweihungswoche wurde von allen Bollheimer Bereichen und einigen unserer regionalen Lieferanten mit verschiedenen Aktionen sehr schön gestaltet. Es war eine echte Begegnung von Kunden und Produzenten und – wenn auch im Kleinen – wieder eine intensive Möglichkeit des Austauschs.

Natürlich ist der Laden noch nicht ganz fertig, die Schreiner waren in den letzten Wochen noch jeden Montag auf Bollheim und bis die Brot-situation gelöst ist, wird noch einige Zeit ins Land gehen. Und bis wir gemeinsam mit unseren Kunden den Laden ganz ergriffen haben, wird es sicher noch etwas länger dauern. Alles in allem freuen wir uns, dass wir das alles so gut gestemmt haben und ich bin gespannt, was wir im nächsten Jahr zu berichten haben werden.

HANS V. HAGENOW

Wer soll das alles nähen?

Wahrscheinlich haben Sie bei uns schon mal einen kleinen Sack Kartoffeln gekauft. Klein weil er „nur“ 2,5 kg Kartoffeln enthält. Wir haben auch noch 12,5 kg Gebinde. Was meinen Sie, wie viele kleine Säcke füllen wir pro Jahr mit Kartoffeln? 1.000 oder 3.000? Mittlerweile sind es 10.000 Stück pro Jahr! Und wer näht die alle?



Christian!

Den größten Teil näht Christian, der seit drei Jahren bei uns arbeitet. Wenn Sie also ein gut sortiertes und genähtes Säckchen in Händen halten, dann denken Sie doch einfach mal an ihn. Er freut sich bestimmt darüber. Was für ein Glück, dass es Christian gibt!

Das Jahr 2012 war ein schwieriges Kartoffelanbaujahr. Das Frühjahr war kalt und ab und zu gab es heftige Schauer. Günstige Voraussetzungen für einen Pilz, der Löcher in die Kartoffeln frisst. Glücklicherweise haben wir auf zwei Äckern Kartoffeln angebaut. Auf dem größeren Stück war der Pilz mit Namen Rhizoctonia nicht so stark aktiv. Deshalb können wir Ihnen auch gute Qualität liefern. Etwas schwieriger ist es mit der Sorte Belana. Sie ist in ihrer Entwicklung langsam, setzt spät Knollen an und ist deshalb auch deutlich anfälliger für diesen Pilz. Aber Belana hat andere Vorteile: sie schmeckt sehr gut und lässt sich lange lagern. Wenn ich mit Demeter-Kollegen aus NRW spreche, die auch Kartoffeln im Sortiment haben, winken die meisten ab: „Keine Kartoffeln, kleine Kartoffeln, faule Kartoffeln und viele Löcher in den Kartoffeln.“ Da haben wir hier auf Bollheim noch mal Glück gehabt.

2012 hat von technischer Seite eine Erweiterung der Sortieranlage gebracht. Ein umgerüsteter Fließbandbunker ermöglicht es, 500 kg Kartoffeln auf ein Mal für das Sortieren bereit zu stellen. So können die Kartoffeln jetzt zu zweit sortiert werden, da keine dritte Person die Kartoffeln nach und nach aus der Kiste holen muss. Und die Menge auf dem Sortiertisch lässt sich jetzt gleichmäßig dosieren. Na toll, jetzt wird hier Rationalisierung gefeiert. Weit gefehlt, uns geht die Arbeit nicht aus! Denn dieser Dritte kann jetzt im Gemüsebau helfen. Ihnen besinnliche Festtage.

FRANK SIKORA



Gedanken zu den Dreharbeiten „Mein Traum vom Landleben“

„Wir wollen den ganzen Menschen und nicht nur jemanden der einen Salat abschneidet – der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt.“

Es ist dieser Satz von Hans v. Hagenow, der mich während unseres Interviews ziemlich beeindruckt hat und der – wie ich finde – auch sehr gut das zusammenfasst, was die Arbeit auf Haus Bollheim auszeichnet. Denn mein Eindruck während der Dreharbeiten war, dass alle die hier leben und arbeiten an einem Strang ziehen, dass es wirklich ein gemeinschaftliches Miteinander gibt, und dass sich alle zu 100% mit ihrer Arbeit identifizieren. Und das ist auch dringend notwendig, denn die Arbeit auf Haus Bollheim ist ziemlich anstrengend, Kräfte zehrend und Langschläfer darf man definitiv auch nicht sein. Aber wie hat es Wolfgang Schultz-Balluff im Interview ziemlich treffend auf den Punkt gebracht: „Hier macht keiner seinen Job, weil er reich und berühmt werden will, sondern weil wir alle gerne arbeiten, und weil wir gerne das machen, was wir hier machen.“ Und dieses gemeinsame Ziel verbindet die Menschen auf Haus Bollheim, das Ziel, ein Stück Erde zu pflegen und zu entwickeln, wertvolle Lebensmittel herzustellen, an denen die Menschen Freude haben. Und die Erfüllung dieses Ziels wird mit großer Leidenschaft, Engagement und Kreativität verfolgt.

Diese Lebens- und Arbeitsform ist bestimmt nicht für jeden etwas – muss es aber ja auch nicht – denn wie hat Kai Himstedt im Interview wiederum so schön formuliert: „Wichtig im Leben ist, dass man für sich erkennt, was einen glücklich macht und sein Leben dann auch so gestal-

tet.“ Und mein Gefühl ist, dass die Menschen auf Haus Bollheim erkannt haben, was sie glücklich macht – mit allen Höhen und Tiefen.

Ein wirklich ganz besonderer Ort – mit ganz besonderen Menschen.

VON MELANIE DIDIER, AUTORIN

Hallo, liebe Freunde und Bekannte von Haus Bollheim!

