



Der Bollheim - Brief

Winter 2021

Et es wie et es!

Heidi Langen

Gemüsejahr

Topfkräuter

Regionalwertrechnung

Agrarwende

Hühner und Hähne

Bäckerei: Neues im Alten

Acker: Ein tolles Team

Kuhfreuden

Hörner und grüne Euter

Schafsmilch

Jedem Hof sein Korn

Hofkinder

Freikost Deinet

Bollheimbeteiligung

Slowflowers

Dank

36

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim



Et es wie et es!

Ich bin mir nicht schlüssig wie wir dieses Jahr einsortieren wollen. Das soziale Leben ist immer noch abgedämpft, darüber möchten wir aber eigentlich nicht viel berichten. Wenn man vom Hofladen und vom Markt zurückblickt, so haben wir dieses Jahr mit unseren Kunden*innen den Umständen entsprechend wirklich gut „durchgestanden“. In einem normalen Jahr dürfte man so etwas nicht sagen, unsere Zeitsignatur macht es aber fast gebräuchlich. Vielleicht ist das auch ein Grund dafür, dass in diesem Bollheim-Brief darüber nichts berichtet wird: Et es wie et es!

Die gemeinsamen Aktivitäten über unser Erlebnisprogramm vermissen wir schmerzlich, auch wenn die ein oder andere kleinere Aktion stattfinden konnte. Dafür werden die kleinen Begegnungen mit Ihnen im Laden, auf dem Hof, im Stall oder auch auf dem Feld immer wichtiger, sie geben Kraft.

Einiges ist natürlich dennoch passiert, es hat spannende Veränderungen und Neues gegeben, über das wir uns freuen können. Wir hoffen, mit diesem Bollheim-Brief eine kleine Brücke schlagen zu können, zu Ihnen, um dieses Spannende und Neue trotzdem transportieren zu können.

Für Haus Bollheim,
HANS V. HAGENOW

Heidi Langen

1. März 1926 – 18. August 2021

Nicht überraschend, aber dennoch für uns sehr schmerzhaft hat Heidi Langen ihren langen Lebensweg beendet.

Dieser Abschied hat sich in Schritten vollzogen, hat ihren Aktionsradius immer kleiner werden lassen. Auf dem Hof war sie immer seltener und kürzer zu sehen. Aber bei diesen kurzen Begegnungen war ihre Präsenz und ihre Strahlkraft für alle sehr deutlich spürbar. Heidi Langen hatte für Bollheim eine sehr große Bedeutung und auf einer anderen Ebene hat sie die immer noch.

Das war ihr nicht in die Wiege gelegt worden. Sie wuchs in einer großen Familie mit einer langen Tradition in Langenberg auf, ihr Vater war im Webereigewerbe tätig. Durch ihre Mutter lernte sie schon als junge Frau die Anthroposophie kennen, die war in ihrem familiären Umfeld allerdings in der damaligen Zeit nicht so sehr gelitten. Für Heidi Langen wurde die Anthroposophie dennoch oder gerade deshalb ihre Lebensmaxime, der sie treu blieb.

Ihr Engagement erstreckte sich nicht nur auf die geistige Auseinandersetzung, ihrem Naturell entsprach es, auch im Praktischen diese Ideen umzusetzen und weiterzuentwickeln. Da war es die Erziehung der vier Töchter, aber auch ihr Hingezogensein zum Gärtnerischen und der Landwirtschaft. Von ihrer Mutter muss sie den grünen Daumen geerbt haben. Damit war sie die Geburtshelferin von Bollheim.

Der Weg dorthin hat eine lange Vorgeschichte. Durch die Heirat mit Arnold Langen ergab sich eine landwirtschaftliche Perspektive auf dem der Familie gehörenden Betrieb Haus Etzweiler. Dazu musste sie allerdings zunächst ihren Mann für die Anthroposophie erwärmen. Dass dies kein großes Hindernis war, lag wohl nicht nur an der gegenseitigen Zuneigung, eine Sehnsucht nach so einem Geistesweg muss wohl tief in Arnold Langen geschlummert haben. Ihren langen gemeinsamen Lebensweg sind sie dann in einer Weggenossenschaft gegangen, die ihresgleichen sucht.



