

Winter 2020

In Zeiten wie diesen ...
Das Gemüsejahr
Hühner und Bruderhähne
Klimawandel
1.000.000 Brote
Bäckerei: Wechselzeiten
Bäckerei: Weiter geht's!
Sieben Jahre Rotbunte
Vom Feld
Vielfalt trotz Mangel

Ein Tag im Gemüseteam
Aus dem Zuchtgarten
Ausbildung im Hofladen
Praktikantsein
Bezaubernde Blumen
Die Dinge anders sehen
Einkaufen mit Fragezeichen
Erste Schritte
Fundstücke
Dank





In Zeiten wie diesen ...

... soll es auch einen Bollheim-Brief geben, möchten wir aus unserem Wirken berichten, möchten Sie teilhaben lassen an dem, was uns bewegt. Wenn wir auch scheinbar immer mehr auf uns und unser kleines Arbeitsumfeld zurückgeworfen sind, spielen die Zeitumstände dennoch oder gerade deshalb eine sehr große Rolle. Dabei geht es nicht um die rechtlich zu beachtenden Bestimmungen, die haben wir im Griff. Es ist mehr das Ungewisse, die Frage was kommt als nächstes und das wissen wir nicht. Seit dem Frühjahr begleitet dieses Ungewisse uns alle und macht was mit uns, es zermürbt und wir sind scheinbar ausgeliefert. Von daher ist es immer wieder die Anstrengung in unserem Alltag, Positivität dagegen zu setzen.

Beim Durchlesen der Artikel habe ich den Eindruck gewonnen, wir sind dem ein gutes Stück weit gerecht geworden. Ich wünsche Ihnen allen eine angenehme und spannende Lektüre. Wenn sich bei dem ein oder anderen Aspekt eine Frage oder gar Widerspruchsgeist bemerkbar macht, lassen Sie es uns wissen.

Für Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

<u>GEMÜSEBAU</u>

Das Gemüsejahr 2020

Es ist nun Mitte November, auf dem Gemüsefeld ist es ruhig geworden. Morgens ist es noch dunkel und wir bleiben im Gemüsekeller und bereiten Gemüse auf. Erst nach dem Frühstück und Morgenkreis fahren wir raus und ernten die noch stehenden Winterkulturen.

osenkohl, Lauch, Wirsing, Grünkohl und Sprossenkohl. Das Feld ist größtenteils abgeerntet, der Boden bearbeitet. Dunkelbraun mit Resten von Blättern und Wurzeln. Feucht ist die Erde nun, wartet auf die Saat des Winterweizens. Der Boden, der unseren Pflanzen Halt gibt und sie mit Wasser und Nährstoffen versorgt, hat zu jeder Jahreszeit ein anderes Erscheinungsbild. Im Winter vermittelt er Ruhe, erscheint leblos. Kälte und Frost wirken auf die Erde ein. Die mikrobiologischen Umsetzungsprozesse werden verlangsamt oder gestoppt. Der Frost sprengt die Bodenteilchen auf und schafft einen lockeren Boden. Diese Frostgare ist für uns ein wichtiger Prozess. Die Erde wird dadurch krümelig und fruchtbar. Aber leider bleiben die Winter zunehmend aus und der Klimawandel hat damit auch eine direkte Auswirkung auf unsere Ernten. Im Übergang vom Winter in das Frühjahr, wenn wir ungeduldig auf die erste Saat warten, zeigt der Boden durch seine abtrocknende helle Krume, dass die Feuchtigkeit im Boden abnimmt. Zusammen mit den ersten wärmeren Tagen entwickelt sich der typische Geruch des Frühjahrs über unserem Feld. Beschreiben kann ich das nur mit dem Wort "fruchtbar" und es löst nach dem Winter das Gefühl "Jetzt geht es wieder los!" aus.

Der Boden braucht unseren Schutz

Dieses Jahr ging das Frühjahr sehr schnell in den Sommer über und Trockenheit und Hitze waren unsere ständigen Begleiter. Der Einfluss auf den Boden ist unübersehbar. Durch die Hitze und den fehlenden Regen wird er fest, rissig und immer heller. Der Wind nimmt ihn als Staub mit und wir verlieren jedes Mal auch ein Stück an Fruchtbarkeit. Der Boden als Grundlage unserer Landwirtschaft, aber natürlich auch unseres Lebens bedarf eines vermehrten Schutzes. Laut einer Studie der UN-Landwirtschaft,



schaftsorganisation FAO verliert die Menschheit etwa zehn Millionen Hektar fruchtbaren Boden jedes Jahr. Die Böden der Erde können demnach nur noch für etwa 60 Erntejahre ausreichende Erträge liefern. Faktoren der Verschlechterung sind neben der Erosion durch Wind und Wasser auch die Versiegelung und Verdichtung des Bodens sowie die Verringerung der biologischen Vielfalt und der Verlust an organischer Substanz.

Für uns Gärtner ist das zu jeder Jahreszeit erlebbar. Unsere Anstrengungen dem entgegenzuwirken sind schon groß. Wir bedecken unseren Boden durch Zwischenfrüchte, lassen ihn im Winter nicht brachliegen, sondern brechen das in der Fruchtfolge vorher wachsende Kleegras erst Anfang Frühjahr um. Wir experimentieren mit Tröpfchenschläuchen, um das wenige Wasser



<u>GEMÜSEBAU</u>





Es braucht viel Handarbeit, bis die Radieschen geerntet sind.

gezielt an die Gemüsekulturen zu bringen. Durch den Einsatz von Stallmistkompost steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und chemisch-synthetische Düngemittel steigert die biologische Vielfalt im Boden. Nicht zuletzt unsere Hecken sorgen dafür, Winderosion zu verringern und als Lebensraum viele Arten zu fördern. Sie sorgen lokal für Schatten und verlangsamen das Austrocknen der Böden.

Da wollen wir in Zukunft noch mehr tun und durch gezieltes Anpflanzen von Bäumen diese natürliche Schattierung noch verbessern. In einem ersten Schritt werden wir noch in diesem Jahr auf einem Feld Obstbäume pflanzen. Die starke Sonneneinstrahlung im Sommer verursacht auch in den Folienhäusern vermehrt Schäden. Die Früchte der Paprika bekommen Sonnenbrand und bei den Gurkenpflanzen sterben die oberen jungen Triebe ab. Durch Schattierungsnetze und das Aufbringen von Kreide versuchen wir die Auswirkungen zu mildern. Im Freilandgemüse führte die früh einsetzende Trockenheit zu einer langsamen Entwicklung im April und Mai. Kulturen, die erst dann gesät wurden, wie Kürbis und Rote Bete, holten diesen Nachteil nicht mehr auf und blieben bis zur Ernte klein. Gemüse, welches vor der Trockenheit gesät wurde, wie Zwiebeln und Knoblauch, nahmen die Feuchtigkeit aus dem Winter noch auf und entwickelten sich dank der warmen Temperaturen gut.

Endlich Regen

Der August war bei uns auf Bollheim der regenreichste Monat mit 80 Millimeter Niederschlag und dank diesem entwickelte sich das im Juni und Juli gepflanzte Wintergemüse gut. Besonders die Brokkoli- und Blumenkohlsätze gelangen überdurchschnittlich. Wie in jedem Jahr sind bei unserer Vielfalt immer Kulturen dabei, die nicht den gewünschten Ertrag bringen, aber diese Erfahrung müssen alle Gärtner und Landwirte und auch alle anderen Menschen in ihren Berufen machen, dass es mal nicht so läuft wie man sich das wünscht.

Sorgen bereiten uns die klimatischen Veränderungen auf unserem Standort, wo es wenig Niederschläge gibt und auch die Verfügbarkeit von Grundwasser für die Landwirtschaft nicht ausreichend gegeben ist. Der Klimawandel wird weiter voranschreiten und wir müssen in kurzer Zeit Lösungen auf diese Fragen finden. Umso wichtiger sind für uns die direkten Kontakte zu unseren Kunden, um Qualitätsschwankungen erklären zu können. Statt eines großen müssen dann zwei kleinere Kürbisse gekauft werden. Die Winterzeit nach Weihnachten können wir nun nutzen, um den Gemüseanbau für die Saison 2021 wieder etwas besser an die veränderten Bedingungen anzupassen.

Das Gemüseteam von Haus Bollheim bedankt sich bei allen Kund*innen und Genießer*innen unserer leckeren Wurzeln, Früchte und Blätter. Wir bedanken uns auch bei den Verkäufer*innen in unserem Hofladen und auf den Märkten und allen Einzelhändler*innen der Region, mit denen wir so gut zusammenarbeiten. Ohne sie alle könnten wir unser Gemüse nicht verkaufen.

ARNE MEHRENS

GEFLÜGELHALTUNG GEFLÜGELHALTUNG



Unsere Hühner und Bruderhähne

Wir haben in diesem Jahr einen weiteren Anlauf genommen, unsere Hühnerhaltung zukunftsfähig zu gestalten. Seit fast zehn Jahren widmen wir uns der Aufgabe, das Töten der männlichen Küken zu verhindern. Mit unterschiedlichen Ansätzen haben wir uns dem Problem genähert, haben Lehrgeld bezahlt, aber auch Erfolge verbucht.

ei uns auf dem Betrieb halten wir seit mehreren Jahren parallel zu unseren anderen Hühnern Geschwisterhühner. Die Kunden können zwischen diesen beiden Alternativen wählen. In beiden Fällen kauft der Kunde ein Ei von freilaufenden Hühnern, die unter Demeter-Bedingungen gehalten werden.

Bei der Geschwisterhuhn-Variante ziehen wir noch zusätzlich die Brüder auf und vermarkten sie als Brathahn im Hofladen und auf den Märkten. Seitdem die Bundesregierung das Ziel ausgerufen hat, ab 2022

6

keine männlichen Küken mehr zu töten und als Lösung des Problems die Geschlechtsbestimmung von Embryonen im Ei favorisiert hat, beschäftigen sich auch die Bioverbände mit diesem Thema. Grundsätzlich wird das natürlich unterstützt, aber wir wünschen uns einen ganzheitlicheren Ansatz. Die Fehlentwicklung in der Geflügelwirtschaft sollte nachhaltig verbessert werden. Die von der Bundesregierung favorisierte Variante ist die Geschlechtsbestimmung von Embryonen vor dem Schlupf, also im Ei. Für beide großen Bioverbände, Bioland und Demeter, ist das keine Option. Denn auf der einer Seite wird mit Millionenbeträgen an Forschungsgeldern der Status Quo in der Geflügelwirtschaft beibehalten. Die Küken werden nur etwas früher getötet, aber das Schmerzempfinden der Küken ist bereits ab dem siebten Tag vorhanden. Auf der anderen Seite bedarf es einer stimmigen Geflügelhaltung, die Tierwohl, regionale Wertschöpfung in allen Lieferketten und nachhaltigen Konsum verbindet.

