



# Der Bollheim - Brief

---

## Winter 2013

Aussichten

Mittendrin

Pflanzenzüchtung

Randbemerkung

Legehennen-Brüder

Landschaftswirtschaft

Möhrenanbau

Käsefreundschaft

Laden-Zahlen

Was bleibt

Schnittlauchkuss

Kuh-Menu

Blick zurück nach vorn

Immer größer

Huhn auf Achse

Eurythmie

Dank

28

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



## Aufgehellte trübe Aussichten

Schon wieder November, dieser trübe Monat mit all seiner Unrast. Was muss noch alles bis zum Ende des Jahres geschehen, wo ist eigentlich das Jahr geblieben, es war doch gerade noch Sommer und auch das Hoffest ist noch sehr präsent? Das sind immer wieder die gleichen Gedanken, die mich befallen, wenn ich mich an den Bollheim-Brief setze, diese Zäsur des Jahres, des sich bewusst Konkret-Machen dessen, was das Jahr gewesen ist.

Die Termine für den Drucker, für Katja Römer und Melanie Zumbansen – sie sorgen seit einigen Jahren dafür, dass der Bollheim-Brief immer mehr ein echter Lichtblick wird – rücken näher, es wird ernst. Schon sind die ersten Beiträge da, eine Idee, wie können wir vielleicht noch ein paar neue, interessante Farbtupfer in

### IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow  
Gestaltung: Katja Römer, München, [www.katjaroemer.de](http://www.katjaroemer.de)  
Textredaktion: Melanie Zumbansen, München, [www.melaniezumbansen.de](http://www.melaniezumbansen.de)  
Druck: Schloemer Gruppe, Düren, [www.grün-gedruckt.de](http://www.grün-gedruckt.de)  
Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

Print  kompensiert  
© Nr. 122018  
[www.2020-2021.de](http://www.2020-2021.de)

den Brief bringen, gibt es auch. Für mich gilt es da, einen kurzen Augenblick den November, das was noch nicht geschafft ist (vielleicht soll auch gar nicht alles geschafft werden) beiseite zu schieben und mit einem Ruck sich dem zuzuwenden, was das Jahr an herausragenden Ereignissen, an Freude und Entwicklung, an Neuem und Unerwartetem gebracht hat. Und damit erscheint dann auch der November im Kontext des ganzen Jahres und auch als Vorbote des sich doch ganz leise und vorsichtig ankündigenden neuen Jahres, mit all seinen Möglichkeiten, in einem anderen Licht. Licht nicht nur im Sinne von Licht und Schatten, sondern mehr in der Weise, was an Begebenheiten da gewesen ist, die aus ihrer Bedeutung für das ganze Bollheimer Drumherum noch einmal aufleuchten sollen. Ob wir diesem Anspruch gerecht werden, kann ich persönlich sowieso nicht sagen. Es ist die Aufgabe oder vielleicht auch das Privileg der Leser, die Bollheim in diesem Jahr alle auf ihre persönliche Art und Weise gesehen und erlebt haben, das zu beurteilen.

In diesem Sinne, für Haus Bollheim,  
HANS V. HAGENOW



## Mittendrin

**In diesem Jahr wollen wir versuchen, das Bollheim-Jahr in einer veränderten Form aufleuchten zu lassen. In diesem Beitrag wird aus allen Bereichen von verschiedener Seite das geschildert werden, was von unseren landwirtschaftlichen und sonstigen Herausforderungen berichtenswert erscheint. Unser Wunsch war, Ihnen zu zeigen, wie es „mittendrin“ aussieht, Ihnen unser Bollheimer Miteinander, mit seinen Ecken und Kanten, seiner Vielseitigkeit und seinen Möglichkeiten, sichtbar zu machen.**

## Ackerbau

Für die Ackerbauern begann das Jahr, ob des langen Winters, erst mit der Aussaat des Sommergetreides Ende März und Anfang April. Ich denke, wir können uns noch alle daran erinnern, wie wir auf den Frühling und

die Wärme gewartet haben. Was für uns im Seelischen seine Auswirkungen hatte, hat sich natürlich auch auf das Vegetationsgeschehen im Jahreslauf ausgewirkt. Vieles war verschoben, manches hat sich wieder eingerenkt und für das ein oder andere hatte es auch sein Gutes.

Die den Jahreslauf dominierende Feuchtigkeit, ich kann mich an kein Jahr mit so viel Niederschlag erinnern, hatte auf unsere Heuernte einen sehr positiven Einfluss. Beim Getreide gab es eine durchschnittliche Ernte, zudem hat der bis in den Herbst hinein anhaltende Regen die Aussaat für den Weizen und einige angestrebte Zwischenfrüchte doch stark verzögert und wir hoffen, dass wir bald wieder auf den Acker kommen. Zum Glück konnte der Roggen und der Emmer in einer Regenpause gut in die Erde gebracht werden. So ist es in der Landwirtschaft wie auch in unserem Leben: Des einen Leid ist des anderen Freud.

## Garten

In unseren Folienhäusern ergaben sich, auch hier darf das Wetter erwähnt werden, im Telegrammstil folgende Bilder:

Tomaten: Hätten gerne mehr Wärme und Licht im Frühjahr gehabt. Stark verzögerter Start, dadurch insgesamt weniger geerntet. Dafür aber eine größere Vielfalt in Testanbau und Angebot. Sorten, die sich dieses Jahr besonders in Aussehen und Geschmack bewährt haben, werden nächstes Jahr weiter verfolgt.  
– Stopp –

Gurken: Hatten es übers Jahr schwer. Langsame Entwicklung im Frühjahr. Mit einsetzender wärmerer Witterung haben sich



die Schadinsekten schneller vermehrt als die eingesetzten Nützlinge (Insekten als Gegenspieler). Später, durch wechselhaften Sommer, traten mehr Pilzkrankheiten als sonst auf. Dazu beigetragen hat auch die durch den hohen Arbeitsbedarf im Freiland zum Teil verzögerte Pflege in den Folienhäusern. Insgesamt auch hier weniger Gurken. – Stopp –

Pepperonis: Ebenfalls neue Sorten ausprobiert, die zum Betrieb passen und von Kundenseite gern genommen wurden. Einige Sorten haben durch Form, Farbe und Geschmack besonders viel Freude bereitet und tauchen nächstes Jahr wieder auf. – Stopp –

Herbst/Winter: Eigene Anzucht von Feldsalat dieses Jahr gut gelungen. Die Häuser sind voll gepflanzt. Wenn alle Pflanzen gesund bleiben, dann sehr gute Versorgung mit Feldsalat. Außerdem Asia-Salat-Mix als Sortimentserweiterung für die salatarme Zeit. – Stopp –

## Kühe

Die größte Neuerung im Kuhstall: Wir haben vorübergehend eine neue „Kinderstube“ für die Rinder gefunden. Seit diesem Jahr sind sie in den Sommermonaten zu Gast auf dem Biolandbetrieb Schmitz in Lommersdorf bei Blankenheim in der Eifel. Dadurch hat sich unsere Futtersituation für das Winterfutter sehr entspannt und in den letzten Tagen sind diese Tiere wohlbehalten für die Winterzeit in den Stall gekommen. Erfreulich war, dass die Eutergesundheit bei den Kühen sich auf einem sehr hohen Niveau stabilisiert hat. Damit haben wir eine optimale Milchqualität, die wiederum die Grundlage für die erfolgreiche Arbeit in der Käserei liefert.

Aber auch bei den Tieren haben die Wetterkapriolen ihre Spuren hinterlassen. Den langen Winter mit dem außergewöhnlich wenigen Sonnenschein haben sie mit Fruchtbarkeitsstörungen beantwortet. Es war wirklich eine große Herausforderung sie tragend zu bekommen und so wird das ein oder andere Kalb erst viel später als geplant auf die Welt kommen, und einige Kühe konnten wir nicht länger



wechselaktivität um 0,3 Grad täglich. Dies hat zur Folge, dass die Kartoffeln bald ihre Keimruhe verlieren und anfangen, aus den Augen auszutreiben. Mit Einbau der Kühlung können wir nun die Kartoffeln im August ernten, sie 14 Tage auf 15 Grad lagern. In dieser Zeit findet dann die Wundheilung der Schale statt, die durch die Ernte leicht beschädigt wird. Danach können wir sie jetzt langsam runterkühlen. Die Kühlung auf 6 Grad verzögert das Keimen der Kartoffel im Lager. So verlieren die Kartoffeln weniger Wasser und bleiben länger fest.

