



Der Bollheim - Brief

Winter 2018

Bollheim als Garten
Das Gemüsejahr
Wetterfühliges und Neues
Geschwisterhühner
Besinnlichkeit
Die ersten Monate
Neue Erfahrungen
Kartoffelanbau
Slow Food zu Gast
Unverpackt
Die 9. Klasse aus Mainz

Kosmische Konstellationen
Einwanderer
Natürlich gehts ums Ganze
Neue Wege gehen
Unsere Top 20
Ein spannendes Jahr
Käse und anderes Schönes
Von Kühen und Hitze
Bollheim und Hambach
30 Jahre
Dank

an das wir mit unserer Wahrnehmung anschließen können. Es sind echte Sinneseindrücke, die uns da als Menschen ansprechen, und in Zeiten, in denen wir uns immer mehr in virtuellen Welten bewegen, wird es immer wichtiger, auch all unsere anderen Sinne zu gebrauchen. Riechen, Hören, Spüren und Schmecken können Eindrücke sein, die unser Seelenleben ernähren.

Dazu gehört sicherlich auch der Aspekt des Schönen. Vor einiger Zeit habe ich aus einem Wiener Museum einen Aufkleber „Vermehrt Schönes!“ mitgebracht. Diese Aufforderung ist in unserer Arbeit eigentlich immer präsent. Bollheim unter diesem Aspekt, es gibt natürlich noch viele andere, als eine Betriebsindividualität zu entwickeln, trägt sicherlich wesentlich dazu bei, dass all dies hier so zu erleben ist.

Dieser Gedanke kann bei der Lektüre des Bollheim-Briefs vielleicht ein zusätzlicher Aspekt sein. Wir werden auf den folgenden Seiten viel über die Probleme und Mühen in unserem Tun berichten. Das ist aber nur die eine Seite der Medaille, das Schöne begleitet und hilft uns dabei jeden Tag.

Für Haus Bollheim
HANS V. HAGENOW



Das Gemüsejahr

Die Rote Beete hatte mit der Trockenheit sehr zu kämpfen.

„Die Jahreszeiten verschwimmen“, „ewiger Sommer“ und „wir hatten dieses Jahr ein Wochenende Herbst, bevor der Winter kam“ sind Aussagen der Mitarbeiter, die ich in den letzten Tagen zu hören bekam. Können wir in Zukunft mit diesen Wetterveränderungen gärtnern? Müssen wir uns umstellen oder neu darauf einstellen? Geht das überhaupt? Wie schlimm war dieses Jahr eigentlich?

Nun, am Ende der Anbausaison wird deutlich, dass eigentlich nur eine Kultur einen sehr großen Verlust vorzuweisen hat. Viele Kulturen haben Verluste von 20 bis 50 Prozent und einige Kulturen kamen mit der Hitze und Trockenheit gut zurecht und weisen sogar Zuwächse auf. Die Vielfalt unseres Anbaus hat die Verluste abgefedert, denn noch rechnen wir mit Umsatzverlusten von 20 bis 25 Prozent – ausgelöst durch hohe Temperaturen und nachfolgenden Hitzestress bei unseren Pflanzen.

Die Auswirkungen für unsere Kunden sind unterschiedlich. Zunächst ist dieser spezielle Sommer in unserem Gemüse zu schmecken. Wie auch beim Wein werden jedes Jahr andere Mengen an Zucker und Mineralien im Gemüse eingelagert. Dadurch bildet sich der Geschmack. Jahre mit viel Wasser führen zur Ausbildung großer wassergefüllter Zellen und dies führt zu weichen, nicht so intensiv schmeckenden Früchten. Eine zu starke Düngung mit Stickstoff hat übrigens den gleichen Effekt. Durch den

trockenen Sommer bildete sich sehr viel Zucker im Gemüse, das häufig zwar klein, aber sehr aromatisch wurde.

Warten mussten unsere Kunden lange. Die Pflanzen verweigerten hitzebedingt das Wachstum. Fenchel, Möhren, Brokkoli, Lauch, Radieschen – alles blieb klein. Der Kopfkohl stellte das Wachstum über mehrere Wochen komplett ein und fing erst Ende September wieder an. Die Ernten verzögerten sich so um mehrere Wochen. Eine Begleiterscheinung der extremen Temperaturen ist immer das Auftreten von Schädlingen. Vor allen Blattläuse und die weißen Fliegen lieben diese trockenen Sommer.

Dabei fing das Jahr sehr verheißungsvoll für uns an. Vor dem sehr kalten Februar konnten wir das noch auf dem Feld stehende Gemüse – hauptsächlich Rosenkohl, Wirsing, Grünkohl und Lauch – ernten und in den Kühlhäusern gut einlagern. Die kalten frostigen Temperaturen sind gut für den Boden und schlecht für überwinternde Schädlinge. So nahmen wir den Temperatursturz gerne hin. Die ersten Aussaaten im März ließen sich wunderbar säen. Radieschen, Spinat, die Zwiebeln keimten sehr schnell und zuverlässig. Das Saatbett war aufgrund der Frostgare im Februar sehr feinkrümelig. Wasser und aufkommende Wärme sorgten auch bei den ersten Pflanzsätzen von Salaten, Spitzkohl, Knoblauch und dicken Bohnen für eine rasche Entwicklung. Der April war warm, die Bodenbearbeitung für die anstehenden großen Saaten von Möhre, Roter Bete und Kürbis verlief normal. Der nachfolgende Mai war für unsere Verhältnisse sogar recht



Auch der Brokkoli hatte zu leiden.



Sie haben nicht gelitten: die Johannisbeeren in voller Pracht

feucht und das Gemüse entwickelte sich sehr gut. Während Gegenden im Norden und Osten Deutschlands schon im Mai keinen Niederschlag mehr hatten, fing die Trockenheit bei uns erst Anfang Juni an. Da wir auf dem Großteil unserer Flächen die Möglichkeit zur Beregnung haben und diese auch fleißig einsetzten, wurden einsetzende Trockenschäden erst Ende Juni im Gemüse sichtbar. Da wir aber noch fest mit baldigem Niederschlag rechneten, kam die Gewissheit, dass für bestimmte Kulturen nicht rückgängig zu machende Schäden entstehen, erst später. Ende Juli zeigten sich dann deutliche Schäden. Gerade am Blattgemüse und der Roten Bete vertrockneten die Blätter. Auch die Ausbildung der Blüten bei den Sommersätzen von Brokkoli und Blumenkohl waren einfach enttäuschend. Die Profiteure der warmen trockenen Verhältnisse waren Kürbis und Zwiebeln. Diese hatten im Frühjahr noch ausreichend Feuchtigkeit bekommen und sie reiften in Rekordtempo ab. Eine Kürbisernte im August hatten wir bisher auch noch nicht erlebt. So brachte dieses Jahr natürlich auch eine große Tomatenernte ein. Geschmacklich überzeugen konnten die Fruchtgemüse, also Paprika, Tomate und Melonen. Auch die Beeren profitierten von der Wärme. Ein vielfältiger Anbau hat immer den Vorteil, dass jede Witterung auch Gutes hervorbringen kann.

Die größten Verluste hatten wir mit den Juni-Pflanzungen. Dazu zählt der Rosenkohl, der Anfang Juni gepflanzt wurde. Die Röschen sind normalerweise Ende August langsam sichtbar, das verzögerte sich in diesem Jahr aber bis Anfang Oktober. Der starke Blattlausbefall schwächte die Pflanzen

zusätzlich. Lange gingen wir davon aus, nichts ernten zu können. Doch momentan sieht es nach einer kleinen und mühsamen Ernte aus, da die Röschen klein sind und jede Pflanze nur einen sehr geringen Ertrag hat. Für eine Kiste müssen wir an sehr vielen Pflanzen pflücken.

Die wichtigste Maschine dieses Jahr war sicherlich unsere Beregnung. Etwa 120 Einsätze mussten wir von Mai bis Oktober leisten. Durch 180 Arbeitsstunden für den Auf- und Abbau konnten wir ca. 30.000 m³ Wasser verregnen. Zusätzlich versorgten wir unsere Möhren, die auf einem entfernt liegenden Feld wuchsen, mit Wasser aus einem Wasserfass. Dadurch konnten wir sie vor dem Vertrocknen bewahren und wenigstens noch kleine Wurzeln ernten.

Wenn wir etwas Positives aus dem Jahr mitnehmen wollen, dann sicherlich, dass wir auch in einem solchen Extremjahr einiges ernten konnten. Über die gesammelten Erfahrungen werden wir im Team beraten, unsere Anbaupläne aufgrund eines Jahres zu ändern wäre sicherlich nicht richtig. Aber einige alternative Pflanztermine werden wir wohl umsetzen, um weitere Erfahrungen sammeln zu können.

Bedanken möchten wir uns bei allen Kunden, die die Auswirkungen dieses besonderen Jahres gemeinsam mit uns tragen. Das Gemüseteam wünscht Ihnen frohe Festtage und ein gutes Jahr 2019!

ARNE MEHRENS



Unsere Beregnung, sie war dieses Jahr unverzichtbar!

Wetterfühliges und Neues



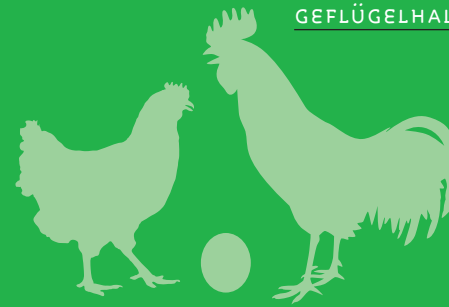
Auch in der Käserei haben wir den Jahrhundertsommer gespürt. Zum einen hat der Futtermangel zu geringeren Eiweißgehalten in der Milch geführt, was wir zumindest in der Käserei bei der Ausbeute und der Festigkeit des Joghurts spüren konnten. Aber bedeutender war die geringere Milchmenge. Die Erwartungen waren aufgrund der aufgestockten Herde größer als letztes Jahr – aber immerhin: die größere Herde hat die geringere Milchgabe wettgemacht und wir konnten trotzdem ausreichend Sorten herstellen.

Die aufgestockte Herde und damit mehr Milch ist auch das, was uns zum Ende des Jahres in der Käserei vor neue Herausforderungen stellt. Die Käserei, die wir wie den Stall baulich erweitern werden, muss jetzt erstmal mit den Gegebenheiten zurechtkommen. Das ist nicht immer einfach. Glücklicherweise haben wir mit Manu Billon einen weiteren erfahrenen Käser gefunden, der jetzt schon ein Jahr sein Können unter Beweis stellen konnte, sodass wir personell gut aufgestellt sind. Hiermit bin ich schon bei den neuen alten Produkten. Von dem Riesenrad, das es ja nur sporadisch gab, haben wir mit Manus Wissen und Können eine größere Menge hergestellt, die auch jetzt schon mit viermonatiger Lagerzeit im Verkauf ist. Und nächstes Jahr im Mai können sich alle Hartkäsefans auf ein tolles einjähriges Riesenrad in ausreichender Menge freuen.

Eine absolute Neuerung für die Bollheimer Käserei ist die Zusammenarbeit mit dem Hubertushof, von dem wir Schafmilch verarbeiten. Seit Juni kommt Wouter Avermaete mit seinem Milchtank auf den Hof gefahren und bringt die Milch seiner vierzigköpfigen Schafherde zu uns. Er bewirtschaftet mit seiner Frau in der Eifel, unweit von Prüm, einen Milchschaftbetrieb. Die Milch wird alle zwei Tage zu uns gebracht und bisher zu einem Schnittkäse verarbeitet. Auch Joghurt hatten wir zeitweise im Verkauf. Da die Schafe alle zum Frühjahr hin lammen, gibt es eine Winterpause, die voraussichtlich Anfang Februar enden wird. Dann wird die Produktion wieder anlaufen!

OLAF SEYD

Geschwisterhühner und Hühner



Abstammung unserer aktuellen weißen Geschwisterhühner

Vater: Bresse-Huhn

Mutter: White-Rock-Huhn

Die nächste Generation unserer Geschwisterhühner legt nun bereits seit einigen Monaten in einem unserer fünf Mobilställe ihre Eier. Wir Bollheimer verwenden den Begriff Geschwisterhühner in unserem täglichen Sprachgebrauch häufig. Der Begriff wurde aus der Not geboren, um die Eier der Hybridhühner und die der Hühner aus einer Rassekreuzung für den Kunden unterscheidbar zu machen.

Auch auf Haus Bollheim legen Hybridhühner noch den Großteil der Eier, doch der eine Geschwisterstall, unser Forschungsstall, rückt oft in den Mittelpunkt. Denn die Geschwisterhühner entstammen einer Kreuzung der Rassen Bresse und White Rock. Rassehühner für die Erzeugung von Eiern zu nehmen, ist immer noch eine große Ausnahme in der heutigen Landwirtschaft. Wir machen das, um geeignete Tiere zu finden, bei denen die männlichen Tiere eine wirtschaftliche Mast ermöglichen. Vermarktet werden die Hähne dann als „Bruderhahn“ im Bollheimer Hofladen.