Haus Etzweiler konnte auf dieser Grundlage in den 1970er-Jahren auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt werden. Ein fähiger Landwirt übernahm diese Aufgabe und meisterte sie mit Bravour. Doch schon in den ersten Jahren zeichnete sich ab, Etzweiler würde der Braunkohle zum Opfer fallen. In der Zeit war es undenkbar sich dem in den Weg zu stellen, ein Ersatz musste gefunden werden. Damit wurde Haus Bollheim aus seinem Dornröschenschlaf erweckt. Auch hier galt es Mitstreiter zu gewinnen, um eine Perspektive zu entwickeln. Über all die Jahre war das ein gemeinsames Ringen, um dem Ideal einer biologisch-dynamischen Betriebsindividualität näher zu kommen. Nicht nur in diesem Punkt war gerade das Mitwirken von Heidi Langen prägend. Bis in die jetzige Zeit berichteten Kund*innen, dass sie Heidi Langen schon im Etzweiler Hofladen kennengelernt hätten. Ihrer Arbeiten für den Hof waren viele.

Ihr Wirken, und an dieser Stelle kann man Arnold Langen wieder mit ins Boot holen, lebt immer noch in unserem Alltag fort. Und wir können die Gewissheit haben, dass sie auch heute noch Haus Bollheim aus dem Geistigen heraus begleitet.

HANS V. HAGENOW

Das Gemüsejahr

Unsere Anbausaison beginnt wie jedes Jahr mit den ersten Saaten und Pflanzungen im März. Nach dem langen Winter freuen wir uns, dass mit den längeren Tagen wieder gärtnerische Tätigkeiten dazu kommen, die unsere Winterroutinearbeiten langsam ersetzen.

Wenn die letzten nicht frostharten Gemüsekulturen im November geerntet und eingelagert sind, arbeiten wir auf dem Hof und in unserem Gemüsekeller und bereiten das eingelagerte Gemüse zum Verkauf auf. Nur nach dem Frühstück, wenn es hell geworden ist, fahren wir noch auf das Gemüsefeld und ernten das frostharte Gemüse. Bei uns sind das: Wirsing, Grünkohl, Lauch, Rosenkohl, Sprossenkohl und aus den Folienhäusern noch Feldsalat und Postelein.

Zögerlicher Saisonbeginn

Dieses Jahr fing unsere Saison recht zögerlich an, dies lag hauptsächlich an dem langsamen Anstieg der Temperaturen und den fehlenden Sonnenstunden. Zu unserer Freude gab es aber immer wieder Niederschläge. Dadurch trockneten die Böden zwar langsamer ab, was notwendige Kulturarbeiten verzögerte, aber auch für einen guten Bodenwasservorrat sorgte. Dieser verspätete Beginn und die damit einhergehende langsame Entwicklung aller Kulturen sollten typisch werden für die Saison 2021. Für Haus Bollheim in seiner regenarmen Lage aber keine schlechte Voraussetzung für eine gute Ernte. So waren auch die ersten Salate deutlich später erntereif als in



der letzten Saison. Dafür waren sie schön und frei von Schädlingen und Krankheiten.

Unser Angebot an Sommerkulturen zog sich weit in den Herbst und Winter hinein, mit der schönen Folge jedoch, dass wir auch Anfang November noch rote und grüne Blattsalate, Petersilie und Mangold im Angebot hatten. Nach den drei sehr trockenen Jahren mussten wir Gärtner*innen uns erstmal wieder auf die neuen nassen Verhältnisse einstellen und auch feststellen, dass die Planung der Saaten und der Unkrautbekämpfung sich deutlich schwieriger gestaltete.

Ein Drittel des sommerlichen Niederschlags fiel in 36 Stunden

In den Monaten Mai bis September betrug die Niederschlagsmenge insgesamt 430 mm. Für unsere eher trockene Gegend eine bis dahin kaum vorstellbare Menge. Fast die Hälfte dieses sommerlichen Niederschlags fiel im Juli und ein knappes Drittel in den 36 Stunden, die für die extremen schlimmen Auswirkungen in unserer Region sorgten. Die Schäden im Gemüsebau waren nicht so schlimm, wie es zunächst schien. Auf den Freilandflächen hatten die Regenmengen frisch gepflanzte Sätze teilweise weggeschwemmt. Die Flächen waren länger nicht befahrbar, einen Teil der Böden konnten wir dieses Jahr nicht mehr bepflanzen. Der größere Schaden trat in den Folienhäusern auf. Das von den Dächern abgeleitete Regenwasser konnte der Boden irgendwann nicht mehr aufnehmen und so floss es in die Häuser. Tomaten, Paprika und Gurken standen teils tagelang im Sumpf und überlebten es dann auch nicht.