An mich wurde die Frage heran getragen, wo ich in meinem Arbeitsalltag auf Haus Bollheim Menschen begegne. Zuerst einmal etwas zu mir. Ich bin der Thilo, besuche die Freie-Demeter-Ausbildung und arbeite seit August 2011 im Bereich Ackerbau.

Wahrscheinlich haben sie kein Gesicht vor Augen, wie ich aussehe, und begegnen wohl öfter den Backwaren hinter der Brottheke wie mir. Doch stecken hinter fast allen Broten und Brötchen die Früchte meiner bzw. die Arbeit des Ackerbau-Teams. Die meiste Zeit meiner Arbeit verbringe ich auf dem Schlepper, in der Getreidereinigung, helfe den Hof Instand zu halten oder bin bei diversen Maschinenreparaturen dabei. Wenn ich mit dem Schlepper arbeite, bin ich meist auf unseren Feldern mit diversen Anbaugeräten zu Gange. Welches, hängt von der Jahreszeit ab. Im Frühjahr und Herbst sind es meist Maschinen für die Bodenbearbeitung oder die Saat. Im Sommer bin ich viel Mähdrescher gefahren und habe bei der Heubergung mit geholfen. Hier treffe ich

Immer wieder sind es die Menschen

eher selten Menschen, da es meist sehr laut ist und staubt. Ansonsten habe ich viele Rundballen mit unserem Gespann von den Flächen aus Dorweiler und einem bekannten Bauern aus der Nähe von Nörvenich in unsere Feldscheune gefahren. Dabei haben Sie mich wohl eher als lästig empfunden: Schon wieder so ein lahmer Traktor, den ich nicht überholen kann! Hier nehmen wohl eher Sie mich wahr, als ich Sie.

In der Getreidereinigung ist es meist auch sehr laut. Durch Förderschnecken, Trogkettenförderer und Elevatoren wird das Getreide aus den Silos bis unter den Giebel gefördert. Ab hier geht es mit Hilfe der Schwerkraft durch und über verschiedene Reinigungselemente. Gereinigt wird über Windströme, wo leichtere Beikrautsamen oder Bruchkörner von den Getreidekörnern weg gepustet werden. Über Siebe, wo kleinere und größere Teile ausgesiebt werden. Durch einen Trieur, in dem runde Samenkörner, wie Kletten-Laabkrautsamen und Bruchkörner aussortiert werden. Und einen Tischausleser, der durch schnelle Vor- und Rückwärtsbewegungen und verschiedene Kammern, nach Gewicht sortiert. Da dies meist in den frühen Morgenstunden geschieht, begegne ich Ihnen hier auch nicht. Außerdem ist es laut, so dass sich selbst meine Mitarbeiter nur kurz in der Anlage aufhalten, wenn die ganze Maschine läuft.

Beim Ladenumbau haben mein Kollege Felix und ich die alten Regale und Kühltheken abgebaut. Auch sonst erledigen wir viele Instandhaltungs-Arbeiten auf dem Hof. Hier treffe ich Sie schon mal eher. Doch am ehesten nehmen Sie mich wohl wahr, wenn ich gerade aus oder in den Laden gehen will, um mir – meist – Schokolade zu holen und Ihnen die Tür aufhalte. Meist bin ich dreckig, rieche vielleicht auch gelegentlich etwas strenger und stehe in Socken vor Ihnen. Die Schuhe habe ich ausgezogen, um nicht den ganzen Matsch vom Hof hinein zu tragen. Im Großen und Ganzen sehen Sie mich und ich Sie nicht all zu oft und wenn, mache ich auf den ersten Blick nicht den besten Eindruck. Doch ich gebe mir sehr viel Mühe bei meiner Arbeit und die Früchte finden Sie zu vielen ihrer Mahlzeiten auf Ihrem Teller, Brettchen oder in ihren Händen wieder. Guten Appetit! Herzlichst,

THILO BECKER
Lehrling im Ackerbau

Gnadenbrot

Ganz frei auf dem Hof, ein Hahn und neuerdings auch ein Huhn, eigentlich nicht ganz normal. Zunächst habe ich es gar nicht groß registriert. Als die beiden aber schon fast in meinem Büro waren, wurde ich doch neugierig. In der Kaffeepause (einer der wichtigsten Kommunikationsorte auf Bollheim) fragte ich dann doch mal nach.

Also, bei den Hühnern sind in jedem Stall immer drei Hähne dabei, die halten den Laden in Ordnung und passen auf, dass die Greifvögel nicht allzu oft zum Zuge kommen. Die Hühner sind zu sehr mit ihrer eigentlichen Aufgabe, dem Eierlegen beschäftigt, sie können sich nicht auch noch darum kümmern. Besagter Hahn war nicht mehr so ganz fit und das hatte zur Folge, dass die anderen Hähne in ihrem „männlichen“ Wahn ihm ganz den „Garaus“ machen wollten. Daher bekam er die Freiheit und da er sie schätzte, aber drohte etwas depressiv zu



werden, bekam er ein Huhn zur Begleitung. Fazit: Was man von dem einen mehr bekommt, wird einem oft an anderer Stelle wieder abgezwickelt.

HANS V. HAGENOW

Zweisam Freiheit genießen



Eichenallee-Gedanken

Samstagsmorgen, fast schon Dezember, aber sehr mild. Der Himmel ist mit einer feinen Wolkendecke fast wie zugedeckt, es ist windstill und ganz ruhig. Eigentlich wollte ich nur noch ein paar Bilder für den Bollheim-Brief machen. Aber es ist eine Stimmung, um die Umgebung ganz intensiv wahrzunehmen, und zum Sinnieren.