"Mein Bruderhahn"-Projekt

Für uns ist die Alternative zum Kükentöten, die Bruderhahnaufzucht. Wir haben uns viele Gedanken gemacht, wie wir diesem Ziel näherkommen können. Wir halten etwa 1.100 Hennen in unseren fünf Mobilställen, bis jetzt haben wir jährlich 225 Bruderhähne aufgezogen und sind damit schon an unserer Auslastungsgrenze. Mit Auslastungsgrenze meine ich, dass wir es personell nicht mehr schaffen und auch von den Räumlichkeiten (Stallplatz) nicht mehr Tiere halten können. Auch der

geliefert und wir stallen sie in unsere Mobilställe auf. Bei den männlichen

Tieren haben wir eine Wahlmöglichkeit. Entweder wir bekommen sie im

Absatz der Brathähnchen in einer kurzen Zeit gestaltete sich schwierig. Da viele Biobetriebe ähnliche Probleme haben wie wir, hat unser Demeter-Aufzuchtbetrieb Südbrock das "Mein Bruderhahn"-Projekt gegründet. Das Projekt soll für die beteiligten Betriebe eine Erleichterung in den Einstieg und der Beibehaltung der Bruderhahnaufzucht bewirken. Für uns konkret bedeutet die Zusammenarbeit mit dem Aufzuchtbetrieb Folgendes: Der Demeter-Betrieb Südbrock hat die Elterntiere unserer Legehennen bei sich auf dem Betrieb. Die gelegten Eier dieser Elterntiere werden ausgebrütet und alle Küken auf dem Betrieb Südbrock aufgezogen. Die weiblichen Tiere werden kurz vor der Legereife, wie bisher auch, zu uns

GEFLÜGELHALTUNG WAS UNS BEWEGT

unterschiedlichen Alter lebend geliefert und mästen sie zur Schlachtreife selbst, oder die Schlachtung wird von Südbrock organisiert. Dann haben wir die Möglichkeit die Bruderhähne ganz oder auch in Teilstücken vom Schlachthof abzuholen. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, die Tiere von einem weiteren Demeter-Betrieb veredeln zu lassen. Die Vielfalt dieser Produkte ist recht groß und reicht über Wurstwaren, Hühnersuppe und Geflügel-Bolognese. In unserem Hofladen sind diese Produkte schon zu kaufen. Der Zusammenschluss vieler Biobauern ermöglicht es uns ganzjährig und in kleinerer Stückzahl diese Geflügelprodukte zu beziehen. Damit können wir nun mit einem wachsenden Absatz sehr zügig den Anteil der Geschwisterhühner an den Legehennen steigern. Dies würde unser Ziel, mehr und mehr und demnächst nur noch Geschwisterhühner zu halten, in Sichtweite bringen.

Hühner und Hitze

Nun noch ein paar Sätze zu unseren Hühnern im Allgemeinen. Grundsätzlich sind sie besser über den Sommer gekommen, als im Jahr zuvor. Die Hitze war ähnlich, aber wir haben daraus gelernt und frühzeitig für ausreichend Schatten und Durchzug in den Ställen gesorgt. Die anhaltende Trockenheit hat gerade im Frühsommer für braune Weiden und staubigen Boden gesorgt, aber mit dem August verbesserte sich die Lage und die Tiere haben bis jetzt sehr viel Grünes in ihren Ausläufen. Pandemiebedingt gab es dieses Jahr keine Führungen und Gespräche rund um den Hühnerstall. Wir hoffen für uns alle, dass das nächstes Jahr besser wird. Wir würden uns freuen, Ihnen unsere Hühner wieder mal nahezubringen.

ARNE MEHRENS







Klimawandel: "Der Schmerz an der Landschaft oder der Herbst einer Welt" *

Solastalgie, Climate Grief, Anthropozän, Coping, Neologismus, Neuerungssucht, Bewältigungsstrategie, unser Erdzeitalter, Klima-Kummer, wachsende Trostlosigkeit – jede Zeit benutzt ihre Begriffe, schafft neue, deutet andere um.

ür mich ist es oft faszinierend, die Gedanken und auch Begrifflichkeiten anderer Menschen zu erfahren und sie mit dem eigenen Erleben in Verbindung zu bringen, sie zu ergänzen oder vielleicht auch ganz anders zu verstehen. "Der Schmerz an der Landschaft" war der Titel eines Artikels in der ZEIT von Johannes Schneider, er hat mich sehr inspiriert, hat in mir Bilder und Erfahrungen aus den letzten Jahren hervorgerufen. Landschaft kann sehr unterschiedlich erfahren werden, da ist es der Gesamteindruck, das faszinierende Schauen bis zum Horizont, oft mit einem imposanten Himmelsbild in dem Licht und Wolkenspiel dazukommen. Zu jeder Jahres- oder Tageszeit ist das anders, wirkt anders auf das

^{*} Zitate sind folgendem Artikel entnommen: Jürgen Schneider: Der Schmerz an der Landschaft, in: Die Zeit, 30.08.2020

WAS UNS BEWEGT WAS UNS BEWEGT

eigene Seelische. Aber es ist auch das Kleine am Wegesrand, was einem manchmal wie zufällig ins Auge fällt. Seien es die ersten zarten Blätter des Holunders im zeitigen Frühjahr in der sonst noch kahlen Eichenallee oder die herbstliche Abreife einer Schafgabe, die eine große Anmut haben kann und noch einmal eine Sommererinnerung in den Sinn kommen lässt. Dieser Blick auf die Landschaft, die Natur, ist einer, der uns als Menschen guttut, den wir brauchen. In unserer Zeitsituation reicht er aber nicht mehr aus, die Veränderung der Landschaft ist der Spiegel unseres Bewusstseins, auch unsere Wahrnehmung für sie.

Risse

Im biologisch-dynamischen Landbau spielt diese Landschaft und ihre bewusste Wahrnehmung und Pflege eine große Rolle. Den landwirtschaftlichen Betrieb vom Ganzen her zu sehen und zu bearbeiten, ihn damit als einen Organismus oder sogar eine Individualität zu verstehen, schließt auch das Drumherum mit ein. Damit arbeiten Höfe wie Bollheim schon seit vielen Jahren am Erhalt der Biodiversität, auch wenn wir diesen Begriff und seine heutige Brisanz noch gar nicht so im Bewusstsein hatten. Heute wird ja immer noch versucht, über den Naturschutz die schwindende Biodiversität in Reservaten am Leben zu erhalten. Vielleicht ist das ein wenig polemisch ausgedrückt, es ist ja sehr erfreulich, dass immer mehr erkannt



und wissenschaftlich untersucht wird, wie die gesamte Natur ein sich gegenseitig befruchtendes System ist. Immerhin ein Hoffnungsschimmer, aber auch hier die Frage, ist das auch auf die Handlungsebene vorgedrungen, reicht das?

Früher war es für mich selbstverständlich: wir sind auf dem richtigen Weg und können dem zeitlichen Unbill damit trotzen. Davon möchte ich bei aller Bescheidenheit nicht ganz abrücken, aber das Bild hat Risse bekommen. Vor vielen Jahren hat mich jemand gefragt, wie groß Bollheim sei, er wollte das sehen. Meine Antwort war, wenn du hier den Weg Richtung Frauenberg gehst, wirst du sehen, wo Bollheim aufhört. Das ist heute immer noch so, es ist sehr augenfällig, wenn auf einmal die Hecken nicht mehr da sind und auf den Feldern der Nachbarn geht es sehr einseitig uniform und damit langweilig zu. Was das Auge da wahrnimmt lässt erahnen, dass dem, was wir allesamt an Vielfalt im Boden, in der Tier- und Pflanzenwelt für den Erhalt unserer Erde brauchen, nicht Genüge getan wird.

Wo sehe ich nun die Risse, was hat sich verändert? Sicherlich nicht unsere Intention oder Arbeitsweise. Vielleicht könnte man diese Risse auch als Lücken bezeichnen. In der Eichenallee (bitte entschuldigen Sie, dass diese so oft für Erklärung herhalten muss, sie ist mein Steckenpferd) sind es einzelne Bäume, die in diesem Sommer ein sehr dezimiertes Blätterdach hatten. Werden sie das nächste Jahr noch erleben? Gleiches gilt für unsere Hecken, da gibt es immer mehr Lücken. Auf dem Acker ist der Mangel an Grundwasser, das schon seit gut drei Jahren zurückgeht, immer stärker zu erleben.

Solastalgie

Im Sommer konnte ich einige Tage in Bayern am Alpenrand verbringen. Jeder Regentag war mir eine Freude und auch das üppige und dazu noch vielfältige Grün hat mich immer wieder begeistert. Wie groß war da der Kontrast beim Heimkommen am Abend auf Bollheim. Das ausgedörrte, braune Grünland stach derart ins Auge, dass es fast wehtat. Diese im wahrsten Sinne des Wortes dramatische Veränderung unseres Schaffensfeldes ruft in uns auch etwas hervor, das mit dem Wort Solastalgie, mit einem fast physischen Schmerz an der Landschaft, beschrieben werden kann. Dass wir um solche Zustände auf unserem Planeten wissen ist die eine Seite. Ganz hier in der Nähe haben wir die Löcher von Rheinbraun mit all ihren katastrophalen Auswirkungen und man kann heute kaum noch eine Zeitschrift aufschlagen, ohne etwas darüber zu lesen. Johannes Schneider zitiert aus

WAS UNS BEWEGT WAS UNS BEWEGT



einem amerikanischen Artikel mit der Überschrift "Grief for a lost future and an eroded past". Ein wahrhaft erschreckender und Kummer hervorrufender Gedanke, wir lassen das erodieren, was unsere Lebensgrundlage ist und verlieren/gefährden damit massiv unsere Zukunft. Die andere Seite ist, wir sind mit diesen Problemen wie oben schon beschrieben auch schon in unserer Arbeit massiv konfrontiert, und wir können bei der Trauer nicht stehen bleiben, wir müssen handeln. Da stehen wir noch sehr am Anfang, und neben der brennenden Frage, wie wir noch an etwas mehr Wasser zum Bewässern kommen können, sind die weiteren Überlegungen noch sehr rudimentär. Dabei geht es um Beschattung, eine noch wasserschonendere Bodenbearbeitung, die Sortenfrage und auch die Suche nach neuen Kulturen für den Anbau. Bei Letzterem ist es die Batate, an die wir uns seit zwei Jahren heranwagen. Hinter all dem steht aber die Frage: wie können wir das wirtschaftlich tragen, was können und müssen wir zukünftig leisten?

Landschaft und wir

Das führt mich zu einem weiteren Aspekt von Johannes Schneider. Wie gehen wir gesellschaftlich mit Landschaft um, was für ein Verhältnis haben wir zu dem, was wir bewahren wollen? "Eine mitteleuropäische Kulturlandschaft als unveränderliches Idyll für sich haben zu wollen, ist dumm, egoistisch und trügerisch. Letztlich wurde dieses Idyll mit seinen Holländer-

windmühlen und Dreiseithöfen vom gleichen Streben nach einem besseren Leben geformt, das es nun übel zurichtet mit agrarindustriellen und energiewirtschaftlichen Landmarken." Eine drastische Äußerung, aber unsere Vorstellung und unsere Erwartungshaltung gehören hinterfragt. Dabei kommt mir unser Stallbauvorhaben und dessen Konsequenzen in den Sinn. Der Blick auf den Hof, vom Feld aus gesehen, wird sich sehr drastisch verändern. Gleiches gilt auch für das Für und Wider in der Diskussion zur Windkraft. Letzteres ist jetzt nicht auf Bollheim bezogen. Wir sind immer wieder in einem Dilemma, das Abwägen solcher Schritte und dennoch zu einem Entschluss kommen, irren inbegriffen. Das ist aber nichts Neues und auch nicht bollheimspezifisch. Im Sinne des obigen Zitats auf die Eifel geschaut, ergibt sich ein ganz anderes Bild, wenn man alte Fotos betrachtet. Es war nie eine Idylle, es waren Notwendigkeiten und sie waren nicht so schön, wie sie uns heute erscheinen. Gleiches gilt für die Möglichkeiten mit Tieren umzugehen und den Ackerbau zu meistern. Das war im Vergleich zu dem, was wir heute dank unseres viel größeren Wissensschatzes an Möglichkeiten haben, teilweise katastrophal. Diese Fragestellung eröffnet für mich eine zusätzliche Blickrichtung zu dieser Zeitfrage. Wir leben heute in einer in Gänze vom Menschen geprägten Umwelt und damit können wir zurecht von einem neuen Erdzeitalter, dem Anthropozän sprechen. Das bedeutet eine Verantwortung, die mehr sein sollte als das, was vermeintlich wirtschaftlich tragbar ist. Damit kommt zum Umgang mit der Natur noch die Frage des sozialen Miteinanders. Wir brauchen einen neuen gesellschaftlichen Konsens, der nicht von rein betriebswirtschaftlichen und



damit von einzelbetrieblichen Interessen geleitet wird. Das ist natürlich eine Herausforderung und wir müssen uns darauf einstellen, einige Gewohnheiten zu verändern, aber auch das wissen wir eigentlich. Corona, darüber wollte ich eigentlich nicht sprechen, sei hier als Beispiel dafür genannt, wie sich unser Leben von heut auf morgen drastisch ändern kann. Das hätten wir uns vor einem Jahr nicht vorstellen können. Vielleicht ist es ein wenig vermessen, aber es hat sich zumindest in diesem Fall gezeigt, dass Veränderungen, wie sinnvoll sie im Einzelnen auch sein mögen, durchführbar sind. Der bayrische Ministerpräsident, Markus Söder, hat die Coronapandemie als eine Naturkatastrophe bezeichnet. Das ist sie ganz gewiss nicht, sie ist menschengemacht und damit erhebt sich für mich wieder die Frage, wie schauen wir auf unsere Welt, was sind wir der Natur und damit auch uns als Menschheit schuldig, was müssen wir tun, wie müssen wir leben?