Die Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen ist für uns Gärtner*innen eigentlich eine gewollte und gesuchte Herausforderung. Sie





macht den Beruf spannend, und das im Grunde häufig gleich ablaufende Gemüsejahr gestaltet sich dadurch immer unterschiedlich. Dass es jedoch auch solche extremen Auswirkungen annehmen kann, war eine Erfahrung, die uns allen eine neue Sicht auf viele Dinge verschafft hat.

Nach dem Unwetter ging es mit wechselhaftem Wetter weiter und erst im September hatten wir mit 12,5 mm Niederschlag einen für unsere Verhältnisse normalen Wert. Der Witterungsverlauf hat Einfluss auf die Umsetzungsprozesse im Boden, auf die Entwicklung von Schädlingen, die Vermehrung oder Ausbreitung von Pilzkrankheiten. Kulturen, die in dem einen Jahr fast von allein wachsen, brauchen in einem anderen Jahr eine deutlich höhere Aufmerksamkeit. Den Fokus immer wieder erneut auf die einzelnen Kulturen zu setzen ist spannend und anstrengend zugleich. Mit der Natur zusammen zu gestalten bedeutet, dass es keine Bauanleitung, kein fertiges Rezept gibt, um eines unserer Produkte zu erzeugen, sondern an allen Stellen im Wachstumsprozess immer wieder geschaut werden muss, passt unser Handeln noch zu dem gewünschten Ergebnis.

„Kulturführung“ gemeinsam mit der Natur gestalten

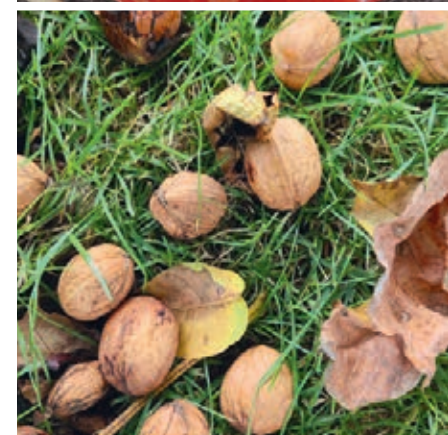
Obwohl sehr viel Arbeit direkt an der Kultur erfolgt, die sogenannte Kulturführung, ist der Erfolg auch von den vielen im Vorfeld erfolgten Maßnahmen abhängig. Das sind Dinge, die häufig schon lange vor der Saat durchgeführt werden: Die Stallmistdüngung im Winter davor, das Luzernegrass, welches in den Jahren vor dem Gemüse auf der Fläche gewachsen ist, der seit Jahren erfolgte Einsatz unserer biologisch-dynamischen Präparate. Seit fast 40 Jahren wird

auf Haus Bollheim in eine Richtung gearbeitet und das macht uns die tägliche Arbeit einfacher. Die in den 1980er-Jahren gepflanzten Hecken dienen heute einer großen Insektenpopulation als Lebensraum. Jedes Jahr wachsen in diesen Hecken viele Insekten, die als Nützlinge andere Schadinsekten zurückdrängen. Die Fruchtbarkeit unserer Böden entsteht nicht als eine vor der Saat erfolgte Düngung, sondern als Folge langjähriger Handlungen. Uns Gärtner*innen gibt das Sicherheit und vereinfacht unsere Arbeit. Wenn wir das Vertrauen in unsere Böden haben, dann können wir mit Handlungen, die nur als Leitplanke dienen, die Kultur in die richtige Richtung führen. Natürlich gelingt uns das nicht immer und wir müssen immer wieder mit Ernten umgehen, die uns in ihrer Qualität oder Ausbeute nicht zufriedenstellen. Und das liegt im biologischen Gemüsebau auch an den wenigen Werkzeugen, die es uns ermöglichen direkt auf die Kultur einzuwirken.