Für mich ist diese Eichenallee ein ganz besonderes Landschaftselement auf Bollheim. Wenn es so etwas wie Kraftorte gibt, wäre sie einer für mich. Diese großen Bäume, in ihrer Stärke und Knorrigkeit, in ihrer Majestät und dem zu erahnendem hohen Alter, lassen jeden Spaziergang, sei es tagsüber oder am Abend und auch zu jeder Jahreszeit, immer wieder zu einem Erlebnis werden. Vom Hof kommend auf der rechten Seite der Blick durch die Bäume auf die Alleewiesen, auf denen man an einem späten Sommerabend in der Dämmerung die Rinder nicht mehr richtig sehen, dafür aber umso mehr Fressen und Wiederkauen hören kann. Auf der linken Seite ist sie viel dichter und es gibt nur wenige Blicke auf die leicht ansteigenden Äcker. Aber wenn man unter dem kühlenden Schattendach geht und dann vielleicht Ende Juli auf einen in der Sonne goldgelben abreifenden Weizenbestand schauen kann, sind das Eindrücke, die einem immer wieder vor Augen führen wie großartig eine gestaltet Landschaft ist und was sie einem im Seelischen geben kann. Um auf den Samstagmorgen zurückzukommen, man kann dort aber auch noch etwas anderes wahrnehmen. Unter den Eichen hat sich im

Laufe der Jahre sehr viel Wildwuchs und absterbendes Holz angesammelt, da kann man in meinen Augen nicht mehr mit gutem Gewissen von einer Kulturlandschaft sprechen. Natürlich ist es wichtig, dass die Natur, gerade in einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft ihren Freiraum hat, der ist auf Bollheim zur Genüge gegeben. Die Bestimmung der Eichenallee scheint mir aber eine andere zu sein. Sie ist seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil der Kulturleistung aller Menschen, die auf Bollheim gelebt und gewirkt haben. Diese sollten wir erhalten und pflegen, aus Respekt vor dem Vergangenen und genauso angesichts ihrer Bedeutung für die Zukunft. Den Gedanken hege ich schon seit vielen Jahren und immer wieder, wenn meine Frau auf einem Spaziergang sagt, dass man hier mal was machen müsste, fühle ich mich betroffen. Ich würde es gerne, allein, ich schaffe es nicht, es ist so viel Wichtigeres zu tun. Das ist auch heute noch so und daher kam mir der Gedanke: vielleicht kann uns jemand dabei helfen!

Wie wäre es, wenn wir einen „Naturellen Kultursamstag“ auf Bollheim einrichten würden. Einladen würden wir gerne Menschen aus unserem Kunden- und Freundeskreis, um vielleicht in einem ersten Projekt die Eichenallee wieder auf Vordermann zu bringen. Gedacht wäre an eine vormittäglichen Arbeitseinsatz und als Abschluss gäbe es eine zünftige Brotzeit. Wenn es Menschen gibt, die daran Freude hätten, würde ich mich freuen, wenn sie sich bei mir melden (Telefon, Mail oder einfach mal bei mir im Büro vorbeikommen). Zu einem ersten Treffen würde ich gerne am Samstag, 2. März 2012, um 10.00 Uhr einladen. In gespannter Erwartung,

HANS V. HAGENOW

Käserei

Wieder ein Jahr vorbei und die Möglichkeit, Ihnen im Bollheimerbrief mitzuteilen, was aus meiner Sicht hinsichtlich der Milchverarbeitung im zurückliegenden Jahr geschehen ist. Obwohl Bestandteil der Landwirtschaft, ist die Milchverarbeitung ja kaum beeinflusst von einem jahreszeitlichen Rhythmus.

Zwar geben die Kühe im Winter fütterungsbedingt etwas andere Milch, doch viel entscheidender ist die Menge, die zu verarbeiten ist. Der Rhythmus, nach dem wir arbeiten ist vielmehr bestimmt durch die Menschen im Stall, die uns täglich die Milch melken, aus der wir den Käse herstellen, und den Menschen, die den Käse an Sie verkaufen. Somit unterliegt unsere Arbeit einem Tages- und Wochenrhythmus, der sich durch das ganze Jahr zieht.

In der Käserei wurde nichts umgebaut, ich habe keine wesentlichen Veränderungen im Sortiment vorgenommen und es gab keine Wechsel der Mitarbeiter. Ich könnte jetzt sagen: „Und täglich grüßt das Murmeltier“. Eine Zeitschleife, eine ewige Wiederholung der täglichen bzw. wöchentlichen Arbeit, von der es nichts Neues zu berichten gäbe. Und was die tägliche Arbeit betrifft ist es auch so, dieses Jahr war ein Jahr der Verfestigung dessen, was wir erreicht haben. Und das war im Wesentlichen möglich, weil das Team von sechs Menschen über das ganze Jahr über keiner Veränderung unterworfen war. Alles Menschen, die die Freude und die Beständigkeit mitbringen, den sich täglich wiederholenden Prozess der Käseherstellung vom Milchtank bis zur Käsetheke zu steuern.

Für den Körper bedeutet das vor allem wenden, rühren, tragen, bürsten und wischen. Für unsere Sinne heißt das riechen, schmecken, sehen und fühlen. Und natürlich hören, wenn einer die Arbeit von einer anderen übernimmt, denn der Herstellungsprozess der Käse beschränkt sich nicht auf einen acht Stunden Tag mit Essens- und Erholungspausen. Und sechs Augen, Nasen und Zungen nehmen mehr wahr. Da müssen wir immer wieder berichten, was wir wahrgenommen haben, um im Aus-



Der Rote Bollheimer und seine Kreateure

tausch den Herstellungsprozess zu verbessern und die unterschiedlichen Arbeitsschritte wie Verarbeitung und Reifung miteinander zu verbinden. Und wenn dann ein Gefühl von Routine aufkommt und gleichzeitig die Produkte einen hervorragenden Eindruck machen, können wir zufrieden sein. Die Routine war also prägend dieses Jahr. Unterbrochen wurde sie in diesem Jahr in der Käserei nur von außen. Aber das in positivem Sinne. So haben mehrere Ereignisse in diesem Jahr für einen merklichen Umsatzschub und für eine Fülle von positiver Resonanz speziell auch für die Menschen, die in der Käserei arbeiten, geschaffen.