Das Bresse-Huhn, der eine Kreuzungspartner, stammt aus dem Burgund, und es wird immer wieder stolz darauf hingewiesen, dass es die französischen Nationalfarben in sich trägt. Roter Kamm, weißes Gefieder und blaue Läufe. Es ist eine Rasse mit einer beachtlichen Mastfähigkeit und hervorragender Fleischqualität. Die Legeleistung der Hennen bewegt sich im durchschnittlichen Rahmen von Rassegeflügel. Das Bresse-Huhn ist für unsere Geschwisterhühner die Vatterrasse. Die Mutterrasse, das White Rock-Huhn, bringt herausragende Legeeigenschaften mit und wird deshalb gerne mit anderen Rassen gepaart, um diese gute Eigenschaft zu vererben. Das White Rock Huhn stammt wohl ursprünglich aus Amerika und, was noch interessant ist, es ist Ausgangsrasse einiger Hybridlinien, unter anderem wohl auch der von uns gehaltenen Lohmann-Brown. Auch die White

Rock haben weißes Gefieder, was uns dieses Jahr wichtig war, weil wir eine im äußerlichen Erscheinungsbild uniforme Herde anstrebten. Vermeiden wollten wir Tiere, die dunkles Gefieder oder gesperbertes Gefieder besitzen. Die abweichende Färbung reizte in der Vergangenheit die weißen Hühner und löste ein neugieriges Picken am unbekannt gefärbten Gefieder aus. Dieses führte häufig zum Verlust von Federn und zum Erscheinen kahler Stellen im Gefieder der Tiere. Durch die Umstellung der Ausgangsrassen konnte das dieses Jahr vollständig vermieden werden. Unsere Geschwisterhühner haben immer noch ein sehr schönes Federkleid. Die Rasse Bresse hat sich bei der diesjährigen Paarung deutlich dominanter gezeigt. Wir sprechen von Bresse-betonter Rassekreuzung. Es sind große schwere Tiere mit ruhigem Temperament, also auch reduzierter „Fluglust“ und einem robusten Gemüt. Die Eigewichte sind relativ schnell angestiegen und liegen häufig über 75 g. Die Legeleistung ist noch steigerungsfähig, aber aufgrund dieses einen speziellen Jahres auch noch nicht abschließend zu beurteilen. Die heiße und trockene Witterung beeinflusste die Legeleistung aller Herden.

Der Verkauf unserer Geschwistereier läuft inzwischen sehr gut und es bedarf neben unserem Hofladen und den Marktständen in Köln keiner



weiteren Vermarktungswege. Mit den Eiern fällt bei der Geflügelhaltung jedoch immer auch Fleisch an. Zunächst bei den zusammen mit den Geschwisterhühnern aufgezogenen Brüdern, dem Bruderhahn, und dann bei den Geschwisterhühnern selbst, wenn sie am Ende ihrer Legeperiode sind. Die Vermarktung des Bruderhahns als vollständiges Brathähnchen verlief dieses Jahr recht schleppend. Wir konnten nur die Hälfte dieser Tiere frisch verkaufen, der andere Teil wurde eingefroren und beim Hoffest in der Bruderhahnpaella verkauft, die übrigens sehr gut schmeckte. Unser Gedanke wäre, einen Teil der Tiere in Teilstücken zu verkaufen. So gäbe es bei der nächsten Bruderhahnschlachtung 2019 neben ganzen Tieren, auch Keulen, Brust und Flügel zu kaufen.

Diesmal werden wir sie sehr frühzeitig auf den Schlachtermin hinweisen und gerne Bestellungen entgegen nehmen. Die Vermarktung der Legehenen als Suppenhuhn würden wir gerne durch die Herstellung verschiedener Geflügelwurstwaren vervollständigen. Geflügelwurst von eigenen Tieren bereichert sicherlich unser Sortiment. Die Produkte könnten sie dann im Hofladen erwerben.

Bei der Hühnerhaltung darf nicht unerwähnt bleiben, dass wir sehr viele Gruppen, Führungen und auch Pressetermine im abgelaufenen Jahr hatten. Das Aufzeigen von Alternativen zur intensiven Geflügelhaltung ist für viele Menschen interessant. Immer wieder auftretende Skandale, auch im Biobereich, zeigen immer wieder auch die Grenzen der großen Strukturen in der Tierhaltung auf. Regionalität, artgerechte Haltung und Alternativen zum Töten der männlichen Küken finden bei vielen Menschen ein offenes Ohr. Wir erfahren viel Zustimmung, was eine schöne Bestätigung unserer Arbeit ist, vielen Dank dafür!

ARNE MEHRENS

Fortsetzung folgt ...

Besinnlichkeit

Die Adventszeit naht, die Natur legt sich zur Ruhe, und wir beginnen den Weihnachtsstress. Ist das richtig? Die Adventszeit sollte eigentlich eine besinnliche Zeit sein, um sich zu erholen und die Innenschau zu üben. Innenschau ist ein Begriff, der nicht mehr sehr üblich ist, deshalb möchte ich ihn erklären.

Für mich bedeutet Innenschau, in einen Zustand der Konzentration zu gehen, in dem ich mein eigenes Inneres ohne Bewertung wahrnehme. Das bedeutet, dass ich Zeit benötige. Zeit um still zu werden, um die Gedanken, Anforderungen des Alltags zu verlangsamen. Muße zu haben, mich Dingen hingeben zu können und sie zu genießen. Vielleicht fragen sie sich, warum es wichtig ist, eine Zeit der Besinnung zu erleben. Ich denke, wir Menschen brauchen diese Zeit, um in Ruhe in die Überlegung zu gehen, wie unser Leben zur Zeit verläuft, und um sich Lebensfragen zu widmen. Besinnung ist aber auch dafür da, innere Kräfte sammeln zu können, um sich kraftvoll neuen Herausforderungen zu stellen. Die Betrachtung der Schönheit der kleinen Dinge hat diese Kraft. Die Adventszeit ist für mich nur ein Zeitraum im Jahr, in dem es mir immer wieder bewusst wird, wie wichtig das Innehalten ist, und wie selten ich es hinbekomme. Der Wunsch nach mehr und wahrer Ruhe und Besinnlichkeit ist groß, doch scheinbar schwer im Alltag zu finden.

Die monatlich angebotenen Kinderaktionen sollen ein Weg zu mehr Ruhe sein. Kinder brauchen noch mehr wahre Ruhe, um sich entwickeln zu können, als wir Erwachsenen. Sie brauchen Menschen, die Zeit haben, ihnen wahrhaftig zu begegnen; einen Ort, der schön und heil ist, um die Natur spüren zu können und Eltern, die bereit sind, sich auf ein bisschen Abenteuer einzulassen. Wir sind bemüht einen Rahmen zu geben, in dem



Mit voller Konzentration dabei



Neue Erfahrungen
und ein Ergebnis
das glücklich
macht.



es Zeit gibt. Kleine Aktionen wie das Kochen von Marmelade über dem Feuer mit selbst gepflückten Erdbeeren, das selbstgemachte Apfelmus, oder das besinnliche Kerzenziehen in der Kälte, lassen die Kinder, die Eltern und auch uns Mitarbeiter zur Ruhe kommen. Schmecken, Fühlen, Sehen und Hören regen unsere Sinne an, und unsere Seele bekommt Nahrung. Oft gehen die Eltern mit ihren Kindern nach Hause und bedanken sich für das „Seele baumeln lassen“.

Das ist das größte Geschenk für uns, dieses Gefühl vermittelt und ein Stück Besinnung gemeinsam erlebt zu haben. Orte wie Bollheim, an dem Insekten wie Pflanzen geachtet werden, können sie mit wenig Mühe auch zu Hause gestalten und nicht nur ihrer Seele einen Gefallen tun, sondern vor allem auch der Natur.

Ich wünsche Ihnen, auch im Namen meiner Kolleginnen Mareike Brück und Julia Breuer, eine besinnliche Zeit mit Ihren Lieben und einen guten Beginn im neuen Jahr.

TANJA VOLKGENANNT

Die ersten Monate auf Bollheim

Ich arbeite jetzt seit vier Monaten als Föjlerin auf Haus Bollheim. Doch wenn ich gefragt werde, was ich hier überhaupt den ganzen Tag mache, weiß ich nie so recht, was ich antworten soll. Ich könnte natürlich sagen: „Ernten, packen und mich um die Hühner kümmern“, aber das klingt ja langweilig.

In den ersten Wochen meines freiwilligen Jahres, im August, war es außergewöhnlich heiß und trocken. Entsprechend sah natürlich auch die Arbeit der Gärtner, mit denen ich zusammenge- arbeitet habe, aus. Im Gedächtnis geblieben ist mir vor allem die Tomatenernte im Gewächshaus, das Roden der Kartoffeln auf dem Kartoffelvollernter und das Unkrautjäten auf dem Feld. Am liebsten mochte ich davon Letzteres, da ich für mich die Arbeit auf dem Feld als eine erdende und auf ihre eigene Art und Weise meditative Tätigkeit entdecken konnte. Man hat dabei immer frische Luft und jede Menge Ruhe, bei der einem oft Zeit zum Nachdenken oder für eine Unterhaltung mit den Kollegen bleibt.

Was das Feld für mich außerdem zu einem faszinierenden Ort macht, ist die ständige Veränderung. Das fällt vor allem auf, wenn man mal eine Woche lang weg war. Wenn man danach wieder auf dem Feld ist, sieht es oft ganz anders aus. Mal sind ganze Beete verschwunden oder woanders kann plötzlich geerntet werden. Hier auf Bollheim gefällt mir besonders die Vielfalt an verschiedenen Kulturen, die dem Feld nochmal eine besondere Schönheit verleiht. Ein Mitarbeiter hat dazu mal gesagt: „Wozu brauche ich noch Blumen im Garten, wenn ich auch Gemüse



Begegnung

anbauen kann? Das Gemüse ist doch schön genug!“ Man macht bei der Arbeit nie lange das Gleiche. Mittlerweile ernten wir keine Tomaten mehr in den Gewächshäusern, sondern Feldsalat, und draußen muss nicht mehr gejätet werden, sondern es werden Kohl und Lauch geerntet.

All das geerntete Gemüse muss natürlich vor dem Verkauf noch geputzt und gepackt werden. Dabei helfe ich vor allem nachmittags, wenn alles für den nächsten Tag geerntet ist. Es wird gewaschen, gewogen, in Kisten verpackt, etikettiert und auf Rollis oder Paletten gestellt. Dabei ist immer auffallend gute Stimmung, und auch eine Arbeit, die für manche eher langweilig klingt, macht bei der richtigen Gesellschaft immer Spaß.

Dazu kommt noch meine tägliche Fahrt zu den Hühnern. Aus den fünf Mobilställen müssen vor allem die Eier gesammelt, aber auch Futter oder Streu nachgefüllt werden. Schön zu beobachten ist immer, wie die Hühner sich über eine frische Wiese zum Picken und Scharren oder über neues Gesteinsmehl zum Baden freuen. Nach dem Eiersammeln sortiere, stempeln und verpacke ich die Eier, bevor sie entweder im Laden oder auf dem Markt landen.

Ich entschied mich vor allem für ein FÖJ, da ich mich nach der Schule mal bei einer Tätigkeit ausprobieren wollte, die für mich bisher Neuland war. Schon lange hatte ich mich für die ökologische Landwirtschaft interessiert und wollte nun vor allem durch praktische Arbeit direkte Einblicke in einen Betrieb erhalten. Dabei habe ich schon in den ersten vier Monaten viel gelernt, auf meine Fragen werden immer gern ausführliche Antworten geliefert und auch die Arbeit selbst ist für mich eine einzigartige Erfahrung, die man so weder durch Texte, noch durch Bilder erfassen kann. Darum freue ich mich auch schon auf weitere acht Monate, von denen ich einige auch in Stall und Käserei verbringen werde – in denen ich auf Bollheim leben und arbeiten werde.

LOTTE SCHULTE



Neue Erfahrungen

Ich arbeite jetzt schon fast vier Monate auf Haus Bollheim. Wir sind zu dritt. Mit mir arbeiten noch Charlotte und Mona als FÖJ-lerinnen auf dem Hof.

