



Der Bollheim - Brief

Winter 2015

Liefdesgedicht

Maigouda

Ackerbausommer

Bioporen

Gemüseherbst

Winterstall

Veränderungen in Stein

„Den Menschen zu erden ...“

Bruderhähne?

Bruderhahn 2.0

Bruderhahnmotivation

Wandel

Weihnachtssaat

Wunschkasten

Lernen

Erleben

Müllfragen

Vorzeigehof!

WOW-Day 2015

Kartoffelernte

Sortenwahl

Dank

30

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

Hans Andreus: Liefdesgedicht 2

*Du bist so
schön
anders
als ich,
natürlich*

*nicht mehr oder
weniger
aber*

*so schön
anders,*

*ich möchte dich
niemals
anders als
anders wollen.*

Dieses Gedicht habe ich vor einigen Jahren durch einen guten Freund kennen gelernt. Es hat mich gleich fasziniert und ich habe mich darin wieder gefunden. Aber dennoch hat es eine ganze Weile in den Tiefen meines Computers geschlummert und erst im Laufe dieses Sommers, hat es für mich zu leben begonnen.

Es sind diese beiden Motive, das Anderssein und der Aspekt der Liebe, die mich da ansprechen. Und durch die Verbindung dieser beiden Begriffe wird ein rechter, vielleicht auch ein neuer Schuh daraus. Das Andere, den Anderen nicht als eine Gefahr zu sehen,

sondern als eine Bereicherung, und das in der Einmaligkeit eines jeden einzelnen Menschen, ist im Alltag oft nicht so einfach.

Die, der, das Andere – ist immer eine Herausforderung. Am Anderen kann man doch sehr leicht anecken oder sich stoßen. Vielleicht eine ganz natürliche Reaktion, Vorbehalte gegen das, was man nicht kennt? Wie heißt es so schön: Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.

Aber wie bei allem, gibt es auch beim Essen manchmal Überraschungen und man entdeckt plötzlich ganz neue Perspektiven, wenn man sich auf anderes einlässt.

In diesem Sinne ist alles Andere auf den folgenden Seiten anders als man denkt – eine Überraschung, ein Anstoß oder zumindest eine Erfahrung.

HANS V. HAGENOW



Maigouda

Die Landwirtschaft ist wie kaum eine andere Wirtschaftsweise dem Rhythmus der Jahreszeiten unterworfen. Die Samen haben ihre Zeit, in der sie keimen, die Pflanze hat ihre Zeit, in der sie gepflegt werden muss, damit wir sie dann zu ihrer Zeit ernten können. Manche länger, andere kürzer. Einige lassen sich lagern, andere müssen frisch verzehrt werden.

Von der Wiese
ins Regal

Frisch verzehrt wird auch das Weidefutter von unseren Kühen, ab dem Frühling, nachdem sie den Winter über Heu gefressen haben. So bekommen unsere Tiere den Rhythmus der Jahreszeiten auf ihrem Speiseplan genauso mit wie wir. Sicherlich noch viel stärker, weil Sie keine Wahl haben. Wir haben heute die Möglichkeit, frische Lebensmittel aus anderen Regionen zu kaufen, wo noch geerntet wird.

Die „Ernte“ unserer tierischen Produkte ist weniger einem jahreszeitlichen Rhythmus unterworfen – gemolken wird das ganze Jahr – gleichwohl müssen sie frisch verzehrt werden. Erst die Verarbeitung schafft lagerfähige Lebensmittel. So ist auch die Milch ein frisches Produkt, das roh nur wenige Tage haltbar ist, aber zu Käse verarbeitete noch weit über ein Jahr genossen werden kann.

Was unsere Milch ausmacht, ihre Besonderheit, das spüren wir in der Käserei unmittelbar, nicht nur am Geschmack des Käses und der Milch, wie Sie als Kunde, sondern auch durch die Art und Weise, wie sich der „Rohstoff“ Milch verhält. ►

Die Arbeit im Frühling bleibt im Wesentlichen die Gleiche. Wir nehmen die „Ernte“ der Milch aus dem Stall in Empfang, wir säen Milchsäurebakterien und verarbeiten die Milch zu Käse, den wir nach seiner Pflege „ernten“. Und doch ist jedes Jahr der Frühling in der Käserei spürbar. Wenn die frische Rohmilch in unseren großen Käsekessel fließt, ist zu riechen, dass die Kühe jetzt ein anderes Futter bekommen. Und das Glück der Kühe, das man ihnen ansehen kann, wenn Sie nach der winterlichen Stallperiode auf die Weide preschen, glaube ich hier zu spüren. Und aus dieser Milch machen wir dann den Maigouda!

Bei der Verarbeitung müssen wir uns dem sich verändernden Milchfett- und Eiweißgehalt anpassen. Der Wechsel von Winterfutter zu Sommerfutter führt zu einem etwas geringeren Milchfettgehalt und zu einer gelblichen Färbung der Milch. Auch ist das Milchfett jetzt deutlich weicher. Das unterstützt in dem Maigouda die cremige Konsistenz. Dies bleibt solange erhalten, wie die Kühe überwiegend jungen Weideaufwuchs fressen. Verantwortlich für die gelbliche Färbung im Käse ist das Carotin, welches in frischem Gras reichlich vorhanden ist. Nach dem Heuschnitt beginnen die Abbauprozesse, sodass nach einem halben Jahr und ungünstigen Erntebedingungen im Heu kaum noch Carotin vorhanden ist. Der Carotiningehalt im Futter spiegelt sich im Carotiningehalt der Milch wieder. Somit haben wir im März weiße Käse. Da es sich um einen fettlöslichen Stoff handelt, nimmt die Färbung mit steigendem Fettgehalt zu. Auch nimmt die Färbung mit zunehmendem Reifegrad des Käses zu. Magerquark ist weiß und Maigouda ist gelb.

Verantwortlich für das weichere Milchfett ist der höhere Anteil an ungesättigten und langkettigen Fettsäuren, wenn Kühe frisches Weidefutter bekommen. Das Milchfett hat dann einen niedrigeren Schmelzpunkt. Es hat einen vollmundigen Geschmack und schmilzt auf der Zunge. Hingegen sorgen im Winter bei uns Futterrüben und rohfaserreiches Heu für viel Fett mit kurzkettigen Fettsäuren, die einen hohen Schmelzpunkt haben.

Damit haben wir in Bollheim eine deutliche Veränderung der Milch, durch die Sie ab Mai, wenn unsere ersten reinen Weidekäse reif sind, den Frühling auch im Käse schmecken und fühlen können.

OLAF SEYD

Der Sommer aus der Sicht des Ackerbaus

So wie das Frühjahr, ging auch der Sommer erst mal trocken weiter.

Ab Mitte Juni kam dann immer wieder ein bisschen Regen, wodurch es für den zweiten Schnitt schwierig wurde, eine Lücke zum Heu machen zu finden. Anfang Juli gab es dann eine Gelegenheit, Heu zu machen. Da der Ertrag beim Heu durch die Frühjahrstrockenheit sehr gering ausgefallen ist und sehr viel Ackerfutter als frisches Grün an die Kühe verfüttert worden war, gab es auch nicht mehr viel zum Heu machen. So haben wir bei vier weiteren Bio-Betrieben in der Umgebung Heu gemacht, was eine logistische Herausforderung war. Dies ist nächstes Jahr hoffentlich nicht mehr nötig, da wir erfreulicherweise im Juli 14 ha Ackerland dazu bekommen haben, auf denen jetzt in der Umstellungszeit Luzernegrass steht, und sich die Futterfläche somit deutlich vergrößert hat.