Vorausschauendes Gärtnern ist bei uns sehr wichtig. Da wir nur einen kleinen Teil des Gemüses für uns, den allergrößten Teil aber für unsere Kunden produzieren, ist es immer gut Rückmeldungen zu bekommen. Das geht über unseren Hofladen, unsere Marktstände oder über die vielen Bioläden und Abokisten, die von uns beliefert werden. Schön ist für uns, nicht nur allein die Lebensmittel, sondern auch den Weg dorthin vermitteln zu können.

Der Unterschied zwischen Mängeln und Eigenarten

Bei unserer Vielzahl an Kulturen haben wir es noch nie geschafft alle in der üblichen von den meisten Kunden bekannten Norm zu produzieren. Blattläuse im Salat, kleine Zwiebeln und





Löcher in den Blättern, diese Liste können wir beliebig verlängern. Trotz sorgfältiger Ernte, anschließendem Waschen und Sortieren, gibt es immer wieder solche anderen Qualitäten. Meistens wägen wir dann ab, was wir machen sollen. Auf der einen Seite fallen äußere Mängel geschmacklich nicht so ins Gewicht und die Vernichtung von Lebensmitteln passt auch nicht mehr in unsere Zeit. Auf der anderen Seite wollen wir unsere Kund*innen nicht verärgern, die wiederum auch alle anders sind: Viele freuen sich über kleine Möhren als Snack zwischendurch, andere finden es dagegen mühsam so viel Schälarbeit zu haben. Da ist das direkte Gespräch wichtig, um unsere Gedanken und die Kundenwünsche zusammenzubringen. Eine anonyme Produktion für den überregionalen Handel wäre mit unserer Wirtschaftsweise nicht vereinbar. Unsere Kunden ermöglichen uns erst unsere biologisch-dynamische Produktionsweise in ihrer Gesamtheit und Vielfalt durchzuführen.

Für die nahe Zukunft hoffen wir auf die Möglichkeit eines wieder näheren Austauschs mit Ihnen allen. Veranstaltungen, Führungen und natürlich das Hoffest wurden als Kommunikationswege schmerzhaft vermisst. Aber schauen Sie auf unserer Homepage www.bollheim.de vorbei oder informieren Sie sich auf Facebook. Das Gemüseteam dankt Ihnen für das Vertrauen im zurückliegenden Jahr.

ARNE MEHRENS

Der Gemüsebau ist ganz persönlich auch auf [instagram.com/mehrensarne](https://www.instagram.com/mehrensarne) anzutreffen.

♥ 💬 #mehrensarne





Topfkräuter

Zu Beginn dieser Saison hätte ich mir nicht vorstellen können, dass ich mal mitten in der Nacht aufstehen würde, um mich zu vergewissern, dass die zarten Basilikum-Pflänzchen gut genug gegen die unerwartete Kälte der Nacht geschützt sind, oder um nochmal nachzusehen, ob ich die Kräuterkisten für den Markt am nächsten Tag auch wirklich gepackt habe. Ich habe angefangen von Tontöpfen zu träumen und mir gewünscht, ich könnte die Frühlingssonne herbeizaubern. Aber der Reihe nach ...

Schon vor meiner Ausbildung zur Gemüsegärtnerin haben mich Kräuter begeistert. Denn ihre Vielfalt in Duft, Geschmack und Verwendungsmöglichkeit sind für mich immer noch erstaunlich. Schon als Kind bin ich durch den Garten meiner Großmutter gestieft und war fasziniert von dem Geruch, der sich entfaltet, wenn man ein Minzblatt zwischen den Fingern reibt. Umso mehr hat es mich gefreut, dass ich dieses Jahr die Möglichkeit hatte, mich genau dieser Begeisterung zu widmen und mich als Kräutergärtnerin auszuprobieren. Dabei habe ich unglaublich viel Freiraum, Unterstützung und Rückenwind erfahren, wofür ich sehr dankbar bin. Ich wusste nicht, was mich erwartet und vor allem nicht, ob das, was ich vorhatte, funktionieren würde.

Im Februar ging es dann mit den ersten Aussaaten los. Eine schöne und bedächtige Arbeit. Denn das ist der Beginn, ein Samenkorn, Erde, Wasser und Licht ... für mich immer wieder ein kleines Wunder. Ich musste manchmal über mich selbst schmunzeln, wie aufgeregt und freudig ich über jeden neuen Sprössling auf den Aussaatplatten war. Über die Saison konnte ich beobachten, wie ich eine richtige Beziehung zu meinen Pflänzchen entwickelte. Das mag verrückt klingen, wird jedoch für den ein oder anderen nachzuvollziehen sein.