Charlotte arbeitet mit mir im Gemüse, Mona allerdings im Stall, bei den Kühen. Ich ernte auf dem Feld oder in den Gewächshäusern, zumindestens im Sommer. Jetzt wo es auf den Winter zugeht, haben wir oft in den Gewächshäusern gepflanzt. Meistens Feldsalat, allerdings haben wir auch Postelein und Rucola gepflanzt. Es wird fast immer auf Bestellung geerntet. Nach der Ernte wird das Gemüse gewaschen, geputzt und verpackt. Es wird für den Markt, Laden, Einzelhandel und Großhandel vorbereitet. Auch kommt es vor, dass wir Satzernten machen wie Brokkoli oder Blumenkohl. Dann ernten wir alles, was reif ist. Für gewöhnlich ist man draußen, bis die Ernte beendet ist. Charlotte und ich sind nach der Kaffeepause bei den Hühnern. Haus Bollheim hat fünf Ställe mit jeweils ungefähr 225 Hühnern. Vier Ställe sind mit braunen Hühnern besetzt. Ein Stall jedoch mit unseren Geschwisterhühnern. Wir sammeln von 11 Uhr an die Eier ein. Wenn es notwendig ist, füllen wir noch Futter oder die Staubbäder auf. Sobald die Eier eingesammelt sind, bringen wir diese in den Eier-Raum und bereiten sie für den Verkauf vor. Dazu gehört es, die Eier zu stempeln und in ihre Packungen zu sortieren. Wir teilen die Eier dann noch dem Markt und dem Laden zu. Mir gefällt es hier wirklich sehr, ich habe viel Spaß und meine Mitarbeiter sind sehr nett.

ANNALENA POENSGEN

Kartoffelanbau 2018

Alle reden vom Wetter ... wir auch! Die vom Menschen verursachte Weltklimaerwärmung ist schon seit Mitte der 1970er-Jahre festgestellt, die Forschung darüber geht noch viel weiter zurück. Jetzt erleben wir immer deutlicher die Auswirkungen dieser Klimaveränderung.

Die Ausgangsvoraussetzungen für den Kartoffelanbau 2018 waren gut. Februar und März waren kalt, sodass gut auf die zur Vorbeugung im Gewächshaus aufgestellten Kartoffeln aufgepasst werden musste, damit sie keinen Frostschaden erlitten. Die beiden Flächen wurden rechtzeitig und gut bestellt. Der Boden lag feinkrümelig und feucht da. Die Pflanzkartoffeln waren gut vorgekeimt und abgehärtet. Die Pflanzung ging zügig und das Wachstum der Pflanzen schritt erfreulich schnell und gesund voran. Allerdings waren April und Mai schon sehr warm und trocken. Nach Anfang Juni erlebten wir keinen nennenswerten Regen mehr. Da die Kartoffelpflanzen von Beginn an nicht mit Wasser verwöhnt waren und ich sie auch nicht beregnet habe, bildeten sie ein reiches Wurzelwerk aus. Damit erschlossen sie sich das vorhandene Wasser. Typisch für einen warmen Frühling ist ein zügiges Erscheinen des Kartoffelkäfers. Diesem konnten wir mit einer Spritzung des Neem-Präparats begegnen.

Die Ernte auf der Fläche, die ich beregnen konnte, verlief vergleichsweise einfach. Ein Beregnungsgang mit 20 mm und die Dämme waren so feucht, dass sie sich gut roden ließen. So kam die Hälfte der Kartoffeln Anfang August recht schonend geerntet ins Lager. Das Stück, was wir nicht beregnen konnten, stellte die größere Herausforderung dar. Mit großer Unterstützung unserer Ackerbauern bewässerten wir die Dämme, sodass wir Stück für Stück roden konnten. An dieser Stelle nochmal ein herzliches Danke für euren tollen Einsatz! Die Wassermenge reichte allerdings nicht aus, um den ganzen

Damm zu durchfeuchten. Beim Roden mit dem Vollernter wurden immer wieder große feste Kluten aus dem Damm gebrochen, die hart wie Stein waren. Diese verletzten einige Kartoffeln durch Stoß. Wir hätten auch auf Regen warten können. Wie sich herausstellte, sollte es den ersten nennenswerten Regen aber erst Anfang Oktober geben. Der Nachteil, wenn Kartoffeln lange im heißen Damm liegen, ist, dass sie physiologisch sehr stark altern. Das physiologische Alter der Kartoffel wird stark durch die Temperatursummen bestimmt. Die Kartoffel altert also bei hohen Temperaturen schneller. Das bedeutet auch die Keimruhe bricht früher. Kartoffeln treiben dann viel schneller nach der Ernte wieder neue Keime. Da wir mit unserer Ernte schon am 17. August fertig waren, haben wir unseren Kartoffeln anderthalb Monate Hitzestress erspart, da der September auch noch sehr warm war.

Die Erträge liegen mit 180 dt/ha 30 % unter dem langjährigen Mittel von 260 dt/ha. Die Qualität ist sehr unterschiedlich, teilweise erfreulich gut in Optik, Geschmack und Größe. Die Preise sind hoch, die Verluste werden aber dadurch nicht komplett ausgeglichen.

Die nächsten Jahrzehnte werden für unsere Landwirtschaft sehr spannend. Und wenn sie an gute Wünsche glauben, dann wünschen sie der Natur und uns bitte ein mildes Jahr 2019, mit einer angemessenen Menge Regen. Und für uns alle, dass Bewusstsein, dass wir alle gefordert sind zu handeln.

FRANK SIKORA



Handwerkliche Milchverarbeitung – Slow Food Deutschland zu Gast auf Bollheim

Die Milchwirtschaft hat seit längerem mit schwerwiegenden Herausforderungen zu kämpfen. Mit dem Projekt „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft – Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen“ untersucht Slow Food Deutschland derzeit, wie trotzdem auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte erzeugt und vermarktet werden können. Im Mittelpunkt des Projekts stehen Höfe und Molkereien, die mit ihrer nachhaltigen Wirtschaftsweise erfolgreich und zukunftsfähig sind.

Die von Slow Food erarbeiteten Kriterien für „gute, saubere und faire“ Milch und Milchprodukte werden in mehreren Workshops zusammen mit Praktikern überprüft. Die zu untersuchenden Themen reichen dabei von tiergerechter Milchviehhaltung über handwerkliche Milchverarbeitung bis zu nachhaltigen Wirtschaftsweisen und Vermarktung. Ein besonderer Fokus liegt auf der Untersuchung und Stärkung von alternativen Vermarktungswegen und deren Rahmenbedingungen. Die teilnehmenden Experten sind vor allem die Akteure der Milchwirtschaft selbst: Bauern, Bäuerinnen und Milchverarbeiter*innen. Je nach Thema werden zusätzlich Vertreter aus Wissenschaft, Forschung, Einzelhandel, Politik und Finanzierung eingeladen sowie interessierte Verbraucher oder Hersteller von Milchautomaten.

Produkt und Meister: Olaf Seyd



Im Gespräch: Menschen mit einer Passion für Käse ...

Bei der Auswahl der Beispielbetriebe wurde auf eine möglichst breite Verteilung geachtet wie auch darauf, dass unterschiedliche Wirtschaftsmodelle vertreten sind. Diese Modelle umfassen familiäre Milcherzeuger und Milchverarbeiter, aber auch Ansätze der Solidarischen Landwirtschaft und Genossenschaften. Es soll gezeigt werden, dass es möglich ist, auch außerhalb rein an Kosteneffizienz orientierten Großstrukturen nachhaltig Milch und Milcherzeugnisse zu produzieren und dabei die lokalen Strukturen wieder aufleben zu lassen bzw. im gestaltenden Miteinander zu stärken.

Am 18. Juni 2018 fand auf Haus Bollheim der vierte Workshop zum Thema „Das gute Milchprodukt: Käse und handwerkliche Milchverarbeitung“ statt. Gekommen waren Bauern, Bäuerinnen und Käser*innen aus ökologischen und konventionellen Betrieben, Bioladner*innen, Marktbeschricker*innen, Gastronom*innen und Verbraucher*innen.

In der ersten Gesprächsrunde ging es um die Qualität der Milch als Ausgangsstoff für guten Käse, in der zweiten wurden technische Aspekte der Verarbeitung unter der Leitlinie „gut, sauber und fair“ diskutiert. Nach der Mittagspause mit schmackhaften Gerichten aus der Bollheimer Küche führte uns Käser Olaf Seyd durch die Hofkäserei. Viele Fragen bekamen ihre Antworten, Ideen und Anregungen wurden gegeben.

In der dritten Gesprächsrunde standen Käse und seine Vermarktung im Mittelpunkt. Es gab eine rege Diskussion über gute Werbung, welche Rolle Kundennähe und Vertrauen zum Produzenten spielen, ob eine eigene Marke besser ist oder eine Handelskooperation, welche Chancen



... der Austausch war wirklich sehr intensiv.

Direktvermarktung und Handelsunternehmen bieten. In der vierten Gesprächsrunde ging es um Wirtschaftlichkeit. Praxisorientiert wurde über Betriebskooperationen entlang der Wertschöpfungskette wie auch über die Bedeutung der handwerklichen Käseherstellung für eine nachhaltige Milchwirtschaft gesprochen. Mit dem persönlichen Austausch bei Kaffee und Kuchen endete der ebenso spannende wie informative Tag.

Die in diesem wie auch den anderen fünf Workshops gesammelten Ergebnisse und Informationen werden nun gesammelt und aufbereitet, mit dem Ziel, sie als Entscheidungshilfen zur Verfügung zu stellen. Die gesammelten Projekterfahrungen sollen am Ende so aufbereitet werden, dass auch für andere Produkte wie Fleisch oder Gemüse ähnliche Projekte durchgeführt werden können. Die Ergebnisse werden, ergänzt durch Video- und Tonaufnahmen, im Internet veröffentlicht werden.

Slow Food Deutschland wie auch Slow Food Köln bedanken sich nochmals recht herzlich bei allen Bollheimern für die Gastfreundschaft, die gute Verpflegung und die überaus schöne Atmosphäre auf dem Hof.

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestags.

SVEN JOHANNSEN
LEITUNG SLOW FOOD KÖLN



Slow Food®
Deutschland e.V.



Warum brauchen wir Verpackung überhaupt? In der Presse ist immer wieder von Menschen zu lesen, die ihren persönlichen Verpackungsmüll ganz konsequent auf ein Minimum reduzieren, das ist eine tolle Leistung und zeigt Perspektiven auf. Vor einiger Zeit habe ich einen Artikel über die Transportsituation von Lebensmitteln in Afrika gelesen. Dort wurde von einem Landwirt berichtet, der Avocados produziert. Das hat er gut hinbekommen, aber den Transport zu den Kunden nicht. Auf diesem Weg ist ein guter Teil der Waren verdorben, unter anderem hatte er keine „von der Sache her“ entsprechende Verpackung.

Es gibt also Notwendigkeiten, Ware zu verpacken und auf diesem Gebiet sind wir Weltmeister geworden. Egal, was bei uns ankommt, sei es ein Rollwagen mit Gemüse, eine Kiste mit Pfirsichen, gekühlte Lebensmittel oder Gläser in einem Paket, wir können davon ausgehen, dass alles den Transport gut überstanden hat. Dass wir in einen nicht gequetschten, makellosen Pfirsich beißen können ist für uns als Kunden natürlich toll, wir haben den ja schließlich bezahlt. Aber wir zahlen nicht die ganze Zeche. Die Plastikeinlage, vielleicht auch noch die Zellophanhülle auf der Kiste, produziert Kosten, die auch bei sachgerechter Entsorgung wohl unsere Enkel begleichen werden müssen. Sei es in Form der Folgen

des Entsorgungsproblems, der eingesetzten Energie oder auch schlicht, dass ein Teil dieser Verpackung aus unserer Mülltonne fliegt und unseren Lebenszusammenhang und Lebensraum negativ beeinflusst.

HANS HAGENOW

Unser Gemüse und das liebe Plastik

Ja auch bei uns geht es leider noch nicht ganz ohne Plastik. Der Stoff, der uns täglich begleitet und der schon für so viel Umweltprobleme sorgte, es aktuell immer noch tut, und der aufgrund seiner immensen Nutzung und der nicht vorhandenen Verrottung noch in Jahrhunderten allgegenwärtig sein wird – wie geht man damit um? Wie gehen gerade wir, die wir mit unserer bio-dynamischen Arbeit versuchen, etwas Gesundes, etwas Gutes für Mensch und Geist zu tun, ja „gesund“ zu produzieren, damit um?

Als erste und wahrscheinlich größte Position an Kunststoff, die wir hier im Gemüsebau nutzen, sind sicher unsere „kleineren“ Gemüseboxen zu nennen. Wurde früher alles in hölzernen Obst- und Gemüseboxen transportiert, haben heute Kunststoffboxen Einzug erhalten. Diese Boxen sind jedoch in einem großen Pfandkreislauf angeschlossen und werden bei intensivem Gebrauch viele Jahre lang genutzt. Genau so gestaltet es sich mit unseren eigenen „Napf-Boxen“ aus Kunststoff, die zu unserem festen Inventar gehören und teils schon zwei Jahrzehnte in Gebrauch sind und sicher noch viel länger durchhalten werden.