Das zeitlich naheste Ereignis war die Eröffnung des neuen Ladens. Die Präsentation der Käse in der neuen Theke macht Freude. Die Motivation, mit der das Laden-Team die neue Verkaufssituation angenommen hat, ist bis in die Käserei zu spüren. Und der zusätzliche Joghurt, Quark und Käse will hergestellt werden. Kurz zuvor wurde der Film im WDR ausgestrahlt, der ebenfalls einen deutlichen Umsatzschub ergeben hat. Zudem wurde hier durch das Porträt von Wolfgang Schultz-Balluff ein umfangreicher Einblick in die Arbeit in der Käserei geboten. Die Resonanz war überwältigend.

Das Ereignis im Frühsommer war das für die Käserei bedeutendste, spiegelt es doch die Summe der Bemühungen jedes einzelnen in der Käserei Arbeitenden wieder. Bei der diesjährigen Käseprüfung des VHM haben wir mit vier Käsesorten teilgenommen und mit allen Sorten einen Preis gewonnen. Der Rote Bollheimer wurde sogar zum besten Käse 2012 gewählt. Weiterhin gewannen der mittelalte Gouda, der Löcherkäse und der Rotbachtaler.

Ich gehe davon aus, dass auch unsere anderen Käsesorten ähnliche Platzierungen erreicht hätten. Doch ist es schön zu sehen, dass gerade der Rote Bollheimer die Goldene Käseharfe gewonnen hat. Denn der Rote Bollheimer ist ein Käse der schon sehr lange in Bollheim produziert wird. Nur Gouda und Bergkäse haben eine längere Tradition. Zudem ist der Rote Bollheimer der Käse, an dessen Herstellungsprozess alle von uns einen bedeutenden Anteil haben. Der Rote Bollheimer reagiert empfindlich und schnell auf Veränderungen bei der Herstellung und Reifung. Das heißt, dass eine Störung der eingangs beschriebenen Routine und Beständigkeit bei diesem Käse am deutlichsten zu Tage tritt, also ein reibungsloses Ineinandergreifen der Arbeitsschritte und ein aufmerksames Miteinander-Arbeiten die Qualität des Käses bedeutend beeinflusst. Das Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ gilt für uns in der Käserei scheinbar nicht, was der Gewinn der Goldenen Käseharfe zeigt.

OLAF SEYD

Bollheimer Blumen

Seit diesem Sommer gibt es sie wieder – die Bollheimer Blumen. Nachdem ich im vorletzten Jahr einen Exkurs an die Kölner Uni machte, um dort nochmal ein Studium zu beginnen, habe ich mich nach einem Semester doch entschieden, meine Zeit bei meiner Familie und auf Haus Bollheim zu verbringen.

Nun arbeite ich stundenweise im Gemüsebau und habe im Frühjahr auch wieder angefangen, Blumen zu säen. Mit überwiegend Saatgut von Bingenheim zog ich Strohblumen, Calendula, Atlasblume, Margerite, Rittersporn, Schopfsalbei, Dill, Löwenmäulchen, Zinnien, Rudbeckia, Schleierkraut, Elfenspiegel, ... Die Samen säe ich

in mit Anzuchterde gefüllte Quickpot-Platten, das sind Kunststoffplatten mit 150 Vertiefungen. Je nach Blumensorte befülle ich 2 bis 3 Platten mit Erde und säe die z.T. winzigen Samenkörner. Dann werden die fertigen Platten auf den Anzuchtisch gestellt – teilweise im warmen Folienhaus, dort gegossen und dann warte ich gespannt, bis sich die ersten Keimblätter zeigen. Das dauert je nach Sorte von wenigen Tagen bis zu zwei Wochen. Besonders der Rittersporn lässt sich sehr viel Zeit, und jedes Mal denke ich, dass es dieses Mal vielleicht doch nichts wird. Aber dann zeigt er sich doch und ich freue mich!

Dieses Jahr haben leider die Zinnien einen frostigen Tag abbekommen und sind alle erfroren. Daraufhin habe ich noch mal neu gesät und hatte etwas mehr Erfolg – allerdings ist nur ein Teil des Saatgutes aufgegangen. Später reichten die Pflanzen aber dann doch. Nachdem alle Pflänzchen einen guten Wurzelansatz ausgebildet hatten, wurden auf dem Gemüseacker Beete vorbereitet, in die die Blumen gepflanzt werden konnten. Das waren pro Beet drei Reihen. Bei einigen Sorten, z.B. Löwenmäulchen und Strohblumen, gab es zwei Sätze, so dass sich zwei Erntezeitpunkte ergaben. Wenn dann die bepflanzten Beete vor mir liegen, befällt mich eine gewisse Panik, dass das ja wohl alles viel zu wenig ist für all die Sträuße, die ich machen wollte. Aber dann wächst und wächst es und die anfangs so kleinen Pflänzchen entwickeln sich zu doch recht kräftigen Gewächsen.

Meine allererste Ernte in diesem Jahr war der Elfenspiegel – wunderschöne, kunterbunte, kurzstielige Blumen, die in der Vase ganz bezaubernd aussehen. Dann kam das Schleierkraut – ein Meer aus winzigen, romantischen weißen Blüten. Und dann nach und nach alle anderen Blumen. Dabei ergaben sich immer die unterschiedlichsten Kombinationen – je nachdem, was gerade zur Verfügung stand. Das Blumenernnten war recht zeitintensiv. Mit Wasser befüllte Eimer wurden auf dem Ernteanhänger zum Feld transportiert. Auf dem Weg zum Feld verloren wir natürlich gut die Hälfte des Wassers. Mit einem Kanister habe ich das Problem aber schnell gelöst.