Nach dem Aussäen, Pikieren und dem Topfen der ersten Pflänzchen, hieß es warten. Denn aufgrund des kalten Frühjahrs, war Geduld angesagt. Alles wuchs im Schneckentempo und musste mit Vliesen gegen die kalten Nächte geschützt werden. So verwandelte sich der Anzuchtstunnel lange in eine kleine Zeltlandschaft. Doch dann konnte es irgendwann endlich losgehen ... und es ging los.

Topfen, pflanzen, gießen, Kräuterkisten packen, Steckbriefe schreiben, Schilder stempeln, Töpfe bestellen, Kräuter bündeln und aussäen. Irgendwann war ich selbst ganz erstaunt über das Ausmaß und die Vielfalt, die mein kleines Projekt angenommen hatte. Dill, Minze, Pimpinelle, Ysop, Salbei, Buschbasilikum, Tee- und Salatkräuterbunde, um nur einige zu nennen. Der Anzuchtstunnel platzte aus allen Nähten. Anstatt der geplanten 500 Töpfe wurden es dreimal so viele.

Das hatte vor allem mit Ihnen zu tun. Denn Sie konnten sich anscheinend genauso wie ich für unsere Kräutervielfalt begeistern. Darüber habe ich mich immer wieder von Herzen gefreut und möchte mich auf diesem Weg bei Ihnen bedanken! Ich habe in diesem Jahr viel über Kräuter gelernt und noch mehr über mich selbst. Habe mich inmitten von Thymian in die Provence geträumt, andächtig über die Blüten der Monarde, die summenden Bienen oder den Miniaturwald aus kleinen Buschbasilikumtöpfen gestaunt. Bin verzweifelt an Trauermücken, fiesen Schnecken oder dem Wetter. War überwältigt und überfordert, aber meistens ganz entzückt über diese Pflänzchen, die uns mit ihrem Duft immer wieder zurück ins Jetzt holen. Also Augen zu und schnuppern, wenn es im nächsten Jahr wieder soweit ist!

ANNE BONN



Regionalwertrechnung Leistung und Nachhaltigkeit

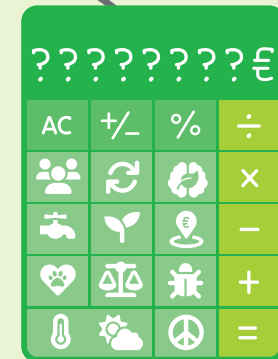
Monetär bewertbare Leistung und Nachhaltigkeit aus betriebswirtschaftlicher Sicht unter einen Hut zu bringen, scheint manchmal eine enorme Herausforderung. Anders könnte man auch sagen, einen vielfältigen biologisch-dynamischen Hof in einer so guten Ackerbaugegend wie der Köln-Aachener Bucht zu machen grenzt an Wahnsinn.

Nach dem gängigen Wertesystem sind die Böden hier einfach zu gut, um Tiere darauf herumlaufen zu lassen oder einen kleinteiligen Anbau mit so vielen Kulturen zu realisieren. Dass wir auch noch Hecken und andere Landschaftselemente für sinnvoll erachten und dazu, bedingt durch unsere Wirtschaftsweise, auf mineralische Düngung und den damit erforderlichen chemischen Pflanzenschutz verzichten, kommt noch erschwerend hinzu.

Aber all dies sind unsere eigentlichen Stärken, ist das, was uns ausmacht, ist das, was unser Slogan beinhaltet: Vielfalt pflegen. Wir sind sicherlich kein Blueprint für unsere konventionell wirtschaftenden Kolleg*innen und wollen das auch nicht sein. Aber dennoch erleben wir in Gesprächen mit ihnen immer mehr, dass das ein oder andere auf Interesse, auf Neugier stößt.