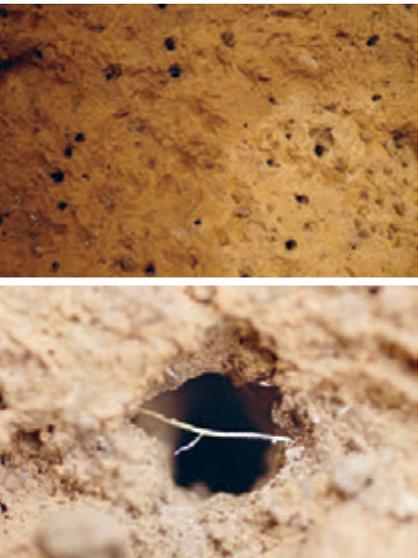
Die Getreideernte ging dann Ende Juli mit dem Roggen los. Zu diesem Zeitpunkt nichts ungewöhnliches, jedoch waren dann alle Getreidearten auf einmal reif. Ungewöhnlich war, dass das Sommergetreide zum Teil vor dem Wintergetreide reif war. Ich denke, das liegt an dem trockenem Frühjahr, dass die Sommerung nicht von der Winterfeuchtigkeit profitieren konnte. Dementsprechend waren die Erträge beim Wintergetreide durchschnittlich und beim Sommergetreide niedrig. ▶



Getreide-
impressionen

Mit der Getreideernte kam dann auch der Regen, was die Ernte verzögert hat und wo jede Regenpause gut genutzt werden musste. Da war es von Vorteil, dass wir im August im Ackerbau zu viert waren anstatt nur zu dritt, wie sonst. Vorteilhaft war der Regen bei der Bodenbearbeitung, da die Geräte so besser in den Boden gingen und nicht wie bei Trockenheit über den Boden rutschen. Durch die Feuchtigkeit haben sich die neuen Ansaaten von Klee, Luzernegras und den Zwischenfruchtmischungen gut entwickelt. Die Aussaat muss immer möglichst schnell nach der Getreideernte erfolgen, damit die Zeit bis zum Winter noch gut ausgenutzt wird. Bleibt nun zu hoffen, dass der kommende Winter nicht wieder so mild wird. Eine Frostperiode von zwei Wochen wäre hilfreich, um den Krankheitsdruck bei den Pflanzen und die Mäuse-Population einzudämmen. In diesem Sinne wünsche ich uns allen eine nachhaltig schöne Winterzeit.

CHRISTIAN REISKE



Porentief
nährhaft

Bioporen

Kommunikation und Austausch im Boden, eine Zusammenarbeit von Tier und Pflanze. Was mit etwas anderen Farben auch als eine Kraterlandschaft durchgehen könnte, liegt verborgen im Bollheimer Boden. Was ist das? Eine stark wurzelnde Pflanze wie die Luzerne dringt tief in den Boden ein, weit unter die Schicht, die wir bearbeiten. Diese Wurzeln sterben ab und hinterlassen Hohlräume, darüber freut sich der Regenwurm. Er wandert in ihnen nach unten, „kleidet“ sie mit seinen bodenaufbauenden Sekreten aus und schafft so gute Bedingungen für andere Pflanzen, die in solche Tiefen gar nicht vordringen könnten. 290 Bioporen pro Quadratmeter! Sie sorgen dafür, dass unsere Nutzpflanzen eine gute Nährstoffgrundlage haben, alleine würden sie das gar nicht schaffen.

HANS V. HAGENOW



Rosenkohlerte
im Schnee

Gemüsebau im Herbst

Wo ist für mich die Verbindung zwischen Gemüse und Herbst? Was kommt mir da zuerst in den Sinn? Als ich gebeten wurde, mich für den Bollheimbrief auf eine Jahreszeit zu beschränken und mal aus dieser Sicht einen Artikel zu schreiben, wählte ich spontan den Herbst, ohne jedoch genau sagen zu können warum.

Meteorologisch bildet sich der Herbst aus den drei Monaten September, Oktober und November. Astronomisch verschiebt sich der Herbst circa drei Wochen nach hinten, fängt am 23.9. an und dauert bis zum 21.12. Die Herbstzeit ist mit rund 90 Tagen kürzer als der Sommer und der Frühling.

Als Gemüsegärtner, der hauptsächlich im Freiland, also auf dem Acker, arbeitet, bestimmt jede Jahreszeit direkt die Arbeiten, die zu erledigen sind. Im Herbst wird geerntet, und das fast ausschließlich. Für Saat oder Pflanzung ist es in unseren Breiten dann schon zu kalt und das nötige Licht fehlt. Das Einfahren der Ernte ist jedes Jahr noch etwas Besonderes, sehr befriedigend, aber natürlich auch kräftezehrend. Wir sehen am Füllstand der Lager, wie erfolgreich wir diese Saison gearbeitet haben. Je erfolgreicher wir im Frühjahr und Sommer waren, desto mehr Arbeit wartet nun auf uns. ►



Herbstwinter-
wirsing

Es ist eine Jahreszeit der Fülle. In keiner Zeit haben wir solch eine Vielfalt an Produkten. Vergleichbar sind wir Gärtner dann mit Eichhörnchen, die fleißig sammeln und ihre Kühlhäuser vollstopfen, damit der Winter kommen kann.

Angenehm für uns ist die längere Feldhaltbarkeit vieler Produkte im Herbst. Während ein Blumenkohl im Sommer nur ein sehr kurzes Erntefenster von ein oder zwei Tagen hat, haben wir im Herbst deutlich mehr Zeit, ihn zu ernten. Die kühleren Temperaturen sorgen dafür, dass die verbliebenen Kulturen langsamer reifen. Die Zeit brauchen wir auch, weil nun auch die Gemüsearten geerntet werden, die flächenmäßig am größten sind. Dazu zählen z. B. Kürbis und Rote Bete. Während, wenigstens in meiner Vorstellung, der Kürbis meist noch bei sommerlichem Wetter geerntet wird, also mit T-Shirt und Strohhut, denke ich bei Rote Bete immer an Gummistiefel und Wollmütze.

Häufig wechselt das Wetter im Herbst recht zügig. Dieses Jahr hatten wir sehr unangenehmes, kaltes und nasses Wetter im Oktober, mit frühem Nachtfrost und anschließend wieder warmes trockenes Wetter bis Mitte November. Wettertechnisch war der Oktober ein November und umgekehrt. In unserer Gegend kommt das schon häufiger vor, führt jedoch trotzdem immer wieder zu hektischer Betriebsamkeit, weil es wettergeschichtlich auch schon mal Jahre gab, wo es dann gar nicht mehr schön und trocken wurde.

Ein nasser und trüber Herbst kostet uns schon allein deshalb mehr Kraft, weil wir ständig in unserem Regenzeug arbeiten und wir gefühlt einiges mehr an Kilos über das nasse Feld schleppen. Wir halten es dann wie die Kühe auf der Weide. Bei Regen drehen wir den Rücken in den Wind und ziehen die Kapuze über und bei schönem Wetter wenden wir uns zur Sonne hin.

Leider habe ich kein Foto des Gemüseackers, das zeigt wie voll (sommerlich) unser Feld zu Beginn des Herbstes ist und wie leer (winterlich) Ende November. Draußen bleibt dann wirklich nur noch das frostharte Wintergemüse, also Rosenkohl, Grünkohl, Wirsing und Porree. Gemäßigter Frost macht es geschmacklich besser, doch zu tiefe Temperaturen, besonders ohne Schneebedeckung, schädigen es dann doch.

Die Jahreszeiten bestimmen den Gemüsebau. Durch Frühbeete und Vliesauflagen kann die Saison verfrüht oder verlängert werden. Sich unabhängig von der Jahreszeit zu machen, gelingt nur durch geschützten Anbau, also in geheizten und belichteten Glashäusern. Das ist sehr energieaufwändig und die Ernteprodukte schmecken anders bzw. nach nichts. Dann doch lieber im Herbst einlagern und im Winter verkaufen und im Frühjahr neu starten und auf frisches Gemüse freuen.

Deswegen habe ich mich wohl für den Herbstartikel entschieden. Denn ich persönlich mag den Geschmack von Endiviensalat und Kürbis sehr. Verbunden mit einem Spaziergang durch unsere Eichenallee ist der Herbst eine Jahreszeit, die Gaumen und Augen verwöhnt.

ARNE MEHRENS



Stangenbohnen

Der Winterstall

Seitdem das Thermometer die letzten Tage in den Keller gesunken ist und wir hier auch schon den ersten Schnee hatten, besteht kein Zweifel mehr daran, dass der Winter nun allmählich vor den Stalltoren steht. Aufgrund des milden Klimas sind bisher richtige Frost- oder Schneetage eher die Ausnahme gewesen. Stallgebäude, Melkanlage und Maschinen sind für die witterungsbedingte Winterzeit so konzipiert, dass ausreichend Raum für das Wohlbefinden der Tiere zur Verfügung steht.

Wo die Fütterung der Milchkühe während der Sommertage zum größten Teil aus Weidegras bestand, wird seit Beginn der ersten Herbsttage die Futtermischung mit Heu ergänzt. Die Herbstfütterung wird in Bälde und aufgrund der beginnenden Vegetationsruhe nochmals verändert, sodass in der Winterzeit überwiegend Futtermittel den Tieren vorgelegt werden, die wir in den Sommermonaten von unseren Feldern geerntet, konserviert und frostsicher gelagert haben. In den Wintertagen ist unser Tagesablauf wesentlich straffer und kompakter ausgefüllt mit Arbeiten im Stall und mit den Tieren, als in den Jahreszeiten Frühjahr, Sommer und Herbst. Bedingt durch die vegetationslose Zeit wollen nicht nur Milchkühe versorgt und gepflegt werden, auch Kälber und Jungtiere sind im Stall und beanspruchen unsere volle Aufmerksamkeit.