Von neun Uhr bis viertel vor elf mussten also alle Blumen geerntet sein, damit ich nach der Kaffeepause mit dem Binden anfangen konnte. Damit beginnt eigentlich der schönste Teil meiner Arbeit. Hier konnte ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und immer neue Mög-



lichkeiten finden, die Blüten zu kombinieren. Im Laufe der Zeit änderten sich die Zusammenstellungen, aber das bedeutete ja eine willkommene Abwechslung. Waren alle Blumen gebunden (ca. 40 Sträuße) – je nach Menge teilweise erst nachmittags – stellte ich sie in Zinkeimern auf einen Rolli für den darauffolgenden Markttag. Am liebsten wäre ich dann natürlich mitgefahren, um zu sehen, wie sie sich denn auf dem Markt machen, und ob sich die Kunden an ihrem Anblick erfreuen. Da mir dies nicht möglich war, freute ich mich aber über die Informationen der Marktverkäufer. Jedes Mal waren alle Sträuße verkauft und sogar oft schon sehr früh. Dieses Blumen-Jahr hat mir große Freude bereitet und ich freue mich schon auf das nächste!

MELANIE GUTH-MEHRENS

Ladenextra

Eine kleine „Ladengeschichte“ muss noch erzählt werden, auch wenn dieses Thema schon viel Raum in diesem Bollheim-Brief eingenommen hat. Die Ladeneinrichtung, die Schreinerarbeiten, drohten unser Budget zu sprengen, da mussten wir uns etwas einfallen lassen. Die alten Regale hatten wir ja schon „recycelt“.

Da kamen mir die schönen alten Eichenbalken in den Sinn, die seit gut 30 Jahre auf dem Dachboden über der Heizung lagen. Sie stammen von einer großen Eiche, die auf dem „Vorgängerhof“ von Bollheim, Haus Etweiler, gestanden hat. Das wäre doch was für den Laden. Schnell war die Idee geboren, das Weinregal daraus zu schreineren und auch das Bord hinter der Käsetheke wäre ein würdiger Abnehmer für dieses schöne Holz. Das Resultat hat uns Recht gegeben, beide Teile bereichern den Raum immens.

So haben wir mit diesem Ladenanbau auch noch die Brücke zu dem Hof Haus Etweiler geschlagen, der gerade im letzten Jahr nun im wahrsten Sinne des Wortes ins Loch, dem Braunkohletagebau Hambach, gefallen ist.

HANS V. HAGENOW

Vom Ackerbau, oder: Es gibt immer was zu verbessern

Die starken Fröste am Anfang des Jahres ließen einen um das Wintergetreide bangen. Ein Stück Weizen, das erst im Dezember gesät wurde, kam nur zögerlich heraus und die Spitzen waren am Anfang leicht gelb. Auch der Dinkel, der am Anfang immer sehr zart aussieht, machte etwas Sorgen. Glücklicherweise ist alles durch den Winter gekommen und wir mussten nichts umbrechen, was leider vielerorts in Deutschland dieses Jahr der Fall war.

Das trockene Frühjahr ließ das Getreide nicht so recht in Schwung kommen. Erst im Mai und Juni kam dann etwas Regen, passend zur Ausbildung der Körner. Beim Roggen hat man den Eindruck, dass ihm der harte Winter sehr gut bekommen ist, da der Korn und Strohertrag sehr gut war. Beim Weizen war der Ertrag jedoch eher durchschnittlich, da die Erträge der einzelnen Flächen sehr unterschiedlich ausfielen, von schlecht bis gut war alles dabei. Auch bei Dinkel und Emmer waren die Erträge durchschnittlich. Bei der Sommergerste war der Ertrag hingegen sehr gut, sie hat wohl am meisten von dem späten Regen profitiert.

Erfreulich war, dass vom ersten bis zum letzten Tag der Ernte, trotz des wechselhaften Wetters, nur gerademal 25 Tage vergangen sind. Oft ging die Ernte über mehr als einen Monat. Dies lag daran, dass in den Bereichen Stall und Ackerbau im Juli und August vier anstatt sonst drei Lehrlinge tätig waren. Heiko Krudwig hatte die Lehre schon im Juli begonnen und Manoch Skurnik hatte erst im September auf seinen nächsten Betrieb gewechselt. Thilo Becker und Felix Harborth bleiben uns noch weiter erhalten. An dieser Stelle möchte ich allen vier danken, für ihren großen Einsatzwillen und die gute Zusammenarbeit. Es hat mir sehr viel Spaß gemacht, mit dieser Mannschaft die Ernte zu bewältigen, auch wenn das Wetter nicht immer mit gespielt hat. Die größte Herausforderung war Ende Juli, als wir gleichzeitig in der Eifel Heu machen mussten, in Bollheim bei zwei Flächen der zweite Heu-Schnitt anstand und die Getreideernte begann.

Für das Grünland war der Regen auch dieses Jahr nicht ausreichend, auch wenn dies in anderen Regionen ganz anders war. Etwas abfangen konnten wir den Wassermangel, indem wir dieses Jahr schon Ende März angefangen haben zu beregnen und die Beregnung bis Ende September fast jede Nacht lief. Da das Wetter im Mai nicht so beständig war, haben wir einen Teil des ersten Schnittes zu Silo gemacht, damit wir für das Jungvieh genug Futter haben und durch einen frühen ersten Schnitt der zweite Schnitt noch gut wird, der dann im Juli ansteht, wenn meistens besseres Heu-Wetter ist. Doch leider konnten unsere Erwartungen nicht ganz erfüllt werden, so dass wir nicht genug Heu machen konnten und Heu zugekauft werden musste, was dieses Jahr gut möglich war, da in anderen Regionen genügend vorhanden war.