Dieses Jahr wurden meine Pläne allerdings durch einen Schaden am Kartoffelroder durchkreuzt, der sich erst nach 2 Wochen beheben ließ. Hinzu kamen Ende August sehr trockene Bodenverhältnisse, die die schnelle und beschädigungsfreie Ernte sehr behinderten. Glücklicherweise bauen wir Kartoffeln auf unterschiedlichen Äckern an, so dass zum Beispiel die späte Sorte Belana 2013 kaum Probleme hatte. Sie wird Anfang 2014 in den Verkauf kommen.

## Hofküche

Die Bollheimer Hofküche blickt auch auf eine sehr positiv turbulente Zeit zurück. Vom Jahresanfang bis in den Herbst hinein wurde die Küche auch von unseren Lehrlingen – sie haben sonst eine eigene Küche – mitbenutzt. Grund dafür war, dass das Haus, in dem sie gewohnt haben, für zwei Familien umgebaut wurde und sie in der Übergangszeit ausquartiert waren. Nach einer etwas unruhigen Eingewöhnungszeit ging das auch ganz gut. Aber es war für alle Beteiligten auch wieder sehr schön, als diese Zeit geschafft war.



Viel Arbeit und Freude bereiteten auch die Waldorfschulpraktika, wieder vier Klassen mit vielen Schülern für jeweils zwei Wochen waren zu bewältigen. Und es gab viele Führungen, die auch gepflegt wurden und so nach dem visuellen Eindruck auch noch einen kulinarischen erleben durften. Das Hoffest war für die Küche wieder die größte Herausforderung und wie in jedem Jahr wäre eine so reichhaltige Speisekarte ohne die vielen fleißigen Helfer gar nicht möglich gewesen. Da hat sich eine echte Tradition gebildet: die mittlerweile aushäusigen Hofkinder, ehemalige Lehrlinge und Mitarbeiter und Menschen aus dem ganzen Bollheimer Umfeld sind an diesem Tag präsent, damit das Fest immer wieder ein Erfolg werden kann.

Eine echte Premiere war, nach kleinen Anfängen schon im letzten Jahr, dass die Bollheimer Hofküche nun auch im Laden präsent ist. Noch immer in den Kinderschuhen, aber dennoch geschätzt von den Kunden, gibt es vielerlei von Brotaufstrichen bis hin zu Pesto, was aus Bollheimer und anderen „Rohstoffen“ aufbereitet und veredelt wurde.

## Laden & Markt

Laden und Markt haben sich in den letzten Monaten im Wesentlichen mit ihrer Konsolidierung beschäftigt. Neu hinzugekommen sind allerdings auch zwei Märkte. In Brühl sind wir schon seit dem Herbst letzten Jahres mit Käse auf einem konventionellen Markt vertreten. Die Kundenresonanz ist erfreulich, auch wenn sie für ein rentables Arbeiten schon noch wachsen könnte. In Köln sind wir auf dem Neusser Platz nach vielen Bitten und Fragen nun auch endlich mit Gemüse präsent. Der neue Laden ist nun wirklich im Alltag angekommen, über das Wie gibt es hier noch einen anderen Artikel.

Ein wirklich neuer Schritt wurde aber auch gemacht. Ausgangspunkt war die Frage bei einer Führung an Hans v. Hagenow, wie macht ihr das eigentlich alles, mit den vielen Menschen und den so unterschiedlichen Aufgabengebieten? Ja, wie machen wir das eigentlich und wird unsere Arbeitsor-

ganisation den heutigen Anforderungen noch gerecht? Das war natürlich keine Antwort, aber ein Impuls, sich zunächst einmal im Laden und auf dem Markt genauer mit den Prozessabläufen zu beschäftigen. Mit professioneller Unterstützung sind nun Gabi Wolf und Kathrin Beckers dabei, all diese Dinge anzusehen und neu zu ordnen. Die Folgen davon spüren wir nun schon innerbetrieblich. Es werden zu allen Bereichen hin die Fühler ausgestreckt und gefragt, warum macht ihr das so, könnten wir nicht dieses oder jenes früher oder später in den Laden bekommen. Für unsere Kunden wird es vielleicht eine schleichende Veränderung geben. Sie können aber, sensibilisiert durch diese Ankündigung, darauf achten, ob Sie etwas wahrnehmen und wenn nicht, so können Sie uns ganz beherzt darauf ansprechen.

HANS UND INES V. HAGENOW, KAI HIMSTEDT, SIVERT JOERGES, CHRISTIAN REISKE, WOLFGANG SCHMIDT-BALLUF, OLAF SEYD, FRANK SIKORA



Spontane Verwandlungsformen des Winteremmer 2013

## Vom Urgestein zum Edelstein – Gedanken eines Getreidezüchters

**P**flanzenzüchtung, das ist im eigentlichen Sinne Pflanzenverwandlung: Mir liegt eine Pflanze mit bestimmten Eigenschaften, Formen, Qualitäten usw. vor und ich möchte sie verbessern, verwandeln, erneuern zu dem inneren Bild, das ich für ihre Zukunft sehe als Nahrungspflanze für den Menschen, wie er heute ist, lebt, denkt, fühlt und arbeitet. Es ist ein großes Geschenk, dass uns eine uralte Pflanze manchmal mit ihren vielfältigen Möglichkeiten aus der Zukunft entgegenkommt.

PATRICK SCHMIDT

## Randbemerkung – Ohne Moos nix los, auch in der Forschung

Sie ahnen was kommt, aber so ist es. Bisher waren Sie gewohnt, an dieser Stelle einen ausführlichen Bericht über die Getreidearbeit von Patrick Schmidt vorzufinden. Leider müssen wir hier dieses Jahr eine Lücke lassen. Denn es ist zwar viel passiert, aber da auch aus den letzten Jahren vieles noch nicht richtig ausgewertet und zugeordnet ist, liegt der Fokus nun erst einmal darauf, diesen Berg zu sichten, abzutragen und vielleicht auch für die weitere Stoßrichtung die Kräfte neu zu bündeln.

Patrick Schmidts Anliegen, hofeigene Sorten aus alten Sorten zu entwickeln, die noch nicht so auf die (wirtschaftlichen) Bedürfnisse des konventionellen Getreideanbaus getrimmt sind, ist für unsere biologisch-

Begehung  
Forschungsfeld



10

EURO

dynamische Arbeit äußerst wichtig. Auf dem Weg, unsere Landwirtschaft zu einer Individualität zu entwickeln, sind Getreidesorten, die sich schon im Entstehen mit Bollheimer Gegebenheiten auseinandersetzen müssen, ein wichtiger Schritt.

**Dennoch steht Patrick Schmidt mit seiner Arbeit** noch am Anfang und bewegt sich in einem Bereich, den man getrost als Grundlagenforschung bezeichnen kann. Diese Forschungsarbeit wurde bisher von der Bollheimer Landwirtschaft, unserem Forschungsverein und dem Umfeld von Patrick Schmidt getragen. Das ist in den letzten Jahren immer schwieriger geworden. Zum einen, weil sich der Arbeitsaufwand intensiviert hat, zum anderen, weil ein Teil der bisherigen Quellen unseres Vereins für die Instandhaltung der doch immer anfälliger und damit kostenintensiver werdenden, alten Bausubstanz von Bollheim abgezogen werden musste.

**15.000 Euro sind das grobe Jahresbudget** für die Arbeit an unserem bollheimigen, standortspezifischen Getreide. Für das kommende Jahr werden wir etwa 1/3 davon von Dritten benötigen. Weil uns die Arbeit am Bollheimer Getreide nicht nur aus biologisch-dynamischer oder ökologischer Sicht wichtig ist, sondern auch eine echte Herzensangelegenheit, werden wir viele – hier und anderswo – ganz unverblümt um eine freiwillige Spende bitten. Egal, wieviel: jeder Euro bringt uns dem Bollheimer Getreidekorn ein Stück näher.

**Für alle freundschaftlichen Aufwendungen**, danken wir schon jetzt herzlich! Und in jedem Fall werden wir Sie an dieser Stelle und über unsere Website auf dem Laufenden halten. Gerne stehen wir Ihnen natürlich auch persönlich jederzeit Rede und Antwort!