Morgens werden bei einem Stallrundgang alle Tiere visuell gecheckt, ob soweit alles in Ordnung ist. Danach werden die Milchkühe gemolken und gefüttert. Parallel dazu werden auch Kälber mit Milch getränkt und gefüttert. Diese morgendlichen Arbeiten wiederholen sich abends nochmals und enden wiederum mit einem Stallrundgang, ob soweit alles seine Ordnung hat.

Zwischen den festgelegten Stallzeiten werden Jungtiere und tragende Kühe gefüttert, Stallungen entmistet, frisches Stroh auf den Liegeflächen verteilt und diverse Pflegearbeiten bei Tieren, Maschinen und Stalleinrichtungen durchgeführt.

In der zweiten Winterhälfte wird für alle Kühe eine Klauenpediküre vorgenommen, die mit Hilfe eines Klauenpflegers fachgerecht ausgeführt



Winterstall

wird. Klauenzustand und -gesundheit sind immer wieder ein guter Spiegel der Futterzusammensetzung sowie Wege- und Laufflächenbeschaffenheit im Stall. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Überwachung und dem Management des Gesundheitszustands und Wohlbefindens aller Tiere in den ersten Wintermonaten im Stall. In dieser Zeit zeigt sich meistens wie stabil und/oder instabil das Immunsystem einzelner Tiere in verschiedenen Tiergruppen ausgeprägt ist. Sollten sich Gesundheitszustände nachteilig verändern, werden entsprechende Maßnahmen ergriffen, die zur Ausheilung und guten Gesundheit dienen.

Nach fast siebenmonatigem Aufenthalt auf Weideflächen mit ca. 400 m² für jede Kuh, stellt das Leben im Stall mit ca. 15 m² für jede Kuh, inkl. unbedachter Auslauffläche, eine hohe soziale Herausforderung dar und verlangt von den Tieren ein starkes Anpassungsvermögen an die vorhandenen Gegebenheiten. Auch das Personal muss ein geschultes Auge und Management haben/entwickeln, weil durch Kalbungen von Kühen und Färsen neue Tiere hinzukommen, die wiederum einen Tierwechsel in verschiedene Tiergruppen nach sich ziehen (Rangordnung). Das Tierverhalten im Stall ist ein völlig anderes als auf der Weide. Einzelne Charaktere kommen im Stall eher zu Geltung als auf der Weide, wodurch eine individuelle Betreuung des Einzeltieres auch ermöglicht wird.

Mit Beginn der Frühjahrsmonate und der damit einhergehenden Vegetationszeit wird den Tieren allmählich Weidegras zugefüttert. Die Winterfutterzusammensetzung wird nun mehr und mehr durch Weidegras verdrängt, sodass im Hinblick auf die kommenden Sommermonate den Tieren Weidegang und Weidegras als fast ausschließliche Futtergrundlage dienen, was auch in der Milch schmackhaft zum Ausdruck kommt.

SIVERT JOERGES



Schloss Bollheim um 1690



Großes Wohnhaus (1982)



Blick auf den Hof vor unserer Zeit (1981)



Umbau Ladengebäude (1983)

Veränderungen in Stein

Es gibt sicherlich viele Möglichkeiten die Geschichte, die Entwicklung Bollheims zu schildern. Man könnte es über die Landschaft, über den Boden (Humusbildung), über die Tiere und vieles mehr beschreiben. Aber es sind immer die Menschen, die den Anstoß dazu geben, die den Entschluss fassen, etwas zu tun und was Neues in die Welt zu bringen.

Hier soll nun der Versuch gewagt werden, über die Gebäude, über das Bauliche die Geschichte von Bollheim zu beschreiben. Was sich in dem Stein manifestiert, ist Ausdruck dafür, was für Hüllen gebraucht werden, um das zu verwirklichen, was passieren soll. Wo anfangen? Eines der ältesten Bilder ist ein Kupferstich von Schloss Bollheim, das um 1690 erbaut wurde. Da waren die jetzigen Gebäude nur Beiwerk, um das Leben auf dem Schloss überhaupt zu ermöglichen. Damit hatten sie also eine ganz andere Funktion als heute, sie dienten im weitesten Sinne dem Erhalt und der Repräsentation, der dort residierenden Adelsgeschlechter.

Bevor nun der Sprung in die Jetztzeit gemacht wird, noch ein kurzer Ausflug in die noch fernere Vergangenheit. Bollheim wurde zum ersten Mal um das Jahr 800 als Schenkung an das Kloster in Prüm erwähnt. Der Name Bollheim kommt wohl von dem Begriff „Bollwerk“. Es muss also vor 1690 hier etwas mehr burgartiges gestanden haben, dem damaligen Bedürfnis nach Sicherheit geschuldet.

Und auch die neuere Geschichte von Bollheim hat ihre eigene Vorgeschichte. Dass Bollheim heute biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird liegt daran, dass es einen Vorgängerhof, Haus Etzweiler, gegeben hat, der jedoch der Braunkohle zum Opfer gefallen ist. Er ist also, wie man hier sagt, buchstäblich ins Loch gefallen. Damit konnte auf Bollheim ein ganz neues Kapitel aufgeschlagen werden. Es wurde hier eine Gebäudesubstanz vorgefunden, bei der man noch viel von der alten Pracht erahnen konnte, die aber aus der damaligen Bewirtschaftung heraus gar nicht so recht unterhalten werden konnte. Das ist auch heute noch eine Herausforderung, aber wie aus dem Folgenden vielleicht zu erahnen ist, hat es heute doch eine andere Dimension und Lebendigkeit.

Das was hier geschehen sollte, brauchte viel Raum und viel Neues. Damit ist Bollheim zu einem neuen Lebensabschnitt erwacht. Nach seiner Zeit als herrschaftlicher Herrnsitz (Damensitze waren damals gar nicht denkbar), hatte es eine Art „Zwischenzeit“ wie in einem Dornröschenschlaf verbracht. Ob und wie wir es dann wieder wach geküsst haben, sei dahingestellt. Der erste Schritt nach 1982 war also die Umgestaltung und Renovierung der vorhandenen Gebäude. Da ging es unter anderem um viel Wohnraum, den Hofladen, die Käserei und die Bäckerei. Aber auch der Stallbau und eine Maschinenhalle sollten entstehen. In dieser Phase gab es auch ein sehr ambitioniertes Gesamtkonzept mit einer Reihe weiterer Häuser und einem großen Gewächshaus aus Glas. Dass davon nur ein Teil verwirklicht wurde, ist sicherlich der in jeder Pionierphase überbor-

denden Euphorie geschuldet und dem, dass das Leben die Dinge immer anders kommen lässt als man denkt.

Alles in allem waren es gut vier Jahre Bauzeit und der Hof glich mehr einem Schlachtfeld. Ohne Gummistiefel und bei Dunkelheit ohne Taschenlampe ging gar nichts. Der Stall kam lange Zeit nicht über sein Fundament hinaus. Er ist im wahrsten Sinne in den Sand gesetzt, der dazu als Fließsand noch sehr beweglich und voller Überraschungen war. Diese Bauphase war, auf das Ganze gesehen, für das heutige Bild die prägendste. Was danach an kleinerem und größerem kam, hatte auf das Bild als Ganzes keinen so großen Einfluss mehr.

Der zweite Maschinenschuppen, in dem zeitweise die Schweine ihr Zuhause hatten und danach das Jungvieh sich breit machen konnte, war eine der ersten großen Veränderungen. Die Halle hatten wir auf dem Nachbarbetrieb Haus Busch abbauen können. Kleinere Veränderungen waren die Befestigung des Ladenvorplatzes und der Einfahrt, die Umsiedlung der Getreidelagerung und der Kartoffellagerung in das große Gebäude vor dem Stall, der Anbau der Bullenbox, das neue Käselager im alten Bullenstall, die Renovierung diverser Schuppen und vieles andere mehr. Es fällt heute doch sehr schwer sich vorzustellen, wie es einmal war und sicher ist das ein oder andere hier auch gar nicht erwähnt, da ist doch einiges in Vergessenheit geraten.

Einige bauliche Veränderungen waren für die Kunden aber sicher sehr schnell zu bemerken, nicht am Bollheim-Bild, aber am Angebot im Laden.

Da sind zum einen die mittlerweile vier neuen Folientunnel, sie wirken sich sehr stark im erweiterten Angebot an Tomaten, Gurken und Paprika aus. Zum anderen sind es die mobilen Hühnerställe, die dem Eier-Appetit unserer Kundschaft Rechnung tragen. Dazu kommt, als Entwicklungsversuch, noch sehr provisorisch, der Stall für die Bruderhähne.