Im Laufe des Sommers war zu beobachten, wie auf den Ackerfütterflächen der Klee und die Luzerne immer weniger wurden. Ein Grund dafür sind die Mäuse, die die Wurzeln der Pflanzen anfressen. Deswegen sind wir nun auf der Suche, wie wir verhindern können, dass die Anzahl der Mäuse überhandnimmt. Desweiteren werden wir daran arbeiten, die Bewässerung noch zu optimieren, die zwar vorrangig für das Gemüse da ist, wenn sie dort nicht gebraucht wird aber auch im Ackerfutter eingesetzt wird. Ich hoffe in Zukunft so die Futtergrundlage für die Kühe zu verbessern und langfristig auch die Bodenfruchtbarkeit.

Sie sehen so gibt es immer etwas zu verbessern, so dass kein Jahr dem anderen gleicht. Dies ist es, was für mich die Landwirtschaft so spannend und jedes Jahr zu einer neuen Herausforderung macht. Für das nächste Jahr haben wir schon einen guten Anfang gemacht, da wir Mitte November mit der Herbstsaat fertig geworden sind, drei Wochen eher als letztes Jahr.

In diesem Sinne wünsche ich ihnen ein geruhsames Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

CHRISTIAN REISKE

Der Pflanzgarten der Initiative Biologisch-Dynamische Kulturpflanzenentwicklung

Das hofeigene Saatgut ist ein Kernanliegen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und steht auf Bollheim schon seit ganz vielen Jahren im Fokus unserer Arbeit. Daher freuen wir uns sehr darüber, dass Patrick Schmidt seinen Arbeitsschwerpunkt fast ganz auf den Hof verlegt hat, und dass dieser Impuls damit eine nochmalige Intensivierung erlebt. Das umso mehr, da in dem Pflanzgarten über die nächsten Jahre vieles von dem, was wir in den verschiedensten Zusammenhängen immer wieder berichten, auch zu sehen und zu erleben sein wird. Gerade beim Getreide ist der Vegetationsverlauf immer wieder spannend zu beobachten und daraus entstehen Fragen. So ein Ort schafft Begegnungen, sei es mit Kunden, Kollegen, Bäckern (also über die ganze Wertschöpfungskette) oder auch mit anderen „Forschern“. Man kommt an so einer Stelle ganz anders ins Gespräch, das habe ich in diesem Jahr, wo ja eigentlich noch nicht viel zu sehen war, schon einige Male erlebt. Also eine weitere Begegnungsstätte auf Bollheim und diese wird sich zukünftig sicher auch in der Brot-Qualität bemerkbar machen. HANS V. HAGENOW

Nachdem im letzten Herbst und Winter die Planung für den Pflanzgarten auf Haus Bollheim abgeschlossen worden war, konnte dieses Frühjahr eine erste Bestellung hauptsächlich mit verschiedener Gründüngung erfolgen. Das ermöglichte auch einen ersten und für die weitere Entwicklung prägenden Eindruck des für die Züchtung bewusst gewählten, mageren und sogar etwas steinigen Standortes im Binnebitz-Garten. Allerdings sind die Bedingungen im Wesentlichen reicher und tiefergründiger als auf dem vorherigen, in vieler Hinsicht exponierten Standort in der Vulkaneifel, auf dem die Pflanzen viel entbehrensreicher leben mussten. Hier war deshalb auch ein reiches Erfahrungsfeld für mich als Pflanzenentwickler in der „Wüste“ der bergigen Vulkaneifel auf etwa 500

m Höhe, wo der Begriff Demeter nur selten verwendet und mit biologisch-dynamischem Landbau in Verbindung gebracht wird und durchaus die Anwendungen in dem Zusammenhang auf einem kleinen Hof im Dorf als fremdartig empfunden werden können.

Da trifft die Initiative mit dem Kulturpflanzengarten, dessen Hauptaugenmerk dem Getreide und der Forschung im Lebendigen gilt, auf Haus Bollheim selbstverständlich auf ein ganz anderes Umfeld. Zunächst einmal ist der Garten nun in einen vergleichsweise großen Hof integriert, dessen bio-dynamisch bearbeitete Flächen als Hülle dienen, so dass ein Übergriff von Gift- und Mineraldüngeranwendungen durch den benachbarten konventionellen Anbau, wie in der Eifel mehrfach geschehen, gar nicht passieren kann. Auch steht nun eine gut zweimal so große Fläche (ca. 4000 m²) zur Verfügung, in der Arbeiten mit der Vielfalt in größerem Umfang möglich wird. Obwohl das Ziel des Pflanzgartens die Entwicklung eines Grundstockes von Getreidehofsorten für alle interessierten Höfe ist, die sich dem ökologischen und auch bio-dynamischen Landbau widmen wollen, werden alle Pflanzen der vier- und siebengliedrigen Fruchtfolgen und Mischkulturen nachgebaut – also zum Samen gebracht und wieder angebaut. Das dient dem Aufbau eines Organismus, dessen einer Teil der Organe – nämlich die Pflanzen – nicht jährlich ausgetauscht werden und damit in der gesamten Entwicklung immer mitschreiten können. Sie werden damit einmal zum Anzeiger dieser Entwicklung und zum anderen elementarisch-wesenhaft fester Bestandteil des Organismus, in dem sie allen beteiligten Mitpflanzen in immer höheren Maßen – eben durch Anzeigen, Anpassen, und Austauschen - dienlich werden.

Es ist dies eine völlig andere Herangehensweise, als dies in der industriellen Landwirtschaft geschieht. Ein Bauer hat einmal zu mir gesagt, dass die Landwirtschaft zunehmend wie auf der „Intensivstation“ mit lauter Schläuchen und Tröpfen liegt und alles von außen zugeführt wird. In so einem Fall ist der Organismus nicht mehr in der Lage das nötige aus sich selbst heraus zu erzeugen und muss auf diese Weise „künstlich“ ernährt werden.

Auch im Pflanzgarten werden Nährstoffe und -kräfte in verhältnismäßig kleinem Umfang von außen zugeführt, was aber wiederum über den

Hoforganismus aus dem Stall geschieht. Der Stallmist wird außerdem über das gepflegte Organ des Kompostes und der Pflanzenpräparate zubereitet. Damit werden durch einen jährlich sich wiederholenden Vorgang das hochwichtige Bodenorgan und seine Fähigkeit zur gesunden Pflanzenbildung aufgebaut.