Etwas anders sieht es beim täglichen Umgang, dem Ernten, Waschen und Packen des Gemüses für unsere Direktvermarktung und unsere Einzelhandelskunden aus. Wie verpacken wir? Wie halten wir frisch? Hier können wir zum Glück sagen, dass wir uns auf das Nötigste an Plastik beschränken und allesamt bewusst darauf verzichten, wo es nur geht. Auf dem Feld fängt es an. Zum Glück nur in geringem Maße, aber man sollte sie nicht außer Acht lassen, die Gummiringe! Radieschen, Kräuter und z. B. Rote Bete werden

mit Gummis gebündelt. Um die Frische bei Möhren und die helle Farbe bei den Pastinaken zu erhalten, werden diese in dünnen Plastiktüten verpackt. Auch den Grünkohl verpacken wir in sogar stärkeren Tüten, da die dicken Strünke diese sonst durchstoßen würden. Beim Grünkohl jedoch, da sind wir uns einig, wollen wir nach dieser Saison die Tüten abschaffen und ihn lose in die Boxen packen.

Wie erhalten wir sonst die Frische unserer Produkte nach dem Waschen, wenn wir sie nicht direkt in Plastik verpacken oder jede Box damit abdecken? Gibt es nur einen kurzen Pack- und Lieferweg, so belassen wir die beladenen Rollwagen mit dem Gemüse so wie sie sind. Da wir bis auf wenige Lagerwaren tagesfrisch ernten und die Kunden die Ware mitunter in weniger als 24 Stunden erhalten, wird gar kein Plastik zum Erhalt der Frische benötigt. Dies sieht bei bestellter Ware im Großhandel meist anders aus, dort meint man leider manchmal, es wurde eine Weltmeisterschaft im Verpacken mit Pappe und Plastik abgehalten, nur damit das kostbare Gut seine Frische behält. Muss eine bestimmte Ware oder ein gepackter Rollwagen doch etwas mehr Zeit bei uns verbringen, so wird er mit einer Plastikhaube versehen. Dabei handelt es sich offiziell um Einwegtüten. Wir nutzen diese jedoch teils monatelang, ja sogar bis sie nur noch in Fetzen vom Rollie hängen, nur um hier den Verbrauch zu minimieren. Dem wollen wir entgegenwirken, indem wir gerade Angebote guter Mehrweghauben einholen, die auch über viele, viele Jahre nutzbar sind und somit das Anfallen von weiterem Plastikmüll minimieren. ►



Zu guter Letzt bleibt uns noch die Wickelfolie zu erwähnen, welche wir maßgeblich dazu nutzen müssen, die palettierte Ware für den Großhandel zu wickeln und dadurch für den gesetzlich vorgegebenen „Transportschutz“ zu sorgen. Diese Folie ist mir persönlich der größte Dorn im Auge. Hier könnte man beispielsweise versuchen, in Zukunft Spannbänder oder Ähnliches zu nutzen. Fixierungssysteme, bei denen man maßgeblich auf Einwegplastik verzichtet, gibt es, doch müsste man hier ein eigenes Pfandsystem einrichten, was wir als „kleiner“ Betrieb kaum umsetzen könnten. Solche Impulse müssen von den „Großen“, in diesem Fall dem Großhandel, umgesetzt werden. Aber vielleicht können wir auch hier in Zukunft einen Anfang machen und schon mal einen kleinen Anstoß geben.

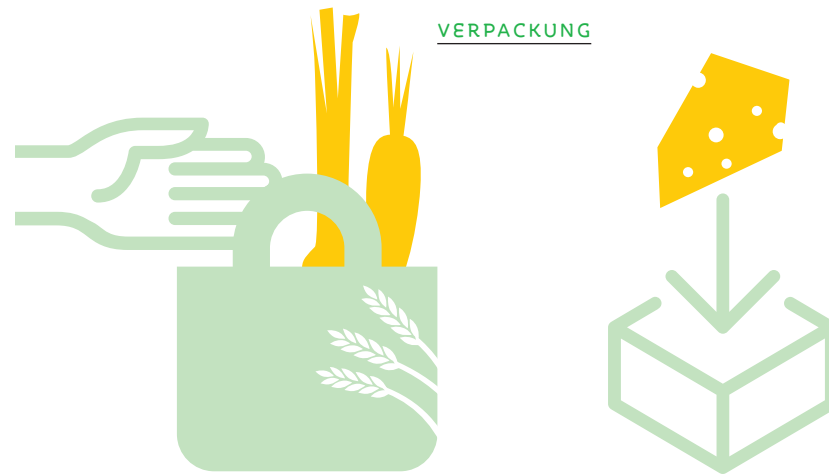
Abschließend möchte ich nochmals zusammenfassen, dass wir glücklicherweise aufgrund der überwiegend frisch geernteten und wenig aufbereiteten Waren kaum (Einweg-)Plastik zum Einsatz bringen, uns aber dennoch bewusst ist, dass wir stetig daran arbeiten sollten, langfristig nahezu ganz von täglichen Verbrauchsmaterialien aus Plastik wegzukommen.

MARIO BRÜCK

Nachhaltigkeit auf dem Wochenmarkt

Was bewegt Menschen dazu, ihre Lebensmittel auf einem Öko-markt zu kaufen? Diese Frage geht mir häufig durch den Kopf, wenn wir überlegen, was an unseren Wochenmärkten verbessert werden könnte.

„Das ist doch eigentlich ganz einfach zu beantworten“, sage ich mir dann oft. Wo sonst bekommt man heute frisches Obst und Gemüse sowie köstlichen Käse aus regionaler und ökologischer Produktion in einer solchen Vielfalt, wenn nicht direkt vom Erzeuger? Und trotzdem ist das noch nicht genug. Es gibt immer wieder Situationen, in denen wir merken – „da ist noch Luft nach oben“ oder „hier könnten wir uns doch eigentlich noch verbessern.“



Momentan bewegt uns die Frage der Nachhaltigkeit unserer Produktverpackungen. Im Zentrum unserer Überlegungen stehen dabei besonders folgende Aspekte: Wo kann Verpackungsmaterial eingespart werden? Aus welchen Rohstoffen sollen unsere Verpackungen gefertigt sein? Wie praktisch ist diese oder jene Verpackung im Alltag? Man merkt schnell, dass eine scheinbar einfache Lösung im Vorfeld gut überlegt und diskutiert werden muss. Besonders stolz sind wir in diesem Zusammenhang auf unser neues Verpackungssystem am Käsewagen. Hier können unsere Kunden ab sofort ihre eigenen Verpackungen wie Dosen oder Gläser mitbringen und ihre Einkäufe ohne die Verwendung von weiteren Verpackungsmaterialien sicher nach Hause bringen. Darüber hinaus arbeiten wir an der Reduzierung von Plastiktüten, indem diese nun 0,10 € pro Stück kosten. Diese Entscheidung war nach Meinung vieler Bollheimer und vieler Kunden längst überfällig und äußerst sinnvoll. Weitere Ideen wie die Realisierung einer exklusiven Bollheimer Öko-Einkaufstasche schwirren in unseren Köpfen herum.

Solche spannenden Projekte machen unter anderem meine Arbeit hier auf dem Hof so abwechslungsreich. Als ich im Sommer des letzten Jahres meine Gesellenprüfung als Gärtner der Fachrichtung Gemüsebau absolviert hatte, habe ich mir noch nicht vorstellen können, dass ich ein Jahr später auf Haus Bollheim die Wochenmärkte mitgestalten darf. Als man am Anfang des Jahres auf mich zukam und fragte, ob ich mir nicht vorstellen könnte, einen Teil unserer Direktvermarktung zu organisieren, handelte ich getreu Pippi Langstrumpfs Motto: „Das habe ich noch nie vorher versucht, also

bin ich völlig sicher, dass ich es schaffe“ – und sagte: „Ja!“ Nun arbeite ich also zum Teil als Gärtner auf dem Hof und zum anderen Teil als Mitglied des Marktteams. Ich habe also das Privileg, dass ich unsere Pflanzen vom Samen bis zur Einkaufstasche der Kunden begleiten darf. Mir wird wohl niemand widersprechen, wenn ich behaupte, einen wirklich spannenden Beruf zu haben.

LUCAS MIANO

Unverpackt im Laden



Das Thema „unverpackte Lebensmittel“ wurde im Laufe des Jahres immer populärer. Immer mehr „Unverpackt“-Läden öffneten ihre Türen und auch wir in Bollheim haben uns überlegt, was wir zu dem Thema beitragen können.

Wir stellten fest, dass doch einiges schon möglich ist. So können Sie alternativ zu den von uns bereitgestellten Pfandgläsern auch gerne die Bollheimer Rohmilch in mitgebrachte Gefäße abfüllen. Für Käse und Wurst finden Ihre Behälter zum Befüllen Platz auf der Theke. Da die Gesetzgebung es uns nicht erlaubt, Gefäße hinter die Theke zu nehmen, stehen für Antipasti und Frischkäse Pfandgläser zur Verfügung. Weiterhin versuchen wir gerade im Bereich der Molkereiprodukte möglichst viel Ware in Pfandgläsern zu bestellen. Gemüse und Obst darf gerne ohne Verpackung im Einkaufswagen oder -korb landen. Für empfindliche Produkte oder kleine Waren wie zum Beispiel Pilze oder Trauben bieten wir neben den Einwegpapiertüten auch wiederverwendbare Baumwollnetze an. Zudem haben wir für Brot Baumwollbeutel im Angebot. Es steht Ihnen natürlich auch frei, eigene Taschen oder Behälter mitzubringen. Und unsere Heißgetränke außer Haus füllen wir gerne in Ihren mitgebrachten Becher.

Wir werden auch im kommenden Jahr weiterhin daran arbeiten, Verpackungsmüll zu reduzieren und noch mehr Produkte unverpackt anzubieten.

BEATE PETERS

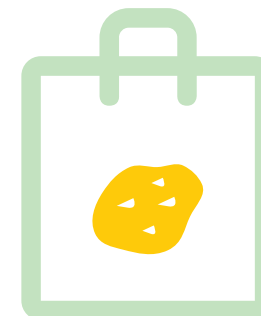
Vom Netzsack zum Papiersack

Das Auge kauft mit. Das war für mich neben dem kleinen Preis und der guten technischen Handhabbarkeit immer das stärkste Argument für den Netzsack.

Der Kunde konnte die Kartoffel vollständig sehen, vor dem Kauf. Andererseits hat mich gestört, dass wir unsere Kartoffeln in Plastik packen und damit viel Müll erzeugen. Ein 2,5 kg-Papiersack kostet dreimal so viel wie ein Netzsack, nämlich 18 Cent. Ohne Sichtfenster sind sie billiger, aber einen kleinen Eindruck von den Knollen sollte man schon haben, bevor man sie kauft. Neben dem ökologischen Aspekt der Plastikmüllvermeidung spricht für den Papiersack, dass er die Kartoffeln bis auf den kleinen Lichteinfall durch das Sichtfenster im Dunkeln aufbewahrt. Dadurch wird das Grünwerden der Kartoffeln verhindert. Außerdem bleibt der Reststaub, der gebürsteten Kartoffeln immer anhaftet, im Sack. Unsere neuen Papiersäcke haben dazu noch einen Tragegriff. Was aber letztendlich entscheidend ist: Viele Kunden wünschen sich den Papiersack als adäquate Verpackung guter, biologisch-dynamischer Kartoffeln.

Unsere Säcke sind bisher ohne Aufdruck. Mit einem Aufdruck würden wir uns für länger auf ein Format und eine Größe festlegen. Dafür ist es noch zu früh. Aber wenn Sie diesen Brief lesen, werden die ersten Papiersäcke im Laden auf sie warten.

FRANK SIKORA



Nicht alle, aber
ein großer Teil der
Hofmann- und
frauschaft





Die 9. Klasse der Freien Waldorfschule Mainz auf Haus Bollheim

Zu den Lehrinhalten einer Waldorfschule gehört seit jeher das Landwirtschaftspraktikum (LWP). Zwei Gründe sind dafür verantwortlich: Zum einen sollen die Schüler*innen durch ein solches Praktikum zum Thema Nahrungsmittel eine eigene Einstellung finden, zum anderen verstehen lernen, wie Arbeitsprozesse ineinandergreifen müssen, um zu einem Ergebnis, einem landwirtschaftlichen Produkt zu kommen, ähnlich dem im gleichen Jahr auszuführenden Handwerkspraktikum.