Der Ladenanbau war allerdings eine etwas größere Veränderung, auch wenn es heute schwer fällt, ihn weg zu denken, das alte Bild ist gar nicht mehr präsent. Die Notwendigkeit war ja schon lange vorher offensichtlich, aber das Wie und vor allen Dingen das Womit waren doch nicht unerhebliche Fragen. Als ich den Architekten, einen guten Freund, fragte ob er dieses Projekt mit uns durchführen wolle, war er ganz begeistert. Seine erste Frage war, ob wir denn den alten Laden abreißen wollten. Und obwohl aus heutiger Sicht dieses Gebäude nicht so ganz in das Hofbild passt, hätte dieser Schritt unsere Mittel überstiegen.

Für den Anbau haben wir mit drei Varianten geplant. Die Anpassung an die alte Gebäudesubstanz, an die Optik des alten Ladens oder etwas ganz anderes. Wir haben uns schließlich zu Letzterem entschlossen, damit ist dieser Anbau auch ein Zeichen für Veränderungswillen. Und auch hier sind wir wieder am kreativen Träumen, die Lager sind zu klein und im Verkauf hätten wir auch noch die ein oder andere Wunschvorstellung.

Der letzte große Bau war der Umbau des Gärtnerhauses. Da ging es nicht primär um das Äußere, im Inneren sollte Platz für zwei Familien entstehen. Die alte Aufteilung passte nicht mehr ganz für die heutigen Bedürf-



Alter Schweinestall (ca. 2000)



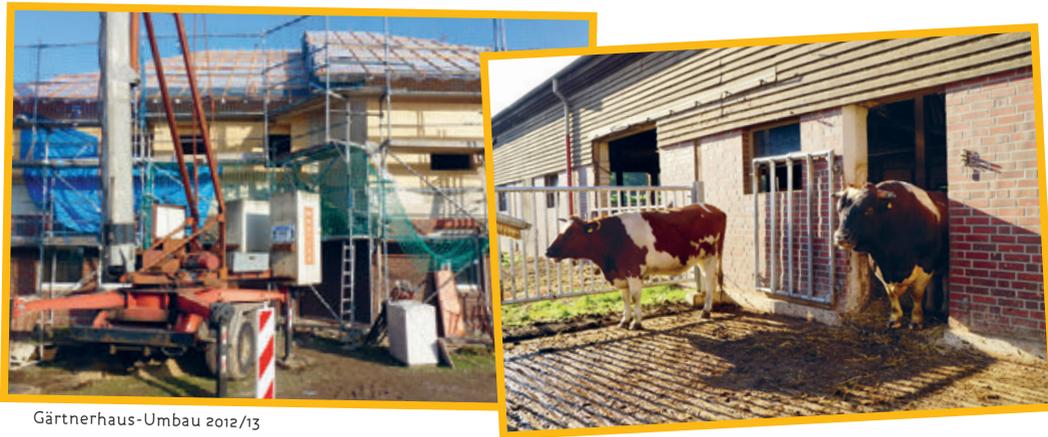
Altes Präparaterührfass (ca. 2000)



Parkplatz in den 1980ern



Ladenanbau 2012



Gärtnerhaus-Umbau 2012/13

Bullenauslauf 2014

nisse, es gab zu wenig „Abtrennung“ und etwas mehr Platz sollte auch noch dazu kommen.

Für das Vorankommen wird es immer was zu tun geben, manches davon braucht seine Zeit und von vielem träumen wir auch nur. So sind die denkmalgeschützten Gebäude für die tägliche Arbeit immer wieder eine Herausforderung und von da aus gesehen wäre eine Halle, praktisch quadratisch und groß, schon etwas sehr feines.

All das hier geschilderte und auch das nicht erwähnte, haben dazu beigetragen, dass Bollheim heute all das tun kann was notwendig ist, um jeden Tag all die Produkte für die Kunden bereitzustellen, unsere Forschungsvorhaben weiter zu entwickeln, das Winter- und Sommerprogramm ins Leben zu bringen, die Arbeit mit den Schulklassen zu stemmen und den vielen Menschen die auf Bollheim leben, ein wohnliches Zuhause zu geben.

Und wir sind damit noch nicht am Ende der Fahnenstange angelangt. Gerade sind wir bei der Heimstatt für unsere Kühe in einem Aufwuchsprozess. Wir werden nun wirklich mit der konkreten Planung für den Stall beginnen, die Grundlagen dafür haben wir in diesem Jahr gelegt. Ob nun noch zwei oder drei Jahre ins Land gehen, bis was zu sehen sein wird, ist nicht so entscheidend. Aber wir freuen uns schon auf diesen Prozess und werden Sie als die Nutznießer bei jedem Schritt gut mitnehmen.

HANS V. HAGENOW

„Den Menschen zu erden ...“

„Den Menschen zu erden, wenn er droht, innerlich sich zu verlieren, also auf einem Höhepunkt der Pubertät, hilft das Landwirtschaftspraktikum“. So beschreibt die Aachener Waldorfschule den Sinn des Landwirtschaftspraktikum in der neunten Klasse und fährt fort: „Die Schüler erfahren in dieser Zeit einmal mit dem ganzen Körper und allen Sinnen, woher unsere Nahrungsmittel kommen und welche Mühen notwendig sind.“

Joleen, von der Hiberniaschule, sieht es so: „Von unserem Landwirtschaftspraktikum ist jetzt eine knappe Woche um und ich muss sagen, ich bin begeistert. Der Hof ist schön und groß, die Leute sind nett und meistens schmeckt auch das Essen. Wir wurden in fünf Gruppen eingeteilt und bekamen verschiedene Aufgaben. ...“

Wenn ich die Schüler der Johannesschule bei der Arbeit mit Tieren beobachte, kann ich sehen, wie ihnen das Herz aufgeht. Wo sie es in manchen Lebenssituationen schwerer haben, als andere Schüler ohne Behinderung, sind sie hier bei uns klar im Vorteil. Sie müssen nicht cool sein.

Das Landwirtschaftspraktikum auf Haus Bollheim ist eine vielschichtige Angelegenheit. Es lebt von der Begeisterung und dem Engagement aller Beteiligten. Ebenso sind gute Organisation und klare Absprachen wichtig.

Landwirtschafts-
praktikanten



Und die Zusammenarbeit wird sehr bereichert durch unser langjähriges Miteinander. Mit allen Schulen arbeiten wir schon länger als 10 Jahre zusammen.

Für die Menschen auf Haus Bollheim bedeutet das Landwirtschaftspraktikum Hilfe bei der Arbeit, einstellen auf die Bedürfnisse von 15-Jährigen, Herausforderung und frischen Wind im Alltag. Eine Herausforderung ist es sicherlich auch – für Schüler und Betreuer. Sowohl eine körperliche als auch eine soziale. An dieser Stelle sei besonders den Eltern gedankt, die als Betreuer mitfahren. Die begleitenden Lehrer haben die Chance, ihre Schüler einmal ganz anders zu erleben, neue Eigenschaften an ihnen zu entdecken. Zum Beispiel ist Jonas in Mathe keine Leuchte, aber beim Pflanzen von Futterrüben zeichnet er sich durch viel Geschick und Ausdauer aus.

Uns ist wichtig, dass wir keine Arbeit für die Schüler erfinden. Sie kommen nur zu den Zeiten im Jahr, wo wir einer Klasse von 25 bis 35 Schülern für zwei Wochen sinnvolle Arbeit geben können. Daher kommen im Frühjahr und im Herbst jeweils zwei Klassen zu uns und helfen uns bei der Arbeit. Im Stall zum Beispiel beim Füttern, Misten und Melken. Auf dem Acker beim Futterrüben Pflanzen im Frühjahr und Ernten im Herbst. Im Haus beim Kochen, Service und Putzen. Und im Gemüsebau beim Pflanzen, Pflegen und Ernten von diversen Gemüsen. Sowie Mitarbeit in Käserei und Bäckerei. Und da die Schüler in fünf Gruppen eingeteilt sind und alle zwei Tage die Station wechseln, kommen alle mal zu jeder Aufgabe.

So entstehen in den zwei Wochen Praktikum viele Gespräche und Kontakte. Ich glaube, für alle Beteiligten ist es eine anstrengende, aber auch eine anregende Zeit. Und wenn freitags der Bus Schüler und Betreuer wieder nach Hause bringt, verlassen doch einige von ihnen Haus Bollheim mit einem lachenden und einem weinenden Auge.

FRANK SIKORA, *Koordinator Landwirtschaftspraktikum auf Haus Bollheim*



Bruderhähne, was war das noch mal?

Auch wenn die meisten von Ihnen das schon wissen, trotzdem nochmal eine kleine Einführung: Bei den Hühnerrassen gibt es heute auch schon eine bestimmungsgemäße Spezialisierung, das heißt Rassen, die eigentlich nur Eier legen können und solche, die nur gut in der Gewichtszunahme sind. Daher hat man bei den Rassen, die Eier legen sollen ein Problem, sie können nicht zu marktüblichen Bedingungen, auch nicht im ökologischen Bereich, gemästet werden. Sie können in einer relativ kurzen Zeit einfach nicht genug zunehmen. Daher werden die männlichen Küken der Eierleger gleich nach dem Schlüpfen getötet.