Eine Art und Weise des gegenseitigen Dienens durch die Pflanzen ist auch das Bereitstellen verschiedenster Nährstoffe und -kräfte in organischer, nicht in mineralischer, Form. Bekannt sind dafür die Leguminosen mit ihrer Stickstoffknöllchenbildung, aber auch der Buchweizen, der Phosphor zur Verfügung stellt. Natürlich entziehen sie dem Boden auch etwas: Senf z.B. Schwefel, wenn er bis zur Blüten- und Samenbildung gelangt. Es kommt also auf den richtigen Ausgleich in der richtigen Stellung der Fruchtfolge an. Je vielfältiger diese ist, desto harmonischer kann der Aufbau erfolgen. Dies wird im Pflanzgarten mit der siebengliedrigen Fruchtfolge und Zwischenfrucht konsequent angestrebt.

Dieses Bild von Vielfalt, Aufbau und Austausch im Pflanzenreich erinnert an das Zusammenspiel von menschlichen Beziehungen – und die gibt es auf und um Haus Bollheim zu meiner Freude reichlich. Durch diese wird die Entwicklung des Pflanzgartens und Forschung erst in der



Erbsenblüte



rechten Weise möglich. Da es jetzt den Rahmen sprengen würde in aller Ausführlichkeit auf jeden Bereich einzugehen, erlaube ich mir dies stichpunktartig zu tun, betone aber nochmals deutlich den hohen menschlichen Wert dieser Beziehungen:

- *Ackerbau*: Abstimmung der Sorten, Mengen, Qualitäten, Flächenlagen und Züchtungsziele, Ausbringen der Saaten vorzugsweise in Vermehrungstreifen, Austausch von fachlichen Erfahrungen
- *Bäckerei*: Versuch und Forschung in speziellen Fragen und Fragen der Alltagspraxis der Getreideverarbeitung
- *Imkerei*: Anbau von Bienenweiden und Bereicherung des Elementarischen im Garten durch die Bienen
- *Stall*: Bezug von Mist zur Anlage der Gartenkomposte
- *Garten- und Gewächshäuser*: Geräteteilung und Austausch von fachlichen Erfahrungen, Präparatetausch
- *Lager*: logistische Abstimmungen und Unterstützung
- *Geschäftsführung*: Absprachen über die jährliche Weiterentwicklung des Forschungskonzeptes, Finanzielles und Organisatorisches
- *Gemeinnützige Gesellschaft für angewandte Wissenschaften*: Finanzielle Unterstützung
- *Freunde und unmittelbare Förderer der Arbeit*: Wahrnehmung und Unterstützung
- *Christengemeinschaft Gemeinde Voreifel*: Gemeinsame Aussaaten mit

der Ährenbeetmethode und Ausarbeitung spiritueller Ansätze der Pflanzenzucht

- *Und nicht zuletzt der Bioladen*, in dem ich mich nach Herzenswunsch mit allen Produkten aus Käserei, Landwirtschaft usw. für das leibliche Wohl versorgen kann.

All das erzeugt fühlbar eine anwesende Kraft, aus der heraus immer wieder die eigene Arbeit auch in schwierigeren Momenten von neuem angegangen werden kann.

So soll durch diese Arbeit im Pflanzgarten in Zukunft möglich werden:

- eine Bereicherung der elementarischen, tierischen und menschlichen Welt durch seine Pflanzen-, Fruchtfolge-, und Anwendungsvielfalt
- das Erleben von alten Sorten, Land- und Hofsorten und
- der Aufbau einer kleinen regionalen Ressource für standortangepasstes Saatgut der wesentlichen Feld-, Garten-, und Zwischenfrüchte
- Bereitstellung von Ausgangssaatgut für interessierte Höfe zur eigenen Hofsortenentwicklung
- ein Einblick in die „Werkstatt“ des Lebendigen, in der Neues entsteht

In diesem Sinne möchte ich ankündigen, dass für das nächste Spätfrühjahr oder Frühsommer eine öffentliche Führung vorgesehen ist, deren genauer Termin rechtzeitig bekannt gegeben wird.

PATRICK SCHMIDT

Initiative Biologisch-Dynamische Kulturpflanzenentwicklung



Bollheimer
Emmer



Neugierige Kinderaugen, -hände und -ohren auf Haus Bollheim

In den Sommermonaten gehört es schon lange dazu, dass Grundschulklassen, Vorschulkinder oder Kinder von Ferienprojekten Haus Bollheim besuchen.

Während einer Führung schauen wir mit den Kindern die verschiedenen Bereiche des Hofes an, doch es bleibt nicht beim Anschauen, es wird auch gerochen, geschmeckt und angefasst. Für mich und meine Kolleginnen ist es nicht immer einfach die Kinder beisammen zu halten – so viele neue Eindrücke, Gerüche und Geräusche. Besonders die Tiere sind immer wieder beeindruckend. Es macht Freude zu sehen, wie sich die Fragen entwickeln im Sehen und Erleben. Mit unseren Antworten möchten wir schon einen Anfang für ein Verständnis des Kreislaufgedankens anlegen – denn die Kinder sind schon sehr erstaunt, wenn wir erzählen, dass der Mist, der da gerade so „stinkt“, das Gold für die Bäuerinnen und Bauern ist. Die kleinen Kälber in den Kälber-Iglus sind meistens genauso neugierig wie die Kinder, so dass wir „Großen“ uns hier eher in Geduld üben müssen, um den Kindern hier genug Zeit für die Begegnung zu lassen. Der Melkstand und ein Blick durch das Fenster der Käserei gehören natürlich auch zur Geschichte der Milch auf unserem Hof.