Genau in der Zeit, in der junge Schüler*innen mit dem inneren Umbau befasst sind, was allgemein als Pubertät wahrgenommen wird, und oft alle eingeübten Prozesse über Bord werfen, versucht hier die Schule durch sinnvolle Abläufe einen Gegenpol zu schaffen. Dies gelingt, indem man beim Handwerker viele Schritte mit begleitet, um dann zum Schluss das fertige Produkt – das könnte beim Zimmermann ein Dachstuhl, beim Bäcker ein Brot sein – zu haben. Und ebenso gelingt diese wichtige Wahrnehmung bei einem Landwirtschaftspraktikum;

und nochmal besser auf Haus Bollheim. Es gibt nur noch wenige Höfe in Deutschland, die sich der Aufgabe stellen, eine gesamte Schulklasse nicht nur unterzubringen und zu verköstigen, sondern auch in einer klar festgelegten Tagesstruktur sinnvoll zu beschäftigen. Vielleicht stelle ich Ihnen dieses Praktikum in einem kleinen Bericht einfach kurz vor, damit Sie eine Vorstellung bekommen:

Am Montag, den 3.9.2018 kam die 9. Klasse gegen Mittag per Reisebus aus Mainz an. Kurz wurden die Zimmer bezogen. Dies fällt nicht besonders schwer, da es einfach ein Zimmer für Schülerinnen, eines für Schüler und dazwischen zwei Betreuerzimmer gibt. Danach traf man sich auf dem Hof zu einem ersten Rundgang, um die Verhaltensregeln auf dem Hof zu klären und eine erste Begehung zu machen. Im Allgemeinen hat eine Waldorfschule so im Schnitt knapp über 30 Kinder. Diese Klasse wurde in 5 Gruppen aufgeteilt, damit man in etwa zwischen sechs und sieben Schüler je Gruppe hat. Diese sind die Haus- oder Küchengruppe, die Gartengruppe, die Stallgruppe und jeweils zwei Feldgruppen.

Die Haus- oder Küchengruppe sorgt für die Verköstigung ihrer Klasse. Es gibt Frühstück, Mittagessen und Abendessen und eine kurze Kaffeepause mit Kuchen für alle Schüler*innen und Mitarbeiter*innen des Hofes, für die also insgesamt ca. 70 Portionen Salat, Hauptgericht und Nachtisch, alles immer aus frischen Zutaten hergestellt werden. Zudem hat diese Gruppe für Ordnung und Sauberkeit im Haus zu sorgen. Nebenbei wurden in der ersten Woche für das Hoffest 140 Liter Apfelbrei gekocht. Sechs Schüler*innen und ein Betreuer haben mit diesem Programm für den Tag mehr als genug zu tun.

Die Gartengruppe arbeitet auf allen Themengebieten rund um die Gewächshäuser. Diese können abgeerntet, gesäubert oder auch bepflanzt werden. Hinzu kommen Arbeiten, die diesen wunderschönen Hof in Schuss halten wie Hecken schneiden, Rabatten ausputzen, Beete hegen und pflegen usw., aber auch Kartoffeln können abgewogen und verpackt werden usw.

Die Stallgruppe holt am Morgen zuerst die Kühe von der Weide und bringt sie zum Melken. Da Bollheim über derzeit 56 Kühe verfügt, dauert dieser Vorgang so einige Zeit. Währenddessen werden auch neugeborene Tiere getränkt, andere mit Kraftfutter versorgt und zum Schluss die Stallgasse

gereinigt. Bleibt noch Zeit, werden Nebeställe, in denen Tiere ab und an von der Herde getrennt werden müssen, gereinigt und neu eingestreut. Auch diese Vorgänge können oft den gesamten Tag in Anspruch nehmen.

Die Feldgruppen arbeiten nicht direkt auf dem Hof, sondern eben auf den dazugehörigen Feldern. Die Arbeiten sind hier vielfältig. Zum einen kann die Ernte eingebracht werden. Dies bedeutet dann mitunter zwei Tage ununterbrochen Kürbisse ernten. Die Kinder folgen einem Traktor mit einem großen Anhänger. Seitlich von diesem reicht ein Laufband etwa 5 Meter über das Feld. Genau diese 5 Meter gilt es nun abzulaufen, die Kürbisse möglichst hinter dem Pflanzenansatz behutsam mit einem Messer von der Pflanze zu trennen und auf das Band zu legen. Dieses transportiert die Kürbisse auf den Anhänger, wo sie in Empfang genommen und behutsam in den dafür vorgesehenen großen Erntekisten abgelegt werden. Man kann sich gut vorstellen, dass man nach einem solchen Arbeitstag seinen Rücken merkt. Andere Gruppen ernteten auch schon Kartoffeln mit dem Vollroder, es kann frisch angebautes Gemüse ausgeschuffelt werden und vieles mehr.

Diese Gruppen arbeiten jeweils zwei Tage in ihrem zugeteilten Ablauf und wechseln dann, sodass die Haus- und Küchengruppe zur Gartengruppe wird und so fort ... Dazu kennt natürlich jeder Bollheims Käserei. Auch diese kann Jugendliche gut beschäftigen, jedoch immer nur zwei. Und der Bäcker, der täglich einen Schüler nimmt.

Neues erfahren:
Kochen, Tomaten
ernten



Die Waldorfschule Mainz darf den Hof nun schon seit einigen Jahren auch beim Hoffest unterstützen. Hier werden von der ganzen Klasse der Hof herausgeputzt, Unmengen Kartoffeln geschält, gekocht und geschnibbelt (dieses Jahr waren es 730 kg), Salate vorbereitet, Zwiebeln geschnitten und vieles mehr. Am Hoffest selber sind die Schüler für einen Kuchenstand mit Kaffee verantwortlich. Eine weitere Gruppe organisiert und beaufsichtigt den Parkplatz, eine dritte Gruppe übernimmt die Logistik für das Geschirr. Dieser Tag, an dem ca. 6.000 Menschen auf den Hof kommen, ist für die Schüler ein absolutes Highlight ihres LWP. So wenig sie sich im Vorfeld vorstellen konnten, dass so viele Menschen auf den Hof passen und sich dafür interessieren, so stolz sind sie hinterher, ihren wesentlichen Beitrag zum Gelingen geleistet zu haben.

Neues kennen-
lernen: Melkstand
und Kuchenver-
kauf beim Hoffest

Auch wenn die Schüler auf dem Hof arbeiten und somit dem Hof auch einen Nutzen erbringen, ist dieser doch geringer als man vielleicht glaubt. Zwei geübte Mitarbeiter können häufig schneller und genauer arbeiten als eine Schülergruppe. Bedenkt man nun noch, dass jede Gruppe auch durch Mitarbeiter*innen des Hofes betreut werden und jeder Arbeitsvorgang erklärt werden muss, dann wird klar, was gemeint ist. Aber darum geht es gar nicht. Ganzheitlichkeit und Werthaltigkeit bedeuten für Haus Bollheim eben nicht nur Nahrungsmittel in Demeter-Qualität zu erzeugen, sondern auch ihre Kunden von Morgen zu erreichen und für genau diese Themen zu sensibilisieren. Theoretisch in dem täglichen halbstündigen Vortrag von

z. B. Bäcker, Gemüsebau, Stall oder Käserei sowie praktisch bei der Arbeit auf dem Hof. Und glauben Sie mir: Wer einmal zwei Tage Kürbisse geerntet hat, wird die nächste Kürbiscremesuppe ganz anders wertzuschätzen wissen.

Und so ist es eben dann auch jedes Jahr bei uns auf der Waldorfschule in Mainz. Man kann nicht unbedingt sagen, dass sich die Schüler auf zwei Wochen Arbeit freuen. Dieses Landwirtschaftspraktikum zählt aber zu den prägendsten und beeindruckendsten Erlebnissen, die auf unserer Schule angeboten werden. Klar wird dies den Schülern meistens dann, wenn sie den Hof verlassen müssen, so wie wir nach zwei Wochen. Zwei Wochen, die voller Arbeit waren, aber eben voller Erfolgserlebnisse und genau der Befriedigung, die gut geregelte und erfolgsorientierte Arbeit mit sich bringt. Für viele Schüler ist es die schönste Klassenfahrt in ihrer gesamten Schullaufbahn. Und wir, die Waldorfschule Mainz, sind unendlich froh, dass wir eine der wenigen sein dürfen, die diese Fahrt nach Bollheim jedes Jahr mit einer neuen neunten Klasse durchführen können. Dafür kann man Haus Bollheim nicht genug danken.

FÜR DIE WALDORFSCHULE MAINZ
RENATE FRÖHNER UND HOLGER MICHELS

Dazwischen: Nach
der Arbeit ist vor
der Arbeit
Freude: Volkstanz
auf dem Hoffest



Kosmische Konstellationen im Pflanzenbau: Ein seltenes Beispiel aus der Züchtungsforschung 2018 auf Haus Bollheim

Was ist eine seltene Konstellation und was ist ihre Wirkung im Pflanzenbau? Die Bewegungen der Planeten in unserem Planetensystem sind sehr komplizierter Art. Sie lassen sich mit Hilfe der Erkenntnisse aus Astronomie, Physik und Mathematik von Computern jedoch sehr genau berechnen und das fast unbeschränkt in die Vergangenheit hinein wie auch in die Zukunft.

Wir haben also die Möglichkeit, sehr exakt bestimmte Stellungen der Planeten zueinander wie auch in Bezug zu den Sternbildern „vorherzusagen“. Das macht es glücklicherweise leicht, Tage herauszuarbeiten, an denen bestimmte räumlich-geometrische Verhältnisse von Planeten und Sternen zueinander und miteinander vorherrschen. Sehr viel schwerer wird es, diese Verhältnisse in ihrer Qualität und Wirkung auf das Leben auf der Erde in der rechten Weise einzuschätzen und anwendbar zu machen. Da breitet sich ein weites Forschungsfeld vor uns auf, mit scheinbar unendlich vielen Möglichkeiten, die sich auch niemals exakt wiederholen, sondern im besten Falle ähnlich sind. Das liegt an den Bewegungsrhythmen der Himmelskörper. Da geht es tatsächlich rhythmisch zu und nicht im Takt. Hat ein Planet einmal die Sonne umrundet, so schließt er niemals dort wieder an, wo er seine letzte Umrundung begonnen hat. Es gibt immer eine leichte Verschiebung gegenüber dem Alten, somit wird immer alles neu.

Planeten-Konstellationen

Um einmal ein Beispiel für die Anzahl an „Himmels“-Kombinationen zu geben, wenn man in die Rechnung unsere gängigen 12 Sternbilder, 7 Planeten und 4 Grundbeziehungen (Quadratur: 90°-Stellung, Trigon: 120°-Stellung, Opposition [Gegenüberstellung]: 180° und Konjunktion

[Zusammenstellung]: 0°) der Planeten untereinander einbezieht, dann erhält man 336 unterschiedliche Qualitäten. Dabei ist nicht berücksichtigt, ob der Planet gerade in einer aufsteigenden oder absteigenden Phase ist, ob er sich unter- oder oberhalb der Sonnenbahn bewegt, oder ob er gerade recht- oder rückläufig ist. Dies erweitert die Unterschiede in der Qualität der Konstellationen nochmals um ein Vielfaches. Und dabei sind zahlreiche Sonderfälle wie Knoten, Erdnähe und -ferne und Finsternisse der Planeten immer noch nicht einbezogen.

Wirksamkeiten

Der forschende Geist muss sich hier auf eine sehr kleine Anzahl von wesentlichen Verhältnissen der Planeten in Bezug zu Sternen und Erde reduzieren, um in seinen Versuchen zu Feststellungen bedeutender, wahrnehmbarer und vor allem nachhaltiger Wirkungen auf die Pflanzenentwicklung zu kommen. Es hat sich gezeigt, dass dies insbesondere diejenigen Konstellationen sind, die eine Einseitigkeit in eine bestimmte Richtung darstellen. So eine Einseitigkeit bildet etwa der Planet Saturn vor dem Sternbild Schützen, wenn ihm auch der Mond im Sternbild Widder in einem Trigon zur Seite steht. Dabei wird die Wirkung des Saturn, dessen Grundeigenschaft Wärmewirksamkeit ist, von dem Sternbildhintergrund Schützen, dessen Grundeigenschaft ebenfalls Wärmewirksamkeit ist, unterstützt.

Kommt dann noch die vermittelnde Wirkung des Mondes hinzu, der ebenfalls in einem Sternbildhintergrund mit Wärmewirksamkeit steht – nämlich dem Widder –, dann liegt eine deutliche Einseitigkeit in Richtung Wärme vor. Wird das noch dadurch gesteigert, dass der Mars den Saturn im Schützen begleitet und am selben Tag auch ein Trigon mit dem Mond bildet und seine Kräfte in der Wärme mit vermittelt werden, dann liegt ein Spezialfall vor. Fast schon überspitzt kann das werden, wenn nun auch noch der Jupiter in der Waage am selben Tag in einer Opposition zum Mond steht und die Jupiter-Lichtkräfte durch den lichtwirksamen Sternbildhintergrund Waage verstärkt und durch den Mond vermittelt werden. Dann liegt uns ein seltener Spezialfall vor, bei dem massiv Wärme- und Lichtwirkungen der obersonnigen, weit entfernten Planeten Mars, Jupiter, Saturn am selben Tag an die Erde vermittelt werden. So etwas drückt sich auch klar in den Wetterverhältnissen aus. Um die Seltenheit dieses Ereignisses, das konkret am Dienstag, 17. April 2018, stattfand, noch genauer darzustellen, soll erwähnt

werden, dass es einen Tag nach Neumond war und der Mond damit in keiner Weise Sonnenkräfte zur Erde hin vermittelt hat, was sich im Falle des Vollmonds gegenteilig zu den Wirkungen der obersonnigen Planeten verhalten hätte.