Das wollen wir nicht, genauso wie viele andere ökologisch wirtschaftende Betriebe und vor allen Dingen viele Verbraucher. Daher werden auf immer mehr Höfen diese an sich für nichts geeigneten Tiere trotzdem aufgezogen. Das „Produkt“, das dabei heraus kommt ist ein anderes als die meisten vielleicht gewohnt sind. Es ist in der Aufzucht – und damit auch für den Kunden – teurer als ein normaler Hahn, es ist weniger „dran“, es muss anders zubereitet werden, aber: es schmeckt dennoch sehr gut.

Im Folgenden nun zwei Bollheimer Sichtweisen auf das in diesem Jahr mit den Bruderhähnen Erlebte. Die eine aus der tierhalterischen Perspektive und die andere aus dem Erleben im Hofladen und auf dem Markt.

HANS V. HAGENOW



Bruderhahn 2.0

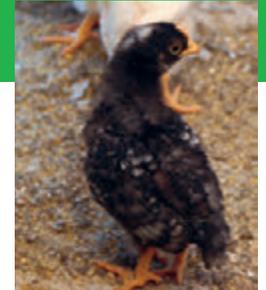
Nach den Erfahrungen unseres ersten Bruderhahnjahres 2014 sollte es in diesem Jahr nicht einfach eine Wiederholung geben, sondern es sollten auch neue Ideen geprüft werden.

Da war zunächst die **Herkunft** oder Abstammung der Bruderhähne, also Rassegeflügel versus Hybride. Wir haben uns für Hähne der Rasse „Domäne Gold“ entschieden, weil wir in den vergangenen Jahren ihre Legehennen-Schwester als gesunde und vitale Tiere kennengelernt hatten. Genauer ist es keine eigene Rasse, sondern diese Tiere sind aus zwei Rassen gekreuzt. Als Nachteil stellte sich damals heraus, dass sie etwas weniger Eier legten wie vergleichbare Hybridhühner. Ebenfalls gefiel uns die Größe der Eier nicht, die teilweise nicht mehr in die normalen Eierkartons passten. Trotzdem kann diese Hühnerrasse durchaus interessant für uns werden, wenn z. B. das Futter optimal auf ihre Bedürfnisse eingestellt wird. Wenn wir die weiblichen Tiere als Legehennen nehmen würden, müssten wir die männlichen Tiere als Bruderhähne mästen. Deswegen entschieden wir uns dieses Jahr als Testlauf Domäne Gold Bruderhähne einzusetzen.

Als **weitere Veränderung** wollten wir die Hähne nicht wie letztes Jahr im Alter von sechs Wochen zukaufen, sondern sie ab dem ersten Lebenstag, als Eintagsküken aufziehen. Nach einigen Telefonaten bekamen wir zugesichert, dass unsere Jungs kurz nach dem Schlüpfen angeliefert werden. Da Küken bis zur Bildung ihres richtigen Federkleides einen hohen Anspruch an die Umgebungstemperatur haben, mussten wir einen provisorischen, isolierten Aufzuchtstall bauen. Die ersten Wochen liefen recht problemlos, unsere Sorgen bezüglich ausreichender Wärme erwiesen sich als unbegründet. Die Hähnchen wuchsen gut, waren von Anfang an sehr vital und nahmen sehr rasch das komplette Platzangebot wahr.



Bruderhähnchen



Eintagsküken



Nach **sechs Wochen** hatte sich das Federkleid ausgebildet und wir stellten die Tiere in ihren Auslaufstall um. Jetzt mussten wir feststellen, dass die Bruderhähne zunächst die bereitgestellten Sitzstangen nicht annehmen wollten. Sie blieben auch nachts auf dem Boden sitzen und drängten sich sehr eng aneinander. Diese Verhaltensweise legten sie erst sehr langsam ab. Tagsüber waren sie sehr aktiv, nahmen den Auslauf sofort an und legten Tag für Tag einige Kilometer Laufleistung zurück. Wir hofften im Laufe der Zeit auf einsetzende Altersmüdigkeit, damit etwas weniger Kalorien verbrannt würden, aber unsere Hähne waren echte Sportskanonen. Wobei ihr Hauptaugenmerk darauf gerichtet war, möglichst etwas Fressbares zu finden und es dann solange zu verteidigen, bis jemand Stärkeres kam. So



Halbstarke

mussten wir immer mehr Futtertröge in den Stall stellen, weil vor jedem ein Hahn stand, der ihn gegenüber den anderen verteidigte.

Mit zunehmendem Alter nahmen die Streitereien unter den Tieren zu. Dieses Verhalten war bei den Rassetieren deutlich stärker ausgeprägt als bei den Hybridtieren vom letzten Jahr. Nach dem Schlachten überraschte uns das Gewicht der Tiere. Wir hatten im Durchschnitt etwa 200 g mehr pro Tier wie im Vorjahr. Der Schlachter klagte jedoch über große Probleme beim Rupfen der Tiere. Warum die Hähne so schlecht ihre Federn lassen wollten, müssen wir noch prüfen. Ein Grund könnte eine zu lange Mastdauer sein.

Fazit der Bruderhahnsaison 2015: die Aufzucht von Küken ist recht einfach, die Rassenkreuzung Domäne Gold ist deutlich aktiver im Auslauf und aggressiver gegenüber ihren Artgenossen, das Rupfen erwies sich als schwierig. Für uns wurde im zweiten Mastjahr der Bruderhähne deutlich, falls wir dieses Projekt fest in unser Jahresprogramm aufnehmen wollen, müssen wir in Stallbautechnik investieren. Ein fest gemauerter, beheizbarer heller Raum für die Aufzucht und ein Auslaufstall mit einer automatisierten Futterversorgung sollten angeschafft werden. Die dabei entstehenden Kosten würden über das Mästen von nur 400 Bruderhähnen nicht gedeckt werden können. Mit diesen Fragen gehen wir nun in die etwas arbeitsärmere Winterzeit und dann werden wir uns weitere Gedanken über dieses Projekt machen.

ARNE MEHRENS



Der Bruderhahn – eine Frage der Motivation?

Nun schon im zweiten Jahr, die Bruderhähne sind auch diesmal so gut wie alle über die Ladentheke gegangen und über den kleinen Rest haben wir Bollheimer uns sehr gefreut.

Ein Erfolg und ein weiterer Entwicklungsschritt, den Sie als unsere Kunden und wir als Bollheimer gemeinsam gegangen sind. Die Resonanz war ungebrochen gut und die Freude der Kunden lag nicht nur bei dem „Produkt“. Es war auch immer wieder durchzuhören, es geht auch um das Engagement, etwas Neues zu versuchen, dem Ideal einer verantwortungsbewussten Landwirtschaft etwas näher zu kommen. Da ist es vielleicht an der Zeit eine Zwischenbilanz zu ziehen.

Der Impuls war ja, diese ethisch nicht vertretbare Tötung der männlichen Tiere direkt nach dem Schlüpfen zu verhindern. Der Erfolg liegt aber auch darin, dass damit die Verantwortung von Landwirt und Konsument gemeinsam getragen wird. Ein kleiner Schritt auf dem Weg zu einem gemeinsamen Bewusstsein für die Fragen nach dem Umgang mit dem Lebendigen, sowohl auf dem Acker als auch mit den Tieren in der Landwirtschaft. Und dennoch scheint es mir, bei aller Sinnhaftigkeit, nur ein Zwischenschritt zu sein, das eigentliche Problem liegt dahinter. Was für eine Intention liegt darin, zu solchen Hühnerrassen zu kommen bei denen nur die Hälfte, der weibliche Teil, „gebraucht“ werden kann? Da ist man ziemlich schnell bei der Rentabilität, so was kann man ausrechnen.

Wo kommt aber die Vorstellung her, was ein Ei kosten darf? Als Mensch sind wir ja immer froh, wenn wir in Relationen denken können. Was kostet ein Ei beim Discounter? Das ist natürlich ein sehr geringer Preis und für jeden, der auf einem Hof wie Bollheim oder in einem guten Bioladen einkauft, ist es klar, dass dafür der ökologische Landbau



nicht liefern kann. Also darf er etwas mehr verlangen. Wieviel mehr, das ist natürlich nicht klar zu definieren, aber es hat eine Grenze nach oben. Damit bewegen wir uns als Landwirte in einem Spannungsfeld und müssen sehen, wie wir das auf die Reihe bekommen.