HANS V. HAGENOW

Hans v. Hagenow, T 0 22 52 / 95 03 20 oder [hagenow@bolllheim.de](mailto:hagenow@bolllheim.de)

Forschungsverein Haus Bollheim e.V.  
Kreissparkasse Euskirchen BLZ 382 501 10, NR. 120 80 81

## Zurück in die Zukunft – Gedanken zu unseren Legehennen

**Die Geflügelhaltung und die in der Vergangenheit erfolgte Zucht auf reine Linien für die Eierzeugung oder Mastleistung wurden in den letzten Monaten immer kontroverser diskutiert. Doch im Unterschied zu den Jahren davor, versuchen die Politik und einige Landwirte durch konkrete Maßnahmen einen Ausweg aus der sehr verfahrenen Situation zu finden.**

Nordrhein-Westfalens grüner Umweltminister Johannes Rimmel hatte angewiesen, den Brütereien das Töten der männlichen Eintagsküken zu untersagen. Schon im Dezember, wenn die Anhörung der NRW-Brütereien abgeschlossen sein wird, könnte der Erlass in Kraft treten. Dann hätten die Brütereien ein Jahr Zeit, eine Lösung zu finden. Andere Bundesländer könnten dem Vorbild von NRW folgen, denn auch Niedersachsen prüft rechtliche Schritte. Ausgelöst wurde die Initiative der Landesregierung durch ein überraschendes Urteil der Staatsanwaltschaft Münster, die sich auf den Paragraph 17 des Tierschutzgesetzes beruft, wonach kein Wirbeltier ohne vernünftigen Grund getötet werden darf.

Das alleinige Verbot des sofortigen Tötens der Brüder von unseren Legehennen bringt nun Bewegung in die schon alte Diskussion. Welche Schritte müssen nun Politik, Verbände, Landwirte und die Geflügelzuchtunternehmen

einleiten, um einen Weg aus dem Dilemma zu finden? Alle möglichen Alternativen sind schwer umzusetzen. Konsequenz wäre ein Verzicht auf sämtliche Geflügelprodukte. Dies gilt für die Produktion genauso wie für den Konsumenten. Schade wäre dies für die Biobauern, die in den letzten Jahren vermehrt in eine artgerechte Haltung investiert haben. Eine andere, viel diskutierte Lösung wäre das Zweinutzungshuhn, bei dem die weiblichen Tiere in die Eierzeugung gehen und die männlichen in die Mast. Dazu gibt es einige wenige Initiativen. Eine Hühnerlinie, die in der Praxis funktioniert, ist jedoch noch nicht gezüchtet worden. Denn Mastleistung und Eierlegen korrelieren negativ zueinander. Das bedeutet, dass ein Zuchterfolg für das eine Parameter eine Verschlechterung des anderen zur Folge hat. Letztendlich bedeutet dies für den Konsumenten, dass die Preise für Eier und Geflügelfleisch ansteigen werden. Als ein weiterer Ansatz gilt die Geschlechtsbestimmung vor dem Schlüpfen. Die ist jedoch noch in der Laborphase und für die Brütereien noch nicht einsetzbar.

Da die aufgezählten Lösungen also allesamt noch nicht richtig taugen, aber ein Weiter so! und Abwarten für uns auch nicht geht, überlegen wir für uns nun eine Möglichkeit der sinnvollen Verwertung der Brüder unserer Legehennen. Die Legehennen-Brüder benötigen im Gegensatz zu ihren Mastkollegen, die in 35 Lebenstagen zur Schlachtreife gefüttert werden, wahrscheinlich 140 Tage, um einen einigermaßen akzeptablen Fleischansatz zu erhalten. Die aus der langsamen Mast gewonnenen Masthähnchen werden von der Fleischqualität her stark von den uns bekannten Turbo-Brathähnchen abweichen. Es gibt Stimmen aus der Spitzengastronomie die das Produkt hinsichtlich Konsistenz und Geschmack stark loben. Die Zubereitung wird jedoch mehr in Richtung „Coq au Vin“ gehen müssen.

Für uns bedeutet die Umsetzung dieser Idee zunächst einmal viel Entwicklungsarbeit, da Geflügelmast bisher nicht in unserem Betrieb vorkam. Fragen, die wir uns stellen müssen sind: Wie viel Hähne können wir gleichzeitig mästen? Insgesamt halten wir 450 Legehennen, also müssten wir auch 450 Legehennen-Brüder pro Jahr halten. Welche Vorgaben bezüglich Troglänge, Tränken-Platz pro m<sup>2</sup> macht die Bio-Kontrollstelle? Welche hygienischen Vorgaben müssen wir erfüllen? Was kosten uns die Hähne in der Erzeugung? Wie viel fressen sie in den



Was nicht sein darf, ...



20 Wochen Mast. Andere Biobauern subventionieren die Mastkosten über die Eier der Legehennen-Schwester mit 4 Cent pro Ei. Da eine Legehennen 250 Eier im Durchschnitt pro Jahr legt, wäre das eine Subventionierung von 10 € pro Mast-Hahn.

Ich würde am liebsten die realen Kosten jedes Hahns in Rechnung stellen, um unseren Kunden auch ein reales Bild des Mehraufwandes zu zeigen. Wichtig wäre für uns eine Rückmeldung unserer Kunden. Wie viel Akzeptanz hat unsere Idee bei Ihnen? Würden Sie unser Engagement durch den Kauf der Legehennen-Brüder unterstützen? Um mir darauf zu antworten, benötigen sie natürlich den Preis des Mastgockels. Für eine konkrete Kostenkalkulation fehlt mir wiederum noch ein bisschen Zeit. Aber ich könnte mir vorstellen, Sie über unsere Internetseite zeitnah über alle weiteren Überlegungen und Schritte zu informieren. Doch gelingen wird das Projekt tatsächlich nur, wenn wir es gemeinsam wollen. Wenn das sinnlose Töten der männlichen Legehennen-Linien schnell gestoppt werden soll, ist das meiner Meinung nach der zunächst beste Schritt. Für alle Konsumenten von Hühnereiern bedeutet das, nach dem Verzehr von 250 Eiern muss ich einen Coq au Vin essen. Ich finde es gibt Schlimmeres.

ARNE MEHRENS

... soll werden.



Bollheim aus Pappelsicht

## Landschaftswirtschaft

**Unsere Bäume, die Hecken und besonders die Eichenallee gehören natürlich nicht zu unserem „Kerngeschäft“, sie brauchen aber auch immer wieder unsere Zuwendung und unsere Aufmerksamkeit.**

**Waren die in den ersten Jahren angelegten Hecken** über eine lange Zeit so unscheinbar, dass man sie kaum wahrnehmen konnte und wir uns oft auch die Frage gestellt haben, werden die überhaupt mal was, so ist das heute anders. Diese Vielfalt an unterschiedlichen Sträuchern und Bäumen geben dem Bild von Bollheim eine Prägung, die, besonders in der diesbezüglich doch etwas kargen Voreifel, den Menschen und allem anderen, was da kreucht und fleucht einen Raum gibt, der zum Verweilen und in vielerlei Art auch zum Auftanken einlädt.



**Dies zu entwickeln und zu erhalten** braucht aber auch seine Zeit und in den letzten Jahren haben wir uns dieser Aufgabe verstärkt zugewendet. Im letzten Winter waren es vor allen Dingen Rode-Maßnahmen. Damit konnten wir vielen Bäumen, die stehen bleiben durften, den nötigen Platz zu ihrer weiteren Entfaltung geben und gleichzeitig einen riesen Berg Hackschnitzel für unsere Heizung bekommen. Und auch für die immer zahlreicher werdenden kleinen Öfen auf Bollheim blieb noch genügend Holz übrig. Wenn man so einen Eingriff in die Natur macht, sieht das zunächst immer ein wenig brutal aus. Es ist aber dennoch fast wie ein Wunder, wenn mit dem Sprossen und Sprießen im Sommer diese vermeintlichen Wunden sich sehr schnell wieder auswachsen und über die Jahre gesehen dem Landschaftsbild neue Nuancen geben. So gesehen ist das viel mehr ein pflegender Aspekt.

**In der Eichenallee haben wir in diesem Jahr** aber auch viel geschafft und das nicht alleine. Wie im letzten Bollheim-Brief angekündigt, haben wir dort eine große Aufräumaktion mit Hilfe von Freunden und Kunden gemacht. An einem doch noch recht kühlen Samstag im März konnte ein großer Teil des alten Totholzes auf Hänger geladen und abtransportiert werden. Das hat das Bild und sicherlich auch den Lebensraum Eichenallee positiv verändert. Es war sehr schön, an diesem Tag noch einmal mit unseren Kunden auf diese praktische Art und Weise in Kontakt zu

kommen und dabei so viel geschafft zu haben. Wenn wir es einrichten können, wollen wir in diesem Frühjahr noch einmal eine Landschaftsaktion starten.