Grundlage für Veränderung

Johannes Schneider spricht im letzten Teil seines Artikels über "die Schönheit der Schädlinge" und zitiert einen Aufsatz von Peter Rosei, "Entwurf für eine Welt ohne Menschen". In dem Kontext benutzt er das Bild des Herbstes. Das Absterbende, das Vergehende hat in der Natur, vor allen Dingen in den kleinen Details, ja auch seine ästhetische Seite. Sich damit aber ganz auf das Hier und Jetzt zu beziehen blendet vieles aus, vor allem die Zukunft. Aber bisher hatten wir ja die Gewissheit, dass es immer wieder einen Frühling geben wird. Von daher müssen wir alles dafür tun, damit es kein "Stummer Frühling" wird, vor dem Rachel Carson schon 1962 gewarnt hat. Das war eines der ersten Bücher, das sich mit der Umweltproblematik befasst hat. Dem Artikel von Johannes Schneider bin ich sicherlich nicht gerecht geworden, er hat noch viel mehr Facetten. Mein Anliegen war es darzustellen, dass diese großen Dinge heute so dominant sind und damit auch auf unsere Arbeit einen Einfluss haben. Etwas Tröstliches und auch Richtungsweisendes ist für mich der Aspekt, dass die Art unseres Wahrnehmens der Natur – aus meiner Sicht auch in seelisch-geistiger Hinsicht – eine wesentliche Grundlage für eine Veränderung unserer Lebensweise ist. Die aktuellen Ereignisse zeigen uns in einer dramatischen Deutlichkeit: Wir sind Teil eines Ganzen! Dabei geht es nicht um ein Zurück zu irgendwas, es geht um das Zukünftige mit all seinen Kompromissen und Irrungen.

Hans v. Hagenow



Nun ist es also soweit, wir, Gisela und Jürgen Zippel, möchten uns von Ihnen als Ihre langjährigen Bäcker verabschieden. Zum Jahreswechsel werden wir die Bäckerei in jüngere Hände übergeben. Wir freuen uns, dass zwei langjährige Mitarbeiter und Freunde die Backstube mit frischer Kraft weiterführen wollen. Im Jahre 1992 durften wir hier auf Bollheim beginnen, unsere Ideen von einer Vollkorn-Demeter-Handwerksbäckerei mit Leben zu erfüllen.

Was konnten wir erreichen?

- Wir haben eine eigene Müllerei aufgebaut, um das Bollheimer Getreide bestmöglich für die Brotbereitung aufzuschließen.
- Wir haben verschiedene Teigverfahren eingeführt wie Ferment, Sauerteig und Honig-Salzbrot, um ein vielfältiges Sortiment anbieten zu können.

AUS DER BACKSTUBE

- Wir haben leckeres Kleingebäck und Kuchen entwickelt und damit das Angebot ergänzt.
- Um immer in Kundennähe zu bleiben, haben wir unser Gebäck nur im Bollheimer Hofladen, auf den Öko-Märkten und in kleinen Bioläden angeboten.
- Wir waren immer in engem Kontakt zum Bollheimer Getreidebauern und begleiten die Getreidezüchtung seit vielen Jahren.
- ³ Wir haben mit vielen Kinder- und Jugendgruppen gebacken.
- Wir haben mehr als zehn Lehrlinge ausgebildet.
- Und mit einem Augenzwinkern: Wir haben über eine Million Brote für Sie gebacken ...!
- Wir haben viel erreicht und freuen uns, dass das über all die Jahre möglich war.

1992 haben Gisela und ich mit der Bäckerei begonnen und in den folgenden Jahren sind immer mehr Menschen dazu gekommen, sodass heute sechs bis acht Menschen in der Bäckerei tätig sind. Und in diesen 28 Jahren waren viele, viele Menschen bei uns, als Mitarbeiter, Lehrling, Praktikant oder einfach so, und alle haben mitgeholfen, die Bäckerei zu gestalten. Wir möchten uns bei allen ganz herzlich bedanken. Denn jeder hat etwas zum Werden der Backstube beigetragen. Ebenso danken wir Haus Bollheim. Hier haben wir einen Rahmen und Unterstützung für unsere Bäckerei-Idee gefunden. So konnte ein fruchtbares Zusammenwirken von Getreideentwicklung, Getreideanbau, Bäckerei, Laden und Ihnen als interessierten Kunden entstehen. Vielen Dank dafür.

Die Zukunft unserer Arbeit legen wir gerne in die Hände von Angela Schräer und Michael Diefenthal. Sie werden mit ihren Ideen unsere Arbeit sicherlich gut fortführen.

Wir wünschen ihnen allen alles Gute! GISELA UND JÜRGEN ZIPPEL



Der alte "Backes' in den 1980er-Jahren, private Zeichnung

Wechselzeiten in der Backstube

Eigentlich leben wir ja in einem ständigen Wandel, die Gegenwart ist immer nur ein ganz kurzer Augenblick und jetzt sind die Worte, die ich gerade eingetippt habe, schon wieder Vergangenheit. Das ist ein wenig überspitzt formuliert und es gibt sie natürlich, die Wechselzeiten, oft sind sie eine Zäsur. Nicht alle kann man wie diesen gestalten oder im Vorhinein planen, das erleben wir gerade in diesen Zeiten.

ieser Übergabeprozess der Bäckerei war ein langer und manchmal nicht einfacher Prozess, das ist bei so einem Unterfangen sicherlich nichts Ungewöhnliches, aber: wir haben es geschafft! Wir freuen uns, dass Angela Schräer und Michael Diefenthal als langjährige Mitstreiter von Jürgen Zippel den Staffel-Stab mit dem Jahr 2021 übernehmen und die Bäckerei unternehmerisch weiterführen und weiterentwickeln werden. Die Zukunft gestalten nun die neuen "Alten" und wir sind sicher, dass das gut werden wird. Was das Vergangene betrifft, so fordert ein solcher Punkt unbedingt, auf die gemeinsame Wegstrecke mit Gisela und Jürgen Zippel zurückzuschauen. Sicherlich ist so ein Versuch immer nur ein individuelles Schlaglicht auf diese Zeit.

Die Anfänge

Eine Bäckerei hat es eigentlich schon fast von Anfang an auf Bollheim gegeben. Wobei man die ersten Versuche eigentlich nicht als solche bezeichnen kann. Es war mehr ein fast dem Hobbybereich zuzuordnender Backofen und viel Idealismus. Dem damaligen Pioniergeist hat es aber voll entsprochen. Und auch um das Gebäude, den alten Backes, stand es nicht

16

AUS DER BACKSTUBE

gut, auch wenn er in grauer Vorzeit einmal eine Backstube gewesen war. Als wir den Hof 1982 übernommen haben, war er mehr als marode, ich habe in meinem ersten Bollheim-Jahr dort noch die Hühner gefüttert. Es gab Risse in den Außenmauern, durch die man hindurchschauen konnte und der erste Stock bestand aus einer Balkendecke, auf der wohl einstmals Heu gelagert war. Eigentlich sollte er abgerissen werden, doch dem kam gottseidank der Denkmalschutz zuvor. So entstand dann die Bäckerei und sie wurde über die Jahre immer wieder modernisiert und weiterentwickelt.

Ich habe Jürgen noch einmal fragen müssen, wann eigentlich sein erster Kontakt mit Bollheim war, es war das Jahr 1991. Davor hatten wir die Bäckerei in eigener Regie betrieben und sind damit an unsere Grenzen gestoßen. Neben dem Zeitmangel war es immer wieder auch das fehlende Know-how, was die Entwicklung hemmte. Wir hatten die Bäckerei über die Pionierphase gebracht und danach ging nichts mehr weiter. Und dann stand auf einmal Jürgen Zippel auf der Matte, vom Timing war es aus heutiger Sicht wohl genau der richtige Zeitpunkt. Auf dem Vorhandenen hat Jürgen Zippel dann aufbauen und entwickeln können. Da gab es viele bauliche Veränderungen und es kamen auch die vorderen und oberen Räume zur Backstube hinzu. Das Sortiment ist in den folgenden Jahren viel reichhaltiger und auch differenzierter geworden. In den ersten Jahren habe ich Jürgen einmal gefragt, ob er nicht auch mal was weniger Vollwertiges, Leichtes als echtes Sonntagmorgenbrot machen könnte. Ich war sehr erfreut als dann das Krustenbrot (oder war es das Baguette?) im Laden lag, das war aber nur ein Schmankerl.

Quantensprung

Was sich vor allen Dingen verändert hat, ist die Qualität, sie machte einen Quantensprung. Wie sie von Kundenseite wahrgenommen wird, können wir immer wieder im Laden wahrnehmen. Aber auch anderswo ist sie mir das ein oder andere Mal entgegengekommen. Vor einigen Jahren traf ich in Süddeutschland einen Exil-NRW-ler. Der sagte mir, wenn er gewusst hätte, dass er mich hier treffen würde, hätte ich ihm Bollheim-Brot mitbringen müssen. Und auch ich vermisse oft in der Fremde dieses Brot. Diese Qualität sucht meines Wissens nach in Deutschland ihresgleichen.

Die innige Beziehung von Jürgen Zippel zu seiner Arbeit ist einer der Schlüssel für diese Erfolgsgeschichte. Die handwerkliche Verarbeitung und damit die intensive Auseinandersetzung im Teigprozess erfordern dieses Beziehungshafte. Das zu beschreiben maße ich mir nicht an, es









- 1 Jürgen und Fredericke Köster Merker 2–3 Die jungen wilden ersten Jahre der Bäckerei
- 4 Ökomarktpioniere: Giesela Zippel und Beate Chmela
- 5 ... mit Christian Fries



AUS DER BACKSTUBE

ist eine immer wiederkehrende Begegnung, wenn man den Teig intensiv mit seinen Händen bearbeitet und aus dieser Begegnung heraus entsteht jedes Mal eine neues Eingehen auf das Getreide. Jedes Jahr im Herbst ist es das Herantasten an die neue Ernte. Wie gehe ich mit ihr um? An welchen kleinen Schrauben kann ich drehen? Was sagt mir meine Erfahrung, meine Intention? Sicherlich sind die nominalen Qualitätsmerkmale wie der Eiweiß- oder der Klebergehalt wichtig, sie geben Anhaltspunkte, sind aber für Jürgen Zippel nicht das Wesentliche.

Betriebsindividualität

Es gibt viele Demeter-Höfe mit einer Bäckerei. Dort gibt es immer einen guten Dialog zwischen Landwirt und Bäcker. Auf Bollheim haben wir aber noch eine weiteres Feld, unsere Hofsortenentwicklung. Zu den beiden Partnern kommt bei uns noch der Züchter hinzu, Patrick Schmidt. Ein Grundimpuls des Biologisch-Dynamischen ist die Betriebsindividuailtät. Auf das Getreide bezogen ist es unsere Arbeit an den Hofsorten, sie sollen dem Standort angepasst sein, sich mit und durch den Standort individualisieren. Dass sich in dieser Konstellation ein wunderschönes Entwicklungspotenzial gefunden hat, war über die Jahre immer stärker zu erleben. Da hat Jürgen Zippel eine sehr entscheidende Rolle gespielt, dass wir in dieser Arbeit bereits große Schritte machen konnten. Er wird diese Arbeit auch zukünftig begleiten und wichtige Impulse setzen.

Um auf den Anfang zurückzukommen, der Neuanfang der Bäckerei wird eine Zäsur sein und es wird, bei aller Kontinuität, Veränderung geben. Das liegt in der Natur der Dinge. Jürgen und Gisela Zippel sei im Namen aller Bollheimer für ihr Engagement, sei es in der Backstube, der Hofsortenentwicklung, aber auch immer wieder durch ihre Intention, das Biologisch-Dynamische weiterzuentwickeln, von ganzem Herzen gedankt. Ihr habt Bollheim, dessen Wachsen und Gedeihen, ungemein gefördert, eure Arbeit war Düngung im allerbesten Sinne!