Eine Patentlösung haben wir nicht und die Bruderhähne sind es auch nicht. Mir scheint nur, dass der Weg über so einen Wachmacher ein gemeinsames Herantasten von Landwirt und Konsument sein könnte. Was wir allerdings haben ist ein Bild, ein Ziel, wo wir hin wollen. Da geht es nicht so sehr um ein So-oder-so-soll-es-sein, es geht um eine Grundhaltung. Und die ist geprägt von dem, was wir als Verantwortung, die immer wieder hinterfragt sein will, im Umgang mit dem Lebendigen erleben. Dem uns anvertrauten Boden, den Pflanzen und den Tieren in ihrer Integrität immer mehr gerecht werden zu wollen, auch das ist nicht statisch, es ist ein Entwicklungsweg.

Auf diesem Weg sind wir als Mensch zwischen Himmel und Erde gestellt, zwischen den Alltag und unsere Ideale. Die Bruderhähne sind dabei ein Schritt, eine Entwicklungsstufe, ein Experiment und eine Frage.

HANS V. HAGENOW



Kurz und bündig

Eine Reaktion von Kundenseite. Eine Bestätigung dafür, dass das, was wir an Entwicklungsarbeit leisten, auch mit gutem Gewissen schmecken kann.

Seine Nachricht zu dem Bild: „Gedampft, gegessen, genossen. Danke, Peer Krischbin.“

Wandel

Vor einiger Zeit fiel mir ein Foto aus unseren ersten Bollheimer Jahren in die Hände. Es ist eine Gruppe Waldorfschüler zu sehen, heute werden sie mitten im Leben stehen. Aber ich habe lange gebraucht, um herauszubekommen, wo das Foto aufgenommen wurde.

Erster Anhaltspunkt war die Baumreihe auf der linken Bildseite, das könnte die Eichenallee sein, und dann müsste die Baumgruppe im Hintergrund das Wäldchen an der Schnellstraße sein und der Standpunkt wäre dann der Weg oberhalb des Stalles.

Heute sieht es dort ganz anders aus, auf dem zweiten Bild ist das zu erkennen. Der Blick kann heute nicht mehr soweit schweifen und auch der Hof, auf den der Lehrer weist, ist von dort aus nicht mehr zu sehen. Dafür hat der Weg an dieser Stelle mit seinen vielen unterschiedlichen Bäumen und Sträuchern eine ganz andere und vielleicht auch viel lebendigere Atmosphäre.

Für mich ein Bild, wie wir als Menschen unsere Umwelt, so oder so gestalten, verändern können. Was sich dort im Physischen manifestiert hat aber auch eine Auswirkung, die über diese Sphäre herausgeht. Und wenn man heute da steht, kann man das erleben.

HANS V. HAGENOW



Vorher



Nachher



Die Weihnachtssaat – Auch Pflanzen können in Festes- zeiten Kräfte schöpfen

Dem einen oder anderen wird es bekannt sein, dass es die sogenannten 12 Heiligen Nächte in der Zeit vom 24. Dezember bis 6. Januar gibt. Es kann zu einer tiefen Erfahrung werden, wenn man als Mensch zum ersten Mal in einen gesellschaftlichen Zusammenhang kommt, in dem diese Zeit bewusst begangen und gepflegt wird.

Das geschäftige Umtausch- und Einkaufstreiben nach den offiziellen Weihnachtsfeiertagen, Partyrummel um Silvester und der ernüchternde Beginn eines neuen Jahres können nebensächlich erscheinen, wenn diese Zeit zwischen den Jahren, wie sie auch genannt wird, zu einer seelischen Hülle wird; zu einer Hülle, in der man in Ruhe auf das Gewordene schauen, das Unvollkommene annehmen und aufgrund der gemachten Erfahrungen sich neue vollkommenerer Ziele vornehmen kann. Diese Zeit kann dazu dienen, einen Keim zu legen für die Unternehmungen des kommenden Jahres und höhere Kräfte um die Begleitung derselben zu bitten. Im Laufe des neuen Jahres können sich dann diese Unternehmungen in Bezug zu diesen Keimlegungen im Prozess offenbaren.

Ganz ähnlich verhält es sich mit Pflanzen, im landwirtschaftlichen Sinne mit Kulturpflanzen. Auch hier wird der Same in die weihnachtliche Hülle der Erde gelegt und er nimmt unter dem Einfluss der Erdenwin-

terkräfte seinen Werdegang durch das Vegetationsjahr auf. Die äußeren Bedingungen sind in dieser Zeit für die Pflanze wie für uns Menschen rau, kalt und sehr unwirtlich. Für die Pflanzen wird es daher auch schon schwieriger, sich besonders gut zu entfalten als vergleichsweise zu Saatzeiten, die von Milde sind, wie in der Sommernähe des September und auch des Oktober. Trotzdem stellt sich heraus, dass ihnen besondere Kräfte zuteilwerden. Das eine wird durch die Feuchte und Kälte der Jahreszeit verstärkt: die Kräfte der Keimung und Reproduktion. Sie äußern sich schon im selben Jahr.

Das andere erscheint sehr wundersam als Kräfte der Gestaltbildung und Resistenz gegen Krankheiten bzw. deren Erreger, wie Pilze oder Viren. Sie offenbaren sich auch nicht direkt im Jahr der Weihnachtssaat, sondern im nächsten Anbau und können zu einer wahren Gestaltwandlung werden, besonders bei sehr stofflich betonten – ja gar unförmigen Pflanzen. Sie erfahren auf einer bestimmten Ebene die Vervollkommnung ihres Wesens – wachsen im wahrsten Sinne des Wortes über ihren vorherigen Zustand hinaus und gestalten sich neu. Kompakte Ähren oder Rispen können locker werden, erscheinen nun leicht und durchlichtet und stehen hoch über den Blättern. Die Zellverbände werden straffer und bieten Pilzen und anderen Erregern weniger oder gar keinen Lebensraum mehr. Man könnte sagen die Pflanze erfährt durch die Aussaat in der Weihnachtszeit eine Durchlichtung durch die Kräfte der Wintererde – ein Geschenk des andauernden Schöpfungs- und Erneuerungsprozesses in Erde und Kosmos zur Gesundung unserer Nahrung – gleichend dem möglichen Erneuerungsprozess in unserer Seele, wenn wir ihn Jahr für Jahr aufgreifen, vom Unvollkommenen weiter schreitend zum Vollkommenen hin.

PATRICK SCHMIDT



Die Bollheimer Wunschkästen – im Laden und auf dem Markt

KLEINE GLÄSER FÜR DEN BOLLHEIMER QUARK – LÖWENZAHN UND BRENNNESSELN – GROSSE EINKAUFSWAGEN – HAFERBROT – AN FEIERTAGEN DEN LADEN ÖFFNEN – WARUM ROT- UND WEISSKOHL IM SOMMER – MEHR REZEPTIDEEN – FAHRADSTÄNDER FÜR DEN MARKT – SCHAFFETA

Was bewegt unsere Kunden, was haben sie für Fragen an Bollheim? Das interessiert uns natürlich und es ist uns ein Anliegen, das auch zu erfahren. Vieles bekommen wir im Gespräch im Laden und auf dem Markt mit. Dabei ist es sehr hilfreich, dass wir und die Kunden uns schon lange kennen und mit der Zeit ist daraus ein sehr freundschaftliches Miteinander geworden. Es sind „unsere“ Kunden und es ist „ihr“ Bollheim.

Aber im Alltag und in dem Trubel, der im Laden und auch auf den Märkten oft herrscht, geht doch einiges unter. Daher sollen die Bollheimer Wunschkästen eine zusätzliche Möglichkeit sein, ins Gespräch zu kommen oder zumindest die gegenseitige Wahrnehmung etwas zu verbessern. Das war die Idee und in der Wirklichkeit ist sie auch schon ein klein wenig gelandet. Einen Teil der Fragen konnten wir ganz schnell beantworten, bei einigen Wünschen war der Zettel der letzte Kick, um in die Puschen zu kommen, so z.B. bei den großen Einkaufswagen für den Laden. Und auch einiges an Information, bis hin zu der Antwort auf die Frage, woher der Name Bollheim kommt, konnte gegeben werden.

Den Namen Wunschkasten haben wir seinerzeit aus dem Grunde gewählt, da im Wünschen alles möglich ist. Was für Bollheim möglich ist, was wir uns wirklich zutrauen, ist nicht in jedem Fall mit Ihren Wünschen deckungsgleich. Daher können wir nicht alle Anregungen umsetzen und sicherlich werden wir Sie auch manchmal vor den Kopf stoßen. Aber wir haben eigentlich den Anspruch, Sie davon zu unterrichten, warum bestimmte Dinge für uns nicht gehen. ▶

Dazu kommt noch, dass bisher sicherlich das ein oder andere Ihrer Anregungen auf der Strecke geblieben ist. Aus Unachtsamkeit vielleicht, aber auch dadurch, dass wir z.B. die Mailadresse nicht entziffern konnten. Das soll uns aber nun Ansporn sein, in diesem Punkt besser zu werden. Dabei können Sie uns mit Ihrer Hartnäckigkeit helfen. Dann werden wir im nächsten Jahr eine noch bessere „Ausbeute“ aus den Wunschkästen und noch intensiveren Gedankenaustausch haben. Bleiben Sie dran!