**Damit wurde auch die Grundlage** für die Pflanzung von einigen neuen Eichen gelegt. Diese Verjüngung ist auch bitter nötig, denn viele Bäume sind in einem Alter, wo sie immer gebrechlicher werden. Das wurde in diesem Sommer deutlich. Bei einigen Eichen sind große, voll im Laub stehende Äste einfach abgebrochen. Dankenswerterweise hat der Kreis Euskirchen sich der Bäume noch einmal mit schwerem Gerät angenommen und alle angebrochenen und toten Äste herausgeschnitten.

**Unser größtes Sorgenkind war aber bisher** die große Schwarzpappel auf der Wiese an der Hofeinfahrt. Sie hatte schon immer viel Totholz und war damit natürlich auch ein beliebter „Anflugplatz“ für viele Vögel. Aber immer mehr Äste, und es waren nicht die kleinsten, brachen ab und kamen herunter. Damit war klar, in diesem Sommer muss etwas passieren. Die Alternativen waren, den ganzen Baum zu fällen oder ihn zu sanieren. Bei dieser Entscheidung bekamen wir unerwartet, aber sicher nicht zufällig, das Angebot aus unserem Freundeskreis, den Baum wieder zurechtzustutzen. Ende September war es soweit. Mit einem minimalen Einsatz an Technik, mit einer guten Kletterausrüstung und

einer Kettensäge ging Jakob v. Recklinghausen ans Werk und am nächsten Vormittag war der vormals 30 Meter hohe Baum auf immer noch respektable 20 Meter verjüngt. So wird er sicherlich noch viele Jahre seinen Platz einnehmen können und auch weiterhin wird er Raum für viele Vögel und auch anderes Getier geben. Interessant waren die Fotos die im Zusammenhang dieser Aktion aus der Baumkrone gemacht wurden. Dort wachsen viele andere Pflanzen, die den Baum zu ihrem Lebensraum erkoren haben. Das war mir bisher nicht so bewusst und natürlich auch nicht zu sehen. Dank der Technik ein schöner neuer Einblick.

**Inzwischen ist das Bild der Pappel**, ihr neuer und doch auch stark veränderter Anblick, vertraut geworden und man muss sich schon ein wenig anstrengen, um sich vorstellen zu können, wie er vorher ausgesehen hat. Das ist für mich ein Beispiel dafür, dass Veränderungen im Landschaftsbild viel mehr ins Auge fallen als die täglichen Arbeiten in der Landwirtschaft und doch ist es meines Erachtens so, dass diese Arbeiten am Boden und mit den Tieren viel stärker in die Natur eingreifen, sie damit aber verwandeln, was dem Menschen eine sehr große Verantwortung abverlangt.

HANS V. HAGENOW

Vorher - Nachher



## Der Möhrenanbau in Bollheim

**In den Jahren zuvor habe ich oft ein umfangreiches Bild des Gemüseanbaues auf Haus Bollheim beschrieben. Dieses Jahr möchte ich etwas mehr ins Detail gehen und die Probleme schildern, die wir momentan im Möhrenanbau haben, aber auch Lösungswege aufzeigen und etwas für Ihr Verständnis werben.**

**Zwei Schädlinge traten in den letzten Jahren vermehrt auf.** Zunächst war das der Drahtwurm, also die Larve des Saatschnellkäfers. Diese Tiere fressen im Laufe ihres drei- bis fünfjährigen Entwicklungszyklus an unterirdischen Pflanzenteilen. Dies betrifft nicht nur Gemüsekulturen sondern auch Kartoffeln, Leguminosen und Getreide. Da unsere Möhren in der Fruchtfolge immer nach einem zweijährigen Klee gras stehen, und sich dieser Schädling im Grünland besonders gut entwickelt, spüren wir die Auswirkungen besonders stark. Behandlungsstrategien für den biologischen Landbau sind in Feldversuchen entwickelt worden, allesamt bringen jedoch nur Teilerfolge und sind auch nur langsam umsetzbar. Die Umstellung der Fruchtfolge, das Gemüse nicht direkt nach dem Klee gras anzubauen, sondern zunächst erst den Winterweizen, scheint die erfolgversprechendste Maßnahme zu sein. Wir scheuen uns noch ein bisschen, unsere lang entwickelte Fruchtfolge zu ändern und wenn, benötigen wir für die praktikable Umsetzung mindestens zwei Jahre Zeit. Die schnellstwirksamste Bekämpfungsstrategie scheint die mechanische Zerkleinerung, durch mehr-



Möhrenernte

fachen Einsatz von Fräsen zu sein. Wir müssen uns jedoch daraus resultierend auch fragen, was passiert dann mit unserem Boden insgesamt?

**Den Schaden des Drahtwurms** bekommen unsere Kunden im Möhrenanbau nicht zusehen. Der Drahtwurm knabbert an den Wurzeln der ganz kleinen Keimlinge. Meist sterben die jungen Möhren in den ersten zwei Lebenswochen ab. Die Folge sind Lücken in den Saatzeilen und daraus resultierend mehr Platz für Unkraut und ein geringerer Ertrag. Uns macht besonders die Zunahme von Unkrautpflanzen Sorgen. Denn gerade der Platz zwischen den Möhrensämlingen einer Saatzeile ist im biologischen Landbau nur in Handarbeit zu jäten. Diese Handarbeit macht einen Großteil der Erzeugungskosten aus, und fallen sie zu hoch aus, ist die gesamte Wirtschaftlichkeit dieser Kultur in Frage gestellt. Auch das Dickenwachstum wird maßgeblich durch den verfügbaren Platz einer Möhre bestimmt. Dieses Jahr sind unsere Möhren zu groß geworden, weil der Drahtwurm Nachbarnsämlinge gefressen hat und die überlebenden Möhren einfach zu viel Platz zum Wachsen hatten.

**Der für unsere Kunden weitaus sichtbarere** Schädling ist die Möhrenfliege mit dem schönen lateinischen Namen *Psila rosae*. Die Möhrenfliege bildet mehrere Generationen im Jahr aus. Die erste Generation schlüpft aus überwinterten Puppen und erscheint meist ab Mitte Mai. Sie legt dann in der ersten Junihälfte in Erdritzen am Kopf der kleinen Möhre Eier ab. Daraus schlüpft im August die nächste Generation. Die Larven der Möhrenfliege dringen dann über die Wurzeln in den Körper ein. Das Schadbild zeigt einen von rostbraunen Fraßgängen durchzogenen Möhrenkörper auch die Blätter werden rötlich und verwelken häufig.



Aus dem Boden  
in die Kiste

**In vielen Regionen ist dieser Schädling** kaum bekannt, bei uns jedoch führt er von Jahr zu Jahr zu größeren Schäden. Ursache könnte die geringe Entfernung zwischen unseren Gemüsefeldern in Oberelvenich sein, sodass der Schädling jedes Jahr wieder eine Vermehrungsquelle findet. Auch die vielen Hecken, die auf Haus Bollheim anzutreffen sind, fördern das Überwintern und bremsen zusätzlich den Wind. Wind hindert das gezielte anlanden der Schädlinge an ihrer Wirtspflanze. Selbst das von uns schon seit Jahren praktizierte Abdecken unserer Möhrenbestände mit speziellen Kulturschutznetzen verhindert die Schäden nur noch wenig.

**Was können wir noch tun**, haben wir uns vor dieser Anbausaison gefragt? Manchmal ist es klüger klein beizugeben, hieß unsere Strategie. Also haben wir dieses Jahr auf einer zweiten Möhrenfläche, 7 Kilometer entfernt von Haus Bollheim, dem Rosenhof, einige Reihen gesät. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Der Drahtwurm zeigte sich nicht und auch das Schadbild der Möhrenfliege trat prozentual deutlich weniger auf. Falls sie diesen Winter also kleine Möhren bei uns kaufen, stammen sie vom Schlag Rosenhof, die dicken wuchsen in Bollheim. Im nächsten Jahr werden wir wohl alle Möhren auf dem Rosenhof anbauen. Auch auf diesem Schlag arbeiten wir schon gut 15 Jahre biologisch-dynamisch. Jedoch hielt uns die fehlende Beregnungsmöglichkeit und die Entfernung zum Stammsitz immer davon ab, dort Gemüse anzubauen. Beregnen wird auch nächstes Jahr nicht möglich sein, somit bleibt ein Restrisiko im Möhrenanbau 2014.