Für Haus Bollheim, Hans v. Hagenow







- 1 Teigprozess.
- 2 Backproben für die
- Hofsortenentwiclung
- 3 Grundlage allen Backwerks:
- das Bollheimer Getreide
- 4 Backen mit den Jüngsten
- 5 Immer in Gespräch und Austausch







Nun, wo 2020 fast vergangen ist, blicken auch wir aus der Backstube auf das Jahr zurück. So war und ist es der Ausbruch und die Verbreitung von Corona, der die Backstube wie alle anderen Menschen und Firmen herausgefordert hat. Aber auch die große Trockenheit dieses Jahres warf Fragestellungen für den Anbau und die Weiterverarbeitung des Getreides und damit auch in der Arbeit in der Bäckerei auf. In der Backstube selbst führte dieses Jahr in einem Entwicklungsprozess zu einer neuen Stimme im diesjährigen Bollheimbrief.

Wie es dazu kam

In der Backstube stellt sich seit längerem dem Bäckermeisterpaar Zippel die Frage der Betriebsnachfolge für die seit 30 Jahren auf dem Hof Bollheim bestehende Mühlenbäckerei. Mit viel Liebe, Leidenschaft und Energie haben sie über die Zeit einen besonderen Betrieb aufgebaut. Es ist etwas entstanden, das weit über das Herstellen von Backwaren hinausgeht. Klar war allen, neben dem Wissen sollten vor allem die tragenden Werte und das Engagement über das reine Backen hinaus in der Backstube erhalten bleiben. In vielen Gesprächen zwischen dem Bäckerpaar Gisela und Jürgen, Haus

Bollheim und Mitarbeiter*innen der Backstube wuchs die Überzeugung, dass dies aus der Backstube heraus möglich sein könnte und so sagten zwei Bäcker*innen aus tiefer Überzeugung und mit Enthusiasmus: "Wir können das und wir wollen das machen!" Auch wenn es sicherlich eine gute Portion Idealismus braucht, um in Zeiten von Corona und dem zunehmendem Aussterben von handwerklichen Bäckereien dieses Vorhaben nicht ziemlich verrückt erscheinen zu lassen.

Und da sind wir nun

Wir, das sind Michael Diefenthal, 43 Jahre alt und seit mehr als 15 Jahren Backstubenleiter und Steuermann in der Mühlenbäckerei Zippel. Er verantwortet das Tagesgeschäft seit langer Zeit und hat einen großen Erfahrungsschatz, sowohl in der Herstellung von Backwaren als auch im Bereich der Müllerei und Ausbildung. Der zweite Teil von wir bin ich: Angela Schräer, auch mindestens 43 Jahre alt. Nach einem Studium der katholischen Theologie, in dem ich mich hauptsächlich mit Ethik (auch im Umweltschutz, in Strukturen der Arbeitswelt und der Nahrungsmittelproduktion) auf wissenschaftlicher Ebene beschäftigt habe, landete ich in einer Zeit, als die Kinder noch klein waren, durch meine Leidenschaft für gutes Brot schließlich auf Bollheim. Schnell war klar, dass ich mehr wissen und lernen wollte und so machte ich schließlich hier meine Ausbildung zur Bäckerin.

Gemeinsam ist uns und dem gesamten Backstubenteam wichtig, diese Backstube in ihrer Tradition und Einzigartigkeit zu erhalten. Das fängt bei uns bereits mit dem Getreide an. Jürgen Zippel hat sich früh sehr stark auch in der auf Bollheim geförderten Getreidezüchtung engagiert (jedemhofseinkorn.de). Dies ist uns auch weiterhin ein Anliegen. Wir möchten seine Arbeit durch die enge Zusammenarbeit sowohl mit dem Getreideentwickler Patrick Schmidt als auch mit dem Getreideanbau auf Bollheim fortsetzen und diese mit weiterentwickeln und fördern. Das heißt, es werden auch weiterhin besonderes Getreide, Backversuche und Neues entstehen. Diese einmalige Möglichkeit, das Getreide über einen so langen Zeitraum zu begleiten und dadurch auch immer wieder neu in den Blick zu nehmen, bereichert unsere Arbeit sehr! Es ist auch grundlegend für unsere Arbeit in der Müllerei, in der wir in enger Verbindung mit dem Getreideanbau das angebaute, geerntete, gereinigte und gelagerte Getreide über das Jahr weiterverarbeiten. Dies ist ein von vielen Faktoren beeinflusster dynamischer Prozess, den wir mit großer Sorgfalt und Freude begleiten. Stellt uns doch nicht zuletzt das trockene Klima der letzten Jahre auch oft vor

AUS DER BACKSTUBE AUS DEM STALL

neue Fragestellungen, die uns nach der Müllerei oft auch in der Backstube weiter beschäftigen. Wir sind und bleiben eine Backstube, in der das handwerkliche Arbeiten gefördert und weiterentwickelt wird. In der der längere, oft auch beschwerlichere Weg zugunsten der Qualität und des Wertes der Backwaren gegangen wurde und wird. Und zwar wann immer möglich kompromisslos von Anfang an. Das heißt, dass wir auch weiterhin auf lange Teigführungszeiten und handwerkliche Aufarbeitung setzen, um in höchstmöglicher Qualität, mit möglichst wenigen regionalen Zutaten Backwaren herzustellen.

Unser Engagement in der Ausbildung, aber auch in der Kinder- und Erwachsenenbildung werden wir fortführen und auch weiterhin Backkurse für Kindergärten, Schulkinder und Erwachsene anbieten. Ein weiterer wichtiger Teil des Fundaments, das durch Gisela und Jürgen Zippel in der Backstube gelegt wurde und das letztlich dazu geführt hat, dass diese Nachfolgelösung überhaupt entstehen konnte, ist das Miteinander in der Backstube und auch auf Bollheim. Durch die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen entsteht etwas, das immer auch stark durch das "Wie" der Menschen lebt und geprägt wird, die auf dem Hof arbeiten und leben.

Wir hoffen, dass wir Sie auch weiterhin mit unserem Angebot an Backwaren begeistern können und dass es auch in Zukunft viele Begegnungen geben wird. Gerne auch einmal vormittags in der Backstube bei Fragen oder Interesse (nach Corona ;-). Wir freuen uns!

Für das Backstuben-Team, Angela Schräer





Sieben Jahre Rotbunte Doppelnutzungs-Rasse

Nach einem mit Mühe durchlebten heißen Sommer und Herbst des Jahres 2019, läuteten bald kurze und kühle Tage den Winter ein und wir schauten gleichermaßen entspannt auf den Ausgang des Winters und mit Vorfreude auf das kommende Jahr 2020.

uch bei unserer aus 135 Tieren bestehenden Rinderherde konnte ich ähnliche Beobachtungen machen. Doch rückblickend auf das vergangene Jahr 2020, haben sowohl bei uns als landwirtschaftlichem Betrieb als auch bei der Herde die ungewöhnlich langanhaltende, wenn auch nicht ganz so heiße Trockenheit und der Klimawandel deutliche Spuren hinterlassen, mit denen wir uns in den vergangenen Monaten auseinandersetzen mussten und wohl auch zukünftig werden müssen. Um den vorhandenen Tierbestand erhalten zu können, musste etwa ein

AUS DEM STALL AUS DEM STALL

Drittel des dringend benötigten Winterfutters, bestehend aus Heu und Silage, zugekauft werden, aus Regionen, in welchen man sich einer für den Grasaufwuchs deutlich günstigeren Vegetationsperiode erfreuen durfte.

In der Rinderzucht konnten wir in der Vergangenheit, durch den konsequenten Einsatz von Deckbullen sowie die Auswahl von Besamungsbullen, in den letzten sieben Jahren auf eine Rinderrasse aufbauen, die sich nun immer mehr auf Haus Bollheim etabliert hat. Es ist die Rinderrasse "Rotbunte Doppelnutzung (RBT DN)". Bezeichnend für die Rotbunte DN-Rasse sind mittelrahmige rotweiße Tiere, wobei das Rot nach Möglichkeit überwiegen soll, mit gutem Fleischansatz und ausgewogener Milchmenge. Die Gliedmaßen, der Bauch und auch das Euter sind in der Regel weiß. Kopf und Hals sind meist rot. Die Widerristhöhe der Kühe beträgt 135–145 cm, bei einem Lebendgewicht von rund 700 kg. Das Lebendgewicht der Bullen liegt bei etwa 1.100 kg, bei einer Widerristhöhe von 145–155 cm.

Eine Minderheit

Rotbunte Rinder dienten als Minderheiten in der Rinderpopulation des norddeutschen Tieflandes seit langem in der Landwirtschaft. Man bezeichnet sie auch als Rotbuntes Niederungsrind. Auch in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland ist die Rotbunte DN-Rasse beheimatet. Es gründeten sich seit Beginn des 19. Jahrhunderts regionale Zuchtverbände mit unterschiedlichen Zuchtzielen. Mit Beginn der Milchleistungsprüfung im Jahr 1934 wurden die einzelnen deutschen Zuchtgebiete zusammengefasst. Bis in die 1980er-Jahre erfolgte die Konsolidierung der Rinderrasse in Reinzucht in Richtung Doppelnutzung. Die Rotbunten DN-Tiere sind zudem gute Grundfutterfresser, robuste Weidetiere mit ausgeglichenem und harmonischem Fleisch- und Milchbildungsvermögen. Sie sind zudem eine gute Wahl für die ökologische Dauergrünlandbewirtschaftung und die ökologische Landwirtschaft im Allgemeinen. Auch im Hinblick auf Biodiversität im ökologischen Landbau sind Grünlandflächen mit Weidetieren eine sehr gute Voraussetzung für den Erhalt von Artenvielfalt der Pflanzen, Bodenlebewesen, Insekten und der Vogelwelt.

Für den Erhalt der beschriebenen Tierrasse wollen wir für die Zukunft züchterisch tätig bleiben. Die Rotbunte DN-Rasse gehört auch zu den wenigen Tierrassen, die von der Forschung und Züchtung einer genetischen Hornlosigkeit bislang unberührt geblieben ist. Die Doppelnutzung von Rindern wird im Allgemeinen für die intensive Züchtung von Milchkühen und Fleischrindern eher als ungünstig eingestuft. Zudem wurde die Rin-

derrasse Rotbunte Doppelnutzung (RBT DN) bei der GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V.) 2016 mit dem Vermerk "Vorwarnstufe" versehen und somit in die sogenannte Rote Liste der bedrohten Nutztierrassen in Deutschland aufgenommen. Vor diesem Hintergrund ist es uns gelungen alle Rinder im Herdbuchzuchtverband der Rinder-Union West e. G. eintragen zu lassen. Unsere Kühe, Jungtiere und Kälber wurden im Dezember 2019 durch einen Tierzuchtberater erfasst, bewertet und im Herdbuchzuchtverband aufgenommen und eingetragen. Mit dieser Tatsache besteht die Möglichkeit, die Tierrasse Rotbunte Doppelnutzung anerkannt zu züchten. Ein Gesichtspunkt hierzu ist auch der Beitrag zur nachhaltigen standortangepassten Rinderzucht.

Zuchteignung

Für unseren Rinderbestand ist ein Deckbulle im Kuhstall vorhanden, der von einem benachbarten Demeter-Hof zugekauft wurde. Einen weiteren Jungbullen, der sich im Stall befindet, konnten wir als Kalb aus dem traditionellen Zuchtgebiet der Rotbunten Doppelnutzungszucht in Schleswig-Holstein erwerben, damit neue Erblinien in unserer Herde etabliert werden können. Nach nun 15 Lebensmonaten des Jungbullen wird er in diesem Jahr zur Zuchteignung begutachtet, bewertet, geprüft und mit der abschließenden Körung in das Herdbuchzuchtbuch eingetragen. Ich hoffe weiterhin auf erfreuliche Ergebnisse in der Zucht dieser frohwüchsigen Tiere.

SIVERT JOERGES



Basil, unser Zukunftsträger



VOM FELD VOM FELD

Aller guten Dinge sind drei!

Der Überschrift zufolge könnte man meinen, nun kommt das Gleiche wie die letzten zwei Jahre, doch dem ist nicht so. Das Jahr begann mit einem milden und trockenen Januar. Durch die Trockenheit war der Boden zu dieser Jahreszeit befahrbar, um unseren wertvollen Dünger, den Stallmist, auf die Flächen auszubringen. In normalen Jahren ist dies im Winter nur bei Frost möglich.

er Februar und die ersten zwei Wochen im März waren dann nass und kühl. Dann begann die altbekannte Frühjahrstrockenheit. Beim Heumachen Ende April wurde dann schnell deutlich, dass noch nicht mal genug Wasser im Boden war, um einen ersten guten Schnitt zu bekommen. Der erste Schnitt im Frühjahr profitiert sonst immer noch von der Winterfeuchtigkeit und deckt mehr als die Hälfte des Futterbedarfs für den Winter. Die folgenden zwei Schnitte konnten den Minderertrag auch nicht mehr aufholen. Erfreulich war, dass wir durch die Heutrocknung im Frühjahr alles zu Heu machen konnten, und ich denke, es ist realistisch, dass die Trocknung die doppelte Menge schafft. So ist es möglich, dass wir keine Silage mehr an die Milchkühe füttern müssen.

Bei der Getreideernte ging es dann ungewöhnlich früh am 13. Juli los und dann Schlag auf Schlag, sodass die Ernte schon nach zwölf Tagen zu Ende war. Somit war das wohl die kürzeste Getreideernte. Der Ertrag war beim Dinkel erstaunlicherweise sehr hoch und beim restlichen Wintergetreide durchschnittlich. Stark gelitten hat das Sommergetreide, dort gab es viele kleine Körner und einen geringen Ertrag.

Trotz der erschwerten Bedingungen bei der Bodenbearbeitung durch die Trockenheit, waren Kleegras und Luzernegras für das nächste Jahr schon Anfang August gesät. Es konnte dann von dem Regen im August profitieren und zu mindestens keimen und anwachsen. Es hat zwar für dieses Jahr keinen nennenswerten Ertrag mehr gegeben, aber die Grundlage fürs nächste Jahr ist da. Um noch etwas Futter zu bekommen, wurde noch





Sandhafer als Zwischenfrucht gesät. Doch aufgrund der drei trockenen Wochen Anfang September hat auch dieser nicht den erwünschten Ertrag gebracht. Jedoch war immerhin der Boden bedeckt und somit Wind und Sonne nicht ganz schutzlos ausgesetzt.

Auch wenn nicht alles mit Erfolg gekrönt war, so hat das Team im Ackerbau und Stall alles gegeben und versucht, das Beste aus diesem Jahr zu machen. An dieser Stelle einen herzlichen Dank an alle für den Einsatzwillen und die Schlagkraft zum richtigen Zeitpunkt. Nun bleibt noch zu hoffen, dass nicht noch ein viertes trockenes Jahr folgt. In diesem Sinne eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gutes neues Jahr.

CHRISTIAN REISKE

<u>KÄSEREI</u>

Vielfalt trotz Mangel



Handarbeit: Käsebruch wird in die Formen gefüllt.

Auch dieses Jahr steht die Bollheimer Käserei wieder im Zeichen der knappen eigenen Milchmenge. Unser Bestreben, unsere Kund*innen mit einem breiten Sortiment eigener Milchprodukte zu versorgen, führt immer wieder zu einer Mangelsituation einzelner Produkte.

ieses Jahr kam zu der ohnehin großen Nachfrage und der wieder knappen Futtermenge auf den Weiden durch Trockenheit noch der verstärkende Effekt der Maßnahmen rund um Corona hinzu. Die plötzlich ansteigende Nachfrage im Frühjahr und etwas vermindert auch jetzt im November, führte und führt dazu, dass wir manche Produkte nicht ausreichend im Verkauf haben können. Anstatt mal Essen zu gehen oder in der Mensa und Kantine zu essen, kauften die Menschen mehr auf dem Markt und im Laden ein.

Ich bin überzeugt, dass der Stellenwert, den die regionale Lebensmittelversorgung hat, weiter steigen wird. Für diese Entwicklung sind wir mit einer Erweiterung unserer eigenen Milchviehherde und auch der Erweiterung der Milchverarbeitung auf dem richtigen Weg. Die Umsetzung benötigt allerdings Zeit, mehr Zeit als ich vermutet habe. Um die Situation in der Milchverarbeitung vor dem Neubau der Käserei etwas zu entspannen, haben wir diesen Sommer einen provisorischen Spülraum gebaut, um die Gläserreinigung zu bewältigen. Das hat zu einer

deutlichen Entspannung in der Käserei geführt, denn die 2.000 Gläser, die wöchentlich abgefüllt werden, wurden in einem Raum in der Käserei gespült, der nur für ein Viertel der Menge geplant war. Somit können auch die Arbeitsabläufe für die Käseherstellung jetzt viel besser bewerkstelligt werden.

Das Team

Grundlage für die Arbeit an unserem vielfältigen Sortiment sind die Menschen, die in der Käserei arbeiten. Im Käsereiteam gab es in diesem Jahr wieder eine große Veränderung. Im Frühjahr ist Manu Billon als Vollzeitkraft aus der Käserei ausgeschieden und hat durch sein umfangreiches Wissen über die Käseherstellung eine Lücke hinterlassen, die nach und nach ersetzt werden muss.

Erleichterung: Unsere provisorische Spülküche



<u>KÄSEREI</u>



Trennen von Fest und Flüssig: Abpumpen der Molke

Da wir dann im Frühsommer erst mal sehr knapp mit Arbeitskräften besetzt waren, haben wir auch die vielen Schafsmilchprodukte, die Sie im Vorjahr kennenlernen konnten, dieses Jahr nicht hergestellt und uns ausschließlich auf die Herstellung des Schnittkäses konzentriert. Im Laufe des Jahres konnte ich zwei neue Mitarbeiter*innen gewinnen, sodass wir für das nächste Jahr für die Herausforderungen in der Milchverarbeitung wieder gut aufgestellt sind. Die Vielfalt der Produkte kann dann wieder zunehmen, die Gesamtmenge bleibt jedoch beschränkt.

Grenzen

Weil wir nicht alles selbst verkaufen können, sondern auch den Einzelhandel beliefern, kommen wir oft an die Mengengrenze. Wenn mich eine neue Anfrage ereilt, dass ein neu eröffneter Bioladen oder ein auf regionale Produkte ausgerichtetes Restaurant unsere Produkte gerne ins Sortiment nehmen will und ich stets absagen muss, könnte man ja sagen, schön für Euch. Ist es aber nicht, da ich den Kundenwünschen und der Nachfrage nach guten regionalen Lebensmitteln so nicht gerecht werden kann.

Die Schwierigkeit ist nicht, guten Käse herzustellen oder gute Mitarbeiter zu finden oder Investitionen zu tätigen. Die Schwierigkeit ist, dass wir als landwirtschaftliche Hofkäserei die eigene Milchmenge nicht einfach verdoppeln oder verdreifachen können. Sie ist Teil eines Betriebs, der nur eine bestimmte Futterfläche zur Verfügung hat für seine Milchviehherde und nicht grenzenlos wachsen kann. Die meisten von uns sind es gewohnt, dass immer alles zu jeder Zeit verfügbar ist. Aber gerade bei tierischen Lebensmitteln, die einen hohen Ressourcenverbrauch haben. sollten wir uns daran gewöhnen, wollen wir sie ressourcenschonend und tiergerecht erzeugen, diese nicht im Übermaß zu verbrauchen. Und das bedeutet für uns als Produzenten, darauf zu achten, die tierischen Erzeugnisse im landwirtschaftlichen Betrieb in einem Maße zu erzeugen, das den natürlichen Grundlagen unseres Wirtschaftens, dem Boden, dem Wasser, dem Klima, zuträglich ist und diese nicht zerstört.

OLAF SEYD

Die bloße Schönheit kann manchmal auch schon Aufruf zu Ressourcenschonung sein.



HOFLEBEN



Ein typischer Herbsttag mit dem Gemüseteam

06:00

Für viele von uns klingelt der Wecker bereits um 6 Uhr in der Früh. Um 6:30 Uhr treffen wir uns dann mit Tee oder Kaffee in der Hand in unserem Gemüsekeller. Hier klären wir, welches Gemüse bis zum Frühstück geputzt, das heißt verkaufsfertig sortiert, gewaschen und gepackt werden muss. Bei fröhlicher Musik entstehen viele kleine Gespräche, da Aufgaben oft in Zweier- oder Dreier-Teams gemacht werden. Sind dann die Zwiebeln, der Kürbis, die Möhren, der Spitzkohl usw. gepackt, geht es zusammen um 8 Uhr in die Frühstückspause.

09:00

Eine Stunde später treffen sich dann alle Mitarbeiter*innen, Azubis und FÖJ-ler*innen in einem großen Kreis auf dem Hof. Wir wünschen uns zusammen einen guten Morgen, und alle Bereichsleiter erzählen kurz, welche Aufgaben für das Team zu erledigen sind. Hier erfahren wir, welcher Käse in der Käserei an dem Tag hergestellt wird und ob eine Kuh mal wieder gekalbt hat. Wieder im Gemüsekeller werden die Aufgaben des Tages verteilt. Meistens fahren wir erst mal alle gemeinsam raus auf unseren Gemüseacker und ernten, was auf unserer Ernteliste steht. An diesem Tag sind es 14 Kisten Endiviensalat, vier Kisten Fenchel, neun Kisten Spinat und 17 Einheiten Petersilie. Die Sonne ist hinter den Wolken hervorgekrochen und der Tau auf dem Spinat und in den grünen Blättern des Fenchels glitzert. Manchmal kann man auch einem Turmfalken bei der Jagd auf Wühlmäuse zusehen, wie er minutenlang auf einer Stelle in der Luft stehen bleibt und Ausschau hält. Beim Ernten sitzen wir oft in kleinen Grüppchen zusammen und es entstehen die verschiedensten Gespräche. Im Anschluss werden alle Kisten zum Anhänger getragen und wir fahren mit unserem vollbeladenen Hänger wieder Richtung Bollheim.

11:00

Es ist 11 Uhr. Jetzt gibt's erstmal einen warmen Kaffee und Tee sowie Leckereien aus der Bäckerei, Käserei und der Fleischtheke, denn es ist Kaffeepause. Während die meisten aus dem Team nun nochmal zum Ernten rausfahren oder weiter Gemüse putzen, geht nach dem Kaffee immer mindestens einer zu den fünf Hühnermobilställen und holt die noch warmen Eier aus den Brutkästen. Danach werden die Eier gestempelt und nach Größen sortiert.

13:00

Mittlerweile ist es 13 Uhr geworden und allen knurrt der Magen. Zum Glück hat die ganze Zeit schon unsere Köchin gearbeitet, damit wieder etwa 20–30 Menschen ein leckeres und warmes Mittagessen haben. Von Fenchelauflauf bis Bratkartoffeln ist alles mal dabei und immer gibt's Salat und einen Nachtisch.

14:30

Nach einem Mittagsschlaf oder einer gemütlichen Tasse Kaffee treffen wir uns gestärkt um 14:30 Uhr wieder am Gemüsekeller und besprechen die Arbeiten, die bis Feierabend zu tun sind. In voller Regenmontur und bei leichtem Nieselregen fahren wir nochmal auf unseren Acker und machen Satzernten in den Kulturen Brokkoli, Blumenkohl und Spitzkohl. Das bedeutet, dass wir alle zum Zeitpunkt reifen

Köpfe ernten und in Kisten lagern. Währenddessen werden im Gemüsekeller weiterhin Bestellungen auf Rollis gepackt und beschildert. Wenn es draußen schon wieder dunkel ist, heißt es für uns gegen 18 Uhr aufräumen und Feierabend machen.

18:00

Am Abend gibt es diesmal noch einen Yoga-Kurs, bei dem jeder mitmachen kann, der möchte. Ein arbeitsreicher, aber erfüllter Herbsttag geht zu Ende.

KLAUS RIECHERT

Von April bis Dezember: das tägliche Einbringen der Ernte

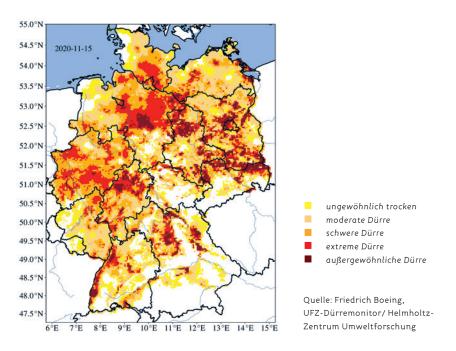


ZUCHTGARTEN

Doch die dritte folgte sogleich ...

Auch in diesem Jahr bestimmten Trockenheit und Dürre in vielen Regionen das Wachstum der Getreide und Kulturpflanzen in Deutschland – im dritten Jahr in Folge!

n 2020 setzte sie jedoch wesentlich früher ein und trat vor allem schon ab April zusätzlich mit Kälte auf. Die Trockenheit zog sich mit – zum Glück! – einzelnen Unterbrechungen bis Mitte Juni und griff empfindlich in die Halm- und Blattentwicklung während des Schossens ein. Da half auch nicht der übermäßig mit Regen durchzogene Februar, waren doch die Wasservorräte der Böden schon durch die beiden Vorjahre stark reduziert, mit der Folge, dass nach diesen Jahren die Böden auch jetzt noch mit Wasser überwiegend unterversorgt waren (Abb.). Es wird so zwar überdeutlich, dass die Hofsortenentwicklung und ihre Anpassungsstrategien für die Pflanzen sehr wichtig sind, doch es wird auch klar, dass



das allein nicht ausreicht, um einer möglichen weiteren Fortsetzung dieser Wetterveränderungen trotzen zu können. Es kommt ebenso darauf an, die Fruchtfolgen und Zwischenfrüchte sinnvoller zu gestalten, damit kaum

Brachflächen entstehen, Komposte so zu führen, dass ihr Stickstoff- und Humusgehalt möglichst nachhaltig gebunden ist und Hecken und Sträucher so in die Landwirtschaft zu integrieren, dass durch das damit erreichte Brechen des Windes und Schattenwurf viel Tau eingetragen werden kann. Kleine regionale Wirkungen auf den Wassergehalt der Böden und das Wetter können damit erreicht werden. Bei einer Ausdehnung einer solchen Vorgehensweise auf große Gebiete kann bis in die Wetterbildung im Ganzen

"Solche Vorgehensweisen, auf große Gebiete angewendet, können bis in die Wetterbildung im Ganzen wirken."

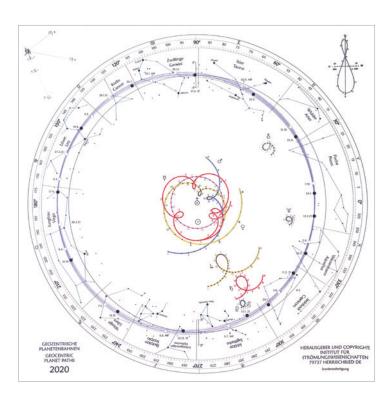
gewirkt werden. Es ist eine Folge solcher Maßnahmen, dass die Anbauflächen wieder kleiner werden, doch mit der Möglichkeit, die Fruchtfolgen und Zwischenfrüchte in gleichem Maße vielfältiger zu gestalten und mit einem Gewinn an zunehmender Ertragssicherheit. Außerdem darf man davon ausgehen, dass die Tier- und Pflanzenwelt mit einer Zunahme an Arten reagieren wird, die – wie wir wissen – zum Aufbau einer gesunden Kulturlandschaft wiederum ihren Teil beitragen kann.

Stärken von Hofsorten

Als dauerhafte "Mitbewohner" solcher Wirtschaftslandschaften würden Hofsorten jedweder Art mit ihrer Tiefenverwurzelung zum Humusaufbau und dem Verbinden und Durchlockern der verschiedenen Bodenschichten beitragen. Auch durch ihr langes Stroh und späteres Abreifen werden sie für bestimmte Vogel- und Insektenarten erweiterten Lebensraum bieten. Und selbstverständlich ist ein höherer Strohertrag von entscheidender Bedeutung für eine biologisch-dynamische Landwirtschaft, die ja eine entsprechende Strohauslage im Stall, wie auch genügenden Humuseintrag auf dem Acker über den Mistkompost benötigt. Blickend auf diese Maßnahmen rückt die Beachtung der Hofindividualität als Ganzes in den Vordergrund, damit ihr ein Hoforganismus erwächst, in dem starke und gleichgewichtige Gefüge entstehen, in die sich eine Hofsorte einbetten kann. An dieser Stelle ist es keine Frage mehr, dass an der Umgestaltung des Hoforganismus mehr Menschen beteiligt werden müssen, denn Menschen werden den genannten Mehraufwand in die Hand und ins Bewußtsein nehmen müssen, um im Sinne einer gesunden Hofindividualität diese Umgestaltung zu entwickeln. ▶

ZUCHTGARTEN

Planetenbewegungen aus geozentrischer Sicht vom 1. Januar 2020 bis 30. März 2021. Damit lassen sich die Aufenthaltsorte der Planeten (inkl. Mond und und Sonne) in Bezug zum Sternbildkreis von der Erde aus gesehen feststellen.



Konstellationssaaten

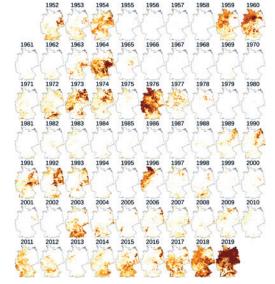
Bei der sogenannten Einbettung einer Hofsorte wird diese durch fortgeführte Selektion und eine, auf ihre jährlich individuelle Situation abgestimmte, Konstellationsaussaat bestmöglich gefördert. Und nur in einem gesundenden Hoforganismus können sich die kosmischen Verhältnisse gesund abbilden und den Pflanzen hilfreich zur Verfügung stehen. Irdische oder kosmische Einseitigkeiten wie sumpfig-nasse oder trocken-humusarme Flächen werden kaum eine gesunde Kulturpflanze hervorbringen können, selbst wenn man die stärksten kosmischen Impulse auf der einen oder die stärksten irdischen Impulse durch Konstellationssaaten auf der anderen Seite in solchen einseitigen Verhältnissen zum Ausgleich dauerhaft anwenden könnte.

Durchaus lagen in diesem Jahr – vor allem für die neuen Aussaaten im Herbst 2020 – sehr konzentrierte Wirkungen von Jupiter und Saturn im Schützen (Wärmehintergrund) vor, die auch für Resistenz- und Nahrungsbildung in der Hofsortenentwicklung genutzt wurden (siehe Abb.: Planetenkarte mit beiden übereinander liegenden Schleifen in Gelb und Rot auf 5 Uhr). Da der Mond auf seiner monatlichen Bahn um die Erde immer wieder mit diesen beiden langsamen Wandlern ab Juli je zwei Trigone (120°-Stellung) in immer kürzer währenden Abständen im Wärmehintergrund und

dazwischen immer eine Doppel-Opposition (180°-Stellung) mit diesen Wandlern im Licht- und Wärmehintergrund bildete, ergaben sich regelmäßig Wärmeabschnitte, die sich meist vom ersten Doppeltrigon über die doppelte Opposition bis zum zweiten Doppeltrigon erstreckten. Dazwischen lagen dann kühlere und auch feuchte Phasen – vor allem zum Herbst hin und besonders in den Herbst hinein. Dass die Landwirtschaft in diesem seltenen Jahr der Allianz von Jupiter und Saturn im Schützen nicht völlig vertrocknet ist (obwohl manche Standorte nahe daran sind, siehe UFZ – Dürremo-

" ... nur in einem gesundenden Hoforganismus können sich die kosmischen Verhältnisse gesund abbilden ..."

nitor) haben wir sicher der Tatsache zu verdanken, dass der Vollmond immer wieder für Regen gesorgt, vor allem aber der Mars in Erdnähe ab Mitte Juni eine sehr lang andauernde "Schleife" in den Fischen ("wässriger" Hintergrund) vollführt hat (auf 3 Uhr, blaue Bahn). So konnten Mars und Mond im Verbund immer wieder monatlich zwei starke "Wassertrigone"



Dürremagnituden im Gesamtboden in der Vegetationsperiode April bis Oktober in den Jahren 1952 bis 2019. Quelle: Friedrich Boeing, UFZ-Dürremonitor/ Helmholtz-Zentrum Umweltforschung

und eine Opposition im Lebenskräftehintergrund in ebenfalls regelmäßiger Treue bilden und werden diese noch bis zum Ende dieses Jahres immer wieder bilden.

Kommende Konstellationen

Wer das Wetter und vor allem die Wolkenbildung in diesem Jahr beobachtet hat wird die großartigen Szenarien der unermüdlich auftretenden, kilometerhohen Haufenwolken unter einem licht- und wärmegetränkten, sehr wei-

"Das kommende Jahr wird mit großer Sicherheit eine andere Signatur als die letzten drei Jahre tragen." ten Himmel bemerkt haben. Da entfalteten sich enorme Energien im Spannungsfeld des wässrig- und lebendig-irdischen des Mars gegenüber dem kosmisch licht-wärmehaften von Jupiter und Saturn. Dennoch scheinen diese gewaltigen Kräfte einer wohlmeinenden Führung zu unterliegen und liefen nicht aus dem Ruder, denn heftige Gewitterstürme blieben trotz häufiger Ankündigung von Sturmwarnungen im Wetterbericht zumindest in unserer Gegend dennoch aus. Das Sturmtief "Sabine" im Februar bildete da eine Ausnahme.

Doch da lagen andere Verhältnisse vor als die beschriebenen seit Mitte Juni 2020. Lange werden diese Verhältnisse auch nicht mehr andauern, denn sowohl Saturn, als auch Jupiter werden in Kürze den Schützen verlassen und in den Steinbock eintreten. Kurz nach diesem Übergang werden sie erneut einen wunderbaren Anblick bieten, wenn sie ihre große Konjunktion am 21. Dezember zur Wintersonnenwende einnehmen. Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass die Schöpfung in diesem kosmischen Reigen für das Jahr 2020 ganz außerordentlich markante Meilensteine gesetzt hat, deren Einfluss auf die Pflanzen unserer Hofsortenentwicklung mit den Konstellationssaaten auch in ganz besonders umfassender Weise gesucht wurde.

Das kommende Jahr wird mit großer Sicherheit eine andere Signatur als die letzten drei Jahre tragen. Mit dem fast gemeinsamen Eintritt von Saturn und Jupiter in den Steinbock beginnt eine neue, nicht weniger dominante Qualität, die mit einer Wärmewirkung mit Mars im Widder ab Anfang Januar 2021 bis Mitte Februar in ihrer Gangart wahrscheinlich abgemildert wird. Ob das mehr Wasser, das uns mittlerweile sehr fehlt, bringen wird bleibt zu hoffen. Es ist naheliegend, dass es über das Jahr nicht mehr so heiß werden wird. Möglicherweise wird es im Frühjahr sogar sehr kalt und unter Umständen noch trockener mit Jupiter im Wassermann (Lichthintergrund) ab April.

An dieser Stelle wird nochmals – wie anfangs skizziert – sehr deutlich, dass ein gesundes landwirtschaftliches Gefüge im Gleichgewicht von enormer Bedeutung für das Bestehen solch schwieriger Phasen ist. Würden wir noch in einer wesentlich intakteren Umgebung leben – wie beispielsweise im 19. Jahrhundert – könnten wir wahrscheinlich nicht von solch durchschlagenden kosmischen Kräften sprechen, die – wie wir heute annehmen – durch menschlichen Eingriff in die Natur und Erdenzusammenhänge jetzt so einen direkten, massiven und damit schadhaften Einfluss auf unser tägliches (landwirtschaftliches) Leben nehmen. Wie die Grafik der Dürreperioden im Gesamtboden von 1952 bis 2019 (im Frühjahr 2020 war es noch massiver!) zeigt, sind es gerade die letzten zehn Jahre, die besonders hervorstechen im Gesamtbild seit Beginn dieser Aufzeichnungen und besonders gehäuft und zunehmend stärker werdende Dürren erkennen lassen. Das gibt, verglichen mit dem weltweit gemessenen Temperaturanstieg, Anlass zur Sorge für die zukünftige Entwicklung und ruft massiv zu einer nachhaltigen, humusaufbauenden und wasserspeichernden Landwirtschaft auf.

Kräftenutzung

Wir können diese Kräfte zum Guten nutzen, auch wenn sie extrem wirken. Doch sie stehen nicht dauerhaft zur Verfügung und das ist in Bezug auf die gerade durchlaufenen drei Jahre mit Saturn und in diesem Jahr mit Jupiter im Verbund auch gut so. Saturn tritt erst wieder in 27 Jahren in den Schützen,

bei Jupiter dauert es nur 11 Jahre. Gemeinsam werden sie erst wieder in etwa 60 Jahren im Schützen stehen, was wohl vor 60 Jahren auch zu der Dürre in 1959/60 geführt hat. Wie eine kürzliche Überprüfung der anderen schweren Dürren seit 1952 aber anfänglich erkennen ließ, waren die beiden obersonnigen Wandler auch bei diesen in 1964, 1976 und 2003 gemeinsam im Licht- und Wärmehintergrund beteiligt. Ausgehend davon

"Wir können diese Kräfte zum Guten nutzen, auch wenn sie extrem wirken."

werden wir schon in 2023 im Sommer und Herbst wieder eine erhebliche Dürre und Hitze zu erwarten haben! Solche Konstellationen waren dieses Jahr für die Zuchtlinien insofern ein Segen, da sie bezüglich Resistenzbildung und Qualität der Nahrung starke und notwendige Unterstützung bekommen konnten. Doch gerade hier stellt sich die Frage der Nutzung dieser Kräfte durch Konstellationssaaten zur Züchtung nach der Verfügbarkeit bei Anwendungsbedarf. Hier muss nach Antworten gesucht werden, wie in ähnlicher Art Kräfte an die Pflanze geführt werden können, um sie zu impulsieren, ohne dass die entsprechende Konstellation gerade wirksam

ZUCHTGARTEN

ist! Und wie ausgleichend gewirkt werden kann, wenn die Verhältnisse ins Ungleichgewicht geraten, so wie es jetzt schon geschehen ist und wie es sich wahrscheinlich noch weiter zuspitzen wird. Hier gibt es gar nicht wenige Möglichkeiten, wie zum Beispiel das Erzeugen kosmischer Harmonien durch Musik oder Gesang, wie es der Züchterpionier Hugo Erbe an seinen Präparaten praktiziert hat, oder die Anwendung unter Konstellationseinfluss gerührten Wassers, das diese Kräfte bewahrt und damit unabhängiger einsatzfähig macht und vieles mehr.

Möglichkeiten der Eurythmie

Ein weiterer Weg kann auch das Erlernen und Anwenden von Eurythmie sein, die in ihren Gesten Werkzeuge zur Verfügung stellt, welche unter anderem dem kosmischen Wirken der Sternbilder und der Planeten über den individuellen, freien Menschen an sich Kraft und Ausdruck verleiht. Auch hier muss nochmals deutlich gesagt werden, dass Eurythmie nicht den gesunden landwirtschaftlichen Organismus ersetzen kann, sondern dieser muss Umgebung sein für die gesunde Pflanzenentwicklung. Eurythmie kann helfend und führend in die laufenden Entwicklungsprozesse einwirken ebenso wie gezielte Aussaaten zu bestimmten Planetenkonstellationen. Doch welche Methode auch immer aus freiem willentlichen Entschluss zur Förderung der Lebendigkeit und Gesundheit der Kulturpflanzen, der Landwirtschaft und der Erde zur Anwendung kommt: Es wird in Zukunft absolut nötig sein - und am besten mit so vielen Methoden wie im Zusammenklang sinnvoll erscheinen - dem Abbau der Erdenkräfte, dem zunehmend arhythmischen Jahreswetterverlauf und der Verschmutzung unserer Lebensumstände etwas Heilendes entgegen zu setzen.

PATRICK SCHMIDT

jedemhofseinkorn.de institut-artenova.ch







Beitrag "Gestaltung des Bollheimer Zuchtgartens"



Film "Institut Arte-Nova – ein Portrait" auf YouTube







LEHRLINGE PRAKTIKANTEN

Ausbildung im Hofladen

Hallo, ich bin Annalena, bin 18 Jahre alt und nun seit fast vier Monaten als Auszubildende auf Bollheim. Auf Haus Bollheim habe ich vor zwei Jahren als FÖJ-lerin angefangen.



Ich habe beim Gemüse, in der Käserei und im Stall mitgearbeitet und so den ganzen Hof gut kennengelernt. Dort hat es mir so gut gefallen, dass ich im Laden nachgefragt habe, ob ich dort arbeiten dürfe. Einen Minijob. Ich habe dann erstmal zwei- bis dreimal in der Woche im Laden gearbeitet. Dabei habe ich meine neuen Arbeitskolleg*innen gut kennengelernt. Ich bin auch sehr schnell dort angekommen. Es war natürlich anders als auf dem Hof zu arbeiten, aber trotzdem gefiel es mir im Laden sehr gut. Die Zeit verging wie im Flug, als ich zum ersten Mal an die Brottheke musste. Es war das erste Mal, dass ich aktiv etwas verkaufen konnte und war

dementsprechend sehr nervös und aufgeregt. Zum Glück waren alle Kund*innen sehr nett, verständnisvoll und hatten viel Geduld mit mir. Das hat mich sehr erleichtert. Jetzt stehe ich sogar regelmäßig an der Brottheke. Mittlerweile auch an der Käsetheke. Dort lebe ich mich momentan sehr gut ein. Ich muss allerdings noch viel lernen.

Als ich damals auf Haus Bollheim angefangen habe hätte ich nie gedacht, später im Laden zu arbeiten. Dass ich eine Ausbildung dort anfange, wäre mir auch nie in den Sinn gekommen. Vor ungefähr einen halben Jahr fragte mich Gabi Wolf, ob ich eine Ausbildung machen möchte. Ich hatte nicht damit gerechnet, dass sie mich das fragen würde. Ein paar meiner Kolleg*innen hatten es zwar angedeutet, aber ich habe es nicht Ernst genommen, sondern eher als kleinen Spaß aufgefasst. Ich musste dennoch darüber nachdenken, weil ich mir absolut nicht sicher war. Ich wollte eigentlich etwas anderes lernen, doch nun bin ich froh, das Angebot angenommen zu haben. Die momentane Lage ist zwar etwas schwierig, aber ich bemühe mich trotzdem in der Schule gut zu lernen. Ob in der Ausbildung oder in der Unter- und Oberstufe, das Lernen wird schwieriger. Man hat nicht mehr so viele Möglichkeiten. Die Schulen und Klassen können keine Gruppenarbeit oder Partnerarbeit durchführen, sodass manche Lernphasen etwas schwieriger

werden, da sie als solche geplant wurden. Im Sommer das ständige Masketragen und im Winter das Stoßlüften wird bestimmt noch zu ein paar Problemen führen.

Annalena Poensgen

Praktikantsein auf Bollheim

Ich bin neunzehn Jahre alt und mache aktuell ein halbjähriges Praktikum auf Haus Bollheim.

Nun, was soll ich sagen? Es ist das beste Praktikum was ich bisher hatte, da es das erste ist, in dem ich als Teil des ganzen Teams gesehen und auch so behandelt werde. Nicht nur, dass mir zu Beginn alles sehr gut erklärt worden ist, vor allem wird mir auch selbständiges Arbeiten zugetraut. Besonders gut gefällt mir, dass ich Fehler machen darf, ohne einen "blöden Spruch" zu bekommen. Stattdessen werden Fehler besprochen und zusammen herausgearbeitet, welche Folgen dies für den Betrieb haben könnte. Während meines Praktikums er-



halte ich Einblicke in alle Bereiche des Betriebs und kann "hinter die Kulissen" blicken.

Ich bin froh, dass ich so gut auf Bollheim angekommen bin und hoffe, wir begegnen uns mal im Laden!

FINN STASSAK

BLUMEN VOM FELD BLUMEN VOM FELD





Bezaubernde Bollheimer Blumen

Heute ist der 12. November, und gerade habe ich noch einen wunderschönen Strauß mit Strohblumen, Calendula, Sonnenhut und sogar etwas Schleierkraut gepflückt. Solange wie in diesem Jahr haben die Blumen (bis auf die Dahlien) noch nie gestanden.

ie ersten Sätze haben schon lange ausgesamt und jetzt erfreut ein unerwarteter neuer Blütenflor zwischen den alten abgeblühten Stängeln das Auge. Natürlich ist er nicht so üppig, aber dennoch erfreuen uns die Blüten in unterschiedlichen Farben im Herbst. wo es so langsam aber sicher auch immer eintöniger auf dem Feld wird. Vor einigen Tagen haben wir die Dahlienknollen aus dem Boden geholt, um sie über den Winter geschützt zu lagern. Wie auch im letzten Jahr hatten die Dahlien im Sommer sehr stark mit der Hitze und Trockenheit zu kämpfen. Dank der Regenmengen im August haben sie sich dann aber zum Spätsommer und Herbst hin wieder etwas erholt und haben uns mit ihren üppigen Blüten in wunderschönen Farben und Formen erfreut.

Frühjahr

In diesem Jahr gab es zwei Blumenbeete à 200 Meter, die dreireihig bepflanzt wurden. Das erste Beet wurde mit dem ersten Satz am 6. April gepflanzt. Die Jungpflanzen dafür habe ich alle

selbst angezogen aus Bingenheimer Saatgut beziehungsweise vieles inzwischen auch aus eigener Nachzucht. Der zweite Satz (und das zweite Beet) wurde dann am 20. April gepflanzt. Jedes Jahr ziehe ich viele altbewährte Sorten an wie Calendula, Rittersporn, Löwenmäulchen, Schleierkraut, Strohblumen, Cosmea, Kornblumen, Zinnien, Kornrade, Nelkenleimkraut, Sonnenhut, Malven, Skabiosen und Mutterkraut. Und dann probiere ich noch neue Sorten aus. In diesem Jahr war dies die mexikanische Sonnenblume (strahlend orange, wunderschön, aber wegen sehr weichem Stängel zu empfindlich für das Binden und den Transport), die weiße Reseda (traumhaft zierliche, weiße Blütentrauben, duftet zart) und der Drachenkopf (duftet wunderbar nach Zitrone und hat wunderschöne violette Lippenblütchen). Reseda und Drachenkopf werde ich nächstes Jahr wieder säen, aber die mexikanische Sonnenblume wohl nicht.

Sommer

Ich finde es immer wieder spannend zu sehen, was aus den Samen für zum Teil stattliche Pflanzen werden. Überhaupt ist es so unfassbar erfüllend zu sehen, wie sich alles entwickelt und welche Blütenfülle ab Juni entsteht. Anfangs traue ich mich kaum, die Blüten für die Sträuße zu ernten. Aber je mehr Blüten man schneidet, desto mehr Blüten entwickelt die Pflanze. Im Juli ist dann der Höhepunkt erreicht und alles blüht fast gleichzeitig. Wenn in dieser Zeit die Hitze und Trockenheit den Blumen nur nicht so zu schaffen machen würde. Dann leide ich immer mit allen Pflanzen auf dem Feld. Aber das geht wohl allen Menschen so, die mit der Natur zusammenarbeiten. Im August konnten die Pflanzen und ich wieder aufatmen, endlich kam Regen.





BLUMEN VOM FELD AUS DEM LADEN





Für mich ist es jedes Jahr eine große Freude, die Blumen anziehen, anbauen und binden zu dürfen. Auch wenn ich meine Arbeit im Gemüsebau über alles liebe, bin ich doch sehr dankbar dafür. noch dieses besondere Etwas zu haben, das das Herz nochmal anders anspricht (oder aufblühen lässt?!). Ich bin dankbar für die Begegnungen mit den Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und riesigen Heupferden und Marienkäfern. Für manche von ihnen baue ich extra Sorten an. die sie besonders mögen. Ich bin dankbar für meine Mitarbeiter*innen, die sich genauso wie ich darüber freuen können, wenn etwas anfängt zu blühen, oder wie ausdauernd manche Blumen blühen, die Form, Farbe oder den Duft der Blüten.