HANS V. HAGENOW

Lernen auf und mit Bollheim

In diesem Jahr darf ich hier auf Bollheim lernen, wie man mit den Tieren und mit dem Boden umgeht. Ich selber komme auch von einem Demeter-Hof am nördlichen Rand des Sauerlands und möchte mein zuhause erworbenes Wissen hier in Bollheim erweitern. Dabei bin ich immer wieder aufs Neue überrascht, wie ich auch hier einiges in der nachhaltigen Landwirtschaft lernen kann. Dadurch dass hier viele Menschen bei den unterschiedlichsten Arbeiten miteinander kommunizieren, lachen und Erlebnisse austauschen, kann man sich hier sehr wohl fühlen und so auch viel mehr als nur Landwirtschaft erlernen. Gerade uns Lehrlingen hier macht es Spaß, auf verschiedene Arten das Wissen, welches gerne an uns junge Menschen weitergegeben wird, zu erlernen. Dazu helfen wöchentliche Lehrlingsabende mit Themen ihrer Wahl oder simples Löcher in den Bauch fragen oder eben in der Praxis.

So bin ich im August hier eingestiegen und finde mich auch gut in dieser heiteren Arbeitsgemeinschaft zurecht. Und ich denke mit dieser Heiterkeit und dem Humor, der hier während der Arbeit nicht zu kurz kommt, wird es deutlich einfacher morgens mit Elan aufzustehen und zuversichtlich auf die Arbeiten, die vor einem liegen, zu blicken.

ALEXANDER VON BONIN





Erlebnisse für Klein und Groß auf Bollheim

Seit über drei Jahren wächst unser Bollheimer Erlebnisprogramm. Damit öffnen wir unseren Hof, neben der Einladung über den Hof und durch den Stall zu spazieren, noch einmal ganz anders für unsere Kundinnen und Kunden und ihre Kinder.

Es gibt neben den Führungen über den Hof für Kindergärten, Schulen, Studenten und verschiedenste Erwachsenengruppen nun auch die Möglichkeit für Kinder und Erwachsene, mit uns tätig zu sein oder einmal einen tieferen Blick in die Zusammenhänge auf einem biologisch-dynamischen Betrieb zu bekommen. Unser Programm für diesen Winter ist wieder sehr umfangreich, dank der vielen Menschen, die Freude daran haben etwas anzubieten.

Zum Beispiel für Erwachsene: Bollheimer Käseschule mit Olaf Seyd, Führung durch den Zuchtgarten und „Getreideforschung für zu Hause“

mit Patrick Schmidt, Jürgen Zippel und Hans v. Hagenow, „Von Winterstall und Winterkäse“ mit Sivert Joerges, fachkundiger Ausflug über die Bollheimer Felder mit Christian Reiske sowie „Frühjahrsputz im Bollheimer Gelände“ mit Hans von Hagenow und „Die Kraft der Frühjahrskräuter“ mit Susanne Bauer.

Und für Kinder: „Weihnachtliches Backen“ über dem Feuer oder in der Backstube, „Wie sieht der Winter aus?“, „Vom Getreide zum Brot“, „Kochen über dem Winterfeuer“, „Den Winter vertreiben“ und „Frühlingskochen“.

Die Kinderaktionen haben für mich begonnen mit der Idee, mit einer Grundschulklasse aus der Umgebung Gemüse zu ernten und über dem Feuer zu kochen. Es war ein tolles Erlebnis für mich zu sehen, wie die Kinder voll eintauchen in diese sinnstiftende und lebendige Tätigkeit. Neben dem Erkennen und Ernten der Gemüse und Kräuter wurden auch viele andere Dinge bestaunt: Regenwürmer, Schmetterlinge, Tausendfüßer, der Duft der Kräuter. Es tut den Kindern (und auch uns Erwachsenen) sichtlich gut, hier etwas zu Verweilen und zu Staunen. Das gemeinsame Waschen und Schnippeln des Gemüses macht den Kindern viel Freude und sie entwickeln sehr viel Ehrgeiz. Und dann das Feuer – ein magischer

Moment wenn es entzündet wird – und wann ist unser Essen fertig? Immer wieder wird in den großen Topf geschaut. Was uns auch sehr wichtig ist, ist das gemeinsame Essen am schön gedeckten Tisch.

Dieses schöne Erlebnis mit der Klasse wollte ich dann vielen Kindern ermöglichen – und so haben wir es dann als freies Angebot konzipiert. Im Jahreslauf gibt es nun für Kinder die Möglichkeit, einen Nachmittag auf Bollheim zu verbringen. Nachdem ich das im ersten Jahr allein angeboten habe, freue ich mich seit dem zweiten Jahr, die Erlebnisse mit meiner Gemüsegärtner-Kollegin Tanja Volkgenannt gemeinsam zu gestalten. Und auch die Bäckerei hat von Anfang an immer wieder ihre Türen geöffnet, damit Kinder mit Bäcker Jürgen Zippel in der Backstube backen können. Seit diesem Sommer bieten auch Maren Cremer und Ivo Lindemann Kinderaktionen an. Damit gibt es mittlerweile mindestens einmal im Monat einen Erlebnis-Nachmittag für Kinder auf Haus Bollheim. Neben dem saisonalen Ernten und Kochen und dem Backen in der Backstube gab es im letzten Sommer nun auch Filzen, Bauen eines Insektenhotels, Apfelsaftpressen und Kürbisse schnitzen. Eine Erweiterung in diesem Sommer waren die ganztägigen Sommeraktionen mit Maren Cremer und Ivo Lindemann sowie Heike Laumann. Auch für den nächsten Sommer werden diese drei sich schöne Themen für erlebnisreiche Sommerferientage ausdenken.

Sommer wie Winter arbeiten wir so daran unseren Hof mehr zu öffnen und die Dinge, die uns wichtig sind Ihnen und Ihren Kindern zu zeigen und erlebbar zu machen. Denn das macht uns Freude und es ist uns eine Herzensangelegenheit, Kindern das Erleben der Elemente, unserer Lebensmittel und des Miteinanders zu ermöglichen. Dafür ist Haus Bollheim ein guter Platz.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Kindern fröhliche und entschleunigte Weihnachten und für das neue Jahr Zeit und Muße für das Entdecken und Staunen über die kleinen und großen Wunder der Natur.

MAIKE HIMSTEDT



Natur erleben
und schmecken



Die Müllfrage und was uns dabei bewegt

Dieses Thema ist für uns ein sehr mühsamer, aber auch sehr spannender Entwicklungsprozess. Dabei lernen wir gerne dazu und sind auch bereit unseren Standpunkt zu ändern, wenn wir Erkenntnisse dazu gewonnen haben.

Unsere Entscheidung Hemdchentaschen aus Maisstärke zu beziehen, fiel leider sehr schnell ins Wasser. Zu erfahren, dass die Herstellung dieser Tüten eines viel höheren Energieaufwandes bedarf als Plastiktüten, dass nicht nachzuvollziehen ist, woher die Maisstärke tatsächlich stammt, dass der Ölanteil doch noch 10% beträgt und dass letztendlich Kompostieranlagen sich überhaupt nicht freuen, da die Zersetzung Jahre dauert, bewegte uns dazu, uns nochmal einige Gedanken zu diesem heiklen Thema zu machen.

Die sogenannte Retailverpackung, sprich Umverpackung, die dem Schutz der losen Ware dient und deren Fläche auch für Werbung genutzt werden kann, brauchen wir auf Haus Bollheim in der Vermarktung zuhauf. Dazu gehören bei uns die Spitztüten, Bodenbeutel, Hemdchentaschen, Becher aus Plastik, Eierkartons und diverses an Papiertüten und Papptellern, Pappbecher, Käsefolie, Käseeinschlagpapier. Da Altpapier in der Lebensmittelbranche wegen der Druckerschwärze nicht erlaubt ist, bestehen die genannten Verpackungsmaterialien aus Zellulose. Nur bei unserem Käseeinschlagpapier besteht das mit Haus Bollheim bedruckte Papier aus Zellulose mit 30% Altpapieranteil. Die Folie ist offenporig und ohne Weichmacher. Das ganze besitzt noch ein Lebensmittelunbedenklichkeitszertifikat.