**Die Möhren, die sie bei uns kaufen** werden im allgemeinen zunächst gewaschen und anschließend sortiert. Die aussortierten bekommen die Milchkühe zu fressen, die guten wandern ausschließlich in die eigene Vermarktung auf Märkten und in den Hofladen. Die äußere Qualität unserer Möhren ist auch in diesem Jahr nicht zu unserer Zufriedenheit, die innere Qualität, also Geschmack und Konsistenz, ist jedoch wieder gut. Wenn sie also etwas von unseren Möhren wegschneiden müssen, dann denken sie an diese Zeilen. Wir werden im nächsten Jahr wieder an der perfekten Möhre arbeiten.

ARNE MEHRENS



Gemeinschafts-  
werk

## Von Zweien, die auszogen, das Käsen zu lernen ...

**... und in diesem Jahr die beiden besten Hofkäse abgeliefert haben: Eine Erfolgsgeschichte von Freundschaft und Leidenschaft zu echtem, naturbelassenem Käse.**

**D**as Bühnenbild: sonnige Alpengipfel, saftige Alpwiesen, friedlich grasende Kühe und eine wunderschöne alte Alphütte. Die Hauptdarsteller: Stephan Ryffel und ich, Studenten der Agrarwissenschaft und leidenschaftliche Käser, die hier im Schweizer Hochgebirge vier Sommer lang besten Bergkäse gemacht haben und zu Freunden wurden. Und heute? Sind wir beiden immer noch beste „Käse-Freunde“, leben und arbeiten aber viele hundert Kilometer voneinander entfernt: Stephan auf dem „Sonnenhof“ in Bad Boll am Fuße der Schwäbischen Alb, ich hier in Bollheim. Was uns keineswegs daran hindert, uns zu treffen, gemeinsam mit unseren Familien Urlaub zu machen und unsere Frauen auch schon einmal mit stundenlanger Käse-Fachsimelei zu „nerven“ ... und nach wie vor soviel Leidenschaft und Enthusiasmus beim Käsen zu ent-

wickeln, dass wir beide bei der großen Hofkäseprüfung des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) „abgeräumt“ haben: Stephan Ryffel mit seinem „Boller Felsbrocken“ den ersten und ich mit meinem „Bollheimer Riesenrad“ den zweiten Platz! Bei der Verleihung der goldenen Käseharfe haben wir uns wiedergesehen. Es handelt sich nämlich um einen „Wanderpokal“, der uns ja im letzten Jahr für unseren Roten Bollheimer verliehen wurde und den ich in aller Freundschaft an Stephan Ryffel weitergegeben habe.

**W**as ist der Grund für unsere guten Käse? Natürlich viel Erfahrung, Wissen, Geduld sowie die Beobachtung mit allen Sinnen – und vor allem natürlich die Leidenschaft, mit der wir in der Käserei die Milch zu Käse verarbeiten. Aber neben der Freude und Leidenschaft, mit der wir unserem Handwerk nachgehen, spielt sicherlich auch die Qualität unserer Landwirtschaft eine bedeutende Rolle. So wundert es mich nicht, dass bei der Hofkäseprüfung die drei ersten Plätze von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben mit Heufütterung und Weidegang belegt wurden.

Um einen Käse wie das „Bollheimer Riesenrad“ in dieser Qualität produzieren zu können, braucht es bestes Futter und beste Milch. Deshalb bekommen unsere Kühe nur hofeigenes Klee gras und Luzerne – im Sommer frisch von der Weide und im Winter als Heu. Durch das gute Futter gibt es auch guten Mist, der als Dünger auf die Felder kommt, die Böden fruchtbar macht und so in einem ganz natürlichen Kreislauf wieder zur guten Futterqualität beiträgt! Uns liegt das Wohlergehen der Kühe und eine gute Mensch-Tier-Beziehung besonders am Herzen: Deshalb sind wir achtsam, beobachten die Tiere und sorgen dafür, dass die Kühe auch die nötige Ruhe finden, die sie mit ihrem eher phlegmatischen, manchmal sogar etwas melancholischen Naturell für ihr Wohlbefinden brauchen. Eine artgerechte Haltung – also ein gut eingestreuter Stall, ausreichend Platz im Winter, viel frische Luft und Bewegung – und natürlich das hofeigene Futter sorgen dafür, dass die empfindsamen Tiere verlässlich gute Milch liefern. Ich könnte auch sagen: Der Käse wird im Stall gemacht.

**F**ür das „Bollheimer Riesenrad“ verwenden wir Rohmilch mit naturbelassenem Fettgehalt. Für einen der riesigen, 35 Kilogramm schweren Hartkäselaike benötigen wir die gesamte Morgenmilch der



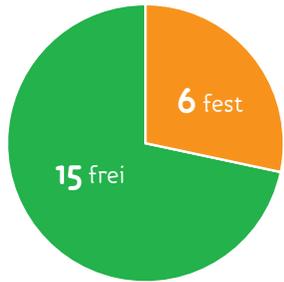
Von der Luzerne zum Käse

Bollheimer Kuhherde, die gleich nach dem Melken ohne Lagerung und Kühlung verarbeitet wird. Nach traditioneller Methode wird der Käsebruch mit einem Käsetuch in einem Käsejärb (traditionelle Käseform) geformt. Nach dem Salzbad muss der Käse dann ein Jahr reifen. Das ist auch der Grund, dass Sie noch bis nächsten Herbst warten müssen, bis das nächste „Riesenrad“ reif ist. Natürlich haben wir jetzt nach diesem Erfolg gleich noch ein paar Laibe mehr gemacht.

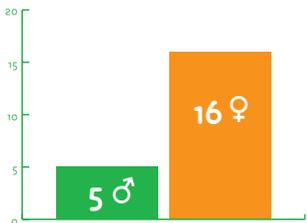
**D**ie extra-große alte Holzjärbform für das „Bollheimer Riesenrad“ haben Stephan Ryffel und ich übrigens vor einiger Zeit gemeinsam bei einem Senner in Südtirol erworben ... und sie hat uns „Käse-Glück“ gebracht! Deswegen haben wir jetzt zur Übergabe der Goldenen Käseharfe an die Bad Boller Hofkäserei nochmal zusammen einen Käse hergestellt. Die Hofkäserei liegt mitten im Hof, mit großen Fenstern, so dass alle beim Käsen zuschauen konnten. Gekäst wurde im Kupferkessel und der Bruch wurde mit dem Tuch in das Järb gefüllt. Dieses „Boller Riesenrad“ leistet unseren echten Bollheimern im Käselager hier bei uns Gesellschaft und wird im Herbst freundschaftlich geteilt. Meine Hälfte wandert selbstverständlich über unsere Käsetheke zu unseren Kunden.

OLAF SEYD

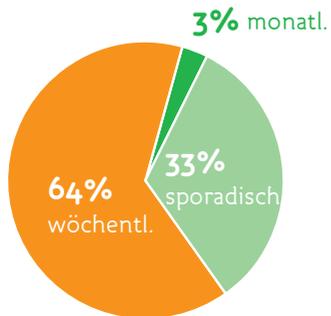
## Zahlen-Feuerwerk



Mitarbeiter



Mitarbeiter



Kundenbesuche

Am 23.10.2012 haben wir unseren neuen Laden eröffnet. Wir blicken inzwischen auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Dank ihres Vertrauens, sind wir in der glücklichen Lage ganz nach unserer Überzeugung und Philosophie auf Haus Bollheim zu wirtschaften. Jeder Mitarbeiter aus der Landwirtschaft und aus der Vermarktung trägt mit dazu bei, dass unsere hohen Standards eingehalten werden. Weil wir erleben, wie wichtig Ihnen die Bollheim-Produkte sind, hören wir nicht auf dafür zu arbeiten.