Ich freue mich schon wieder auf das kommende Jahr mit Gemüse und Blumen und wünsche Ihnen und uns allen ein friedvolles und gemütliches Weihnachtsfest und ein lichtvolles 2021.

MELANIE GUTH-MEHRENS

Eine gute Art, mit den Dingen umzugehen

zozo ist definitiv nicht unser Jahr. Corona hat uns fest im Griff. Wir alle erleben unseren Alltag ganz anders wie noch vor einem Jahr. Sorge und auch Angst begleiten uns, aber auch die Hoffnung, dass man in der Not zusammenhält. Ich habe eine schöne buddhistische Weisheit gefunden, die uns eine gute Art zeigt, mit den Dingen umzugehen.

Ein alter Zen-Meister, bei dem nur noch ein Mönch lebte, züchtete Pferde. Eines Tages lief sein wertvollster Hengst davon. Die Nachbarn kamen, um ihr Bedauern auszudrücken, doch der Zen-Meister sagte nur: "Woher wisst ihr, dass dies ein Unglück ist?" Am nächsten Tag kam der Hengst, begleitet mit einigen Wildpferden zurück und die Nachbarn kamen wieder, um zu dem Glücksfall zu gratulieren, doch der Zen-Meister sagte nur: "Woher wisst ihr, dass dies ein Glücksfall ist?" Am nächsten Tag wurde der Mönch beim Versuch eines der Tiere zu reiten abgeworfen und brach sich ein Bein. Wieder bekundeten die Nachbarn ihr Mitleid, doch der Zen-Meister sagte nur: "Woher wisst ihr, dass dies ein Unglück ist?" Kurz darauf kam es zu kriegerischen Auseinandersetzungen, doch da der Mönch verletzt war, wurde er nicht als Soldat einberufen. Doch wer weiss schon, ob es ...

Eine gute Art mit den Dingen umzugehen, wie ich meine. Probieren

wir es doch einmal aus. Womöglich werden wir unseren täglichen Herausforderungen wieder mit mehr Leichtigkeit begegnen können. Mein großartiges Ladenteam und ich üben schon.

Ich möchte mich bei unseren Kund*innen bedanken, die uns auch in diesem Jahr die Treue gehalten haben und freue mich auf das gemeinsame Jahr 2021!

GABI WOLF



AUS DEM LADEN AUS DEM LADEN

Einkaufen mit Fragezeichen

Wenn ich auf Anfang/Mitte März zurückblicke, habe ich das Gefühl, dass diese Zeit schon Jahre zurückliegt. Die Corona-Krise hält Deutschland und die Welt in Atem. Viele Menschen fühlen sich verunsichert und haben Angst. Das ist verständlich. Schließlich war so eine Situation noch nie da. Eine Situation, in der es auf Abstandhalten und Mitgefühl gleichzeitig ankommt.

uch beim Thema Einkaufen haben viele Menschen Fragezeichen. Es wird geraten, Vorräte anzulegen, aber nicht zu viele. Wie viele Tomatendosen sind denn jetzt richtig? Zwei oder drei? Darf ich mehr als eine Packung Toilettenpapier mitnehmen? Oder bin ich dann schon am Ziel vorbei? All diese Fragen haben uns am Anfang der Corona Pandemie beschäftigt und wurden oft heiß diskutiert. Aber auch menschlich hat sich viel verändert und sorgte für viel Unsicherheit beim Einkaufen oder im Team auf der Arbeit. So auch bei uns hier auf Bollheim, denn auch wir standen vor neuen Regelungen durch die Bundesregierung und mussten Maßnahmen ergreifen, die das Einkaufen und Arbeiten verändert und auf ein ungewohnt neues Niveau gebracht haben. Wie viele Menschen dürfen maximal den Laden betreten, die Situation der Kassenzone im Hofladen musste überdacht und umstrukturiert werden, alles sollte dem Kunden die Möglichkeit geben, weiterhin auf Haus Bollheim einkaufen zu können. Das Hofladen-Team sah sich auch vor neue Herausforderungen gestellt, die es zu meistern und nach besten Möglichkeiten umzusetzen galt.

Masken-Herausforderungen

Zu Beginn nahm ich eine seltsame Stimmung wahr – ein Unbehagen überkam mich, wenn mir Menschen begegneten. Herausforderungen bestehen oft im Verstehen der Kunden an den Kassen. Exemplarisch lässt sich dafür die Frage nach dem Leergut nehmen. Die Antwort darauf kommt meist sehr unverständlich an, da natürlich durch die Maske gesprochen werden

Trotz Corona oder einfach wie immer: große Vielfalt bei den Backwaren!



muss und danach die Worte die Plexiglasscheibe durchdringen müssen, neben den Hintergrundgeräuschen im Laden die zusätzlich die Antwort verzerren, sind wir gezwungen immer wieder nachzufragen. Natürlich kann es nerven, wenn mehrmals gefragt werden muss, aber deutliches und auch gerne lautes Sprechen helfen dann ungemein. Stress im Laden verbreitet sich vor allem durch die Ungewissheit, ob alle Teammitglieder im Hofladen die Woche über arbeiten können bzw. dürfen, Stichwort Quarantäne. Solch eine Situation wirft dann auch schon mal eine gesamte Arbeitsplanung über den Haufen.

Lebens-Zeichen

Wichtig im Umgang miteinander wird auch die Beobachtung der Mitmenschen, wie verhält sich mein Gegenüber, wie geht er/sie mit der Situation um, gibt es Anlass zur Anpassung, die im Team besprochen werden muss. Diese Themen kommen in dieser bewegten Zeit noch on top dazu. Jeder schlich mit gesenktem Kopf an mir vorbei, man spürte die Unsicherheit der Menschen – das Virus hat unser Leben, unser Zusammenleben verändert. Doch dann ergab sich eine nette Begebenheit, die mich fröhlich stimmte: Eine Kundin kam mir im Eingangsbereich entgegen – sie lächelte und grüßte mit einem fröhlichen "Hallo!". Als wir uns später im Laden erneut begegneten, sagte sie nur kurz: "Euch sieht man trotz allem lächeln, mit

AUS DEM LADEN AUS DEM LADEN



Aktion für Mehrwegverpackung – inzwischen ins Regal eingezogen

den Augen." "Die Maske verdeckt zwar den Mund, aber nicht das Herz", erwiderte ich. Allen Menschen, die mir danach begegneten, rief ich ein fröhliches "Hallo!" zu und siehe da – es kam ein fröhliches "Hallo!" zurück.

In Zeiten wie diesen wird einem bewusst, wie sehr das Leben von sozialen Kontakten bestimmt ist und wie sehr einem das nun fehlt – zumindest ergeht es mir so. Mittlerweile hat man sich größtenteils mit der neuen Situation angefreundet und bestreitet seinen Alltag mit den Veränderungen mehr oder weniger genauso gut wie vor der Coronazeit. Für mich privat nutze ich die Zeit für ganz viele schöne Dinge und für nicht so schöne Dinge, die ich schon lange vor mir herschiebe. Und wenn ich es dann geschafft habe, freue ich mich umso mehr.

Für das Laden-Team, René Hermes

Meine ersten Schritte auf Haus Bollheim

Meine ersten Schritte zur Hofgemeinschaft Bollheim machte ich, um gutes Gemüse zu finden. Und ich fand noch so viel mehr!

Natürlich fand ich gutes Gemüse und ich fand eine gute Arbeit, gute Arbeitsbedingungen mit sehr lieben Menschen. Kühe, die in ihren Familien leben, eine eigene Käserei, eine Bäckerei, die dem Hof angeschlossen ist und noch vieles, dass ich es hier gar nicht alles aufzählen könnte. Auch damit die Menschen, die das hier lesen, neugierig werden und selbst kommen! Willkommen!!

Ja, das habe ich auch sofort gefühlt, hier bin ich willkommen! Gerade in einer Zeit, wo wir Abstand halten sollen, uns sozusagen von einander entfernt halten sollen, flogen mir hier die Herzen entgegen. Ich bin zuerst in der "Brotecke" gelandet. Das war und ist ein Hochgenuss, wenn jeden Morgen die ofenfrischen Brote, Brötchen, Kuchen, Croissants und vieles mehr von mir in die Regale gelegt werden wollen. Das ist pure Freude – meine Chefin sagte gleich zu Anfang "Brot ist freundlich"! Ja, das stimmt, Brot stimmt freundlich und nährt so auf vielen



Ebenen. Und nochmal zum Anfang, es ist jetzt zweieinhalb Monate her, seit ich meine ersten Schritte auf Bollheim gemacht habe und es werden noch viele folgen. Da bin ich zuversichtlich, weil die Gemeinschaft Bollheim ein Ort zum Verweilen ist, wo Menschen ein gutes Miteinander gestalten! Herzlich willkommen auf Haus Bollheim!

Petra Anders-Bonaventura



Dank

Die Sonn erreget alls, macht alle sterne Tantzen. Wirstu nicht auch bewegt, so g'hörstu nicht zum gantzen.

Angelus Silesius (1624 – 1677)

Der Spruch diese deutschen mystischen Lyrikers begleitet mich schon viele Jahre und bekommt für mich durch unsere Zeitsituation noch einmal eine zusätzliche Dimension. Wir sind Teil eines Ganzen und wir müssen uns immer wieder bewegen, bewegen lassen. Dies im Kontext mit allem, vielleicht auch mit dem All. Zu dem Ganzen gehören zu wollen/müssen, ist für mich auch im Sinne der anderen handeln zu lernen, die Welt als Ganzes erfahren zu wollen. Sicherlich ein weiter und beschwerlicher Weg, auf dem wir uns bewegen. Dass wir den aber gemeinsam mit Ihnen, unseren Kund*innen und Freund*innen gehen, haben wir immer wieder erlebt.

In diesem Jahr haben wir die den Austausch mit Ihnen schmerzlich vermisst. Für die vielen kleinen, oft auch vermeintlich unscheinbaren Begegnungen, die es trotzdem gab, möchten wir uns von ganzem Herzen bedanken und freuen uns, Ihnen irgendwann wieder direkter und ungezwungener begegnen zu können. In diesen Zeiten allen Gesundheit zu wünschen liegt auf der Hand. Im Sinne des oben Gesagten ist es sicherlich auch angebracht, Frohsinn zu wünschen, der ist der Gesundheit aber auch der Beweglichkeit in all ihren Facetten förderlich. In diesem Sinne, stärken Sie Ihre Abwehrkräfte und passen Sie gut auf sich und Ihre Nächsten auf.

Im Namen aller Bollheimer, Hans v. Hagenow

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow **Gestaltung:** Katja Römer, München, katjaroemer.de

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

Fotos:

S. 1, 4, 7, 9, 10, 12, 13, 27, 30. 33, 39, 56, 58, 59: Hans v. Hagenow

S. 3, 6, 59 (Raupe): Arne Mehrens

S. 15, 22, 24: |orge Zárate

S. 20 (1): Marcus Zumbansen

S. 20 (3), 34, 36, 53: Simon Veith

S. 29: Sivert Joerges

S. 35: Olaf Syed

S. 37, 39, 58 (Eichenallee), 59 (Weihnachtsstern): Bernd Pesch

S. 38: Klaus Riechert

S. 47: Eckart Grundmann

S. 48, 49, 55, 57: René Hermes

S. 50, 51, 52: Melanie Guth-Mehrens

S. 58 (Kuhfladenherz): Matthias Guth

Druck: Schloemer Gruppe, Düren, www.grün-gedruckt.de Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier









www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

HOFLADEN

Di-Fr 09.00 - 18.30 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

Severinskirchplatz

Fr 10.00 - 18.00 Uhr

Haus Bollheim 53909 Zülpich-Oberelvenich Telefon o 22 52/95 03 20 Telefax o 22 52/8 11 85 mail@bollheim.de

Haus Bollheim e.V. KSK Euskirchen IBAN DE47 3825 0110 0001 2080 81 BIC WELADE D1EUS

www.bollheim.de



Vielfalt pflegen.