Auf den Abbildungen wird deutlich, wie stark diese Tageskonstellationen auf die Pflanzenentwicklung eingewirkt haben. Das ist deshalb so bemerkenswert, weil dies schon im Jahr des Versuchs wahrnehmbar wurde, was sonst erst im Folgeanbau, dem sogenannten Nachbau, in dem die aus dem Versuch geernteten Samen wieder ausgesät werden, offenbar wird. Natürlich wurden Vergleichssaaten angelegt, die nicht am selben Tag erfolgten, sondern einen Tag später, um einen Anhaltspunkt für Veränderungen an den „Konstellationspflanzen“ zu haben. Dieser Vergleichstag war von einer regelrechten „kosmischen Ereignislosigkeit“ geprägt. Der Mond war voran gerückt und befand sich im Stier, es traten keine weiteren Konstellationen über den Tag auf, die Wetterlage war jedoch die gleiche. In dem Versuchsanbau wurde eine Entwicklungslinie des Sommerweizens „Phönix“ eingesetzt, der in naher Zukunft als Hofsorte auf Haus Bollheim eingesetzt werden wird. Aller Voraussicht nach wird er im Winter 2020 zur Verarbeitung in die Mühlenbäckerei Zippel kommen.

Bei genauer Betrachtung der Abbildungen wird deutlich, dass die Pflanzen im Jugendstadium eine vertikale Ausrichtung erfahren haben. Am deutlichsten ist das bei Parzelle 2 ersichtlich. Im Reifestadium der Parzellen ist erkennbar, dass die Konstellationsparzellen in Halm und Ähre heller sind und dabei ihre Vitalkräfte früher als in der Vergleichsparzelle in die Kornreife umsetzen.



Parzelle 2 /
am 17.4.2018 gesät, Konstellationsversuch



Parzelle 2 /
1 Tag später gesät



Parzelle 2 /
links: Konstellationsversuch,
rechts: 1 Tag später gesät



Parzelle 4 /
am 17.4.2018 gesät, Konstellationsversuch



Parzelle 4 /
1 Tag später gesät



Parzelle 4 /
links: Konstellationsversuch,
rechts: 1 Tag später gesät

Das ist ein bemerkenswerter Unterschied, da die Aussaaten nur einen Tag auseinander lagen und auch keine Änderungen in der Wetterlage bei den beiden Saattagen vorlagen, was zum Beispiel bei vermehrter Feuchtigkeit im Boden bei der Kontrollsaat als Ursache hätte geltend gemacht werden können. Das lag nicht vor. Im Gegenteil muss festgestellt werden, dass durch den starken Sonnenschein der Boden am nächsten Tag noch trockener und wärmer wurde, der Mond im Stier aber dennoch eine vitalere Entwicklung bei den Pflanzen bewirkte.

Qualitätspole

Wozu sind nun die verstärkten Reifekräfte gut? Betont vitale Pflanzen entbehren oft einer guten Aromabildung. Diese kann durch das Einwirken der obersonnigen Planeten wie Jupiter und Saturn angeregt werden. Stets kommt es in der Anwendung von Planetenkräften auf ein ausgewogenes Verhältnis von Vitalität und Qualität, also von Ertrag und Aroma, von Keimfähigkeit und Gesundheit an. Beide Qualitätspole müssen in der Pflanze in einem gesundem Verhältnis zueinander stehen. Das ist das A und O der Hofsortenpflege. Es wird sich im Nachbau des Folgejahres herausstellen, ob diese einseitige Einwirkung auf „Phönix“ ein Ungleichgewicht hervorrufen wird, eine andere Einseitigkeit, oder ob es einen besonders aromatischen „Obersonnigen Phönix“ geben wird.

Mit dem Jahr 2018 gab es einen Auftakt in der Anwendung von Konstellationswirkungen mit Saturn, da sich dieser mit seinem Eintritt in den Schützen in einen fünfzehnjährigen Aufstieg innerhalb seiner dreißigjährigen Sonnenum-

rundung begibt. Darin wird er seine Kräfte sehr unterstützend für die Pflanzenwelt in Bezug auf Reife entfalten können. In gut einem Jahr wird ihm Jupiter in den Schützen folgen und ebenfalls seinen Aufstieg beginnen. Auch von diesem Planeten werden dann vermehrt unterstützende Kräfte zur Aromabildung und Pflanzengesundheit innerhalb der nächsten sechs Jahre zur Verfügung stehen.

Es bleibt in diesem Zusammenhang zu hoffen, dass dieses gebündelte Auftreten von Jupiter und Saturn im Schützen nicht noch zusätzlich die ohnehin schon einseitig warme und trockene Wetterlage dieses Jahres in 2020 wiederholt oder noch steigert.

PATRICK SCHMIDT



Parzelle 6 /
am 17.4.2018 gesät, Konstellationsversuch

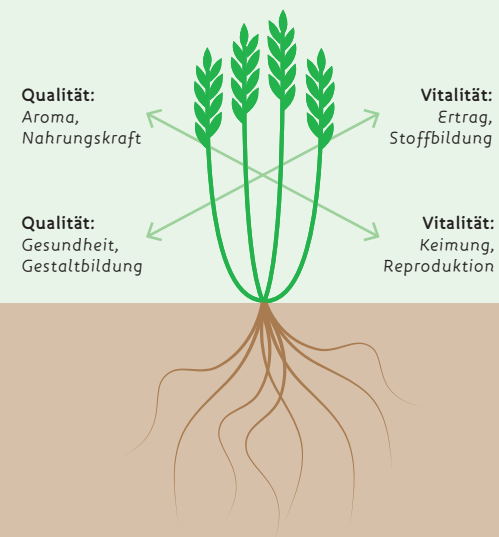


Parzelle 6 /
1 Tag später gesät



Parzelle 6 /
links: Konstellationsversuch,
rechts: 1 Tag später gesät

Qualität und Vitalität: Zwei Gegensatzpole in der Pflanze





Einwanderer aus dem Süden

Wer wünscht sich nicht tolle, exotische Früchte, frisch gepflückt aus dem heimischen Garten!? Dass ausgerechnet 2018, das Jahr in dem ich mich entschied, Melonen in den Folienhäusern anzubauen, genau den passenden Sommer dazu liefern würde, konnte ich vorher nicht ahnen.

Dementsprechend vorsichtig waren zuvor meine Erwartungen zum Gelingen dieser Kultur. Fachlektüren zu dem Thema sind noch nicht sehr verbreitet und deshalb fing ich damit an, mich mit anderen Gärtnern auszutauschen. So bekam ich dann doch ein paar hilfreiche Tipps. Ich wusste nun, welche Sorten für unsere Region geeignet sind, wie ich die Pflanzen aufzuleiten und zu pflegen hatte und welchen Bedarf an Nährstoffen und Wasser sie haben.

Der unsicherste Faktor waren nur noch Licht und Wärme, denn davon brauchen diese Exoten natürlich besonders viel. In der Regel reichen unsere Temperatur- und Lichtwerte nicht aus, um den besonders hohen Zuckergehalt in den Früchten zu erreichen. Im Gegensatz zu den meisten Gärtnern und Landwirten hat mir dieser Sommer also in die Karten gespielt. Doch nicht nur bei den Melonen. Verglichen mit anderen Hitzeperioden war es dieses Jahr meist so, dass die Temperaturen in der Nacht deutlich zurückgegangen sind. Wir mussten uns nicht in den Nächten rumwälzen, weil wir vor Hitze kaum einschlafen konnten und so entspannend wie das für uns ist, ist es auch für die Gewächshauskulturen: Tomate, Gurke und Paprika freuen sich, wenn die Luft sich nachts etwas abkühlt.

Der letzte entscheidende Faktor war nur noch das Wasser. Hier ist es wichtig die Pflanzen nicht zu großen Schwankungen auszusetzen, sondern eine möglichst konstante Versorgung zu gewährleisten. Um dabei möglichst wassersparend zu arbeiten, liegen im Sommer in den Folienhäusern sogenannte Tropfschläuche am Boden. So kommt das Wasser direkt in Wurzelhöhe an die Pflanze. Außerdem minimieren Mulchfolien die Verdunstung, so bleibt der Boden gleichmäßig feucht.

Alles in allem hatten wir dieses Jahr perfekte Bedingungen, um den Anbau von Zuckermelonen bei uns zu probieren. Wir hatten eine gute Ernte und erstaunlich aromatische, leckere Früchte. Durch das abpassen des perfekten Erntezeitraums und die wegfallenden Transportwege kamen wir in einen Genuss, den man in der Regel nur aus Urlaubstagen im Süden kennt.

Entscheidend für einen guten Geschmack ist vor allem der richtige Erntezeitpunkt.

Doch wie geht es weiter? Sagen wir: „Das hat doch wunderbar funktioniert! Lasst uns nächstes Jahr mehr machen!“, um dann einen altbekannten Freund, den verregneten Sommer, wiederzutreffen oder schauen wir erstmal vorsichtig, ob es im nächsten Jahr wieder so gut klappt, vielleicht auch unter etwas anderen Bedingungen? Das sind die typischen Überlegungen, die man sich zwar am Ende einer jeden Saison stellt, die aber im Bezug auf zukünftige klimatische Möglichkeiten auch zu kuriosen Gedankenspielerien führen können. Wie müsste zum Beispiel eine Folienhauskonstruktion für Dattelpalmen aussehen? Welche Sonderausstattungen bräuchte ein Kokosnussvollernter? Wie könnte eine Baumwollplantage in unsere Fruchtfolge passen und wie erklären wir denen, die dieses Wissen haben, dass sie plötzlich doch in unser Land dürfen?

SAMUEL BOYER



Die Mitstreiter
eines Bauern-
markts der
Regionalwert AG
in Köln



Natürlich gehts ums Ganze

Immer mehr Menschen möchten wissen, wo und wie ihre Nahrungsmittel hergestellt werden. Dafür haben sie ganz unterschiedliche Gründe: gesunde Ernährung, Klimawandel, Tierwohl, regionales Wirtschaften, Erhalt von Bodenfruchtbarkeit oder biologische Vielfalt.

Zunehmend geht es auch um Klimawandel und Gerechtigkeit. Obwohl wir genug Lebensmittel für 12 Milliarden Menschen produzieren, hungert fast eine Milliarde weltweit. Der Agrar- und Ernährungssektor trägt trotz oder wegen technischer Innovationen und globaler Strukturen zunehmend zum Klimawandel bei. Auch der Biomarkt verändert sich rasant. Klar ist: Irgendwas läuft mächtig schief. Was tun? Regional und Bio kaufen, das haben viele als eine nachhaltige Lösung erkannt, aber viele Versprechen werden auch hier nicht unbedingt eingehalten, wenn man genauer hinschaut. Manche gehen deshalb noch einen Schritt weiter: sie möchten die Wertschöpfungskette in ihrer Region mitgestalten – zum Beispiel in Form einer Aktiengesellschaft. Vor zweieinhalb Jahren haben wir mit 36 Aktionären die Regionalwert AG Rheinland gegründet, mit Unterstützung von Hans v. Hagenow als Aufsichtsratsmitglied.

Ziel der Regionalwert AG ist es, eine besonders nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft zu fördern. Und herauszufinden, was das eigentlich

ist, verstehen wir als gemeinsame Aufgabe von Landwirten, Verarbeitern, Handel und Verbrauchern. Mit Hilfe eines Nachhaltigkeitsberichts, der etwa 80 Kriterien – wie z. B. Naturschutz, soziale Verantwortung, handwerkliche Verarbeitung, samenfestes Saatgut, Zweinutzungsrasen oder Tierwohl – umfasst, machen wir uns auf die Suche. Wir wollen richtig rechnen (Externe Kosten einbeziehen) und nachhaltige Leistungen in Land- und Ernährungswirtschaft sichtbar machen. Durch finanzielle Beteiligungen werden Umstellungen, Hofnachfolgen und regionale Strukturen ermöglicht. Obwohl die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln wächst und Regionalität im Trend liegt, stagnierte die ökologisch bewirtschaftete Fläche in NRW in den letzten Jahren. Mit knapp 6 % sind wir eher ein Schlusslicht in Deutschland, im Ackerbau wird nur 1 % Fläche ökologisch bewirtschaftet. Gründe dafür gibt es viele: niedrige Erzeugerpreise, steigende Bodenpreise, Mangel an Nachfolgern, hoher Kapitalbedarf in der Landwirtschaft und wachsender Konkurrenzdruck.

Seit Jahren findet in der Land- und Ernährungswirtschaft ein enormer Strukturwandel statt. Seit Bio zum Megatrend im Lebensmitteleinzelhandel geworden ist, geraten etablierte Strukturen, ehemals als Alternative zum globalen Markt gedacht, unter Druck. Große Mengen erfordern schlagfertige Strukturen, Flächen und Ställe werden größer und Produktionsabläufe mehr und mehr technisiert. Die Vermarktung an den Lebensmitteleinzelhandel erscheint aber alternativlos, wenn 20 % Bio in der Fläche erreicht werden sollen. Es ist also grundsätzlich richtig diesen Weg in den Massenmarkt zu gehen. Gleichzeitig braucht es neue Impulse für nachhaltige, regionale Strukturen.

Das setzen wir nach und nach mit unserem Regionalwert-Partnernetzwerk um, in dem vom Acker bis zum Teller bereits 14 Betriebe Partner geworden sind. Durch regelmäßige Treffen, gemeinsame Bio-Messen (BioFach, Bio-West, Bio-Gastro-Messen in Kooperation mit den Ernährungsräten und Slow Food) und vielen Veranstaltungen in der Region machen wir auf das Thema regionale Biolebensmittel aufmerksam. Dabei bündeln wir die Kraft von neuen bürgerschaftlichen Initiativen und bestehenden (Fachhandels)-Bio-Strukturen. Viele Kooperationen sind bereits entstanden, erneuert worden oder im Aufbau: Der Leyenhof in Bonn hat wieder Bollheimer Käse im Sortiment, die Schafmilch von den Existenzgründern Wouter und Vroni Avermaete wird von Olaf Seyd verarbeitet, Jörg Müller stellt Fleisch-

und Wurstwaren aus Fleisch von Haus Bollheim her, die Sie im Bollheimer Hofladen erhalten. Wein von Goswin Kranz an der Mosel hat ebenfalls den Weg nach Bollheim gefunden.

Gemeinsam Verantwortung tragen – Wirtschaft neu denken!

Es gibt gute Chancen für nachhaltige, regionale Bio-Produkte, wenn Transparenz herrscht und die Verbraucher umfassend informiert sind und in die Verantwortung gehen. Und genau da setzen lokale Erzeuger, Verarbeiter und Händler und das Konzept der Regionalwert AG an. Konsumenten kaufen regional ein, beteiligen sich am Aufbau regionaler Betriebe in Erzeugung, Verarbeitung, Handel. Durch Beteiligungen an den Betrieben vom Acker bis zum Teller tragen alle gemeinsam dafür Sorge, dass gute Lebensmittel und gute Arbeitsplätze entstehen. Die sozialen und ökologischen Leistungen der beteiligten Betriebe werden als Werte mit hoher ökonomischer Relevanz angesehen und den Aktionären jährlich berichtet. Als „Gewinn mit Sinn“ werden sie gleichberechtigt mit den ökonomischen Bewertungen als betriebswirtschaftliche Leistungen ausgewiesen. Denn gerade Landwirtschaft ist so viel mehr als die Produktion von Lebensmitteln, sie bietet Ausbildungs- und Arbeitsplätze im ländlichen Raum, gestaltet Landschaft und hat großen Einfluss auf die lebenswichtigen Ressourcen Boden, Wasser und Luft.

Deshalb ist es so wichtig, dass sich möglichst viele Menschen und Biobetriebe hier im Rheinland engagieren, um eine faire, regionale und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft umzusetzen! Eine, die gut für Mensch, Tier und Umwelt ist und auch unseren Enkeln noch gute Bedingungen bietet.

DORLE GÖTHE

VORSTAND REGIONALWERT AG RHEINLAND

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.regionalwert-rheinland.de



Neue Wege gehen

Vielleicht ist es nur eine Altersfrage, aber ich habe das Gefühl die Welt und die Menschen verändern sich immer schneller, früher wurden Antworten schneller gefunden. Es gab klarere Zuordnungen, sei es über Weltanschauung, politische Positionierung, wirtschaftliche Standpunkte, die Frage nach dem Umgang mit unserer Umwelt.

Nicht, dass das alles weggefallen ist, aber die persönliche Positionierung kann nicht mehr so eindeutig in den alten Denkgewohnheiten (oder Strukturen) gefunden werden. Klimaveränderung, der Erhalt der Biodiversität und die in diesem Zusammenhang entstehenden sozialen Fragen sind globaler Natur und brauchen Antworten aus der Sache heraus.

Bollheim hat sich über die Jahre sein Umfeld aufgebaut und lebt von einem wunderbaren Beziehungsgeflecht, das vieles von dem ermöglicht hat, was Bollheim heute schon umsetzt. Dieser Prozess geht natürlich immer weiter, er ist der notwendigen Weiterentwicklung in einer sich rasant veränderten Welt geschuldet. Wenn wir an die Finanzierung unseres Stallbaus denken, wenn wir das Beziehungsgeflecht mit unseren regionalen Partnern vertiefen wollen, neue finden und den Kontakt mit den Konsumenten stärken möchten, ist der Schritt hin zur Regionalwert AG ein wesentlicher.

Die Aufgaben und Perspektiven der Regionalwert AG hat Dorle Gothe in ihrem Beitrag schon beschrieben. Mit dem Anspruch der Regionalwert AG gibt es für Bollheim eine Schnittmenge, die im Grunde deckungsgleich ist. Damit stellen wir uns in einen Kontext, der eine Fortentwicklung unseres Weges sowie eine notwendige und gute Investition für die Zukunft darstellt.

Wenn ich auf die ersten Jahre des Wirkens der Regionalwert AG zurückschaue, so sind bereits viele Keime gelegt worden, von denen einige schon ins Sprossen gekommen sind. Das macht Mut, lässt hoffen und schürt Begeisterung.

HANS V. HAGENOW

Unsere Top 20

Auch bei uns im Laden gibt es Dauerbrenner. Produkte, die jeder kennt, die jeder Kunde auf dem Einkaufszettel stehen hat. Es sind die Produkte, für die Sie sich zu uns aufmachen.

1. Platz 1 belegen natürlich unsere **Bollheim-Eier**, die mit **108.000 Stück** die Rangliste anführen.
2. Auf dem 2. Platz, mit stolzen **9.900 kg**, stehen unsere regionalen **Äpfel** aus der Eifel und aus Meckenheim.
3. Die Leckerei, die jetzt folgt, hat uns alle sehr erstaunt: **8.710 Reihweckchen** wurden in der Bäckerei für Sie gebacken.
4. Den nächsten Platz belegt eine Europäerin, oft kommt sie aus Italien: **8.500 Zitronen** rollten über die Kassentheke.
5. Diese Menge wird nur knapp vom **Bollheimer Joghurt** unterboten. Er brachte es in diesem Jahr auf **8.380 Gläser**.
6. Weiter geht es mit einer Bollheimer Besonderheit. **7.460 Liter Rohmilch** haben Sie sich aus unserem Milchautomaten gezapft und mit nach Hause genommen.
7. Dicht gefolgt von unserem handwerklich hergestellten **Quark**: **7.060 Gläser** sind aus unserer Hofkäserei, über den Laden, zu unseren Kunden gelangt.
8. **6.730 Salatköpfe**, wie Kopf-, Eichblatt- und Bataviasalat waren dieses Jahr das frische Grün in vielen Küchen.
9. Jetzt geht's wieder in die Bäckerecke: **6.260 Bollheimer Krönchen** haben wir verkauft.

10. Der Exot in eigener Verpackung: **6.120 kg Bananen**.
11. **4.850-mal** verließen in **2,5 kg-Säckchen** verpackt **unsere Kartoffeln** den Hof.
12. Gleichauf mit **4.780 Stück** liegen **Kiwi** und **Avocado**.
13. Knapp dahinter ein drittes Produkt aus der Bäckerei: **4.660 Rosinenbrötchen** – viele davon werden direkt im Laden vernascht.
14. **4.100 Gurken** kamen im Sommer aus den Folienhäusern zu uns in den Laden und zu Ihnen auf den Tisch.
15. Neben Käsen mit Naturrinde, Weichkäse, Schafskäse und Frischkäsezubereitungen, schlagen unsere 15 verschiedenen **Goudasorten** mit stolzen **3.550 kg** zu Buche.
16. **3.430 Kohlrabi**: die ersten Ende März aus dem Folienhaus, im Sommer dann direkt vom Feld.
17. Es folgen noch **2.930 Walnussbaguettes**
18. **2.870 kg Tomaten**
19. **2.770 kg Möhren**, fast gleich auf: **2.710 kg Zwiebeln**
20. Und zu guter Letzt: Unser Projekt **Geschwistereier** wurde von Ihnen, mit dem Kauf eines **6er-Packs 2.140-mal** unterstützt. Vielen Dank!

Ich hoffe, Sie haben wie ich über diese Zahlen gestaunt. Ich bedanke mich bei allen für die Treue in diesem Jahr und wünsche Ihnen ein gutes neues Jahr 2019.

GABI WOLF

Ein spannendes Jahr

Jetzt bin ich schon seit über einem Jahr in der Verantwortung im Ackerbau und es bereitet mir immer noch sehr viel Freude, Teil des großen Ganzen tragen zu dürfen, und ich möchte mich an dieser Stelle für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.



Trockenheit:
Unter dem spärlichen Ackerfutter leidet nicht nur die Kuh, auch dem Ackerboden fehlt eine ganze Menge.

Das sich stündlich verändernde Wetter ist unser täglicher Begleiter, es hat sich dieses Jahr von vielen Seiten gezeigt. Angefangen im Winter mit der ein oder anderen Frostperiode, über ein feuchtwarmes Frühjahr, welches wir zur Aussaat gut nutzen konnten, und einen Sommer wie es keinen zweiten gab. Ja, der Sommer hat seine ganze Kraft gezeigt und uns klar gemacht, was für eine große Bedeutung das Wasser hat. Heu machen innerhalb von 3–4 Tagen, früher unvorstellbar, dieses Jahr kein Problem. Wenn man jedoch über unsere Felder blickt wird einem das Ausmaß der Tro-

ckenheit erst richtig bewusst. Nach dieser anhaltenden Trockenheit im Sommer war sehr schnell kein grüner Halm mehr zu finden.

Für die Getreideernte wiederum hat uns die Trockenheit in die Hände gespielt. Es war wie jedes Jahr viel Arbeit, doch konnten wir immer dann ernten, wenn wir die Zeit dafür fanden, denn der Regen kam uns niemals in die Quere. Zu unserem Glück konnte das Getreide die Feuchtigkeit aus dem letzten Herbst gut ausnutzen, so dass wir keine großen Verluste eingefahren haben. Und der Rest? Ohne die Beregnung auf dem Betrieb wäre fast gar nichts mehr gewachsen! Im Sommer die Kühe im Stall lassen und Winterfutter füttern? Das klingt schon fast verrückt. Zum Glück kam dann im Herbst doch der ein oder andere Regen, so dass wir auf den Feldern noch einige Zwischenfrüchte etablieren konnten, so haben sich die Kühe auch noch über frisches Futter freuen können.

Jetzt zum Jahreswechsel hin stecken wir immer noch in der Herbstbestellung und warten auf Regen, damit das gesäte Getreide und Klee gras gut in den Winter gehen kann. Auch an dieser Stelle wird es wieder sehr deutlich, ohne Wasser geht es nicht. Für die Zukunft heißt es, daran arbeiten, dass wir so wenig Wasser wie möglich verlieren und unsere Böden so gut pflegen, dass sie das Wasser gut halten und fruchtbar bleiben.

Das Wetter beeinflusst uns jedes Jahr, aber auch die Menschen mit denen ich arbeiten darf. Im Team Acker hat sich einiges geändert. Charlotte beendet ihre Ausbildung im Norden, um die Öko-Berufsschule in Hannover zu besuchen. Stephan hat seine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und wird Ihnen nun als Geselle, weiterhin meist auf dem Schlepper auf dem Hof oder Acker begegnen. Neu dazugekommen ist Emilia, die ihre Ausbildung auf Haus Bollheim beenden wird. Geblieben ist Jakob, der uns in seinen Ferien und am Wochenende unterstützt. Es ist mir jeden Tag eine Freude zu beobachten, mit welcher Motivation und Liebe mein Team hier den Hof gestaltet und weiter entwickelt.

Zum Jahresende würde ich mich gerne bedanken. Bedanken, bei dem Hof und den Menschen, die hier leben und arbeiten, aber auch bei meinen Kollegen aus der Nachbarschaft, die einen zu jeder Zeit unterstützen, wenn eine hilfreiche Idee, Hand oder Maschine benötigt wird. Vielen Dank und fröhliche Weihnachten.

FELIX HARBORTH

Kein Herbstnebel, die Bodenbearbeitung war eine staubige Angelegenheit!