Und jetzt zu den Zahlen, zum Schmunzeln oder auch ganz informativ:

Der Laden liegt immer noch 176 m ü. N.N. Wir haben an 251 Tagen im Jahr geöffnet, das sind 2.260 Stunden. Weitere 1.214 Stunden wird hinter den Kulissen zum Gelingen beigetragen. Wir arbeiten mit 6 Festangestellten und 15 Aushilfen. 6 Mitarbeiter leben in Oberelvenich, das lässt sich zu Fuß machen. 23 km misst die längste Anfahrt zur Arbeit. 5 Männer stehen 16 Frauen zur Seite. Unser jüngster Mitarbeiter ist 17 Jahre alt und will Jura studieren. Der neue Laden hat 202 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche und könnte mit fast 400 Regalmeter einen Sportplatz umrunden. Im vergangenen Jahr haben 44.787 Kunden den Laden besucht und wurden hoffentlich mindestens 1-5 Mal von unseren Mitarbeitern begrüßt. 64% der Kunden kommen mehrmals in der Woche zu uns, 3% einmal im Monat. Das sind im Schnitt

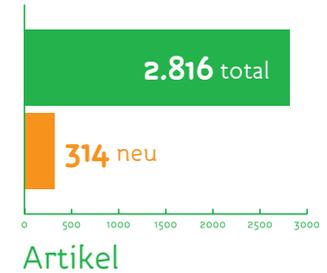
180 Kunden am Tag, und das bei jedem Wetter. Unser Sortiment umfasst 2.816 Artikel, das sind nur 314 Artikel mehr, als im alten Laden. 67% des Umsatzes machen wir mit Demeter-Produkten. Einen erheblichen Beitrag leistet unser Bollheimer Gouda, der mit 3.716 verkauften Kilogramm zu Buche schlägt. Wenn wir schon mal beim Käse sind: in unserer Käsetheke liegen bis zu 137 verschiedene Sorten für Sie bereit, und das bei kuscheligen 6,9 °C. Im Winter ist es im Laden 18 °C kalt. Das ist gut für die Schokolade, wir ziehen dicke Schuhe an. Die neue Kaffeemaschine baut einen Druck von 12 Bar auf. Mit ihr haben wir 1.361 Tassen Kaffeespezialitäten ausgeschenkt. Auch diese, wie ich meine bemerkenswerten Mengen, will ich ihnen nicht vorenthalten: 6,64 t Äpfel, 6.792 Salate, 16,1 t Kartoffeln, 52.321 Brote, 6.278 Gläser Quark und 48.516 Bollheim-Eier gingen über die Kassentheke.

Vieles ließe sich noch erzählen, aber es lässt sich ja auch nicht alles in Zahlen fassen, und das ist gut so. Ich danke Ihnen für ein schweres, gewichtiges aufregendes Jahr mit Ihnen und freue mich auf das Kommende und Neue!

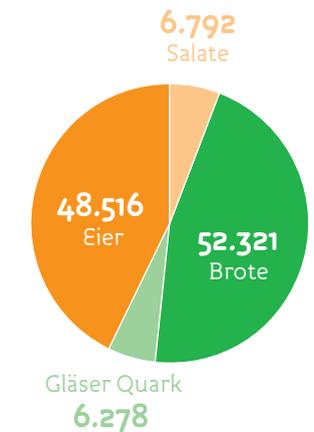
IHRE GABI WOLF

44.787 Kunden im Jahr

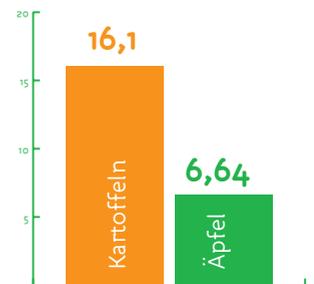
1.361 Tassen Kaffee



Artikel



Gläser Quark  
6.278



Tonnen

## Arbeitsgruppe: Feld II

Arbeitsgruppe ernteten wir Kartoffeln mit  
... die die Kartoffeln aus der Erde  
... einem Band sortiert und in einen Bunker  
... Als es dann am Nachmittag anging zu  
... wir zum Hof zurück und begannen, eine  
... haben. Eine Miete ist ein länglicher, je nach  
... verschieden breiter Graben, in dem über den Winter  
... abgelegt werden. Wenn die Kartoffeln in die Miete  
... , werden sie mit Stroh und Erde bedeckt.  
... n Tag baute ich mit Jan und Dieter einen Teil  
... säkammer in den Dachstuhl auf.  
... Mittagessen haben wir die Miete, die wir am Montag  
... hatten fertig aus.



## Was bleibt?

Vor einigen Wochen fiel mir zufällig das Be-  
richtsheft des Landwirtschaftspraktikums von  
Frieder Spannagel in die Hände. Ein wirklich  
schon historisches und spannendes Doku-  
ment. Es ist nun gut 23 Jahre her, dass er auf  
Bollheim gewesen ist und hier die Landwirt-  
schaft kennen gelernt hat. Genauso wie sich  
sein Leben verändert hat – heute ist er in  
der Industrie tätig – hat sich auch Bollheim  
verändert (die erwähnte Kneipe „an der  
Ecke“ gibt es schon lange nicht mehr).  
Für mich hat sich die Frage gestellt, was  
ist nach einer so langen Zeit noch da an  
Erinnerungen und Eindrücken, was bleibt?  
Daher freue ich mich ganz besonders,  
dass Herr Spannagel auf meine Anfrage  
hin ganz spontan zugesagt hat, einen Bei-  
trag für diesen Bollheim-Brief zu leisten.  
Den allerherzlichsten Dank dafür!

HANS V. HAGENOW

meisten „modernen“ Berufen. Die Zeit in Bollheim hat mein Interesse  
und meine Offenheit gegenüber der Landwirtschaft verstärkt, ebenso  
wie meine Freude an der Natur. Geblieben sind zudem einzelne Bilder  
und Assoziationen, die mir in den Sinn kommen, wenn ich an Bollheim  
denke: Der Schlafsaal mit Feldbetten unter roten Dachziegeln, Saugreflex  
der Kälber und ihre raue Zunge, wenn man  
ihnen einige Finger in ihr feuchtes Maul steckte.  
Das Verständnis der für mich damals ganz  
neuen Praxis der Fruchtfolge, die sich auf viele  
andere Situationen übertragen lässt, in denen  
Menschen schonend von und mit der Natur  
leben. Der Melkstand und unsere Melkver-  
suche von Hand. Abendliche Ausflüge zur  
nicht allzu weit entfernten Wirtschaft an der  
Ecke. Die Käserei mit den schönen Käseläuben  
und ihrem Geruch, den manche genossen,  
während andere Reißaus nahmen. Enthäutete  
Rinderschädel mit „dynamischer“ Füllung.  
Gemeinsames Kochen und Essen mit viel  
Raum für jugendlichen Unsinn.

Siegen, 27.11.2013  
FRIEDER SPANNAGEL

## Landwirtschaftspraktikum Bollheim 1990

Ich kam 1990 als Schüler der 10. Klasse der Siegener Waldorfschule nach  
Bollheim und verbinde mit der Zeit auf dem Hof sehr schöne Erinne-  
rungen und Eindrücke. Natürlich vergisst man über eine Zeit von fast  
25 Jahren viele Einzelheiten des Erlebten. Geblieben ist mir ein mit po-  
sitiven Gefühlen verbundener Gesamteindruck von der landwirtschaft-  
lichen Arbeit als etwas Zupackendem, was in direktem Kontakt mit der  
Natur und den Elementen von statten geht. Der Mensch ist wohl bei der  
landwirtschaftlichen Tätigkeit den eigenen Ursprüngen näher als bei den



Die Käserei fanden viele zum „Kater“



Feld II in voller Aktion beim Anheben  
der Miete.



Herr Schmoock arbeitete  
kräftig mit. (?)

# Schnittlauch küsst Rosa Pfeffer

**Eine Menge neuer Kreationen sind innerhalb des vergangenen Jahres in unserer „Käseküche“ entstanden! Lust auf etwas Neues und Ungewöhnliches ist dabei die treibende Kraft. Oft ist es zunächst nur die Idee von einem neuen Käse, einem neuen Geschmack, der zum Experimentieren treibt. Akribisch nähert man sich dann mit kleinen Chargen der optimalen Gaumenfreude – bis es dann endlich da ist, das neue Produkt!**



Bollheimer Winterzauber

Manchmal ist es aber auch der pure Zufall, der ein neues kulinarisches Highlight schafft. So ging es mir während eines Praktikums von Schülern hier auf Bollheim: Um die Grundzüge des Prozesses der Milchverarbeitung anschaulich zu vermitteln, setzte ich 30 Litern frischer, warmer Rohmilch Milchsäurebakterien zu. Innerhalb von 24 Stunden säuert die Milch so lange, bis sie dickgelegt ist. Hieraus stellen die Schüler dann verschiedene Milch-Produkte

her: Sauerrahm, Creme Fraîche, Buttermilch, Butter, entrahmten Quark, Sahne- und Kräuterquark, Frischkäse, Schichtkäse pur und Schichtkäse mit Kräutern. Und genau beim Schichtkäse mit Kräutern ist es passiert: Vorsichtig schichtet man entrahmten und aufgerahmten Quark abwechselnd übereinander, wodurch man später nach dem Abtropfen eine gaumenzarte Spezialität, mild-sauer und vollmundig, erhält. Zwischen die einzelnen Lagen kann man beim Schöpfen der Schichten nun noch zusätzlich Kräuter streuen. Frischer Schnittlauch ist der Klassiker, denn auch das Auge isst hinterher beim Genuss der schönen frisch-grünen Schichten mit. Als nun gerade der besagte Schnittlauch zugegeben wurde, fragte eine Schülerin, ob man nicht auch andere Gewürze nehmen könne. Klar kann man – beim Experimentieren ist alles erlaubt! Also suchten wir im Gewürzfundus der Käserei und fanden Rosa Pfeffer als farbliches Pendant sehr interessant ... Schon beim Mischen beschlich uns ein von der Nase ausgelöstes Gefühl, dass da gerade eine interessante Geschmackskomposition entsteht: Schnittlauch küsst Rosa Pfeffer!