Das nächste Ziel sind meist die Hühner und wir haben es schon oft erlebt, dass die wildesten Gruppen bei den Hühnern ruhig werden. Wenn Eier in den Nestern sind, dürfen die Kinder mal eines in die Hand nehmen und alle sind sehr vorsichtig und geben es achtsam weiter. Das Ei, das die Henne gerade gelegt hat, sieht genauso aus, wie das, was sie zu Hause sehen: eine unmittelbare Erfahrung wie ein Lebensmittel entsteht ist hier möglich. Ein Blick in die Folientunnel, in den Tomaten-Gurken-Dschungel, darf natürlich auch nicht fehlen. Und zum Abschluss gibt es meist etwas Schönes für die Nase: einen Besuch in der wohlriechenden Backstube, die ihre wohlige Wärme ausstrahlt.

Neben diesen Führungen für Gruppen haben wir in diesem Jahr auch verschiedene Kinderaktionen hier auf Bollheim angeboten. Es waren immer zwischen 8 und 13 Kinder dabei. So wurde zwei Mal in der

Backstube fleißig gebacken. Und vier Mal im Garten und Gewächshaus geerntet und gekocht. Die Kinder haben fleißig Erntekisten getragen und gefüllt, das Gemüse geschnippelt, das Feuer angeheizt und gut bewacht. Und nach dem Kochen haben wir in großer Runde gemeinsam gegessen, denn auch Eltern, Großeltern oder Lehrerinnen waren dabei und haben mitgeholfen. Bei der letzten Aktion im Oktober haben wir Kürbisse leuchten lassen. Trotz der Kälte haben die Kinder und ihre Mütter und ein Großvater die Kürbisse ausgehöhlt und tolle Gesichter geschnitzt. Bei Kürbiskuchen und Tee leuchteten sie um die Wette und läuteten die kühle und doch so heimelig kuschelige Jahreszeit ein.

Es hat uns mit allen Kindern, ihren Eltern, Großeltern, LehrerInnen und BetreuerInnen auch in diesem Jahr Spaß gemacht. Für unseren Hof und für uns sind die vielen Menschen, die mit Freude und Neugier hier eine schöne Zeit verbringen immer wieder bereichernd. Besonders die Kinder mit ihren Fragen und neuen Blickwinkeln bereiten uns Freude.

MAIKE HIMSTEDT

„In Dank verschlingt sich alles Sein“

CHRISTIAN MORGENSTERN

Liebe und Dankbarkeit sind Tugenden, die dringend gepflegt werden sollten, denn auch „rings um uns her wartet alle Kreatur mit großer Sehnsucht darauf, dass in der Menschheit die Söhne Gottes zu leuchten beginnen“ (Röm. 8, 19).

Wir üben, uns mit den geistigen Wesen zu verbinden, die unser Dasein helfend durchdringen, seien es die Engelreiche, die von den Planeten und dem Tierkreis kommend uns beistehen oder die Elementarwesen, die eng mit der ganzen Erde verbunden sind. Beide Reiche freuen sich, wenn wir ihnen Liebe und Dankbarkeit entgegenbringen und warten darauf, in unser bewusstes Empfinden aufgenommen zu werden. Eurythmie und Musik sind dazu eine große Hilfe. Wir freuen uns über jeden, der mitmachen möchte. Anfragen bitte an mich: 0 22 52 / 55 95.

HEIDI LANGEN

*Die Zeit verwandelt
uns nicht, sie
entfaltet uns nur*

MAX FRISCH

Dank

Ein interessanter Gedanke, den man sicher nicht nur auf den Menschen beziehen kann. Auf einen Hof, und damit auch auf Bollheim, könnte das genauso zutreffen. Vielleicht wäre es möglich sich vorzustellen, dass all das, was wir an Träumen, Ideen und Visionen haben – und auch das, was wir uns noch nicht vorstellen können – schon vorhanden ist und wir ihnen „nur“ die Zeit geben müssen, damit sie sich entfalten können. Michelangelo soll einmal gesagt haben, dass er in dem Stein schon die fertige Skulptur gesehen habe und nur da und dort etwas wegschlagen musste, um sie sichtbar zu machen, so habe er seinen David erschaffen.

Für uns ist es natürlich viel schwieriger zu sehen, wo wir ansetzen müssen, um Bollheim noch weiter zu entfalten, zu sehen was sich da entwickeln möchte. Im Sozialen und auch im Wirtschaftlichen ist man immer wieder auf Hilfe angewiesen, und die haben wir aus unserem Umkreis auch wieder bekommen.

Den aller herzlichsten Dank all denen, seien es unsere Lieferanten, Dienstleister, Kunden und Freunde, mit denen wir auch in diesem Jahr die Zeit gefunden haben, Bollheim ein Stück weiter zu entfalten.

Für die Bollheimer,

HANS V. HAGENOW

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

Gestaltung: Katja Römer, München, www.katjaroemer.de

Textredaktion: Melanie Zumbansen, München, www.melaniezumbansen.de

Druck: Schloemer Gruppe, Düren, www.grün-gedruckt.de

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier



Hofladen

Di-Fr 09.00 – 19.00 Uhr

Sa 09.00 – 14.00 Uhr

Mo geschlossen

Telefon 0 22 52/59 65

Kölner Ökomärkte

Rudolfplatz

Mi 11.00 – 18.00 Uhr

Sa 08.00 – 14.00 Uhr

Neusser Platz

Do 08.00 – 14.00 Uhr

Severins Kirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

Brühler Wochenmarkt

(Käsestand)

Balthasar-Neumann-Platz

Di 07.30 – 13.00 Uhr

Haus Bollheim

53909 Zülpich-Oberelvenich

Telefon 0 22 52/95 03 20

Telefax 0 22 52/81 18 5

mail@bollheim.de

Haus Bollheim e.V.

KSK Euskirchen

Konto 1 208 081

BLZ 382 501 10

www.bollheim.de

Vielfalt pflegen.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau