



Der Bollheim - Brief

Winter 2019

Neue Begegnungen

Das Gemüsejahr

Unsere Hühner und Hähne

Greta

Mulchen

Wildnis

Kuhstall

Käserei

Ein bunter Haufen

Biodiversität

Grenzen

Bollheim in Italien

Das Ackerbaujahr

Saatgut und Ernährung

Farmers for Future

Rot ist Trumpf

Fragen im Laden

Kundinnensicht

Blumenanbau

Impressionen

Dank

34

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



Neue Begegnungen mit und auf Bollheim, aber nicht nur da

Regen, Regen seit Tagen. Wir freuen uns immer wieder über diese Niederschläge. Es ist interessant, dass sich damit, zumindest aus dem landwirtschaftlichen Aspekt heraus, der Begriff „schönes Wetter“ verändert hat. Wenn in diesem Sommer der viele Sonnenschein als schönes Wetter bezeichnet wurde, war ich immer ein wenig verärgert ...

In diesem Bollheim-Brief soll es um Begegnungen gehen, nicht im Sinne eines Leitthemas, sondern mehr als eine Art Hintergrundrauschen. Begegnung ist ja etwas Alltägliches, aber es gibt immer wieder solche, die besonders sind. Für mich sind dabei die Überraschungen – die können natürlich sehr unterschiedlich ausfallen – das Salz in der Suppe. Darin liegt auch immer wieder die Möglichkeit für Neues und Veränderung. Vielleicht schimmert bei der Lektüre ab und zu dieser Gedanke durch.

Viel Freude und hoffentlich auch die eine oder andere Überraschung beim Lesen!

HANS HAGENOW

Das Gemüsejahr

Woran messen wir ein gutes Gemüsejahr? Sind es nur die gut gefüllten Kühlhäuser oder die leckeren Möhren? Ist es die Gesundheit der Mitarbeiter oder die Zufriedenheit der Kunden? Der Anbau von Süßkartoffel und Wurzelpetersilie, der lange nicht mehr gelang? Am Boden unter unserem Lauch, der dieses Jahr besonders krümelig-fruchtbar erscheint?

Es gibt so viele Facetten in einem Jahr, da fällt es schwer, ein Urteil zu fällen. Jedes scheinbar schwere Jahr hat immer auch schöne Seiten und schönes Gemüse. Nie gelingt alles und manchmal gibt es schöne Überraschungen, wenn wie in diesem Jahr der Kohl zunächst nicht wachsen will, von Erdflöhen zerfressen wird und dann ein kühlerer nasser Spätsommer und Herbst plötzlich sehr schöne Köpfe hervorbringen.

Es fällt auch bei den sehr vielen Kulturen, die wir anbauen schwer zu akzeptieren, dass einige einfach nicht wachsen wollen. Wir suchen unsere Fehler und finden sie manchmal, aber häufig vermuten wir auch nur und müssen einsehen, dass der Mensch nicht alles erklären kann. Wir ernten was wir säen, oft haben wir nicht viele Versuche. Bei Radieschen kann bei den vielen Saatterminen schon mal ein Satz daneben gehen. Aber wenn der Winterlauch nicht beim ersten und einzigen Pflanztermin funktioniert, dann werden wir den ganzen Winter daran erinnert, was wir falsch gemacht haben. Vielfalt pflegen ist unser Motto, und das bedeutet auch, sich gleichzeitig um viel kümmern zu müssen.

Wir sind mehr die Gärtnergeneralisten als Spezialisten. Manchmal fehlt uns die Technik, um einer Kultur in ihrem Anspruch vollkommen zu genügen. Aber es macht Spaß viele Kulturen nebeneinander auf unserem Feld zu sehen und die Freude ist groß, wenn ein vergessener Kohlrabisatz trotz Unkraut noch zu ernten ist. Wenn die äußeren Bedingungen schwierig sind, sollten wir auch mit kleineren Roten Beten zufrieden sein, die wir mit viel Aufwand gepflegt haben. Das fällt schwer, die „gute Ernte“ vom letzten Jahr ist einfach noch im Gedächtnis, aber häufig ist unser Einsatz



Vielfalt pflanzen
und jäten (oben),
und immer ist der
Mensch gefragt.

bei schlechteren Erträgen höher und entscheidet dann auch über keine oder eine kleinere Ernte. Wir haben sehr mit unserem Broccoli und Blumenkohl gekämpft, die äußeren Bedingungen waren sehr schwierig. Viel zu warm und trocken war es. Der frühe Satz wuchs sehr schön und auch noch wenige Herbstsätze, aber dazwischen mussten wir einige Fehlschläge hinnehmen, da diese trotz eingesetzter Arbeitskraft einfach nicht gelingen wollten. Wir könnten es auf das Wetter schieben, aber vermutlich gibt es noch weitere Gründe.

Die Frage des Wetters stellt sich jedoch zunehmend drängender und wir müssen unseren Anbau auf Extrembedingungen einstellen. Verbrennungen der Blätter durch Beregnungswasser, weil die Sonne auch noch am späten Abend deutlich mehr Kraft hat ist noch überschaubar, aber die veränderten Pflanztermine der uns bekannten Sorten sind da schon sehr viel schwieriger einzuschätzen. Viel Arbeit liegt vor uns, veränderte Anbaupläne werden das Ergebnis sein. Bei uns ist sicher das Wasserangebot die größte Herausforderung. Mit unter 500 mm Jahresniederschlagsmenge, und wenn diese noch schlecht verteilt fällt, wird Gemüsebau schwierig. Wir beregnen mit dem verfügbaren Wasser aus unseren Teichen, aber das wurde in diesem Jahr aufgrund des niedrigen Grundwasserstandes zunehmend schwierig. Durch einen Brunnen könnten wir dem begegnen und unseren Gemüseanbau absichern, doch das wird an diesem Standort, aufgrund des wenig Wasser führenden Grundwasserleiters nicht mehr genehmigt. So werden wir versuchen müssen das vorhandene Wasser immer zielgerichteter einzusetzen. Nächstes Jahr werden wir mit Tröpfchenschläuchen auf dem Feld experimentieren. Sehr wasserbedürftige Kulturen werden wir nur noch im Frühjahr und Herbst anbauen.

Dieses Jahr haben wir auf wenigen Beeten im Kürbis mit Mulch gearbeitet, um den Boden vor Austrocknung zu schützen. Es gibt viele Ansätze, die Schwierigkeit wird es sein, diese im schon vollen Alltag auszuprobieren. Wir dürfen nicht nur an die Pflanzen denken, sondern müssen auch die Menschen bedenken, die bei Extremtemperaturen die Arbeit auf dem Feld verrichten müssen. Wir hatten einige Tage über 40 Grad und die Ernte und Pflegearbeiten mussten auch in dieser Zeit weitergehen. Veränderte Arbeitszeiten sind möglich, jedoch hatten wir auch schon morgens so hohe Temperaturen, dass Mensch und geernteter Salatkopf nicht mehr frisch wirkten. Erhöhtes Hautkrebsrisiko ist für alle im freien arbeitenden Men-



schen ein bekanntes Problem. Angepasste Kleidung, Sonnenschutzcreme mit hohem Lichtschutzfaktor, veränderte Arbeitszeiten oder der Einsatz von Schatten spendenden Dächern über Pflanzmaschinen sind Lösungsansätze.

Unter schwerem Oktoberhimmel: der Rotkohl muss runter vom Feld!

Da kommt dann die zu Anfang des Artikels gestellte Frage – „Woran messen wir ein gutes Gemüsejahr?“ – wieder auf. Zusammenfassend müssen wir dafür sorgen gesundes, nachhaltig produziertes bio-dynamisches Gemüse unter fairen Arbeitsbedingungen und wirtschaftlich soweit erfolgreich zu produzieren, dass auch weiterhin Investitionen in die Zukunft möglich sind. Da haben wir in den letzten fünfzehn Jahren sicherlich viel geschafft, aber da liegt auch noch einiges vor uns, um das wir uns kümmern müssen.

Wie jedes Jahr bedanken wir uns bei unseren Kunden für das in uns gesetzte Vertrauen und hoffen, Sie weiterhin mit unseren Produkten beglücken zu können.

ARNE MEHRENS

Unsere Hühner und Hähne

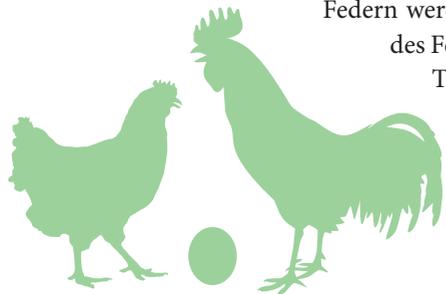
Unsere fünf Mobilställe sind zur Zeit alle mit Hühnern belegt. Weihnachten kann kommen. Unsere Kunden sind fleißige Weihnachtsbäcker, denn jedes Jahr werden zur Weihnachtszeit mehr Eier verkauft als zur Osterzeit.



Auch hier: picken im Trocknen

Die Hühner in unseren Ställen sind alle unterschiedlich alt. Die ältesten sind jetzt knapp zwei Jahre alt, die jüngste Herde ist erst vor 28 Wochen aus dem Ei geschlüpft. Unsere Geschwisterhühner sind am 1. März diesen Jahres geschlüpft und haben Anfang Juli mit dem Eierlegen begonnen. Grundsätzlich können Legehennen mehrere Jahre Eier legen, in der Praxis werden die Tiere aber zumeist nach einer Legeperiode geschlachtet und danach werden neue Tiere eingestallt. Legehennen erreichen damit meist nur ein Alter von anderthalb Jahren.

Grundsätzlich ist es aber möglich, die Tiere nach ihrer ersten Legeperiode, in der sie 240 bis 300 Eier gelegt haben, noch weitere Legeperioden zu halten. Sie durchlaufen dann aber die sogenannte Mauser, um sich zu regenerieren und ihre Federn neu auszubilden. Bei diesem Vorgang fallen die alten abgenutzten, nicht mehr so wärmenden, Federn aus, und neue Federn werden gebildet. Hormone steuern diese Neubildung des Federkleides. Zusätzlich wird die Erneuerung durch Tageslänge, Temperatur und Futterversorgung beeinflusst. Dieser für die Tiere sehr anstrengende Prozess dauert meist vier bis sechs Wochen. In dieser Zeit legen die Tiere keine Eier, sondern geben ihre ganze Kraft in die Ausbildung ihres neuen Federkleids. Sichtbar wird das im Stall wo sich zunächst die alten Federn sammeln. Nach



der Ausbildung der neuen Federn wird in der letzten Phase der Mauser die Schutzmembran der neuen Federn abgestreift, und viel staubiges Material sammelt sich am Stallboden. Die Tiere benötigen in dieser Zeit ein besonderes Futter, um sie ausreichend zu versorgen und Impulse für eine neue Legephase zu geben. Haben sie die Mauser durchlebt, legen die Hennen meist etwas weniger, aber dickere Eier.

Für uns ist es natürlich schön die Tiere länger auf dem Hof zu behalten. Die bei Junghennen anstrengende Eingewöhnungsphase entfällt bei den gemauserten Hennen. Die Tiere kennen ihre Umgebung, finden Wasser und Futter schneller und nutzen sofort ihren Auslauf. Außerdem sind Biohühner, gerade aus Demeter-Aufzucht recht teuer, und wenn ein Huhn länger für uns Eier legt zahlt sich das auch wirtschaftlich aus. Trotzdem wird die Mauser noch wenig durchgeführt, es ist recht schwierig diese Phase einzuleiten und die Bedingungen in allen Jahreszeiten einzuhalten. Wir wollen uns in Zukunft bestimmte Ställe aussuchen und die Mauser häufiger durchführen. Ein Nebeneffekt ist natürlich, dass weniger Suppenhühner anfallen. Wir werden aber darauf achten, dass gerade zur Erkältungszeit immer mal wieder Suppenhühner im Laden erhältlich sind. So, wie die letzten Geschwisterhühner, diese haben wir nicht mausern lassen, sondern sie Ende Februar geschlachtet und erstmals von der Metzgerei Müller zu unterschiedlichen Geflügelspezialitäten verarbeiten lassen. Die Wurstwaren sind sehr gut angenommen worden und wir werden dies sicherlich wiederholen. ►

Bei den im Gegensatz zu den Hybridhühnern deutlich schwereren Geschwisterhühnern ist eine Weiterverarbeitung sinnvoll. Erstmals konnten wir auch Teilstücke von unseren Bruderhähnen anbieten. Neben ganzen Bruderhähnen gab es auch Keulen, Brust und Flügel. Für viele Kunden war es angenehmer, nicht einen ganzen Hahn mit rund 1,6 kg zu kaufen, sondern kleinere Portionen zu erwerben.

In der Haltung unserer Hühner fällt uns immer mehr auf, dass die Winter aufgrund des Klimawandels erträglicher werden. Weniger Schnee und Eis und wärmere Durchschnittstemperaturen erlauben es den Tieren, ihren Auslauf intensiver zu nutzen. Der Sommer jedoch wird für die Tiere zunehmend problematisch. Extremwetterperioden mit sehr warmen Temperaturen häufen sich und da reicht es dann häufig nicht mehr aus, die Ställe nur in den Schatten zu fahren. Die Beratung empfiehlt inzwischen neben Ventilatoren auch Kühlakkus einzusetzen, damit die Tiere die hohen Temperaturen besser überstehen. Wir werden uns vor dem nächsten Sommer noch überlegen, wie wir den Tieren auf unseren Weiden bessere Schattenplätze schaffen können. So schafft der Klimawandel eine weitere Herausforderung, den Tieren ein artgerechtes Leben zu ermöglichen. Doch genau das ist unser Anspruch und daran werden wir auch im nächsten Jahr arbeiten und hoffen, dann wieder einen kleinen Schritt voranzugehen.

ARNE MEHRENS



Brüderchen und Schwesterchen

Greta, oder „Die heilige Johanna der Schlachthöfe“?



Einen Bollheimbrief in dieser Zeit ohne ein Statement, ohne eine Positionierung zu Fragen des Klimas und der Biodiversität zu schreiben, das geht nicht. Wir sind es den über 35 Jahren biologisch-dynamischer Landwirtschaft auf Bollheim, den Menschen, die hier in all den Jahren gearbeitet haben (und es auch heute tun) und auch den Menschen, für die wir das Tag ein, Tag aus machen, schuldig.

Ich habe mich dieser Tage gefragt, wann oder wie habe ich zum ersten Mal von Greta Thunberg gehört? Es war ein Bild von ihr im Internet, allein vor dem Schwedischen Parlament, eigentlich eine sehr naive und aussichtslose Tat. Aber erstaunlicherweise war dieser konsequente Willensimpuls eine Initialzündung und etwas Einmaliges. Fridays for Future war dann der nächste Paukenschlag, ein Phänomen, das nicht direkt aus dem Nichts kam aber dennoch sehr überraschend war. Und, seien wir ehrlich, im Kern seiner Aussage in keiner Weise zu widerlegen.

Da half es auch nicht, das Handeln dieser jungen Menschen als ungesetzlich zu bezeichnen, ihnen vorzuwerfen sie würden dann nicht genug lernen, um später im Leben zu bestehen. Sie haben dabei mehr gelernt als in den versäumten Schulstunden. Und sie haben sich damit auch gegen diese unsägliche Äußerung, unter anderem eines bekannten Politikers von der gelben Fraktion, gestellt, solche Fragen doch lieber den Experten zu überlassen. Das einseitige, auf Wirtschaftliches ausgerichtete vermeintliche Expertenwissen hat uns in diese Situation geführt, auch wenn wir uns haben führen lassen. Aber es waren dann auch wiederum Experten, die diese Bewegung unterstützt haben und es vergeht ja heute kein Tag, an dem nicht immer wieder von Seiten der Wissenschaft an uns appelliert wird, mehr zu tun. ►

Greta Thunberg und damit auch die Bewegung Fridays for Future haben in diesem Kontext sicherlich eine sehr zentrale Bedeutung. Sie haben eine neue Qualität in die Auseinandersetzung gebracht, eine emotionale und in ihrer Emotionalität durchaus berechnete. Es ist die wirkliche Betroffenheit, es geht um ihre Zukunft. Und die wird ihnen bei einem „Weiter so!“ schlichtweg geklaut.

Auch wenn wir heute noch lange nicht über den Berg sind, es ist etwas passiert. Die politische Diskussion und die Bereitschaft vieler Menschen, einen persönlichen Beitrag für Veränderung zu leisten, sind heute auf einem anderen Niveau, wir sind da einen Schritt weiter. Der Hambacher Forst mag dafür ein Symbol sein. Das ist natürlich nicht der alleinige Verdienst von Greta Thunberg und den jungen Menschen von Fridays for Future, aber doch ein ganz erheblicher.

Und die Frage nach der heiligen Johanna? In Brechts Theaterstück (Anfang des letzten Jahrhunderts) möchte Johanna Dark (sie ist Mitglied der Heilsarmee) die Situation der Arbeiter auf den Schlachthöfen von Chicago verbessern. Sie mischt sich ein, in der damaligen Zeit ein Sakrileg. Das wird vereitelt und sabotiert, daher misslingt das Unterfangen und Johanna stirbt verzweifelt. Das ist natürlich stark verkürzt und eigentlich ein Negativ-Beispiel. Interessant ist aber, dass heute versucht wird, Greta Thunberg in die Rolle einer weltfremden Phantastin zu rücken. Sie mischt sich in etwas ein, ohne das nötige „Wissen“. Da sind Parallelen zur heiligen Johanna der Schlachthöfe erkennbar. Brechts Johanna hat sich gegen die sozialen Missstände aufgelehnt, heute geht es um nichts weniger als um die Frage des Überlebens unseres Planeten und damit auch der Menschheit. Diese ökologische Frage ist letztendlich auch eine soziale. Unsere Lebensweise führt dazu, dass die so ungleichen Lebensverhältnisse sich weiter verschärfen, vielen Menschen auf unserer Erde wird die Lebensgrundlage entzogen. Auch die daraus resultierende, sogenannte neue Völkerwanderung bekommt unter diesem Aspekt eine ganz andere Dimension.

Das bemerkenswerte dieses Impulses ist jedoch vielmehr die Aufforderung zu einer neuen, anderen Sichtweise. Wie schauen wir auf die Natur und damit auf unseren Planeten? Welche Intention liegt dem zugrunde und was für eine Verhältnis haben wir dazu? Es wird immer wieder viel von tech-

nischen Lösungen gesprochen. Es ist die Frage, ob Technik allein ausreicht, um dem Klimawandel zu begegnen. Nicht nur die Klimafrage, auch der Verlust von Biodiversität bedarf einer neuen Sichtweise auf die Arbeit im und mit dem Lebendigen. Der biblische Auftrag bei der Vertreibung aus dem Paradies –macht euch die Erde untertan –, den haben wir vollbracht, allerdings in einem technischen Sinne mit dem bekannt miserablen Resultat.

Ein Handeln aus der Natur heraus, wie es der ökologische Landbau immer wieder versucht, ist da eine Alternative. Und es hat sich gezeigt, es geht. Natürlich ist die Landwirtschaft nicht allein für all das die Ursache, aber sie soll das Ihrige dazu beitragen, genauso wie die Bereiche Energie und Verkehr. Und letztendlich ist es die Aufforderung an uns alle: wir müssen, es ist einfach nicht anders auszudrücken, verzichten. In vielerlei Hinsicht. In dem Zusammenhang ist das Wort Verzicht vielleicht auch nicht das richtige. Vielleicht kann man da auch von Verschiebung der Bedürfnisse reden. Den Konsum etwas zu reduzieren, damit auch an der sozialen Frage der Verteilung von Ressourcen auf unserm Planeten zu begegnen, kann auch zu mehr Lebensqualität führen.

Es geht letztlich nicht um Verbote, es geht um Vereinbarungen für eine lebenswerte Zukunft für die Menschen und unseres Planeten. Es geht darum, dass wir mehr Verantwortung übernehmen.

Da schließt sich der Kreis und in dem Sinne ist Greta Thunberg ein Mensch, der in seiner Konsequenz und Direktheit herausragt. Da kann man eine Parallele zu dem Heiligsein einer Hl. Johanna ziehen, auch wenn da das alte Bild einer Heiligen vorne und hinten nicht mehr trägt. Es ist die Aufforderung an uns alle, im Politischen, im Wirtschaftlichen oder auch einfach nur als Mensch verantwortlich zu handeln. Da gibt es im Neuen Testament eine Stelle, die das auch fordert: Ändert euren Sinn.

HANS HAGENOW

Zurück in die Zukunft – Mulchen im Gewächshaus

Wenn Neues endlich der Vergangenheit angehört, damit Vergangenes wieder zukunftsweisend wird ...

Wenn man im Gartenbau vom Mulchen spricht, dann ist damit in der Regel gemeint, dass man den Boden zwischen den Pflanzen bedeckt, um sich und der Anbaukultur Vorteile zu verschaffen. Im Wesentlichen schützt der Mulch nämlich den Boden vor Verdunstung und mindert somit den Wasserverbrauch. Außerdem verhindert er das Wachsen von Wildkräutern, wodurch uns viele Jäte- und Hackarbeiten erspart bleiben. Erdbeeren auf Stroh entsprechen dabei dem uns bekannten, klassischen Bild eines gemulchten Beetes, obwohl das Stroh gar nicht die beste Variante ist. Dazu aber später mehr.

Durch die Suche nach wirtschaftlichen und praktikablen Lösungen, ist der Einsatz von Mulchfolien, Mulchvliesen oder Gewebeplanen als Mulchmaterial, seit langem schon, gängige Praxis im Gemüsebau. Zu zweit hat man somit den Boden eines Gewächshauses von 500 m² Fläche in etwa einer halben Stunde komplett abgedeckt. An den Pflanzstellen wird die Folie oder Plane dann eingeschnitten. Tropfschläuche, für eine sparsame Bewässerung direkt an den Wurzeln, liegen unter der Mulchplane. Im Falle von Planen aus sogenanntem Bändchengewebe, kann man diese über viele Jahre immer wieder benutzen. Handelt es sich um einfache Mulchfolie, landet diese nach einer Saison im Müll. Zwischen den beiden Varianten liegen zwar auch Preisdifferenzen in der Anschaffung von etwa 200 – 250 € pro Gewächshaus, vor allem aber auch unglaubliche Einbußen in der Nachhaltigkeitsbilanz. Spätestens hier war dringend Handlungsbedarf gefragt. Zwar haben wir Mulchfolien nie als Standardvariante, sondern nur als Ausnahmelösung eingesetzt, oder wenn nicht klar war, ob wir die gleiche Kultur mit dem gleichen Pflanzabstand im nächsten Jahr wieder anbauen. Letztendlich aber machten sie dann doch immer wieder ein knappes Viertel unserer Mulchflächen in den Gewächshäusern aus. Da mussten wir in der Anbausaison 2019 dringend einen Schlusstrich drunter ziehen!



Mulch-
Probe-
strecken

Die wohl ökologisch nachhaltigste Art zu mulchen, ist natürlich mit organischem, also pflanzlichem Material. Dazu zählen unter anderem frischer Weideschnitt aus Klee gras oder Ähnlichem, Heu, Stroh und Silage. Die großen Vorteile bei diesen Mulchmaterialien sind, dass sie das Bodenleben fördern, Humus aufbauen und bei ihrer Zersetzung durch Mikroorganismen in der Regel auch noch Nährstoffe an den Boden abgeben, die die Pflanzen aufnehmen können. Es tritt also ein Düngeneffekt ein.

Die Humusanreicherung, die mit einer solchen Anbaumethode einhergeht, ist ein wichtiger Faktor, der noch deutlich mehr in den Fokus rutschen sollte, und zwar nicht nur in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft! Bei der Humusbildung wird CO₂ aus der Luft gebunden. Humus wird aufgebaut, wenn organische Masse verrottet und genau dies passiert auch bei der Verwendung von organischem Mulch, aber auch bei der Verwendung von Mist und Kompost als Düngung. Während bei konventioneller Bewirtschaftung der Humusaufbau etwa 202 kg CO₂/ha und Jahr beträgt, so erreicht eine biologische Anbauweise eine CO₂-Bindung von durchschnittlich 400 kg CO₂/ha und Jahr (Hülsbergen und Küstermann 2007).

Nachteile organischer Mulchmaterialien sind die teilweise hohen Kosten (200 bis 250 € für 500 m²) sowie der hohe Arbeitsaufwand für das Einstreuen und das gleichmäßige Verteilen des Materials (ca. 8–12 Arbeitsstunden für eine Person). Außerdem besteht hier natürlich auch die Gefahr, sich viele Unkrautsamen in das Gewächshaus zu holen. Ein zusätzlicher Nachteil

von Stroh zum Beispiel ist, dass es sehr viel Kohlenstoff und wenig Stickstoff enthält, und dass die Bodenlebewesen für die Zersetzung des Strohs den Stickstoff aus dem Boden entziehen. Dieser Stickstoff fehlt dann den Pflanzen, was zu schlechtem Wachstum und Ernteausfällen führt. Dies ist zum Beispiel nicht so bei frischem Material wie Grasschnitt oder bei der fermentierten Silage. Hier muss man allerdings dafür sorgen, dass das Material bereits einige Tage vor der Pflanzung im Haus ausgebreitet und das Haus gut belüftet wird, da anfangs Gase entstehen können, die besonders bei jungen Pflanzen zur Welke führen können.

Da wir Silage in großen Mengen auf dem Hof haben, entschieden wir uns, in Absprache mit dem Stall und den Ackerbauern, hauptsächlich für diese Variante. Angewandt haben wir diese Methode in unseren ältesten beiden Gewächshäusern, die inzwischen seit etwa 30 Jahren am gleichen Standort stehen und somit einen ziemlich „verbrauchten“ Boden vorweisen. Hier bauen wir einen Teil unserer Tomaten und Gurken an und nutzen diese Häuser ebenfalls, um regelmäßig neue Sorten oder Kulturen auszuprobieren, wie zum Beispiel unsere Zuckermelonen. In diesem Jahr also im Silagemulch.

Die ersten Vorteile zeigten sich schnell. Schon nach kurzer Zeit war es eine Freude, einen Blick unter die Mulchschicht zu werfen. Allein mit bloßem Auge war eine Vielfalt an Bodenlebewesen zu erkennen, durch die auch die Struktur des Bodens sichtbar besser wurde. Bestätigt wird diese Wahrnehmung in der Jahresarbeit von Katharina Nüchel von 2017, mit dem Titel: „Alternative Anbauverfahren im geschützten Biogemüsebau: Mulch in Tomaten“. Für diese Arbeit wurden drei Vergleichsbeete angelegt. Das erste ganz ohne Mulch, das zweite mit Mulchvlies und das dritte mit frischem Kleegrasschnitt als Mulchabdeckung.

Teil des Versuchs waren klassische Spatendiagnosen, bei denen, jeweils vor dem Mulchen und zur Mitte der Saison, aus allen drei Varianten die gleiche Menge Erde entnommen und die sich dort befindlichen Regenwürmer gezählt wurden. Die Ergebnisse waren beeindruckend. Während sich vor Saisonbeginn in allen drei Varianten 57 Regenwürmer pro m² befanden, konnten zur Kulturmitte deutliche Unterschiede festgestellt werden. Während sich in der Variante ohne Mulch lediglich 30 Regenwürmer befanden, wurden in der Variante mit Mulchvlies bereits 120 Regenwürmer gezählt und in der Klee grasvariante sogar 316 Regenwürmer pro m².



Erfreuliche Entwicklung

Zwar handelt es sich hierbei nicht um Mittelwerte aus einer langjährig angelegten Versuchsreihe, jedoch ist das Ergebnis ein deutliches und deckt sich mit unseren eigenen Beobachtungen. Nach dem (teilweisen) Einarbeiten des Mulchmaterials in die Erde, offenbart sich hier auch zur Wintersaison eine schöne, gehaltvolle und lockere Bodenstruktur, in der nun der Feldsalat wachsen darf.

In der kommenden Saison werden wir diese Anbauweise in ähnlichem Umfang fortsetzen und vielleicht sogar noch ein wenig ausbauen. Für eine vollständige Umstellung und den kompletten Verzicht, auch auf die Mehrweggewebeplanen in den Gewächshäusern, braucht es noch mehr Routine und eine ausgefeiltere, technische Lösung für die Ausbringung des Mulchmaterials, da der Aufwand zur Zeit noch zu groß für das kurze Zeitfenster ist, in dem die Arbeit meistens geschehen muss. Einer von so manchen Wermutstropfen, die uns oft durch die Saison begleiten, während wir versuchen den Blick auf die Umsetzung idealer Lösungen zu richten.

SAMUEL BOYER

„Man muss wissen, dass das Düngen in einer Verlebendigung der Erde bestehen muss, damit die Pflanze nicht in die tote Erde kommt und es schwer hat, aus ihrer Lebendigkeit heraus das zu vollbringen, was bis zur Fruchtbildung notwendig ist.“ Rudolf Steiner (Begründer des biologisch-dynamischen Landbaus), 1924

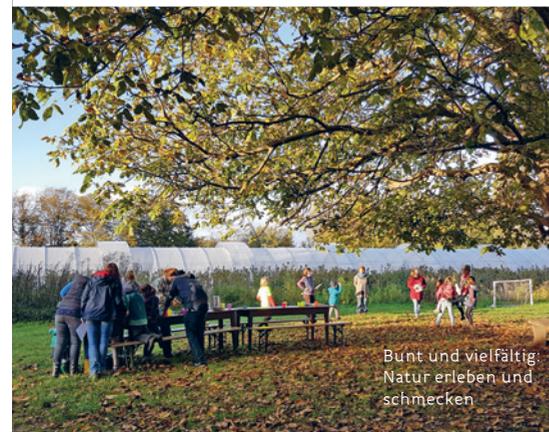
Wildnis

Dieses Jahr durfte ich mich an einer Fortbildung zur Wildnispädagogin erfreuen. Ein Jahr lang habe ich zu jeder Jahreszeit in der Eifel etwas mehr über unsere Natur erfahren. Die Natur- und Wildnisschule Teutoburgerwald bietet diese Fortbildung nicht nur für Pädagogen an.

Wenn ich an Wildnis denke, kommen mir Bilder von den großen Wäldern in Kanada oder den USA. Wie ich feststellen durfte, haben wir eine wunderbare Wildnis in der Eifel in der Nähe von Hellenthal.

Was habe ich bei der Fortbildung gemacht? Die Natur zu erleben, hat sehr viel mit der eigenen Person zu tun. Zu Beginn jeden Treffens sollten wir uns einen „Sitzplatz“ suchen, einen Ort, der fern von Menschen liegt und meine Wahrnehmung der mich umgebenden Natur schärfen sollte. So saß ich auf meinem Sitzpolster eine Stunde lang am Bachlauf oder im Wald und habe versucht, mich auf die Umgebung einzulassen.

Es ist nicht leicht, die Gedanken zu stoppen und nur den Klang der Vögel oder des Wassers wahrzunehmen. Wenn es mir gelungen ist, dann war es ein besonderes Gefühl, eins zu sein mit der Natur. Diese Übung sollte als Einstimmung helfen, sich achtsam in der Umgebung zu bewegen, Achtsamkeit im Sinne von „durchlässig sein“. Erst wenn ich meine Gedanken im Inneren zum Schweigen gebracht habe, ist es möglich, die Vögel in der Luft, den Käfer auf dem Wasser oder das Reh im Wald durch mein Sein nicht zu stören. Wir Menschen sind für die Tiere laut und unsere Bewegungen sind zu schnell und abgehakt für ihr Empfinden. Erst wenn ich mich darin übe, ihre Regeln wahrzunehmen, und mich anpasse, kann ich einen Moment Teil ihres komplexen Systems sein. Wenn ich Glück habe und mich „richtig“ verhalte, kann ich sie hören, ohne dass der Warnruf der Vögel mich als Mensch enttarnt, und wenn ich ganz in ihre Welt integriert bin, kann ich die Tiere von Nahem auch sehen. ►



Bunt und vielfältig:
Natur erleben und
schmecken



Praktisches aus der Wildnisschule

Waschmittel aus Efeublättern

3 Hände Efeublätter mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen; 1 TL Waschsoda und 1 TL Essig hinzufügen; den Sud 12 Stunden stehen lassen und dann durch ein Sieb abgießen. Das fertige Waschmittel wird wie herkömmliches Waschmittel dosiert.

Kochtopfreiniger

Wer nicht mehr den Kochtopfreiniger aus Metallwolle benutzen möchte, sondern einen biologisch abbaubaren Schwamm, der nehme Hanf- oder Sisalschnur und häkele einen runden Kreis aus festen Maschen. Der runde Schwamm funktioniert hervorragend und kann schnell selbst hergestellt werden.

Feueranzünder aus der Natur

Im Spätsommer findet man überall verblühte Brennnesseln. Diese trockenen Stiele kann man zu langen Nesselfäden auseinander ziehen. Man bekommt ein Knäuel dieser Fäden, mit denen man sein Feuer entzünden kann. Bewährt hat sich eine Schichtung des Brennmaterials von klein zu groß, in der Form eines Tipi.



Was hat das alles mit der Arbeit mit Kindern zu tun?

Die Achtsamkeit der Welt gegenüber wird schon seit Jahren als eine natürliche Grundbedingung in jeder Arbeit vorausgesetzt. Es geht mir auch leicht von den Lippen, wenn mich jemand fragt: „Bist du ein achtsamer Mensch?“ Ja, ich denke schon. Und doch ist mir aufgefallen, im Zeitgeist des Immer-schneller-Werdens, dass ich in vielen Situationen im Alltag wenig achtsam bin. Was also tun, wenn man seinem Anspruch nicht Genüge tut? Diese Fortbildung hat mir den Hauch einer Antwort gegeben. Ich habe erlebt, wie es sich anfühlt, Teil der wunderbaren und faszinierenden Natur zu sein. Und besonders schön war die Erkenntnis, dass nicht meine Person wichtig war, sondern ein Teil des Ganzen zu sein.

Wenn man sich selber wieder mehr als Teil des Ganzen erleben würde, wäre das aus meiner Sicht wie einen persönlichen Grundstein zu legen für den Klimaschutz und die Bewahrung der Natur. Wir alle haben unsere eigene Verantwortung im persönlichen Bereich sofort Dinge zu ändern, um diesen Planeten zu bewahren.

Aber ich schweife ab. Natürlich gab es auch praktische Erlebnisse während der Fortbildung. So haben wir uns beim Feuermachen nur mit Naturmaterialien beschäftigt. Oder aus der Tonschicht der Erde kleine Perlen und Gefäße gebrannt oder Waschmittel hergestellt oder Spielzeuge geschnitzt ...

Es hat mir große Freude gemacht, an dieser Fortbildung teilgenommen zu haben und so vielseitige Erfahrungen an die Kinder der Kinderaktionen weitergeben zu können. Einiges wird es im neuen Programm nächstes Jahr zu entdecken geben. Ich wünsche Euch und Ihnen gesegnete Weihnachten und bedanke mich für die vielen schönen Stunden bei den Kinderaktionen.

Und vielleicht habt Ihr/haben Sie Lust bekommen, einen Sitzplatz in der Natur zu finden. Es lohnt sich. Und: Zwischen Weihnachten und den Heiligen Drei Königen sind die zwölf Rauhnächte. Jede Nacht gibt im Traum Auskunft über die Monate im kommenden Jahr. Auch in der „Wildnis“ ist dies eine besondere Zeit.

HERZLICH, TANJA VOLKGENANNT

Kuhstall: Ein volles Haus

Im vergangenen Jahr konnten wir aufgrund der Stallerweiterung einen größeren Tierbestand im bisherigen und umgebauten/erweiterten Stall aufnehmen, als die Jahre zuvor. Somit ist der Milchviehbestand auf rund 70 Milchkühe angestiegen.

Dementsprechend gab es auch mehr Kälber die geboren wurden und auch versorgt werden wollten. Da die Anzahl der Kühe um ein Drittel (20 Kühe) mehr wurde, kamen in der Hofkäserei natürlich auch erhebliche Milchmengen an, die nicht immer alle bewältigt werden konnten, weil auch hier die Kapazitäten der Verarbeitung und Lagerung von Käse ihre Grenzen hatten.

Wir nutzten daraufhin die Möglichkeit, überschüssige gemolkene Milch den Kälbern zu verfüttern. Die Kälber, die diese Milch bekamen, waren bevorzugt männliche Kälber, die sonst auf dem konventionellen Markt verkauft worden wären. Hier sahen wir die Möglichkeit, die Kälber über unseren Metzger und dann im Hofladen als Milchkalbfleisch anzubieten. Jedoch besteht bei uns zurzeit nicht die Möglichkeit diese männlichen Kälber voll auswachsen zu lassen, um sie dann als Rindfleisch verkaufen zu können. Hier sind Gebäude und Futtermittel, also Heu und Silage eine einschränkende Gegebenheit. Wir sind dann den Kompromiss eingegangen und haben diese Kälber zirka sechs Monate alt werden lassen, um sie dann als Kalbfleisch im Laden anbieten zu können.

Wie bei vielen landwirtschaftlichen Feld- und Gemüsekulturen, ist die diesjährige Hitze und Trockenheit auch nicht spurlos an den Futterflächen für die Tiere vorüber gegangen. Die Weideperiode und somit der Grasaufwuchs auf den Weideflächen hat sich mal wieder (wie im Jahr 2018) wegen fehlendem Regen derartig vermindert, dass wir vorzeitig den Tieren das bereits geerntete Winterfutter (Heu und Silage) anbieten mussten. Die nachteiligen Folgen der trockenen Jahre 2018 und 2019 waren insbesondere bei den Milchkühen bei der regelmäßigen Klauenpflege gut zu erkennen. Es wurden vermehrt Tiere mit Defekten an der „Weißen Linie“ entdeckt. Hierbei entzündet sich die im Wandhorn befindliche „Weiße Linie“. Durch



Entspanntes Ablegen wie es diesen Sommer kaum möglich war.

übermäßiges Stehen und Drehen der Kuh auf Ballen- und Sohlenhorn, nutzt sich diese mehr ab, als sie nachwachsen kann. Um dem entgegen zu wirken, wäre es gut, wenn die Kühe sich öfter ablegen würden. Doch die Hitze sorgt dafür, dass die Tiere nicht wie in „normalen“ Jahren bei der Futtersuche auf der Weide regelmäßig zum Abliegen kommen. Sie bleiben stehen, um ihre eigene Körpertemperatur zu regulieren und um unnötigen Hitzestress, welcher im Übrigen auch auf Weideflächen entsteht, wo vermehrt Schatten vorhanden ist, zu entkommen. Die anhaltende Sonneneinstrahlung mit Temperaturen über 35°C und abstrahlende Hitze vom Boden wirken sich ungünstig auf die Verhaltensweise der Tiere aus.

Die vergangenen Sommer haben uns unter anderem gezeigt, dass wir ständigen Veränderungen unterworfen sind. Auf diese zu reagieren bedeutet auch in einem Kuhstallneubau darauf zu achten, bestimmte Baumaterialien zu verwenden, die für ein besseres Klima im Kuhstall sorgen können (isolierte Dächer, Dachformen sowie zirkulierende Luftbewegungen). Vor allem freuen wir uns auf den nächsten Sommer und eine ausgiebige Weidesaison für unsere Kühe. Landwirtschaft und insbesondere Tierhaltung heißt auch nie stillzustehen, sondern immer im Fluss zu bleiben, um sich neuen Klimaherausforderungen anzupassen.

SIVERT JOERGES



Nach der Behandlung: die Folgen eines „schönen“ Sommers



Von Puzzleteilen und unserem Käseprofil

Die Bollheimer Käserei steht als Teil unserer Landwirtschaft für eine vielfältige Lebensmittelherstellung. Wir bieten unseren Kunden ein großes Angebot an verschiedensten Lebensmitteln. Auch wenn das nicht unser vorrangiges Ziel ist, so könnten Sie sich doch von unserem Hof komplett ernähren.

Die Vielfalt spiegelt sich auch in unseren Milchprodukten wieder. Diese Vielfalt stellt unser kleines Käseerteam allerdings auch vor Herausforderungen: Die Qualität der unterschiedlichen Produkte stets im Blick zu haben, die Arbeitsprozesse trotzdem effizient zu gestalten, alle Produkte verfügbar zu haben und auch immer wieder Neues zu entwickeln. Der Grund der Vielfalt sind Sie, unsere Kunden. Die Direktvermarktung macht die Art der Landwirtschaft und Verarbeitung erst rund.

Zu den Vorteilen einer Direktvermarktung können wirtschaftliche gehören. Für mich geht es aber auch um Qualität. Wenn ich schaue, welche

Qualitätsbegriffe bei der Lebensmittelherstellung oft auftauchen, sind das sicherlich auch Tradition, Handwerk und Regionalität. Eine traditionelle Käseherstellung hat in Bollheim natürlich keinen Bezug zur Region oder dem Ort Haus Bollheim. Die traditionellen Herstellungsverfahren kommen mit den Menschen, die mit ihrer Initiative und Erfahrung ein Puzzleteil zur Identität Bollheimer Milchprodukt hinzufügen. Handwerk ist bei der Milchmenge, die wir verarbeiten, selbstverständlich. Die Region ist in einer Hofkäserei Programm. Wir verarbeiten die Milch unserer eigenen Kühe.

Vor dem Hintergrund der Vielfalt und der handwerklichen Produktion sehe ich auch die Qualität. Ich möchte, dass sich unsere Kunden von unseren Produkten gut ernähren können, also nicht nur satt werden. Die Herausforderungen haben wir das vergangene Jahr gut gemeistert, würde ich sagen. Die Vielfalt besteht und auch Neues hat sich hinzugesellt. Aus der Schafsmilch unseres Partnerhofs Hubertusblick haben wir auch Weichkäse und Frischkäse gemacht. Voraussichtlich werden wir im März, wenn die Schafe gelammt haben und die Lämmer nicht mehr die gesamte Milch benötigen, mit der Schafskäseproduktion beginnen. Die Riesenradproduktion wurde ausgeweitet, sodass für das nächste Jahr genug gereifte Käse zum Verkauf da sein sollten. Nur die Frischprodukte, die wir ins Glas abfüllen, haben uns etwas Kopfzerbrechen bereitet. Probleme beim Verschließen der Gläser, das ja auch von Hand geschieht, hat zu stark verminderter Haltbarkeit geführt. Mit einem neuen Deckellieferant haben wir das Problem jedoch in den Griff bekommen.

Es gibt zwar immer wieder mal Hürden zu bewältigen, aber das fertige Puzzle aus Vielfalt und unverwechselbar guten Produkten aus der frischen Milch unserer Kühe bleibt der Motor für unsere Arbeit in der Käserei.

OLAF SEYD



Ein bunter Haufen

Aufgepasst! Heute verraten wir euch, wer hinter den Dreckschollen im Ladeneingang steckt, euch meist fröhlich vom Erntewagen grüßt, die Schlange an der Kaffeemaschine um ziemlich genau 14:07 Uhr verursacht und euch natürlich mit frischer Milch und knackigem Gemüse versorgt: Nämlich die Bollheimer Lehrlinge.



Lehrlings-Chillen

Das sind sechs junge Menschen, die sich in den Bereichen Acker- und Gemüsebau sowie Stall austoben. Benni (20) hat während seines FÖJ seine Begeisterung für den Gemüsebau entdeckt und ist dem Betrieb als Lehrling treu geblieben. Marlene (26) hat vor ihrer Ausbildung zur Gemüsegärtnerin Sonderpädagogik studiert und ist bei einem Abstecher in die Umweltbildung auf dem Acker stecken geblieben. Jule (26) hat Ethnologie studiert und ist nun ebenfalls auf dem Gemüseacker zu finden. Lucas (30) macht seine Ausbildung schwerpunktmäßig im Ackerbau und hat davor sein Referendariat an einer Förderschule im Bergischen gemacht. Anne (23) hat sich, nach ihrem FSJ Kultur in Theaterwerkstätten, ihrer landwirtschaftlichen Wurzeln besonnen und bereichert nun ebenfalls das Gemüseteam. Benedikt (20), der genug von der Fachschule für Mediengestaltung hat, kümmert sich nun um das Wohlergehen der Kühe. Natürlich gibt es gemeinsame Interessen: Wir arbeiten gerne an der frischen Luft, sind nicht gerade eigenbrötlerisch (oder doch?) und interessieren uns für Muhendes, Grünes und Knackiges. Und dennoch hat jeder ganz individuelle Motivationen für diese Ausbildung.

Aber natürlich teilen wir nicht nur die Herausforderungen dieser Ausbildung. Wir teilen vor allem die schönen und bereichernden Momente, die man zur Erinnerung am liebsten in ein Marmeladeglas packen möchte. Momente wie: Im Sonnenschein den frischen Kaffee aus dem Laden genießen, das Gefühl nach einem anstrengenden Tag gemeinsam etwas geschafft zu haben, die Kunstwerke der Natur am Himmel zu bestaunen, das Fachsimpeln über Rezepte beim Ernten, weil man so Lust auf das tolle Gemüse hat, das zufriedene Mampfen der Kühe, wenn man abends in den Stall schaut. All dies treibt uns an und macht blaue Flecken und Muskelkater wett. ►



Lucas

ist in Mönchengladbach aufgewachsen, einer mittelgroßen, nicht sonderlich schönen Stadt in NRW.

Die nächste Kuh stand wohl einige Kilometer entfernt auf irgendeiner Weide, jedoch zu weit, um nähere Bekanntschaft zu machen. Dennoch hat er irgendwie seinen Weg nach Bollheim gefunden und nun weit mehr Kühe als Menschen um sich. Die Menschen lernte er recht schnell zu unterscheiden, bei den Kü-

hen gestaltete sich das Ganze ein wenig schwieriger. Zu Beginn sahen sich (fast) alle Kühe zum Verwechseln ähnlich – es schien völlig unmöglich, einzelne Tiere zu identifizieren. Es waren die etwas bedächtigeren Kühe, die er zuerst kennenlernen sollte. Es waren die Tiere, die sich vom Treiben auf die Weide völlig unbeeindruckt zeigten und weiter in ihrem Tempo daher trotteten. Es waren folglich auch immer dieselben Tiere, denen dann auch Lucas notgedrungen hinterherschlich.

Mit der Zeit kamen weitere Tiere hinzu, mit denen bestimmte Erlebnisse verknüpft sind. Dazu zählen beispielsweise Geburten, die schwierig waren, Verletzungen, die länger andauerten oder aber Verhaltensweisen, die sich vom Rest der Herde unterschieden. Eine ganze Herde richtig gut zu kennen erfordert viel Zeit und eine gute Beobachtungsgabe, insbesondere wenn man auch das Sozialgefüge innerhalb der Herde verstehen möchte.

Ähnlich kompliziert und undurchsichtig erschien Lucas auch das Sozialgefüge der menschlichen Bewohner*innen Bollheims. Sie waren zwar rein äußerlich recht leicht zu unterscheiden, aber Fragen wie: Wer gehört zu wem? Wer arbeitet wo? Wer ist mit wem befreundet? Wer mag sich nicht? Wer entscheidet was? blieben lange ein Rätsel. Auch nach knapp vier Monaten hier auf Bollheim begegnen Lucas immer noch Menschen und Kühe, die er nicht einordnen kann und deren Geschichte er noch nicht kennt, es bleibt also spannend.

Jule

ist auf einem konventionellen Schweinezuchtbetrieb aufgewachsen.

Nach dem Abi hatte sie erstmal gar keine Lust auf Landwirtschaft: „Viel zu viel Arbeit, sehr viel Verantwortung, oftmals mangelnde Anerkennung und irgendwie kann man es in der Landwirtschaft doch nie allen recht machen.“ Später musste sie jedoch feststellen, dass sie eigentlich ganz gerne arbeitet, vor allem an der frischen Luft, und sie das, im wahrsten Sinne des Wortes, erdet. Vor dem Hintergrund ihres familiären Kontexts ist es ihr wichtig, dass es einen konstruktiven Austausch zwischen „Ökos“ und „Konvis“ gibt und sie glaubt, dass eine Zeigefinger-Mentalität zu nichts Fruchtbarem führt. „Eigentlich ist es auch etwas sehr Schönes und Spannendes, immer selbstkritisch zu bleiben. Denn als Gemüsegärtnerin oder Landwirt kann man gewiss nie annehmen, endlich allen Herausforderungen und Ansprüchen gerecht geworden zu sein.“ Jule hat diese Vorstellung von einem guten Leben, wo Menschen rücksichtsvoll untereinander und mit der Natur umgehen. Für Andere (und sich selbst) leckeres biologisch-dynamisches Gemüse anzubauen, sieht sie als guten Ansatz für diese noch etwas abstrakte Vorstellung. Was sie von Bollheim auf jeden Fall mitnehmen wird, sind die vielen schönen Gespräche vom Gemüseacker. Und die haben glücklicherweise nicht immer etwas mit der Arbeit zu tun.



Marlene

wünscht sich eine engere Verbindung zwischen städtischem und ländlichem Leben.

Somit ist auch ihr Thema Austausch und Beziehung: zwischen der Ernährung und der Lebensmittelproduktion. Hierfür gefällt ihr vor allem das Konzept der solidarischen Landwirtschaft, weil hier die Ernteanteile solidarisch unter den Mitgliedern aufgeteilt werden. Sie findet es wichtig, dass alle Menschen von



der Ausbildung bis ins Berufsleben Zugang zu einer Vielfalt an frischem Gemüse haben und zusätzlich bei gelegentlichen Ackeraktionen mitwirken, sich austauschen und vernetzen können. Diesen Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit, guter Qualität und Zugänglichkeit zu guten Produkten unabhängig von Einkommen und sozialer Schicht, sieht sie als eine der größten Herausforderungen für Bollheim und den ökologischen Landbau.



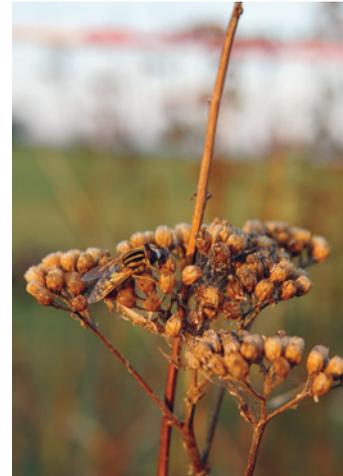
Anne

teilt ähnliche Motivationen und Werte für diese Ausbildung.

Auch wenn sie auf einem Demeter-Hof aufgewachsen ist, birgt die Ausbildung auf Bollheim ganz viel Neues und vor allem Herausforderndes. Eine wichtige Komponente ist für sie das herzliche Miteinander, die vielen verschiedenen Menschen, ihre Geschichten, Fähigkeiten und Vorstellungen, die hier auf Bollheim im gemeinsamen Leben und Arbeiten zusammenlaufen.

„Es ist wunderschön, wenn man inmitten von Rosenkohl tiefgründige und philosophische Gespräche führen kann oder vor Lachen die kalten Füße oder die heiße Sonne vergisst.“ Aber sie merkt auch, welche eine große Herausforderung die Kommunikation in einem Hoforganismus darstellt. Ihr tut es gut, Menschen um sich herum zu haben, die gerade mit den gleichen Hürden einer landwirtschaftlichen Ausbildung konfrontiert sind. Menschen, die wissen wie müde man sein kann, wie schwierig es ist, neben Arbeit, Schule oder Seminaren noch Zeit für sich, Freund*innen, Partner*innen oder Familie zu finden.

LUCAS RIECKS, JULIA SCHWEIZER, MARLENE KELLER UND ANNE BONN



Bollheim und Biodiversität

Landwirtschaft und Biodiversität, geht das überhaupt? Spätestens seit die Krefelder Entomologen den enormen Rückgang an Insekten in Naturschutzgebieten gezeigt haben, ist das Insektensterben und damit der Rückgang der Biodiversität einem Großteil der Menschen bewusst geworden. Die wichtigste Ursache für diesen Rückgang wird von den Ökologen dabei in der modernen, intensivierten Landwirtschaft gesehen. Biodiversität steht dabei vereinfacht dargestellt für die Vielfalt an Lebewesen, wie Pflanzen und Tieren und deren Lebensgemeinschaften.

Einst war Landwirtschaft gleichbedeutend mit Biodiversität. Noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ermöglichte die kleinbäuerliche Landwirtschaft einer Vielzahl an Pflanzen und Tieren das Überleben. Auf den Äckern und dem Grünland wuchsen viele Blühpflanzen, welche wiederum eine Vielzahl an Tieren anzogen. Neben den kleinflächigen Ackerflächen, die sich immer wieder als Brache von der Nutzung erholen mussten, Weiden und Wiesen gab es eine Vielzahl an Strukturen. Hecken, unbefestigte Wege und die Wege und Äcker begleitenden Rainen. Diese boten vielfältige Lebensräume für die Spezialisten unter den Pflanzen und Tieren. ►

Mit dem Aufkommen von Kunstdünger, Pestiziden und der Mechanisierung in der Landwirtschaft nahm die Biodiversität seit Anfang der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts bis heute rasant ab.

Die, vor allem wegen der Befürchtung für gesundheitliche Beeinträchtigung des Menschen durch die Pestizidrückstände in den Lebensmitteln entstandene, ökologische Landwirtschaft verzichtet dagegen auf künstliche Düngemittel und Pestizide. Sie wird deshalb auch als ein Gegenmittel für den Rückgang an Biodiversität gesehen. Dabei darf aber nicht vergessen werden, dass diese Form der Landwirtschaft längst nicht mehr die gleiche ist wie noch am Anfang des vorigen Jahrhunderts. Das Wissen, wie Lebensmittel effektiv und höchst produktiv ökologisch anzubauen sind, hat sich erheblich vermehrt und auch die Mechanisierung hat vor dem ökologischen Landbau nicht Halt gemacht. Damit einhergehend sind die Schläge größer und damit die für die Biodiversität wichtigen Randstrukturen weniger geworden. Ebenso wird das Aufkommen der Beikräuter erfolgreich zurückgedrängt. Auch das Grünland für die Heugewinnung wird, wie in der konventionellen Landwirtschaft, schon früh im Jahr und in kurzen Zyklen gemäht und damit für Wiesenbrüter ungeeignet.

Die erfreuliche Auszeichnung vor einigen Jahren von Bollheim als Biodiversitätsbetrieb durch das Land NRW und die oben dargelegten Beobachtungen waren für mich dann Anlass, Hans von Hagenow darauf anzusprechen, wie auf Bollheim die Biodiversität noch mehr gefördert werden kann. Hans ging sehr bereitwillig und interessiert darauf ein und in der Folge hatten wir öfters Gedanken und Überlegungen ausgetauscht und besprochen. Ein wichtiger Punkt für mich war, dass da, wo es nicht um Produktion geht, mehr Wildnis und Unordnung zugelassen wird. Anlass war, dass vor einigen Jahren mit Kunden von Bollheim die Unordnung

So geht Königs-kerze, wenn man sie lässt ...



in der Eichenallee beseitigt wurde. Eine mögliche Folge war, dass in den Folgejahren die Nachtigall dort nicht mehr gebrütet hat. Dieser Vogel liebt gerade solche „unordentlichen“ Gehölzstrukturen mit reichlich Unterwuchs in der Form von Brennnesseln und ähnlichen Pflanzen als Lebensraum. Auf diesem nährstoffreichen Boden findet er genügend Deckung und Insekten für seine Brut. Hier zeigte sich wieder mal, dass Naturschutz auch das Unterlassen von Tätigkeiten sein kann. Leider ist das nicht allen bewusst und deshalb auch die Bitte an Sie, die Leser*innen, auch mehr natürliche Unordnung in Ihrem Bereich zuzulassen: Mut zur Wildnis! Wie Hans mir bei einer der letzten Gelegenheiten sagte, ist dieser Gedanke aufgegriffen worden und wird jetzt vermehrt verwirklicht.

Leben, lieber unordentlich

Nachdem wir uns öfters nur zu zweit ausgetauscht hatten, kam Hans mit der Idee, mit den am Thema interessierten Menschen auf Bollheim einen „Biodiversitätsspaziergang“ zu machen. Der Gedanke war, sich auf einer Wanderung durch die verschiedenen ackerbaulichen Bereiche auszutauschen und zu überlegen, was konkret gemacht werden könnte. Dadurch würden mehr Menschen in die Überlegungen einbezogen. Auch können die Menschen, die die Bewirtschaftung tatsächlich tätig durchführen, besser beurteilen, was möglich ist oder aufgrund ihrer Kenntnisse über die betrieblichen Abläufe und Notwendigkeiten machbare Maßnahmen entwickeln. ► An einem schönen Sommerabend im August war es dann so weit. Mit einer

größeren Gruppe machten wir uns auf den Weg. Wie sich dabei herausstellte, konnte auch ich hierbei viel lernen. So war ein Thema, die Zusammenstellung der Blühstreifen, die auf Bollheim als Greening-Maßnahme durchgeführt werden. In diesen Blühstreifen werden vor allem von der Landwirtschaftskammer vorgeschlagene, nichtheimische Blühpflanzen angesät. Diese sind zwar gute Nektar- und Pollenquellen für viele blütenbesuchende Insekten, jedoch sind viele Insekten, wie die Schmetterlinge, für ihre Fortpflanzung darauf angewiesen, dass ihre Raupen die Pflanzen auch als Nahrung nutzen können. Außerdem sind viele Insekten ausgesprochene Nahrungsspezialisten, die nur bestimmte Pflanzen aufsuchen. Deshalb schlug ich vor doch lieber heimische Blühpflanzen zu nehmen. Als Beispiel nannte ich die Wilde Möhre, da diese die natürliche Wirtspflanze für den gerade herumfliegenden Schwalbenschwanz ist. Dieses Beispiel wurde gerade nicht mit Begeisterung aufgenommen. Was ich als Biologe und Naturschützer nicht bedacht hatte, diese Pflanze könnte gerade auch die Möhrenfliege anlocken. Ein Insekt, welches bei Möhrenzüchtern selbstverständlich nicht so beliebt ist. Auch ist es wohl nicht so einfach Saatgut von heimischen Pflanzen zu bekommen.

Andere Maßnahmen dagegen sind wohl nicht so problematisch. Beispielsweise könnten die Raine entlang Hecken und Ackerschlägen über den Winter stehengelassen und erst im nächsten Jahr gemäht werden. Das ist nicht nur wichtig als Deckung für Vögel, wie das Rebhuhn, sondern auch

Wespenpinne
und viel mehr



für die Insekten und Spinnen, die beispielsweise als Ei, an oder in den Pflanzen überwintern. Kaum hatte ich die Wespenpinne als Beispiel für eine solche Strategie genannt, zeigte eine Teilnehmerin begeistert ein Foto der Wespenpinne auf ihrem Smartphone. Diese hatte sich ein wenig untypisch zwischen Kohlpflanzen eingerichtet.

Auch spontane Ideen kamen auf. Als wir an ein Sonnenblumenfeld kamen, erwähnte Hans, dass die Sonnenblumen nur als Zwischenfrucht dienen und demnächst für Wintergetreide Platz machen würden. Die Sonnenblumenkerne würden also nicht den Vögeln im Winter als Nahrung dienen können. Da die Vögel aber heute aufgrund der effektiven Erntemethoden auf den abgeernteten Flächen kaum noch Nahrung finden, ist eine solche Zwischenfrucht eine willkommene Futterquelle. Aus diesen Überlegungen kam dann die Idee auf, die Sonnenblumen beispielsweise mit einer Schulklasse abzuschneiden und in den angrenzenden Hecken zu drapieren und so zu versuchen sie als Nahrungsquelle zu erhalten. Leider hat es in diesem Jahr nicht geklappt, aber vielleicht gelingt es nächstes Jahr.

Ich glaube, nicht nur ich, sondern auch die anderen empfanden den Spaziergang sehr anregend. Ich hoffe, dass wir nächstes Jahr diesen Prozess weiterführen und vertiefen können. Auch wenn Bollheim in Sachen Biodiversität auf einem guten Weg ist, es wird immer noch besser.

GEERT RUNHAAR



Sonnenblumen -
Zwischenfrucht
oder Vogelfutter
in Spe?

An Grenzen stoßen

„Bis hierhin und nicht weiter!“, „Ich kann/will nicht mehr!“, „Ich bin müde!“ – diese Sätze hat vermutlich schon jeder verwendet, wenn eine Situation, ob privat oder beruflich, einfach überfordert, man an seine Grenzen stößt.

Sicherlich fallen diese Sätze auch bei uns auf den Ökomärkten das ein oder andere Mal oder werden zumindest gedacht. Auslöser dafür kann ein anstrengender Arbeitstag bei nass-kaltem Wetter sein oder auch privater Stress, den man vor Dienstantritt nicht zur Gänze ablegen konnte. Solange diese Grenzen die Freude am Tun nicht mindern, bewerte ich sie als unbenklich, als vollkommen natürlich.

Der Begriff „an Grenzen stoßen“ lässt mich im Zusammenhang mit unserer Arbeit auf den Kölner Ökomärkten aber auch an eine andere Situation denken. Da ich unter anderem für das ständig wechselnde Sortiment am Obst- und Gemüse-Stand zuständig bin, muss ich dabei auch an die Grenzen der Verfügbarkeit unserer frischen Lebensmittel unter den Aspekten von Regionalität und Saisonalität denken. So empfinde ich es als zunehmend befremdlich, wenn in diversen Supermärkten saisonal begrenzt verfügbare Produkte wie Erdbeeren und Feldsalat fast ganzjährig zu bekommen sind. Ich befürchte in solchen Momenten immer das Entstehen eines „Machbarkeitsgefühls“ beim Kunden, soll überspitzt heißen: „dieser oder jener Laden kann mich zu Weihnachten mit Erdbeeren versorgen, warum liebe Bollheimer könnt ihr das nicht?“

Ich glaube, dass das Aufzeigen der Verfügbarkeitsgrenzen von Lebensmitteln gemessen an den ökologischen Werten wie Regionalität

und Saisonalität zu unseren Hauptaufgaben gehört. Wer kann denn wirklich sagen, wann es wo sinnvoll ist, den Spitzkohl lieber nicht zu nehmen und dafür eher den Weißkohl oder ab wann ich auf meinen täglichen Apfel ab und zu verzichten und lieber Beerenobst essen sollte und umgekehrt. Im Supermarkt mit ganzjährigem Vollsortiment ist man bezüglich dieser Fragen überfordert.

Aufgrund uneres Bestrebens ein möglichst authentisches ökologisches Sortiment anbieten zu können, stehe ich regelmäßig vor der Frage, welche Produkte werden weiterhin angeboten und welche pausieren vorübergehend? Ein tolles Beispiel dafür ist die Orange. „Regionale“ Ware aus Spanien oder Italien ist jedes Jahr im Spätsommer/Herbst einige Wochen nicht zu bekommen, stattdessen wird uns Ware aus Südafrika angeboten. Verzichtet man als Einzelhändler jetzt auf eine Frucht wie die Orange, die mittlerweile wie Bananen zum Standard-sortiment der Obstabteilung gehört, und zeigt somit die Grenzen der ökologischen Verfügbarkeit auf oder greift man auf Überseeware zurück? Wir haben da wie oben beschrieben eine ganz klare Vision, die ich gerne weiter ausbauen würde, ich frage mich nur, wie weit ich damit gehen darf, ohne unsere Vermarktungsstellen in ihrer Attraktivität beim Kunden zu senken. Ein Herantasten an Grenzen ...

LUCAS MIANO

Haus Bollheim in Italien

Unsere fruchtbaren Äcker in der Zülpicher Börde bringen das ganze Jahr über schmackhaftes und frisches Obst und Gemüse hervor. Selbstverständlich hat dabei jede Kulturpflanze ihre eigene Jahreszeit.

So kommt es, dass wir im Sommer und Herbst ein außerordentlich großes Sortiment an eigener Ware auf unseren Märkten und im Hofladen anbieten können, im Winter und Frühjahr ist es etwas kleiner. Zudem wachsen auf unseren Flächen keine Exoten wie Orange, Banane, Clementine und Co., obwohl uns dieses Jahr mit dem erfolgreichen Anbau von Wassermelone und Süßkartoffeln der Kimawandel wieder etwas bewusster geworden ist.

Um auf den Märkten und im Hofladen ganzjährig ein interessantes Sortiment anbieten zu können, arbeiten wir mit diversen Öko-Großhändlern zusammen und beziehen von diesen je nach Jahreszeit mehr oder weniger vorwiegend europäische Verbands-Ware. Weiling, einer unserer Großhändler, lud in diesem Jahr zu einer Entdeckungstour nach Süditalien ein, den Produzenten von italienischem Obst und Gemüse sollte ein Besuch abgestattet werden:

Obwohl schon spät im Jahr, ist es in Catania auf Sizilien Anfang November noch fast sommerlich warm, hier beginnt unsere Reise zu diversen italienischen Biohöfen mit frischen Clementinen und Frizzante. Zuerst besuchen

wir die Erzeugergemeinschaft „l'arcobaleno“ (Der Regenbogen), welche auf 15 ha Orangen nach Naturland-Richtlinien anbaut. Dort erfahren wir unter anderem, dass eine grüne Schale bei Zitrusfrüchten kein Indiz für die Reife der Früchte sein muss. Es bedeutet lediglich, dass das Wetter grundsätzlich zu warm war. Um orange zu werden, brauchen Orangen kühle Nächte. In diesem Jahr ist mit vermehrt grünen Früchten zu rechnen. Bevor wir auf das Festland übersetzen, besuchen wir noch Don Luigi und

Lucas zwischen
Anne Maria
Catalanotto und
Francesco Mussu



seinen Enkel, der auf seinem Hof „Golden Grapes“ seit 1997 biologisch-dynamisch besonders schmackhafte Tafeltrauben produziert. Im schönen Kalabrien geht es dann weiter mit der Erzeugergemeinschaft „Biosybaris“. Hier werden auf einer Fläche von 330 ha nach Naturland- und Demeter-Richtlinien Orangen, Clementinen, Nektarinen, Pfirsiche und Kakis angebaut. In Kampanien hat die Familie Mellone ihren 62 ha großen Demeterhof „Cavalier Mellone“. Neben der Produktion verschiedener Blattsalate und Kohlrabi halten sie etwa 350 Büffel zur Herstellung von Mozzarella. Zum Schluss der Reise besuchen wir den Familienbetrieb „Azienda di Lauro“, der von den Brüdern Francesco und Guiseppa Di Lauro geführt wird. Sie versorgen uns im Winter mit Brokkoli, Mangold, Staudensellerie und Petersilie.

Was da geerntet wird, landet auch bei uns im Laden und auf dem Markt.

Auf all diesen Höfen konnten wir uns davon überzeugen, dass die Lebensmittel, die wir über unsere Vermarktung unseren Kunden anbieten, von überzeugten Biobauern in leidenschaftlicher Arbeit hergestellt werden. Es freut uns, dass wir Ihnen nicht nur hochwertige Produkte anbieten, sondern zudem sagen können: „Wir wissen wo es herkommt!“

LUCAS MIANO



Mit dem Ackerbau durchs Jahr

Januar

Im ersten Monat sind wir zum größten Teil in der Werkstatt und auf dem Hof unterwegs. In der Werkstatt werden Maschinen gepflegt, um größere Reparaturen zu vermeiden. Diese Arbeiten bleiben Hauptbestand bis in den März und begleiten uns dann durchs ganze Jahr.

Februar

Es geht das erste Mal wieder auf den Acker. Miststreuen. Wenn der Boden gefroren ist, werden unsere Felder mit dem guten „Bollheimer-Gold“ gedüngt. Weitere Aufgaben sind Heckenpflege und erste Bodenbearbeitungen für Kartoffeln, Gemüse und Gerste. Emilia hat ihre Ausbildung bei uns im Acker erfolgreich beendet und wechselt zum März mit vollem Tatendrang in den Stall.

März

Im März der Bauer ... Ja, wir auch. Im März werden die ersten Kartoffeln gelegt, das erste Gemüse gepflanzt und die Sommergerste gesät. Wir dürfen den Boden dafür bearbeiten und so vorbereiten, dass alles gepflanzt werden kann. Der Geruch von frisch bearbeitetem Boden und den ersten wärmenden Sonnenstrahlen geben einem Kraft fürs ganze Jahr. Diese Momente darf Lennart, der seine Ausbildung im Sommer im Stall begonnen hat, jetzt mit uns teilen.



April

Im April werden auf dem Acker weiter Gemüse und Kartoffeln gepflanzt. Mittlerweile umfasst das eine Fläche von mehr als 10 ha. Dem Getreide kann man beim Wachsen zusehen und es will gepflegt werden. Hierfür haben wir eine Maschine, den Striegel, der mit ganz vielen Zinken das kleinere Unkraut herauszieht und Freiraum für die Entwicklung vom Getreide schafft. Die Warmwetterperiode vor Ostern haben wir genutzt, um das erste Silo für die Rinder im kommenden Winter zu machen.

Mai

Die Futterernte hat voll begonnen und wir können uns vor Arbeit nicht mehr retten. Die Heutrocknung, die im letzten Winter gekauft wurde, bekommt ihre Feuertaufe und lässt uns ordentlich schwitzen. Maschinen werden bei uns wie Lebewesen behandelt und wollen erst einmal verstanden und geliebt werden. Wenn wir nicht in der Futterernte stecken, stehen wir noch viel auf dem Acker, da jetzt ein großer Teil vom Gemüse auf den Acker muss, Futterrüben gepflanzt werden und der Mais gelegt wird.

Juni

Weiter geht's mit dem zweiten Schnitt auf den Ackerfutterflächen. Heu in der Eifel und den Vorbereitungen auf die Getreideernte. Auf dem Gemüeschlag werden die letzten freien Felder hergerichtet, damit hier das Wintergemüse gepflanzt werden kann. Der Juni ist auch das große Luftholen vor der Ernte.





Juli

Getreideernte – eine der schönsten aber auch stressigsten Zeiten im Jahr. Man arbeitet auf dem Acker das ganze Jahr für diese Zeit. Auch 2019 war wieder sehr trocken und so haben wir im Juli mit der Ernte von Stroh und Getreide starten können und waren innerhalb von zwei Wochen fertig. Das heißt für uns Arbeiten bis in die Nacht und für mich genießen, wie das ganze Team an einem Strang zieht und ganz viel Spaß hat. Es macht mich jedes Jahr wieder glücklich, so tolle Menschen um sich zu haben.

August

Bodenbearbeitung im großen Stil ist das Monatsmotto. Das Klee- und Luzernegrass wird gesät, um fürs nächste Jahr die Futtergrundlage der Kühe zu sichern. Auf den Feldern, wo im Herbst Getreide geplant ist, werden Zwischenfrüchte als Futter für unsere Regenwürmer angebaut, ein weiterer Schritt zur Verbesserung der Fruchtbarkeit unserer Böden. Lucas beginnt sein drittes Lehrjahr bei uns und darf sich auf viele Dinge freuen, die alle gelernt werden wollen. Aufgrund der Trockenheit beginnen wir Ende August mit der Ernte des Maises.



September

Dieses Jahr gab es endlich den lang ersehnten Regen an dem Tag, wo wir ihn nicht haben wollten, zum Hoffest. Hier kann man nur den Hut vor allen Menschen ziehen, die sich trotz Regen nicht abhalten haben lassen, mit uns diesen besonderen Tag zu genießen. Lennart hat sein erstes Ausbildungsjahr beendet und wechselt mit reichem Wissen und Erfahrung auf die Schwäbische Alp. Auf dem Acker beginnen die Bodenvorbereitungen für das Wintergetreide.



Oktober

Die Ernte der Futterrüben beginnt, um einen Teil des Winterfutters für die Milchkühe zu sichern. Hierfür greift uns eine Schulklasse wieder kräftig unter die Arme. Das letzte Heu für den Winter wird geerntet. Die Heutrocknung haben wir kennen und lieben gelernt und können uns fast Heuprofis nennen. Mit der Aussaat vom Roggen beginnt die Zeit der Bestellung des Wintergetreides. Nach dem Roggen wird der Dinkel gesät und läutet den Herbst ein. Langsam kehrt Ruhe ein.



November

Der Arbeitsschwerpunkt verlagert sich mehr und mehr in den Hof. Die ersten Bauprojekte werden angefangen, ein kleiner Umbau vom Kälberstall ist der Startschuss für die jährliche Winterarbeit. Draußen wird der letzte Weizen gesät und schließt das Jahr auf dem Acker für uns ab. Was bleibt, ist die Sehnsucht und die Vorfreude auf das nächste Jahr.

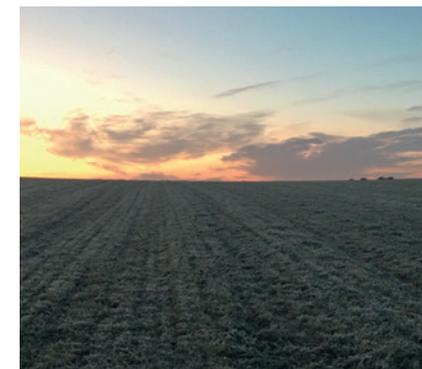


Dezember

Der Dezember ist vollgepackt mit Projekten und Planungen fürs nächste Jahr. Ich möchte mich noch bei Stephan, Emilia, Lennart und Lucas für die Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Freude an der Arbeit bedanken, ebenso bei allen Menschen auf dem Hof und Nachbarn für ihre Unterstützung, die es mir ermöglicht einen so schönen Platz auf dem Hof zu haben.

Ich wünsche Ihnen allen ein fröhliches Weihnachtsfest und einen guten Start in ein neues Jahr mit vielen neuen schönen Begegnungen.

FELIX HARBORTH



Saatgut und Ernährung für die Zukunft

Die gegenwärtige Situation der Getreidesaatgutentwicklung erfordert nicht nur das Erzeugen neuer Sorten für den landwirtschaftlichen Gebrauch, damit genügend Saatgut in vielfältiger Art für die verschiedensten Bedürfnisse der zahlreichen Hofindividualitäten regional zur Verfügung steht, sondern auch neue Qualitäten für die Ernährung. So ausgesprochen ist das zunächst ein hoher Anspruch, denn was bedeutet denn „neue Qualität“ in der Ernährung?

Der Mensch wandelt sich und mit ihm seine Ernährung. In der heutigen Zeit nimmt die schwere körperliche Arbeit in der Bevölkerung der Industrieländer immer weiter ab. Ein Prozess, der auch in den Ländern mit hohem Anteil landwirtschaftlich und handwerklich beschäftigter Menschen immer weiter fortschreitet. Gleichzeitig wird das Angebot an Nahrungsmitteln immer reichhaltiger, immer komplexer und gefolgt von hunderterlei Ernährungshinweisen. Die Produkte und auch die unverarbeiteten Nahrungsmittel werden dabei auch noch anonym und haben immer häufiger eine globale Herkunft die nicht mehr – nur in wenigen auf ihren genauen Herkunftsort deklarierten Fällen – nachvollzogen werden kann. Von genetisch veränderten Produkten und ihren verborgenen Wegen auf den Teller des Konsumenten, z. B. über die Fütterung der Tiere, soll hier erst gar nicht gesprochen werden.

Beziehungsfragen

Wie kann der Mensch also Nahrung in der rechten Weise seinen jetzigen Arbeitsvorgängen – diese sind nun viel mehr denkerischer als körperlicher Natur – so zugutekommen lassen, dass seine Gedankenarbeit, aber auch sein körperlicher Aufbau in fruchtbarer Weise gefördert werden können? Das ist eine Frage. Eine andere ist: Wie kann er der Verbindungslosigkeit mit seiner Lebensregion entgegenwirken, sich also wieder erden und in seine unmittelbaren Lebenszusammenhänge über die Nahrung – wenigstens teil-



Kultivierte
Wildnis

weise wieder eintauchen? Wir stehen mit der Beantwortung dieser Fragen erst am Anfang! In diesen Fragestellungen, die in diesem Zusammenhang durch viele weitere noch ergänzt werden können, wird deutlich, dass in den Ernährungsbedürfnissen und den Nahrungsangeboten für uns Menschen gewaltige Veränderungen vorgegangen sind, die eine Verbindung des Menschen mit der Erde seines Lebensraumes über die Nahrung zunehmend unmöglich macht. Es können sich nur noch Wenige von dem ernähren, was die Erde unmittelbar in der Nachbarschaft des einzelnen Menschen hervorbringt. Noch konkreter gefasst, das was sich in der Pflanze im Austausch von Erde und Kosmos der Region durch Erdengeist und Sonnengeist ausspricht, kann dem Menschen dieser Region nicht mehr als Nahrung dienen. Der Zugang zu dem Elementarischen einer subtropischen Gegend kann ihm in Form beispielsweise einer Mango mitgeteilt werden und ist entsprechend in fast jedem Supermarkt vorhanden, aber nicht oder nur sehr, sehr begrenzt die irdisch kosmischen Vorgänge seiner unmittelbaren Lebensumgebung. Das kann nachdenklich stimmen, denn es spiegelt eine regelrechte Bewusstlosigkeit und Verantwortungslosigkeit des „modernen“ Menschen gegenüber den Zusammenhängen und Kräften seiner eigentlichen Ernährungsumgebung, nämlich dem Land, auf dem er wohnt, wider. ►

„Es können sich nur noch Wenige von dem ernähren, was die Erde unmittelbar in der Nachbarschaft des einzelnen Menschen hervorbringt“

Das soll hier nicht zum Vorwurf gemacht werden, denn im Grunde ist der Mensch, der in diesen Zusammenhang geboren wird, zunächst in diesen gestellt, ohne dass er einen Einfluss auf ihn hat, denn er kann sich nicht vom nächsten Acker ernähren, wenn er ihm nicht gehört und wenn die Produkte davon in fernen Raffinerien, Mühlen oder anderen Verarbeitungswegen ihm nicht zur Verfügung stehen.

Regenerationsprozesse

Aus diesem Grund erscheint es überaus sinnvoll, Nahrungsmittel aus der Region dem Menschen der Region wieder zur Verfügung zu stellen. Ihm wird dadurch die Möglichkeit gegeben, den Zusammenhang dieses Lebewesens mit der Erde, ihrem Klima, ihrer Pflanzen, Tiere und nicht zuletzt den Menschen, die es pflegen, wieder bewusst herzustellen. Könnte sich nicht über eine solche Ernährung bei entsprechender Gesinnungsanlage beim Menschen etwas bemerkbar machen, was ihm ein Gefühl der Zugehörigkeit zu dem Land, auf dem er wohnt und seinen Mitmenschen vermittelt? Könnte in ihm ein folgerichtiges Gefühl der Verantwortung für das Leben mit der Erde und ihrer Zukunft erwachen? Eben weil er in doppelter Hinsicht – zum einen über die Nahrung und zum anderen auch über das Umfeld, in dem sie entsteht, wieder in Berührung damit kommt.

„Das Getreide stellt nun nur noch ein Zerrbild seines eigentlichen Wesens dar.“

Die erste Frage, die gestellt wurde bezog sich auf einen anderen sehr wichtigen Aspekt, nämlich, wie die gesamte gegenwärtige, körperlich-geistige Konstitution des Menschen über die Nahrung fruchtbar gefördert werden kann. Hier muss, ausgehend davon, dass die Pflanzen nun in der Region angebaut werden, auf diese und ihre Pflege selbst geschaut werden.

In den letzten hundert Jahren haben die Nahrungspflanzen durch den industriellen Wandel in der Landwirtschaft, durch die ertragsorientierte Kreuzungs- und Hybridzüchtung und die genetischen Manipulationen eine Entfremdung von ihrem eigenen Wesen erlebt. Diese Entfremdung äußert sich beim Getreide vor allem durch eine extreme Kürzung seiner Wuchshöhe, eine entsprechende Flachwurzelung sowie Geschmacks- und Aromaverlust. Das ist wiederum eine Folge davon, dass es selbst auch nicht in der rechten Weise mit Erde und Kosmos in Verbindung steht. Es steht

mit diesen Bereichen ähnlich zusammenhangslos da, wie der Mensch mit seinen derzeitigen, bereits skizzenhaft geschilderten Ernährungsmöglichkeiten. Das Getreide stellt nun nur noch ein Zerrbild seines eigentlichen Wesens dar.

Die Pflanzen müssen also ihrerseits kontinuierlich an den irdisch-kosmischen Entwicklungsstrom angeschlossen werden. Durch entsprechende Konstellationssaaten und Nutzung irdisch-kosmischer Rhythmen, zum Beispiel Aussaat in Sommernähe im Wechsel mit Aussaat in Winternähe oder Impulse durch Planetenkräfte, kann Tiefenverwurzelung, hohes Wachstum und Aromabildung wieder erreicht werden. Durch die Angliederung an einen Standort und die Hofindividualität wird der Wiederanschluss an das Gespräch zwischen Erdengeist und Sonnengeist – speziell an diesem Ort – wieder möglich. Ja, das Gespräch selbst zwischen Erden- und Sonnengeist wird erst dadurch in fortführender Weise gewährleistet, wenn eine Hofsorte etabliert ist.

Dieser Regenerationsprozess kann auch als geführter Wiederanschluss an die Urbildkräfte der Pflanze bezeichnet werden. Es handelt sich im Grunde um einen dynamischen Zustand, in dem folgende Funktionen durch den Menschen geführt harmonisch und vereint wirksam sind:



Vermehrungsstreifen: der zweite Schritt hin zur Hofsorte

- die Kraft der Reproduktion zur Keimung, Zellvermehrung und Wiederausbildung eines Samens
- Lebenskraft oder Vitalität zur Ausbildung von Stoff in der rechten, gesunden Weise
- Gestaltungskraft zur Ausbildung und Vervollendung der gesamten Gestalt mit langem Halm, Blüte und reich tragender Ähre, Gesundheit und Aroma
- Fruchtbildung und Nahrhaftigkeit für den Menschen
- Aufrechterhaltung und Vervielfältigung genetischer Variabilität zur Weiterentwicklung mit den klimatischen Veränderungen, Aufnahmefähigkeit gegenwärtiger und zukünftiger kosmischer Impulse für eine folgerichtige Weiterentwicklung von Pflanze und Mensch

Im Rahmen der bisherigen Regenerationsarbeit fiel nun auf, dass es dem Pflanzenwesen Weizen recht schwer fiel in Bezug auf die angewendeten Maßnahmen neue Vitalität und Backfähigkeit zu entwickeln. Ausnahmen bezüglich dieser Fähigkeit zeigte eine besondere Linie aus den Urweizen – nämlich der Schwarze Winteremmer. Aus diesem ließen sich Weizenlinien herausarbeiten, die eine solche Vitalität aufwiesen, dass sie in den sehr trockenen Jahren 2018 und 2019 mit einer Trockenresistenz aufwarten konnten, die eine acht- bis zehntägige Reifeverzögerung – also einen verstärkten Umgang mit dem Wässrigen gegenüber den Standardweizen und den Landsorten – zeigte. In den ersten Backversuchen dieses Herbstes äußerte sich zudem in einigen Linien eine Backfähigkeit, die im Hefelockerungsverfahren ein



Hofsorten-
Probanden:
Backversuch mit
vier Weizen aus
Emmer

gutes Volumen aufwies. Die Schrotqualität ist noch nicht vollends erfasst, weist jedoch neue Eigenschaften gegenüber den bisherigen Sorten auf. So ist eine besondere Lockerung trotz eines recht weichen und grobklebrigen Schrots im Brot wahrnehmbar.

Diese guten Eigenschaften sind auffallend und könnten darauf hinweisen, dass in einem Urgetreide, wie dem Emmer und seinen jungen Weizenabwandlungen noch Kräfte reserven vorhanden sind, die bei den Weizenland- und Standardsorten aufgrund ihrer längeren Kulturdauer schon in gewissem Grad aufgebraucht sind. Gleichzeitig schließt so ein neu entstandener Weizen an eine weitestgehend von modernen Züchtungsvorgängen verschonte Urform und damit an eine unverfälschte Geschichte – einen Urstrom – an. Trotz dieses Anschlusses an ein Urgetreide liegt hier jedoch eine gegenwärtige Weizenform vor, die dem Menschen von heute als eine der Hauptnahrungspflanzen dient. Sie hat allerdings gegenüber dem durch Industrielandwirtschaft und Hochleistungszüchtung korrumpierten Weizen eine noch unverbrauchte Frische.

Entwicklungsprozesse

Um auf die Frage der menschengemäßen Ernährung durch Getreide – in unserem Falle Weizen – zurückzukommen, sehen wir hier einen weiteren wichtigen Einfluss, der bei der Nahrung für eine vollwertige Ernährung eine Rolle spielt: der wahrhaftige Anschluss an die Vergangenheit. Das klang in der Beschreibung der Urbildkräfte im Begriff der folgerichtigen Weiterentwicklung schon einmal leise an. Wir können sehen, dass ein Getreide den Anschluss an den gegenwärtigen Elementarzusammenhang der Region und der Hofindividualität erlangen kann. Es kann durch Regenerationsmaßnahmen auch den Anschluss an das kosmische Geschehen wiederfinden und sich darin verankern und Zukunftsimpulse aufnehmen. Diese finden ihren wirkungsvollen Niederschlag jedoch erst, wenn der Zugang zur Vergangenheit (der durch das Wirken des Urbilds entstandenen Pflanze) den Boden bildet, auf den die Zukunft fruchtbar und folgerichtig aufbauen kann. Im eigentlichen Sinne des Urbilds haben wir es mit einem zeitlosen Wesen zu tun, das aus der Dauer in die zeitlichen Entwicklungsprozesse (der Pflanze) hereinwirkt, doch das soll an dieser Stelle nicht weiter ausgeführt werden.

„Wir können sehen, dass ein Getreide den Anschluss an den gegenwärtigen Elementarzusammenhang der Region und der Hofindividualität erlangen kann.“



Vitaler Weizen aus
Emmer

Wir sind an diesem Punkt bei der Beantwortung der Frage: „Was bedeutet denn neue Qualität in der Ernährung?“ zu der Feststellung gekommen, dass es zunächst einmal Not tut, die Nahrungspflanzen in der Region zu befestigen und sie damit an die Gegenwart und durch entsprechende Maßnahmen an den Kosmos anzuschließen. Wir schließen sie weiterhin an ihr Urbild weit entfernter, aber wahrhaftiger Vergangenheit und ihre damit verbundenen Funktionen harmonisch an, was auch ihre Gestalt und Qualität in jeder Hinsicht sinnvoll steigert. Mit der Weiterentwicklung eines Urgetreides, wie dem Emmer, schließen wir an ein Wesen an, das seinen Urkräften noch näher liegt und entfalten es zu einem Weizen mit noch „jugendlicher“ Kraft.

Zukunftsimpulse

Aus einer solcherart gewachsenen Nahrungspflanze kann der Mensch Kräfte und Substanzen erhalten, die ganz aus dem (geistes-) gegenwärtigen Zusammenhang seiner Umgebung entstanden sind. Dieser Zusammenhang hat einen sinnvollen und stimmigen Anschluss an die Vergangenheit und beinhaltet irdisch-kosmische Impulse, die Zukunft ermöglichen. Das lässt sich auch auf alle Kulturpflanzen übertragen. Da heraus kann ein menschlicher Körper aus Kräften und Stoffen gesund aufgebaut werden. Es liegt

nun in der freien Willensentscheidung des Menschen diese Kräfte in seinem Denken und Handeln in der rechten Weise zu nutzen.

Bezüglich der Züchtung und der Bildung neuer und entwicklungsreicher Nahrungsmittel kann der Mut wachsen, sich mit anderen Urgetreiden, z. B. dem Einkorn, zu beschäftigen. Aber auch aus dem Wissen heraus, dass unsere Getreide einmal aus Gräsern entstanden sind, macht es Sinn, Wege zu suchen, auch diese zu entwickeln und dort auf eine Art pflanzlichen Jungbrunnen zu stoßen.

Die Gräser haben ja dem Menschen noch gar nicht als Nahrung gedient und verfügen vermutlich über noch ganz brachliegende Kräfte. Hier eröffnen sich ganz neue und sehr unbekannte Welten, die – man staune – von unseren Vorfahren vor langer Zeit schon einmal betreten wurden. Das bewusste Entschlüsseln von Maßnahmen, um solche Entwicklungen anzustoßen, steht uns erst noch bevor.

PATRICK SCHMIDT

„Die Gräser haben ja dem Menschen noch gar nicht als Nahrung gedient und verfügen vermutlich über noch ganz brachliegende Kräfte.“



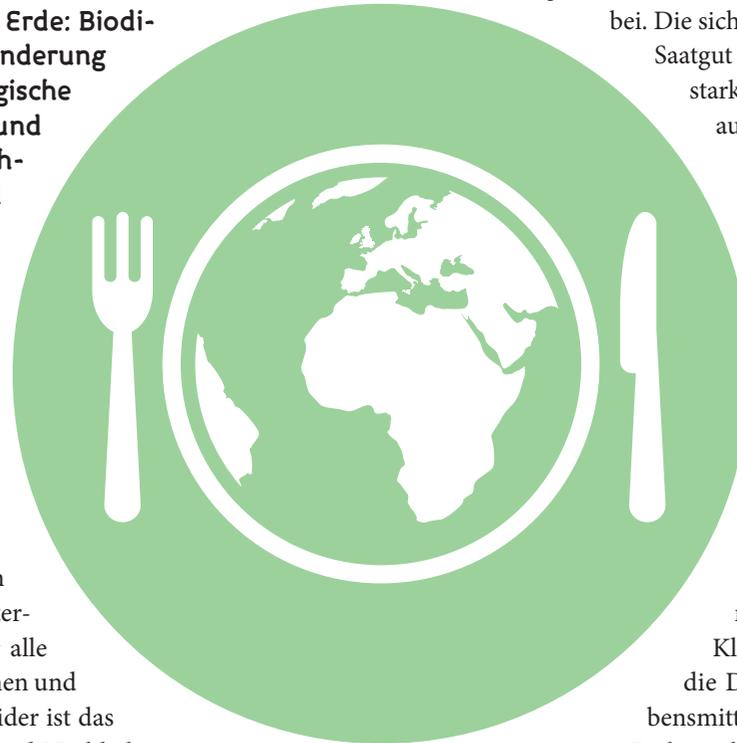
Gräser: erste
Kultivierungs-
versuche

Farmers for Future – Zukunft fängt beim Essen an!

Landwirtschaft beeinflusst grundlegend die vier bereits überschrittenen Belastungsgrenzen der Erde: Biodiversität, Stickstoff-Phosphor-Haushalt, Änderung der Landnutzung und CO₂-Ausstoß. Ökologische Landwirtschaft, regionale Verarbeitung und Vermarktung tragen entscheidend zu nachhaltiger Entwicklung, Artenvielfalt und Klimaschutz bei. Der Lösungsweg ist einfach, dennoch gehen nachhaltige regionale Strukturen und Arten in rasantem Tempo verloren. Dabei ist es dringende Zeit zu handeln.

Nur was genau ist eigentlich richtig? Gerade jetzt wo die Jugend für ihre Zukunft auf die Straße geht, ist es wichtig herauszufinden, wie gewirtschaftet werden muss, damit das Klima stabil bleiben kann und das Artensterben nicht unaufhaltsam weitergeht. Es braucht Kriterien und Regeln, die für alle gelten. Nachhaltige Leistungen müssen sich lohnen und schädliches Verhalten muss bestraft werden. Leider ist das gerade in der Landwirtschaft eher umgekehrt und Nachhaltigkeit ist hier ein komplexes Thema.

Die Regionalwert AG hat einen eigenen Nachhaltigkeitsbericht entwickelt, der anhand von 80 Kriterien sozial-ökologische und regional-ökonomische Kriterien beschreibt, die durch Landwirtschaft maßgeblich beeinflusst werden – sowohl positiv als auch negativ. So kann Artenvielfalt beispielsweise durch Verzicht auf Pestizide, eine weite Fruchtfolge, durch den Anbau vieler verschiedener Feldfrüchte, durch Hecken an den Feldrändern,



Streuobstanbau und Pflege, Feuchtbiotope, Blühstreifen und Nisthilfen gefördert werden. Bodenfruchtbarkeit durch einen organischen Kreislauf mit eigenem Mist von den Tieren, durch Zwischenfrüchte und Klee gras, eine bodenschonende Bearbeitung vermehrt; durch extensive Beweidung und organische Düngemittel Grundwasser geschont und hohe Strafen für Nitrat durch die EU vermieden werden. Die Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, regionale Verarbeitung und Vermarktung tragen zu regionalökonomischen Vorteilen, aber auch zur Ernährungssouveränität bei. Die sichere Versorgung mit Lebensmitteln fängt schon bei Saatgut und Züchtung an. Wenn das Klima sich weiter so stark verändert, werden wir andere Sorten und vielleicht auch Tierrassen halten müssen. Eine natürliche Anpassung an regionale Verhältnisse ist durch Züchtung möglich, das ist mit den heute sehr verbreiteten Hybrid-Züchtungen aber nicht möglich. Samenfeste Sorten und Zweinutzungsrasen sind demnach eine Investition in die Zukunft – auch wenn die Erträge in der Regel kleiner sind.

Es ist schon interessant: Fridays for Future gehen auf die Straße, um durch Klimaschutz das Überleben der Menschheit zu retten – Landwirte demonstrieren gegen zu hohe Umweltauflagen. Gegen höhere Umweltauflagen zu protestieren ist angesichts des jetzt schon deutlich spürbaren Klimawandels nicht nachvollziehbar, sehr wohl aber die Demonstration gegen die niedrigen Preise für Lebensmittel in Deutschland. Dieser Preisdruck nimmt auch im Biobereich immer weiter zu, wie auch die globale Beschaffung für große Mengen von Bio-Ware. Dadurch wird es für Verbraucher nicht einfacher zu erkennen, unter welchen Bedingungen die Produkte hergestellt wurden. Kauft man das Bio, das Artenvielfalt, Bodenfruchtbarkeit, soziale Gerechtigkeit und nachhaltiges Wirtschaften fördert? Wie kann ich erkennen, dass diese Kriterien erfüllt sind? Am besten vor Ort beim Bauern selbst. Betriebe wie Haus Bollheim tun viel dafür, nicht nur diese wichtigen nachhaltigen Leistungen umzusetzen, sondern auch sichtbar zu machen. Und auch das ist eine Leistung, die monetär nicht honoriert wird. ►

Der Regionalwert-Nachhaltigkeitsbericht für Bollheim fällt sehr positiv aus. Auf über 200 ha wird eine unglaubliche Vielfalt geboten, 80 Menschen finden hier eine Arbeit, es werden über 40 verschiedene Kulturen angebaut, Hühner und Kühe sorgen für einen organischen Kreislauf, Streuobst, Hecken, eigene Saatgutzucht, samenfeste Sorten, Zweinutzungsrasse und Natursprung bei den Kühen, Bruderhahn-Initiative, Zweinutzungshuhn, regionale Verarbeitung und handwerkliche Herstellung von Brot und Käse, Ausbildung, muttergebundene Kälberhaltung, Hörner bei der Kuh, ein hoher Anteil von Direktvermarktung stärken den Betrieb und die sichere regionale Versorgung der Region. All diese Leistungen von Haus Bollheim werden mit dem Produkt zusammen gekauft – das wissen die Bollheimer Kunden durch viele Veranstaltungen im Bildungsprogramm, durch Hofführungen und Hoffeste. Die meisten Verbraucher im Supermarkt kennen diese Unterschiede zwischen den verschiedenen Bio-Produkten nicht. Daher ist es wichtig, die Leistungen sichtbar zu machen. Der Regionalwert-Nachhaltigkeitsbericht leistet dazu einen Beitrag.

Zukunft fängt beim Essen an! Bollheim for Future.

Die Regionalwert AG hat in drei Jahren 1,17 Mio. Euro eingeworben, um Biobetriebe und regionales Wirtschaften zu fördern. Vier Beteiligungen ist die AG schon eingegangen, weitere drei werden vorbereitet. Aktuell gibt die Gesellschaft Aktien aus, bis zum 28.02.2020 können Bürger sich an der nachhaltigen Entwicklung des Rheinlands beteiligen.

DORLE GOTHE



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

Nachhaltigkeit Haus Bollheim innerhalb der Regionalwert-AG-Matrix

Ökologie

Organischer Kreislauf

- über 99 % Stickstoff vom eigenen Hof

Bodenfruchtbarkeit

- auf rund 30 % der Fläche Maßnahmen zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit
- innerbetrieblicher organischer Kreislauf mit Tierhaltung, weite Fruchtfolge, Zwischenfrüchte

Biologische Vielfalt

- Tierhaltung: 70 Kühe, 80 Rinder und Kälber, 1.100 Hühner, 15 Hähne
- Pflanzenanbau: Fruchtfolge 7-gliedrig
Kulturen Ackerbau: 11
Kulturen Gemüseanbau: 45
- Hecken, Bewirtschaftung von Naturschutzflächen, Begleitflora in allen Kulturen, viele Beikräuter, die auf der roten Liste stehen; Auszeichnung von der „UN-Dekade Biologische Vielfalt“ (2017), Hofsortenentwicklung

Erneuerbare Energie

- 100 % Naturstrom

Soziales

Arbeitsplätze

- 4 Unternehmer
- 73 Festangestellte
- 6 Auszubildende
- 3 FÖJler
- keine Saisonarbeitskräfte
- betriebseigener Mindestlohn ist 9,50 Euro

Gesellschaftliches Engagement

- Hoffest (4.000–5.000 Gäste)
- Zusammenarbeit mit 4 Waldorfschulen
- rund 50–60 Hofführungen pro Jahr für alle Alterstufen
- Demonstrationsbetrieb ökologische Landwirtschaft
- Erlebnisprogramm mit Käseschule, Kinderacker etc.

Regional-Ökonomie

Regionales Wirtschaften

- Einkauf: 65 % Einkauf/Beschaffung aus der Region
- Verkauf: 95 % Absatzvolumen in der Region

Ernährungssouveränität

- 70 % Samenfeste Sorten
- 80–90 % Tierzucht mit Natursprung
- Futter hauptsächlich vom eigenen Hof
- hofeigene Bäckerei und Käserei
- aktuell 20 Käsesorten inklusive Eigenkreationen

Entwicklung

Energie

- Solaranlage mit Speicher (2019)

Müllvermeidung

- Überlegungen und Planungen zu mehr verpackungsfreiem Verkauf

Tierhaltung

- Entwicklungsfragen: Muttergebundene Kälberaufzucht und Bruderhähne

Rot ist Trumpf

Die Bollheimer Kartoffelsorte des Jahres ist für mich Laura. Laura hat schönes gelbes Fleisch, eine wunderbar rote Schale, ist wohlgeformt und schmeckt gut. Im Anbau ist sie frohwüchsig und setzt 10–15 Knollen pro Pflanze an. Ihr Laub ist kräftig und bleibt relativ lange gesund.

Deshalb löste sie in diesem Jahr die langjährige, rotschalige Sorte Rosara ab. Diese wird seit einiger Zeit züchterisch nicht mehr intensiv bearbeitet, so dass sie an Qualität deutlich verloren hat. Auch ertraglich ist Laura der Sorte Rosara deutlich überlegen. Wir werden Laura noch bis Anfang 2020 im Verkauf haben.

Obwohl 2019 wieder ein sehr heißes Jahr war, verlief es doch anders als 2018. Im Frühjahr war es deutlich feuchter und kühler als 2018. Das mögen Kartoffeln gerne. Dann fangen sie fröhlich, schnell und kontinuierlich an zu wachsen. Diesen Wachstumsschub konnten sie auch durch die erste Hitzewelle durchtragen. Zur günstigen Zeit gab es immer wieder Regen und es war nicht immer heiß, sondern auch öfters kühler und bedeckt. Allerdings brachte die Hitze auch eine starke Vermehrung der Kartoffelkäferlarven mit sich. Diese konnte mit Spritzung von Neem eingedämmt werden. Die zweite Hitzewelle ließ dann das Kartoffelkraut vertrocknen. Da lagen dann schon genug große Knollen in der Erde. Sodass wir 2019 mit einer guten Ernte in Menge und Qualität sehr früh abschließen konnten. Am 7. August waren die allermeisten Kartoffeln schon im Lager.

Der zweite rote Trumpf war dieses Jahr die Süßkartoffel. Aus einer ganz anderen Pflanzenfamilie stammend, konnte ich sie dieses Jahr zum ersten Mal als Anbauversuch kennenlernen. Die Süßkartoffel gehört zur Familie der Windengewächse und kommt aus den Subtropen. Sie verhält sich ganz anders als die Kartoffel. Frost mag sie überhaupt nicht. Deshalb muss sie im Freiland nach den Eisheiligen

gepflanzt werden. Und dann passiert lange Zeit sehr wenig. Während die Kartoffel zu dieser Zeit abgeht wie Schmitz Katze steht der kleine Süßkartoffelsteckling und harret der Dinge die da kommen. Nach ca. 2 Monaten setzt dann allerdings kräftiges, rankendes Blattwachstum ein. Zum Hoffest Anfang September haben wir die ersten Süßkartoffeln mal ausgestellt. Diese wachsen im Herbst fleißig weiter. Allerdings finden die Mäuse die Kultur auch sehr interessant. Anfang Oktober haben wir sie dann schnell vor den Mäusezähnen weggeschnappt, sonst wäre wahrscheinlich nichts mehr übriggeblieben. Dann konnten sie die Süßkartoffel 6 Wochen lang testen. Ich fand sie interessant im Anbau und in der Küche. Allerdings sind neben den Mäuseschäden die Kosten für die Stecklinge sehr hoch und die Lagerfähigkeit ist gering. Von daher wissen wir noch nicht, ob wir sie 2020 nochmal auf dem Acker erscheinen lassen.

Ihnen ruhige Feiertage und einen guten Jahreswechsel.

FRANK SIKORA

Auf dem Weg vom Acker zum Teller

Wer nur einen Tag im Bollheimer Hofladen arbeitet merkt schnell, dass es hier um weit mehr als nur das Verkaufen von Bioprodukten geht. An manchen Tagen scheint es, als wäre der Laden die kleine Keimzelle der Weltrettung – mit viel Genuss versteht sich. Und wir sind mittendrin.

„Öko“ – ursprünglich die Nische überzeugter Idealisten und Aussteiger – ist zum Premiumprodukt geworden. Nachhaltiger und ökologischer Konsum geht die Verbindung politisch-ideologisch und sinnlich-ästhetisch ein. Mal mehr und mal weniger. Am Ende stehen viele Fragen: Kann der Mensch zu 100 Prozent moralisch korrekt einkaufen? Was können wir dafür tun? Und wie können wir umwelt- und sozialverträgliche Gesichtspunkte mit Genuss, Lifestyle, Qualität, Service und Preis in Einklang bringen, ohne uns selbst zu verlieren?

Auf der Stelle disqualifiziert wäre demnach natürlich jede Form der Verpackung. In unserem Alltag kann leider nicht alles vermieden werden. Aber zumindest reduziert, wiederverwertet oder recycelt. Mit unseren Kund*innen haben wir kreative neue Wege längst beschritten. Immer mehr stehen mit der eigenen Dose oder dem Bienenwachstuch an der Käsetheke, mit dem Brotbeutel vorm Brot. Baumwollnetze halten Obst und Gemüse zusammen und an einen Coffee to go im Pappbecher klammert sich schon lange niemand mehr. Jeder einzelne Schritt, weit über das Thema Müll hinaus, wird in unserem Hofladen hinterfragt. Von uns, wenn wir ein Produkt in unser Sortiment aufnehmen, und von unseren Kund*innen, ehe sie sich dafür entscheiden.

Ist das Deo ohne Aluminium und ohne Konservierungsstoffe?

Ist es vegan? Macht es keine Flecken in die Kleidung?

Wirkt es zuverlässig und ist die Verpackung plastikfrei?

Ist der Kassenbon frei von Weichmachern?

Was ist das ökologischste Käsepapier?

Wo kommt die Sojamilch her?

Gibt es einen Hersteller, der Reis in Papier verpackt?



Und ist das Papier recycelbar?

Haben Bio-Avocados eine bessere Ökobilanz als konventionelle und haben unsere die beste? Werden sie von kleinen Bauern produziert, die wir mit unserem Einkauf auch langfristig unterstützen?

Wir nehmen Nachhaltigkeit weit über unsere hofeigenen Produkte hinaus sehr ernst. Unsere Kund*innen möchten ehrlich und verständlich informiert und ohne aufwendige Eigenrecherche beraten werden. Über allem steht die Frage: Was wird wie, von wem und womit produziert?

Je mehr wir uns alle in die Materie einarbeiten, umso klarer wird, dass uns ein unendlicher Kosmos des Wissens umgibt, der sich immer weiter zu vergrößern scheint. Und genau deshalb sind wir auch noch nicht perfekt. Wer ist das schon? Es gibt Lebensmittelgeschäfte und Bioläden. Wir sind Ihr Biohofladen um die Ecke. Und ganz im Demeter-Sinne setzen wir den Fokus auf innere Werte und qualitatives Wachstum. Uns treffen Sie auf dem Weg vom Acker zum Teller und dort schauen wir mit Ihnen über den Tellerrand hinaus.

MARITA URFEY-MÜLHENS



Eine Begegnung mit Bollheim

Das Wesen des Guten ist: Leben erhalten, Leben fördern, Leben auf seinen höchsten Wert bringen. Das Wesen des Bösen ist: Leben vernichten, Leben schädigen, Leben in seiner Entwicklung hemmen. Das Grundprinzip der Ethik ist also Ehrfurcht vor dem Leben. *Albert Schweitzer*

Die Anfrage, ob ich als Kundin etwas über meine Begegnung mit Bollheim schreiben möchte, hat mich sehr gefreut. Denn Bollheim bedeutet mir sehr viel und das geht weit über die Freude an einem gut sortierten und geführten Hofladen hinaus. Es ist eine Begegnung auf vielen Ebenen.

Vor vier Jahren entschieden mein Mann und ich, von Köln hierher zu ziehen. Verwöhnt von einer großstädtischen Vielfalt an Einkaufsmöglichkeiten hochwertiger Bioprodukte, machte ich mir so meine Gedanken, wie sich das auf dem Land gestalten würde. Ich kannte Bollheimer Käse und die Stände auf den Märkten, aber ich wusste nichts über den Hof und ich wusste bestimmt nicht, welche Bereicherung ich erleben würde, dem Hof mit seinen Menschen, ihren Sicht- und Denkweisen begegnen zu können.

Meine erste Begegnung war der Hofladen und gleich hier war die Freude groß, hat das Herz gelacht. Ich würde es gelebte Wertschätzung nennen, in allem und allen, die mich berührte. Da ist das hochwertige Warenangebot. Es ist gut sortiert. Ich bekomme alles was ich brauche und finde eine Vielfalt vor, die mir Freude bereitet und zugleich nicht aus dem Übermaß gespeist ist. Ich begegne freundlichen Menschen, die der Zeit noch ihren angemessenen Raum lassen können, statt ihn in Eile zu überfüllen. Das tut ihnen gut und mir auch. Ich fühlte mich auf Anhieb wohl und war neugierig, mehr zu erleben. Und sie sind ja da, die vielen Möglichkeiten, die Bollheim anbietet, um Hof und Menschen in Sein und Wirken kennenzulernen.

Ich habe direkt „zugegriffen“, bin an vielen Ecken und Enden des Hofes gewesen. Ich habe bei kaltem Wetter in der ofengewärmten, duftenden Backstube gegessen, ich kenne den Kuhstall mit seinen wunderschönen Tieren und ihren stolzen Hörnern, ich war im Melkbereich, habe Kälbermäuler gestreichelt und ihre raue Zunge auf meiner Hand gespürt, ich habe den quirligen Hühnern zugeschaut, die Fülle im Gewächshaus bestaunt, in fröhlicher Runde biologisch-dynamische Präparate angerührt und gemeinsam auf den Feldern ausgebracht, ich habe Filme gesehen, Feste gefeiert, Vorträge gehört und immer wieder bin ich bei den Führungen im Zuchtgarten, lausche mit Herz und Ohr und staune, was sich dort alles tut oder sitze einfach im Laden, im sommerlichen Café, trinke Tee, esse vielleicht etwas Leckeres. Es geht mir gut auf und mit Bollheim.

Ich bekomme Nahrung für Körper und Geist und begegne Menschen, die sich die Zeit nehmen ihr Sinnen und Wirken zu teilen. Ich spüre die Bereitschaft, die Lebendigkeit all dessen was ist wahrzunehmen und vor allem, sie in ihrem natürlichen Streben nach Entfaltung und Entwicklung zu respektieren und zu fördern, im eigenen Denken, Fühlen und Handeln. Immer wieder begegnen mir die Fragen: Was zeigt sich mir? Welche Wirkkräfte stehen dahinter? Was wollen sie mir zeigen? Wie kann ich mein Tun zum Wohle des Ganzen ausrichten?

Kurzum: Bollheim ist für mich im umfassenden Sinne eine Nahrungsquelle auf geistiger und stofflicher Ebene und ich freue mich auf viele weitere Begegnungen mit dem Wesen des Guten.

CLAUDIA LEY



Blumenanbau 2019

Blumenpracht im
landwirtschaft-
lichen Kontext

Wenn es draußen noch ziemlich kalt ist und der Frühling noch recht weit entfernt scheint, ist es dennoch Zeit, die ersten Blumen zu säen. Ende Februar war es soweit. Calendula, Kornblume, Strohlumen, Leberbalsam, Rittersporn, Skabiose, Löwenmäulchen, Nelkenleinkraut und duftende Reseda wurden in Quickplattens gesät und zum Keimen im Anzuchthaus ausgestellt.

Es ist immer wieder spannend zu sehen, wie unterschiedlich die einzelnen Sorten keimen und sich entwickeln. Das fängt schon bei dem Saatkorn an. Jedes sieht anders aus. Die Farbe, Form, Größe und das Gewicht. Das größte Samenkorn ist wohl das der Sonnenblume, das kleinste das des Mutterkrauts oder vielleicht auch des Löwenmäulchens. Vier Wochen später erfolgt die Aussaat des zweiten Satzes. In diesem Jahr war das Ende März/Anfang April. Jetzt können auch die Sorten gesät werden, die sehr empfindlich auf Frost reagieren, wie zum Beispiel die Cosmeen oder die Zinnien. Mitte April konnte der erste Satz gepflanzt werden. Mit der Hackmaschine werden die Reihen vorgezeichnet, so dass später maschinell gehackt werden kann und nur noch zwischen den Pflanzen in der Reihe geschuffelt werden muss. In drei Reihen werden die Blumen dann gepflanzt. Danach muss alles mit einem Vlies abgedeckt werden, um die zarten Pflänzchen vor zu starken Nachtfrösten zu schützen. Vier Wochen später konnte auch schon der zweite Satz gepflanzt werden. Auch hier gefährden Nachtfröste noch einige Sorten. In diesem Jahr sind zum Beispiel

leider fast alle Cosmeen erfroren. Ich hatte dieses Jahr zum ersten Mal orange Cosmeen gesät und mich schon sehr darauf gefreut. Leider sind bis auf einige wenige Ausnahmen alle erfroren und ein Back-up hatte ich nicht. Von den „normalen“ hatte ich noch genügend Saatgut vom Vorjahr und konnte den Bestand so mit etwas Verzögerung wieder aufstocken.

Leider ist es nicht nur der Frost, vor dem die Pflanzen geschützt werden müssen – in diesem Jahr waren auch sehr viele Kaninchen unterwegs, die eine spezielle Vorliebe für meine Kornblumen hatten. Haben die Pflanzen eine gewisse Höhe erreicht, muss das Vlies runter, damit die Blumen gerade wachsen. Darüber haben sich die Kaninchen gefreut und fast sämtliche Kornblumen abgefressen. Also musste ich mit weniger Kornblumen auskommen.

Mitte April wurden die Dahlienknollen gepflanzt. Insgesamt haben sich alle Bestände bis Mitte/Ende Juni sehr schön gesund und kräftig entwickelt und standen in voller Kraft und Pracht da. Zum ersten Mal hatte ich Nelkenleinkraut, eine zarte, pinke bis hellrosa, nelkenartige Blume, in meinem Sortiment. Ich bin begeistert von ihr! Kombiniert mit orangefarbener Calendula sind sie ein Traum!

Ende Juni begann dann die Trockenperiode und meine Blümchen hatten es zunehmend schwer. Da sie nicht zu unseren wichtigsten Kulturen gehören,



hatten natürlich Salate, Kräuter, Rote Bete und alle anderen Gemüse den Vortritt bei der Beregnung. Die Trockenheit bedeutete Stress für sie und sie reagierten darauf mit einer zeitigen und ermüdenden Blüte. Praktisch haben fast alle Sätze und Sorten gleichzeitig geblüht, sodass es nur eine relativ kurze Zeitspanne gab, in der die Blumen so gesund waren, dass ich sie in Sträußen verarbeiten konnte. Vor allem die Dahlien haben unter der Trockenheit sehr gelitten, und im Hochsommer fiel der Ertrag recht mager aus. Dafür haben sie sich im Oktober prächtig erholt und auf den einsetzenden Regen mit einem prachtvollen Blütenflor reagiert. Was für ein unerwartetes Geschenk! Anfang November holten wir die Dahlienknollen aus der Erde und damit war das Blumenjahr beendet.

Es hat mir wie in jedem Jahr große Freude bereitet, von der Aussaat bis zur Ernte und dem Binden der Sträuße meine „Schützlinge“ zu begleiten. Ich freue mich auch immer besonders über die Schmetterlinge, Bienen und Hummeln, die sich so gerne an den Blüten laben. Allein schon deshalb lohnt es sich!

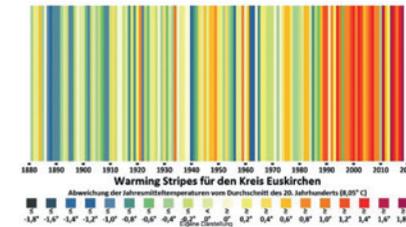
Ich wünsche Ihnen eine wundervolle Advents- und Weihnachtszeit!

MELANIE GUTH-MEHRENS

Begegnungen – zwei kleine Impressionen

Wetter

Eine besondere Begegnung hatte ich mit dem Wetter und mit dem Klima, das ist im landwirtschaftlichen Kontext natürlich nicht so erstaunlich. Für mich hat sich der Begriff „schönes Wetter“ gedreht. An diesem Wochenende hatten wir sehr viel Regen, für mich schönes Wetter. Das wird natürlich noch nicht allgemein so gesehen, aber da ist Bewegung drin. In diesem Zusammenhang hatte ich im Internet eine sehr eindrucksvolle Grafik „Klima Stripes“ gesehen. Darin wurden die jährliche Abweichungen von den Durchschnittstemperaturen seit 1880 rot (= wärmer) und blau (= kühler), ganz simpel verdeutlicht. Die gibt es jetzt auch für den Kreis Euskirchen, das Globale begegnet uns im Regionalen. Für mich eine Aufforderung im Kommunalen die Begegnung zu suchen.



Wesen

Eine andere Begegnung erlebe ich fast tagtäglich in der Eichenallee. Damit meine ich nicht die auch immer sehr schönen Begegnung mit den „behudeten“ Oberelvenichern oder mit unseren Kunden aus dem Hofladen. Die Eichenallee und wahrscheinlich auch unsere Feldscheune ist der Wohnort der Bollheimer „Eichenallee-Katze“. Meist sitzt sie ganz scheu im Gebüsch oder auf der Wiese, duckt sich ein wenig ab und wartete darauf, dass man vorbei geht. Dabei hat sie einen sehr stark im Visier und fordert damit zum Hinschauen auf. In einem Hoforganismus wie Bollheim einer ist, hat alles seine Aufgabe, leistet seinen Beitrag für das Ganze. Bei der Katze sind es sicherlich nicht nur die Mäuse, die sie fängt, sie gehört einfach dazu.



HANS HAGENOW



Schön, dass es Sie gibt!

Beim Gründungsimpuls von Bollheim stand der Hofladen schon ganz zentral im Mittelpunkt der Überlegungen. Ja, das Ökonomische hatte auch Gewicht, die Veredlung in der Käserei und in der Bäckerei waren wichtig für den Hofladen. Aber ein mindestens genauso gewichtiger Aspekt war die Begegnung mit dem Kunden, die war von Anfang an ein echtes Bedürfnis und Voraussetzung für unsere Intention, nicht nur zu verkaufen, sondern mit den Kunden ins Gespräch zu kommen. Das muss gar nicht immer verbal sein. Es reicht oft ein kurzer Gruß oder auch nur ein Blick, es sind die Mails (auch die mal nicht so angenehmen) und natürlich die vielen kurzen Gespräche im Laden, auf dem Markt oder auch bei Führungen und auf dem Hoffest und vieles mehr. Im Laufe der Jahre hat sich der Begegnungsraum enorm erweitert, zum Hofladen sind die Märkte und nicht zuletzt auch die durch unsere Liefertour erreichten Bio-Läden der Region dazu gekommen. Damit ermöglichen es all diese vielen Menschen, dass wir auf Bollheim sein und schaffen können und unser Hof als Organismus über seine Grenzen hinweg in die Region strahlen kann.

Für all diese vielfältigen, offenen und wirksamen Begegnungen mit uns Bollheimern, unserer Arbeit und deren Resultaten, aber auch mit dem Ort Haus Bollheim, den wir pflegen, möchten wir Ihnen von ganzem Herzen danken.

Für Haus Bollheim,
HANS HAGENOW

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

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

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

Fotos: S. 1, 8, 19, 22, 23, 24, 25, 28, 58 Hans v. Hagenow / S. 3, 5 Arne Mehrens / S. 7, 17, 27, 29, 58, 60, 62 Katja Römer / S. 13, 14 Tanja Volkgenannt / S. 13, 14 Brixta Abbentheren / S. 18 Sivert Joerges / S. 19 Simon Veith / S. 21, 31, 33 Samuel Boyer / S. 19 Jörg Haag / S. 27, 63, 64 Bernd Pesch / S. 34, 35 Lucas Miano / S. 36 Markus Zumbansen / S. 36, 37, 38, 39 Felix Harborth / S. 43, 45, 46, 48, 49 Patrick Schmidt / S. 54 Frank Sikora

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