Und so entstand schon eine Woche später der erste Bollheimer Bauerngouda mit frischem Schnittlauch und Rosa Pfeffer – einer jener Bollheimer Käse, die gerade mit Qualitäts- und Publikumspreisen ausgezeichnet wurden. Im Frühjahr folgte dann mit dem „Frühlingsquark“ die auch jetzt im Winter nicht mehr weg zu denkende leichtere Variante mit frischem Schnittlauch, frischen Gartenkräutern und Rosa Pfeffer. Dies ist ein Beispiel dafür, wie fruchtbar und kreativ die Arbeit mit den vielen jungen, experimentierfreudigen Menschen ist, die jedes Jahr den Hof wieder aufs Neue beleben, und bestätigen das Sprichwort: Das meiste lernt der Meister von seinen Schülern!

Die neueste Kreation aus der Bollheimer „Käseküche“ haben wir nicht dem Zufall überlassen: der knatsch-lilafarbene „Bollheimer Winterzauber“ aus Frischkäse, Joghurt und Sahne mit roter Bete, Meerrettich, gerösteten Sonnenblumenkernen, Salz und Gewürzen – Guten Appetit!

Wieder etwas Neues, das die Bollheimer Vielfalt pflegt :-)

WOLFGANG SCHULTZ-BALLUFF

Kuss-Ergebnisse





## À la carte im Kuhstall

Was frisst so eine Kuh eigentlich, wie ist das in den verschiedenen Jahreszeiten? Wenn man das auf eine Tagesration herunterbricht, bekommt es eine Dimension, zu der jedermann ein Verhältnis aufbauen kann. Aus dem heraus kann dann auch ein Bild entstehen, was für „Futterberge“ die 55 Kühe und deren Nachzucht auf Bollheim benötigen, jeden Tag und jedes Jahr. Vom Gras und vom Getreide hin zum Käse ist also ein weiter Weg und daher ist es vielleicht auch nicht verwunderlich, dass gut die Hälfte der Bollheimer Flächen von den Kühen beansprucht wird.

Vielleicht kann man die Mengen an einem kleinen Zahlenspiel am Beispiel des Wassers sichtbar werden lassen: Wasser pro Kuh und Tag auf 365 Tage bedeutet: ca. 78 Liter mal 365 Tage entspricht 28.470 Liter mal 55 Kühe macht insgesamt 1.565.850 Liter im Jahr und das Jungvieh braucht fast genau so viel.

Dabei sollte aber nicht vergessen werden, dass von all dem, was die Kuh in ihren wunderbaren Mägen verdaut und mit ihrem genüsslichen Wiederkäuen umwandelt, nicht nur Milch und Fleisch entstehen, sondern noch viel Gutes im Mist landet. Das wiederum ist aus unserer Wirtschaftsweise als Grundlage für die Bodenfruchtbarkeit nicht weg zu denken. Auch wenn in älteren Bollheim-Briefen schon erwähnt, er ist das wahre Gold des Bauern.

HANS V. HAGENOW

## Menu

### Frühjahr

40 kg Weidegras  
10 kg Klee grasheu  
2 kg Milchleistungsfutter  
1 kg Gerste  
75 l Wasser

Mineralfutter zur freien Verfügung



### Sommer

70 kg Weidegras  
15 kg Klee gras  
1,3 kg Milchleistungsfutter  
1 kg Gerste  
85 l Wasser

Mineralfutter zur freien Verfügung



### Herbst

40 kg Weidegras  
15 kg Klee gras  
6 kg Klee grasheu  
2 kg Milchleistungsfutter  
1 kg Gerste  
80 l Wasser

Mineralfutter zur freien Verfügung



### Winter

18 kg Klee grasheu  
16 kg Futterrüben  
2,5 kg Milchleistungsfutter  
1 kg Gerste  
80 l Wasser

Mineralfutter zur freien Verfügung

SIVERT JOERGES



## Blick zurück nach vorn – Einige Gedanken zu einer kleinen aber denkwürdigen Begegnung

Hier zunächst einmal die „nackten Fakten“:

**WO:** Auf dem Sommerfest bei guten Freunden und engagierten Verpächtern eines schönen Ackers für unsere Landwirtschaft auf dem Rosenhof. **WANN:** An einem der wirklich seltenen schönen Sommerabende in diesem Jahr. **WER:** Hermann Lutke Schipholt, Unternehmer der ersten Stunde, er hat vor 30 Jahren die Viehhaltung auf Bollheim aufgebaut, und meine Wenigkeit. **WAS:** Ein Satz von Hermann: Hans, ich war heute Morgen auf Bollheim und hab keinen getroffen, den ich noch kenne!

**B**anal, selbstverständlich, vielleicht auch trivial, so könnte man diese Begegnung bezeichnen. Aber sie steht natürlich in einem Kontext, in dem sich die Betroffenen befinden, sie hat einen Bezug zu dem, mit welchen Fragen er sich gerade beschäftigt, die für ihn dran sind. Was war für mich wichtig? Es war der Gedanke (eigentlich mehr das Erleben), auf was für einer Tradition im Sinne von etwas Geschaffenem wir heute in Bollheim aufbauen können.

Anders als auf einem Familienbetrieb haben wir nicht einen abrupten Generationswechsel. Die Menschen die auf Bollheim Verantwortung übernehmen wachsen in diese Aufgabe herein, sie haben nicht alle zur gleichen Zeit angefangen und haben in ihrem Leben vielleicht auch Ziele, die sie nicht nur an einem Ort, in diesem Falle Bollheim, verwirklichen können. Das kann man als modern bezeichnen, es ist aber zumindest eine Signatur unserer Zeit, der Entwicklung, in der wir uns als Menschen heute befinden. Eine „gradlinige“ Berufsbiographie als Grundlage einer persönlichen Entwicklung ist schon lange nicht mehr Standard. Das birgt aber

auch, wie jeder Schritt hin zu mehr Freiheit und Verantwortung, sowohl Risiken wie auch Chancen in sich. Dies nicht im Sinne von Schwarz und Weiß, es gibt natürlich auch innerhalb einer Organisation oder Firma die Möglichkeit sich an seinen Aufgaben und vielleicht auch an der Veränderung dieser Aufgaben zu entwickeln.



**D**ies war nun ein ziemlich umfangreicher Gedanke, um zum wesentlichen meines Anliegen zu kommen. Diese Pioniergeneration, die ein Bollheim vorgefunden hat, das, wenn man auf das heutige Bollheim schaut, ein völlig unbeschriebenes Blatt gewesen ist. Sie hatte aber eine Vision (wir haben heute natürlich auch noch eine) was aus Bollheim werden soll. Und daran haben sie, wie wir heute auch, jeden Tag gearbeitet und damit Bollheim Stück für Stück auf den Weg gebracht. Diese Veränderungen, dieses Vergangene ist im Alltag nicht so sehr zu erleben, es wird erst mit mehr Abstand sichtbar. Aber eigentlich ist der

Moment, in dem wir uns in der Gegenwart erleben

und wirklich was tun können immer nur ein ganz kurzer.

Wenn ich jetzt noch einmal auf die gerade geschriebenen Zeilen schaue, so blicke ich schon in die Vergangenheit und die Gegenwart, zack ist sie schon wieder vorbei und das, was ich in dem Moment getan habe, ist das, was wirklich passiert ist, was bleibt. In einer Tradition, die wie im Landwirtschaftlichen oft über Generationen geht, ist das sicher ein anderes Empfinden für das, aus dem man aus der Vergangenheit heraus gearbeitet hat, was es zu bewahren gilt. Dies lebt nicht zuletzt über das Familiäre sehr stark im Seelischen.

**F**ür die „heutigen“ Bollheimer ist das etwas, an das sie nicht so unmittelbar anschließen können. Sie können aus ihrer Biografie das

Immer wieder  
sind es die  
Menschen ...