Stets bleiben wir gerne mit unseren Lieferanten aus Köln und aus Overath im Gespräch, um möglichst das Umweltfreundlichste in der Herstellung

und Entsorgung herauszufinden, wie zum Beispiel unser Einschlagpapier, welches das dünnste ist, das man kriegen kann. Papier wird immer in Tonnen gemessen und meistens auch so geliefert. Somit ist auch jeder Einzelne von uns Mitarbeitern angehalten, sich durch Masse nicht blenden zu lassen, sondern jeder einzelnen Tüte mit Sorgfalt zu begegnen.

Wir bieten auf Haus Bollheim gerne alles an Verpackungsmaterial an, weil wir auch alle Bereiche in der Lebensmittelbranche anbieten. Sprich wir sehen Verpackungsmaterial in erster Linie in Zusammenhang mit seiner Funktion. Fakt ist aber auch, dass Verpackungen durch ihre Herstellung und Entsorgung die Umwelt belasten. Somit ist mal wieder jeder Einzelne von uns als Verbraucher aufgefordert sich mit diesem Thema mit Bewusstsein und Achtsamkeit auseinander zu setzen. Geben tut es alles, wir entscheiden.

KATHARINA BECKERS



Haus Bollheim jetzt Vorzeigehof!

Als Demonstrationsbetrieb zeigen wir zusammen mit anderen Höfen, wie moderner Ökolandbau funktioniert. In Deutschland wirtschaften mehr als 23.000 Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Aus dieser Vielfalt hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 242 Biobetriebe zu Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau ernannt. Darunter auch Haus Bollheim.

Wir haben uns für das Netzwerk beworben, weil wir uns aktiv für den Ökolandbau einsetzen wollen. Die Idee des Netzwerks: Die Türen und Tore dieser Biohöfe, -gärtnereien, -weingüter und -imkereien stehen (fast) täglich offen. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ vermitteln sie in über

3.000 Veranstaltungen im Jahr zahlreiche praktische und authentische Informationen über die ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelherzeugung.

Auch Haus Bollheim zeigt nach vorheriger Absprache Kindergärten, Schulklassen, Studenten, Vereinen und anderen interessierten Gruppen, woher die Biolebensmittel kommen. Für Gespräche mit Experten aus der Ernährungs- und Landwirtschaft steht der Hof ebenfalls zur Verfügung. Das geht sowohl zu individuell vereinbarten sowie zu öffentlichen Terminen, wie Führungen, Seminaren oder Hoffesten. Im Bollheimer Erlebnisprogramm können Sie sich einen Überblick über unsere Angebote verschaffen (den Flyer gibt es im Hofladen, am Marktstand und auch unter www.bollheim.de).

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und in der Geschäftsstelle BÖLN in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn koordiniert und umgesetzt. Es ist ein wesentlicher Baustein zur Unterstützung der ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaft.

Mehr zu Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau und aktuellen Terminen: www.demonstrationsbetriebe.de und www.bio-live-erleben.de.

WOW-Day auf Bollheim



Wow!

WOW-Day steht für Waldorf One World. Einmal im Jahr engagieren sich dabei Schülerinnen und Schüler für Waldorfinitiativen in aller Welt. Durch künstlerische Aktivitäten oder Eintags-Arbeitsplätze sammeln sie Geld und lernen dabei nicht nur, sich für eine fremde kulturelle Welt zu interessieren, sondern erleben auch wie es ist, sich gemeinschaftlich für andere zu engagieren. Insgesamt wurden so seit 1994 rund 3 Millionen Euro gesammelt.

Mein Name ist Iason Poulekas und ich gehe auf die Waldorfschule in Köln Chorweiler. Im Rahmen des WOW-Day 2015 habe ich am Bollheimer Gemüsestand auf dem Rudolfplatz gearbeitet. Ich musste um 9:00 Uhr da sein und beim Aufbau mithelfen. Nachdem alles aufgebaut war, kamen auch schon die ersten Kunden. Ich durfte sie, nachdem mir alles mit dem Wiegen und Kassieren erklärt worden war, selbst bedienen. Am Anfang war es sehr schwierig, aber nach einiger Zeit ging es schneller, nur wusste ich die ganzen Nummern von den Gemüsesorten nicht ... Die Kunden hatten zum Glück etwas Geduld und Verständnis, wenn es etwas länger gedauert hat. Es hat Spaß gemacht, auch wenn es am Ende etwas anstrengend war.

Mein Highlight 2015 – Schnelle Kartoffelernte

Diesen Sommer war der 26. August ein ganz besonderer Tag. Wir waren mit der Kartoffelernte fertig und glücklich. Vier Wochen früher als im langjährigen Schnitt!

Eine Kombination von Umständen führte dazu. Boris und Kollegen haben den Kartoffelroder vor der Ernte intensiv gewartet und repariert, so dass es während der Ern-

te nur kleinere Ausfälle gab. Wir konnten häufig nach Regenfällen roden. Die Erde war dann weich und ließ sich gut durchsieben. Und die Ackerbauern haben uns trotz paralleler Getreideernte super geholfen. Hinzu kam, dass wir sehr oft mit dem selben Kernteam ge-

rodet haben, und das häufig schon morgens ab 7 Uhr. Der frühe Bauer fängt die Kartoffel!

FRANK SIKORA

Die Qual der Wahl bei der Sortenfrage

2015 war ein aufschlussreiches Jahr für den Tomatenanbau. Durch eine generelle Umstrukturierung der Verbindungswege zwischen Produktion und Vermarktung und zurück und vor allem durch einen konstanten Informationsaustausch zwischen den beiden Bereichen, konnten wir Schritt für Schritt auf den Geschmack der Bollheimer Kunden kommen. Tomate ist nämlich nicht gleich Tomate.

In diesem Jahr hatten wir eine Auswahl von 12 Sorten im Anbau, wobei sich die Hauptvielfalt in den Fleischtomaten zeigt, die wir in den unterschiedlichsten Farben, Formen und Geschmacksrichtungen präsentieren und die, besonders auf den Wochenmärkten, meistens schnell vergriffen waren. Unsere „Golden Pearl“, die gelbe Cherrytomate, oder die Salat-tomate „Pilu“ hingegen, waren eigentlich gar nicht so beliebt, wie wir vorher angenommen hatten. Darauf im nachfolgenden Anbaujahr reagieren zu können, ist eine spannende Aufgabe, bei der es darum geht die Kundenwünsche und den Erhalt der Sortenvielfalt zu berücksichtigen.

Auch die gute Zusammenarbeit mit der Bingenheimer Saatgut AG spielt bei uns eine größer werdende Rolle, in der wir mit in die Verantwortung über den Erhalt bestehender Sorten und die Entwicklung neuer samenfester Sorten gehen. Diese Verantwortung können wir mit unseren Kunden teilen, indem wir die Sorten aus dem Versuchs-anbau auch immer wieder zum Kauf und zur Verkostung anbieten, um dann gerne eine Rückmeldung über die Qualität zu bekommen. Auch im nächsten Jahr werden wir für die Bingenheimer Saatgut AG wieder Tomaten-, Paprika- und Gurkensorten im Versuchs-anbau haben. Ein weiterer Bestandteil der Zusammenarbeit ist die Saatgutvermehrung, die wir dieses Jahr für Möhre, Eissalat und Superschmelz durchgeführt haben, um uns auch hier zukunftsorientiert in den Erhalt samenfester Sorten einbringen zu können.

SAMUEL BOYER



Von links oben: Saatgutvermehrung Eissalat, Tomate Costoluto, Tomate Red-Green-Zebra, Tomatenernte, Tomatenvielfalt



Aufräumen wird
zum Kunstprozess

Zu guter Letzt

Am Ende bleibt der Dank, nicht im Sinne von „das auch noch!“, sondern viel mehr als Erinnerung an all das, was in dem Jahr neue Anstöße und vielleicht auch Veränderung gebracht hat. Schließlich und endlich kommt „Letzt“ von dem frühneuhochdeutschen *letzte*, *letzt*: Abschied, Abschiedsfeier, und *letzen*: sich laben.

In diesem Sinne: unseren herzlichen Dank an alle, die Bollheim über das Jahr begleitet haben für alles Unerwartete, Ermutigende, Unangenehme, Verrückte, Schöne, Befremdliche, Spontane, Auffordernde, Bestärkende, Bedrückende und Beglückende.

Bollheim wächst daran und wir mit!

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

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

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

Trotz intensiven Bemühens konnten wir einige Urheber von Abbildungen oder Texten nicht ermitteln. Die Urheberrechte sind jedoch gewahrt. Wir bitten in diesen Fällen um entsprechende Nachricht.

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

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

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

Severins Kirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

Haus Bollheim

53909 Zülpich-Oberelvenich

Telefon 0 22 52/95 03 20

Telefax 0 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.



Haus Bollheim
biologisch-dynamischer Landbau