Käse und anderes Schönes

Bereits als Kind bestaunte Manu in einer Kinderzeitschrift ein Käsefoto, auf dem der Käse nach traditioneller Art in einem Tuch aus dem Käsekessel geholt wurde. Als er dann während seines landwirtschaftlichen Studiums ein Praktikum auf einem Hof mit Milchverarbeitung machen konnte und dabei die Herstellung vom Reblochon erlernte, stand schnell fest, dass er dieses Handwerk noch vertiefend erlernen wollte.

Und so kreuzten sich im Sommer 2007 unsere Wege in den französischen Alpen: Manu wollte noch die zusätzliche Ausbildung als Käser auf einem kleinen, biologisch wirtschaftenden Hof in den Bergen im Wechsel mit einer Käsereischule machen und ich kam auf diesen Hof als Au-Pair-Mädchen, um die vielen Kinder der Lebensgemeinschaft zu hüten und Französisch zu lernen.

Unsere erste Begegnung mit der Hofgemeinschaft Haus Bollheim ergab sich dann im Jahr 2009 als wir einen Hof suchten, auf dem Manu das Bekannte mit dem Unbekannten in einem dreimonatigen Praktikum verbinden wollte: als in Frankreich ausgebildeter Käser nun in der Bollheimer Käserei arbeiten und dabei Deutsch lernen. Wieder zurück in Frankreich durchlief Manu die unterschiedlichsten Käseherstellungen, immer in Verbindung mit dem AOP-Siegel (geschützte Ursprungsbezeichnung [g. U.]). So hatten wir

das Glück, die verschiedensten Gegenden Frankreichs kennenzulernen, die Auvergne und die Alpenregionen, in denen die Herstellung von Reblochon, Tomme, Abondance, Saint-Nectaire, Salers und Beaufort erlernt wurden.

Inzwischen sind wir nun zu viert und unser Blick richtet sich auf weitere Aspekte – Alpsommer sind nicht sehr familienfreundlich – und Waldorfkindergarten und -schule sind ebenfalls sehr schön für die Kinder, in Frankreich aber sehr schwer zu bekommen. So machten wir uns auf die Suche – immer den Fokus auf uns als Familie gerichtet – nach einem schönen Ort in Deutschland. An Sankt Martin 2017 zogen wir dann von Frankreich nach Haus Bollheim und wurden wunderbar empfangen. Nach einem weiteren Jahr haben sich schöne Freundschaften gebildet, z. B. zwischen unserer Ältesten und den gleichaltrigen Hofkindern und man kann einfach in Hausschuhen die Treppe hoch- oder runterflitzen, um einen Spielgefährten zu finden.

Einen kleinen Gruß aus den Bergen haben wir aber doch mitgenommen: In diesem Jahr wurde die Herstellung und Reifung des Bollheimer Riesenrades in Anlehnung an die Alp und im Rückblick auf die praktische Erfahrung weiterentwickelt.

JOLANDA KERN



Alp in Tignes,
August 2012:
Herstellung des
Beaufort



Von Kühen, Hitze und anderem

Wenn eine Bauernregel hält was sie verspricht, dann ist es die mit dem Hahn auf dem Mist: Wenn der Hahn kräht auf dem Mist, ändert sich das Wetter – oder es bleibt, wie es ist.

Für mich stimmte die zweite Jahreshälfte dieses Jahres deutlich mit der zweiten Hälfte dieser Bauernregel überein: es bleibt wie es ist: heiß, heiß, sehr heiß; trocken, trocken, sehr trocken – und das über Monate. Hier gab es keinerlei Erfahrung, wie wir mit der anhaltenden Hitze und Trockenheit den Tieren trotzdem gerecht werden konnten. Auch das Weidegras hatte sehr unter der anhaltenden Hitze und damit einhergehenden Trockenheit gelitten. Futtervorräte wie Heu und Silage, die für die Winterfütterung vorgesehen waren, mussten notwendigerweise verfüttert werden, um den Tierbestand aufrechtzuhalten. Ab Juli wurde der Hitzeinfluss mit den anhaltenden Sonnenstunden ohne Schattenbildung für den Rückzug der Tiere so belastend, dass wir uns entschieden, die Tiere tagsüber im Stall zu lassen. Wir hatten das Glück, genügend Futtervorräte (Heu und Silage) aus der Ernte 2017 über die ganze Hitzeperiode den Kühen zur Verfügung stellen zu können. Die Klimaverhältnisse im Stall waren allerdings nicht viel besser. Es entstand Stauhitze und körpereigene Ausdünstungen, die nicht besonders zu Appetit und Wohl der Tiere beigetragen haben, verständlicherweise. Einziger Vorteil dieser Sommerstallhaltung war, dass sie den Tieren etwas Schatten spenden konnte. Für die Tiere war dieser Sommer eine ungewöhnliche Stressbelastung, die letzt-

lich auch in der Milchgüte und Beschaffenheit für die Weiterverarbeitung in der Hofkäserei zu spüren war.

Jetzt auch belegt:
der erweiterte
Kuhstall

Bei der anhaltenden Wärme und den vielen regenfreien Tagen konnten wir in Eigenleistung bauliche Maßnahmen im Kuhstall und den angrenzenden Gebäuden planmäßig durchführen. Im Wesentlichen sind das Verbesserungen an der Stalleinrichtung (Fressgitter), und ein vorhandenes Gebäude wurde für Milchkühe umgebaut und erweitert. Die Milchviehherde ist im Hinblick auf eine Stallerweiterung in den vergangenen Jahren bis heute auf annähernd 70 Milchkühe herangewachsen. Auch der damit einhergehende Nachwuchs sorgt dafür, dass wir nun einen Tierbestand von insgesamt 155 Rindern haben (Kälber, ein- und zweijähriges Jungvieh, Milchkühe, Deckbulle). Der nun stetig gewachsene Tierbestand ermöglicht auch:

- ein fast lückenloses Angebot von Fleisch- und Wurstwaren aus Bollheimer Rindern für den Hofladen
- eine verbesserte Zuchtselektion der weiblichen Rinder
- gezielt auch männliche Rinder in Bollheim heranwachsen zu lassen

Für die Zukunft sind bereits Planungen auf dem Weg zu neuen Räumlichkeiten für den Bollheimer Tierbestand. Hier sollen unsere Anforderungen für das Tierwohl aller Bollheimer Rinder in zukünftigen Projekten verwirklicht und ausgebaut werden.

SIVERT JOERGES



Bollheim und Hambach

Was hat Bollheim mit dem Hambacher Forst zu tun? Warum waren wir mit unseren Schleppern auf der Demo? Als das im Oktober überall durch die Medien ging, hatten wir dazu eine kleine Stellungnahme auf der Website, weil uns das Thema ein Anliegen war.

In diesen Tagen sind wirklich Welten, unterschiedliche Lebensentwürfe, aufeinandergeprallt oder sichtbar geworden. Die Räumung der Baumhäuser wurde mit dem fehlenden Brandschutz begründet, so eine Begründung ist nicht nachvollziehbar. Das Anliegen der „Waldbewohner“ war ein Eintreten für den Klimaschutz. Dessen Notwendigkeit wird heute immerhin kaum noch bestritten. Es ist sehr wahrscheinlich, dass wir die selbstgesteckten Ziele nicht erreichen werden, sie werden auch nicht ausreichen, um den Klimawandel zu stoppen. In diesem Kontext ist die Waldbesetzung ein legitimes Mittel des zivilen Ungehorsams. Aber auch eine Gradwanderung, die viel Verantwortungsbewusstsein verlangt und moralisch hinterlegt sein sollte. Aber es gibt da auch Grenzen, diese wurden sicherlich von einigen wenigen der Waldbewohner überschritten. Damit aber die ganze Vorgehensweise gegen sie zu rechtfertigen, wäre zu pauschal. In der Überschrift eines Artikels zur Räumung der Baumhäuser in der Zeitschrift „Spektrum“ wurde das sehr treffend auf den Punkt gebracht: „Legal, aber nicht legitim“.

Unter dem Aspekt des Klimawandels und dem Verlust der Biodiversität sind wir als Haus Bollheim zum einen eine Alternative für eine klimafreundlichere Landwirtschaft, andererseits sind wir aber auch Betroffene. Der trockenen Sommer hat uns deutlich vor Augen geführt, dass wir verstärkt überlegen müssen, wie wir mit solchen vermehrt auftretenden Wetterkapriolen zukünftig umgehen werden.

Es braucht daher einen härteren Schnitt in allen Bereichen, die unsere Lebensgrundlage gefährden, und wir werden wohl auch auf das eine oder andere verzichten müssen. Das hat natürlich,



besonders in einer globalisierten Welt, für alle Menschen weitreichende Konsequenzen, aber Umwelt- und soziale Fragen gehören zusammen und dürfen nicht gegeneinander ausgespielt werden. Daher stehen unser alltägliches Tun, die „Besetzung“ des Hambacher Forsts und all die anderen Aktivitäten für den Erhalt unserer Umwelt in einem Zusammenhang und diese Vielfalt hilft, dabei weiter zu kommen. Und bei aller Dramatik, wir sind bereits einen Schritt weiter gekommen, haben Alternativen, allein in der Umsetzung, der vermeintlichen Zumutbarkeit braucht es noch etwas Mut. Obwohl schon in einmal im Bollheim-Brief von mir zitiert, ich halte es da mit dem vermeintlichen Lutherzitat: „Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen.“ Und vielleicht könnte dieses Apfelbäumchen etwas damit zu tun haben, dass die Welt nicht untergeht.

HANS V. HAGENOW



30 Jahre!

Seit 1987 durfte ich jedes Jahr im Sommer raus aufs Feld und das Getreide für Bollheim ernten. Es waren spannende Jahre, die einen, in denen es andauernd geregnet hat, aber auch die anderen, wo es schön trocken war. Meistens haben es meine Fahrer geschafft, mich vor dem großen Schauer unters Dach zu bringen, manchmal sind wir dann doch beide nass geworden. Es gab viele Fahrer. Fahrer, die viel Zeit mit mir verbracht haben und auch mal im Winter auf mir gesessen haben, einfach wegen des Gefühls vom Sommer. Und Fahrer, die mich kurz vor der Ernte aus dem Schuppen geholt, schnell alles repariert haben und dann ging es auch schon los. In der letzten Ernte habe ich dann schon den Neuen gesehen. Grün ist er und viel größer als ich. Ob er auch so lange hier bleiben darf wie ich? Ich habe den Hof jetzt verlassen und gehe auf Weltreise. Vielen Dank für die abwechslungsreichen Jahre!

EUER NEW HOLLAND 8030 (ÜBERSETZT INS DEUTSCHE VON FELIX HARBORTH)



Bollheim als Garten oder vermehrt Schönes

Heute Morgen gab es in unserem Morgenkreis ein sehr schönes Erlebnis: Jeden Tag treffen wir uns um 9 Uhr, um die Arbeit zu besprechen, und am Schluss gibt es immer einen kleinen Beitrag von einem von uns. Das kann ein Spruch, ein Zitat, eine Beobachtung, ein Witz oder auch mal eine Lockerungsübung sein. Heute war es ein Ausschnitt aus einem Artikel zum Thema Garten, dem globalen Garten. Da ging es um den wirklichen, persönlichen Bezug eines jeden Menschen zum Gärtnern, um den Garten als seelische Nahrung und auch um den Garten als Keimort einer neuen Sozietät.

Bollheim ist natürlich mehr als ein Garten in dem Sinne des Artikels, aber dennoch ganz stark ein Ort, wo sehr Vieles lebendig ist, was uns Menschen anregt. Da lebt etwas im Atmosphärischen,



Dank

Der Dank gebührt wie immer unseren Kunden! Für Sie arbeiten wir, das gibt Haus Bollheim seine schlicht wirtschaftliche Legitimation, aber viel gewichtiger ist die Motivation, die wir durch Sie bekommen, die Motivation, weiter zu machen und: es besser zu machen. Und unser Dank gilt den Ideen und Initiativen, die an uns herangetragen werden und unsere tägliche Arbeit immer wieder zu Neuem inspirieren. Und schließlich gilt unser Dank der Gemeinschaftlichkeit, die sich jeden Tag mit dem Interesse und der Neugier anderer weiterentwickelt, und der Begeisterung, die wir alle teilen und die uns alle trägt.

In diesem Sinne,
IHRE BOLLHEIMER

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

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

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

Fotos: S. 1, 3, 4, 15, 28, 44, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 56 Hans v. Hagenow / S. 5, 40, 41 Samuel Boyer / S. 6 Katja Römer / S. 9 Arne Mehrens / S. 11, 12 Tanja Volkgenannt / S. 13 Lotte Schulte / S. 16, 17 Markus Zumbansen / S. 18, 42 Simon Veith / S. 19, 20 Ingo Hilger / S. 30, 32, 33, 34 Renate Fröhner / S. 37, 38, 39 Patrick Schmidt / S. 51 Jolanda Kern / S. 55 Felix Harborth

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

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