Menschen der  
ersten Stunde  
(rechts Hermann)



nicht so erleben, sie sind ja „wo ganz anders hergekommen“ und haben ihre eigene Vergangenheit mit all ihren Erfahrungen mitgebracht. Und das ist vielleicht eine Qualität, die etwas Neues schaffen kann, die das Potenzial zu Veränderungen in sich birgt. In meiner Lehrzeit im Schwarzwald hatte ich einen „Lehrmeister“, den ich hoch geschätzt und bei dem ich viel gelernt habe, vor allen Dingen das Arbeiten. Mir ist aber ein Satz von ihm – „Das haben wir schon immer so gemacht!“ – ganz stark in Erinnerung geblieben. Das war natürlich eine Aussage, mit der man sich als junger Mensch nicht so verbinden wollte. Die Welt zu verändern war in der Zeit eine ganz starke Prämisse für mich und sie ist es heute immer noch. Wenn ich da auf die Möglichkeiten von Bollheim schaue, so ist der Umstand, dass sich immer wieder Menschen mit Bollheim verbinden, sich eine kürzere oder auch längere Zeit hier mit ihren unterschiedlichen Intentionen und Fähigkeiten einbringen, ein unermesslicher Reichtum an Möglichkeiten. Im Alltag ist so etwas nicht ausnahmslos von Erfolg gekrönt, aber mit einem längeren Atem betrachtet und mit dem Willen für Entwicklung beseelt

eine tolle Arbeitsgrundlage. Und, um am Schluss noch einmal auf die Begegnung mit Hermann zurückzukommen, ist das Bewusstsein, wir können heute mit unserer Arbeit, die wir jeden Tag Stück für Stück vollbringen, auf dem Aufbauen, was all die Menschen vor uns in ihrem täglichen Tun geleistet haben, eine Grundlage, ein Entwicklungsfundament, das uns ermöglicht, Bollheim weiter zu entwickeln, es noch mehr zum Blühen zu bringen. Danke Hermann.

HANS V. HAGENOW



## Größer, immer größer?

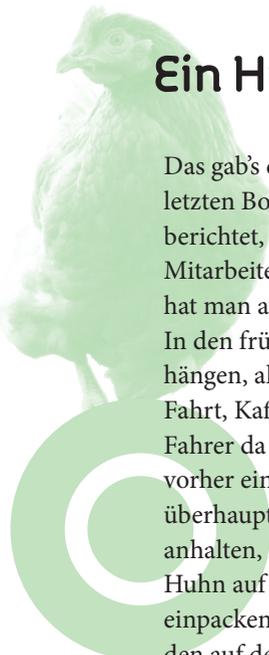
**Letzten Winter haben wir einen weiteren Folientunnel gebaut und damit unsere geschützte Anbaufläche 2.700 m<sup>2</sup> erweitert. Somit stehen jetzt sechs Folientunnel auf Bollheim. Wieso noch einen Folientunnel? Immer weiter wachsen? Immer mehr Quantität statt Qualität?**

Die Fragen sind berechtigt und die Gefahr, sich auf Kosten der Qualität in der Arbeit zu verlieren, besteht durchaus. Schließlich war das fast grenzenlose Wachsen der Höfe in der Vergangenheit ein Grund für die abnehmende Lebensmittelqualität und die Einseitigkeit auf den immer mehr spezialisierten Betrieben, auf denen immer weniger Menschen und immer mehr Maschinen arbeiteten. Wir haben aber kein Interesse, die Qualität unter den Tisch fallen zu lassen. Weshalb wir unserem Zuwachs an mehr Platz für Tomaten, Gurken, Paprika, Feldsalat und Co. durch eine gute Organisation und mehr Menschen begegnen wollen. Dieses Jahr sind schon ein paar dazu gekommen, sodass wir ins kommende Jahr mit einem tollen gewachsenen Gärtner team starten können.

Weitere Vorteile der Vergrößerung der Anbaufläche unter Folie sind: Weniger Versorgungslücken auf dem Markt und im Laden. / Die Möglichkeit für weitere Kulturen und die zeitliche Ausdehnung von Freilandkulturen. / Ein besserer Wechsel von verschiedenen Kulturen, um den Boden nicht einseitig auszulaugen und speziellen Krankheiten und Schadinsekten vorzubeugen. / Etablierung einer Gründüngung für eine bessere Bodenfruchtbarkeit. Zugleich dient die eingearbeitete Pflanzenmasse als Dünger „sponsored by the sun“.

Kurz nach dem Hoffest zogen als erste Kultur die Endivien ein, um unseren Kunden zur Verfügung zu stehen, wenn Freiland-Salate vor dem Winter kapitulieren. Wie es im nächsten Jahr weiter geht, wird in Ruhe im Winter geplant. Lassen Sie sich überraschen. Oder noch besser: Schauen Sie einfach mal bei uns vorbei bzw. rein – ins neue Pflanzenreich.

Bis dann,  
KAI HIMSTEDT



## Ein Huhn auf Achse ...

Das gab's dieses Jahr im wahrsten Sinne des Wortes. Haben wir im letzten Bollheim-Brief von einem unserer drei freilaufenden Hofhühner berichtet, reichte es einem davon an Freiheit immer noch nicht. Einem Mitarbeiter ist folgendes passiert: Er war marktmäßig unterwegs und da hat man auf dem Hof erst einmal einiges an Vorbereitungen zu treffen: In den frühen Morgenstunden Rollis einpacken, Kassen holen, Anhängen, alles gut überprüfen, dann noch schnell wohin, vor der langen Fahrt, Kaffee? Oder was? Und ab zur Agneskirche. Was will denn der Fahrer da links auf der A1 von mir, warum winkt der und hat nicht vorher ein anderer auch solche Zeichen gegeben? Und was meint der überhaupt? Hab ich die Handbremse vom Hänger hoch oder was? Ok, anhalten, nachschauen und? Ach du Schande, ein völlig verschrecktes Huhn auf der Deichsel des Käsehängers. Jetzt Nerven bewahren, Huhn einpacken, mit zum Markt nehmen. Es war dann die Freude aller Kunden auf dem Markt und zur Krönung legte es noch ein Ei.

KATHRIN BECKERS

## „In Dank verschlingt sich alles Sein“

*Christian Morgenstern*

Das gilt auch heute noch: 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 weiter über jeden, der mitmachen möchte. Anfragen bitte an mich, 02252/5595.

HEIDI LANGEN



## Schlussgedanken

Ende November, fast nur noch ein Monat und dann ist es vorbei, das Jahr 2013. Und wieder einmal, wo ist es geblieben? Gestern traf ich einen Geschäftspartner, wir kamen ins Gespräch. Ein Zitat: Das letzte Jahr, wie ein Fingerschnips und schon war es vorbei. Aber vielleicht ist es auch so, dass man Wertigkeit und Empfinden auf diesen Punkt unterschiedlich betrachten kann.

Und diese Wertigkeit hatte auch das Bollheim-Jahr mit all seinem Geschehenen, Erlebten und besonders mit dem was wir an Erfahrungen gewonnen haben, was sich an Entschlüssen und Projekten für das neue Jahr daraus ergeben hat.

Und dafür schulden wir Ihnen, unseren Kunden und Begleitern, Dank. Dieses nicht nur für die direkten Anregungen, die Sie uns gegeben haben, sondern auch für die, die auf einem anderen Wege zu uns gekommen sind. Vielleicht ist es so etwas wie „feinfühlig“ werden, wenn natürlich auf einem ganz bescheidenen Niveau. Aber über die Jahre hin gibt es doch immer wieder bei Entwicklungsschritten die Fragen, betrifft so etwas unsere Kunden, haben sie einen Nutzen davon und können wir das mit unserer Intention unter einen Hut bringen? Ein Beispiel dafür ist der Artikel bezüglich der Hühnerproblematik in diesem Brief.

Für all dies und auch für Ihre Begeisterung, die Sie Bollheim auch in diesem Jahr geschenkt haben, den allerherzlichsten Dank.

Im Namen aller Bollheimer,  
HANS V. HAGENOW

## Hofladen

Di–Fr 09.00 – 19.00 Uhr  
Sa 09.00 – 14.00 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

## Brühler Wochenmarkt

(Käsestand)

*Balthasar-Neumann-Platz*

Di 07.30 – 13.00 Uhr

Haus Bollheim

53909 Zülpich-Oberelvenich

Telefon 022 52/95 03 20

Telefax 022 52/811 85

mail@bollheim.de

Haus Bollheim e.V.

KSK Euskirchen

Konto 1 208 081

BLZ 382 501 10

[www.bollheim.de](http://www.bollheim.de)

**Vielfalt pflegen.**



**Haus Bollheim**  
biologisch-dynamischer Landbau