So oder so, wir wissen uns auf dem richtigen Weg, wir wissen, warum wir das machen. Dieses Tun wird in unserer Arbeit sichtbar, es ist auch in diesem Bollheim-Brief hinterlegt, dieser Ansatz ist unser Credo! Schon bevor die Problematik des Klimawandels und des Verlusts der Biodiversität so offensichtlich geworden sind, habe ich mich manchmal darüber geärgert, dass wir diese Leistungen für unsere Umwelt monetär nicht realisieren können. Über eine Anhebung der Produktpreise wäre das momentan auch nicht richtig, unser Entlohnungsprinzip (wie wird welche Arbeitsleistung entlohnt) wird dem nicht gerecht. Sich so ernähren zu wollen, ist für Menschen mit einem geringen Einkommen mit viel Verzicht verbunden.

Welchen Wert haben
nachhaltige Leistungen
in der Landwirtschaft?



Die Leistungsrechnung der Regionalwert Leistungen GmbH (siehe dazu auch den Artikel von Dorle Gothe und Webadressen am Ende des Artikels) ist ein sehr wichtiger und innovativer Schritt, um diese für die Allgemeinheit wichtigen Zusatzleistungen eines Betriebs wie Haus Bollheim bewertbar und sichtbar werden zu lassen. Auf Grundlage der Buchführung werden diese zusätzlichen Leistungen neben unseren „normalen“ Leistungen, den Produkten und Dienstleistungen, monetär erfasst (siehe Grafik Bollheimer Leistungsrechnung). Dies sind Bereiche, die einen hohen volkswirtschaftlichen Nutzen haben und gerade in Zeiten des Klimawandels, des Verlusts der Biodiversität und der in diesem Zusammenhang auftauchenden globalen sozialen Probleme eine große Rolle spielen.

Die monetäre Bewertung dieser Leistungen bekommt vor dem Hintergrund der Frage, nach welchen Kriterien landwirtschaftliche Subventionen zukünftig verteilt werden sollen, eine zusätzliche Bedeutung. Bisher ist die bewirtschaftete Fläche dabei der größte Faktor, Umweltmaßnahmen sind in den letzten Jahren in einem geringen Umfang dazugekommen. Eine Landwirtschaft ohne Subventionen ist weltweit nicht möglich, fast alle Staaten arbeiten damit. Daher ist die Frage der Kriterien eminent wichtig. Ohne eine Umorientierung ist die Transformation hin zu einer „enkeltauglichen“ Landwirtschaft nicht möglich, es sei denn, die Verbraucherpreise würden sehr stark angehoben.

Haus Bollheim bekommt pro Jahr ungefähr 130.000 € Subventionen. Wenn man diese von dem Ergebnis der Nachhaltigkeitsrechnung

(330.000 €) abziehen würde, würden 200.000 € dem Betrieb jährlich (!) zusätzlich zur Verfügung stehen. Vor dem Hintergrund der immensen Anstrengungen, die für die Umgestaltung der landwirtschaftlichen Produktion und der nachgelagerten Lebensmittelindustrie erfolgen müssen, ist das natürlich eine sehr vereinfachte Denkrichtung und in dem Gesamtkontext nicht eins zu eins zu übernehmen. Aber diese Rechnung ist ein Wachmacher, ein Denkanstoß und damit leider noch ein Stück Zukunftsmusik. Daher ist unsere Zusammenarbeit mit der Regionalwert AG Rheinland ein Schritt in die richtige Richtung. Über diesen Weg kommt schon jetzt zusätzliches Geld auf die Höfe, das durch den Aktienverkauf der Regionalwert AG aufgebracht wird. In diesen Tagen beginnt eine neue Zeichnungsrunde, es können wieder Aktien erworben werden. Das trägt auch zur Weiterentwicklung von Bollheim bei.

Seit diesem Jahr ist die Regionalwert AG Rheinland Gesellschafterin von Haus Bollheim. Mit ihrer Einlage von 300.000 € haben wir den für die Banken erforderlichen Eigenkapitalanteil für unser Stallbauprojekt gesichert, das ist nicht unerheblich. Damit sitzt sie natürlich bei uns mit am Tisch und hat Rechte. Das Informationsrecht empfinden wir als eine Bereicherung. Fragen, machen wach, regen uns an, die Dinge nochmals zu überdenken. Bei bestimmten Themen ist wiederum die Zustimmung der Regionalwert AG Rheinland notwendig. Sie hat aber nur einen geringen Stimmanteil und damit ein geringeres Gewicht. Die Rollen und auch die Verantwortungen sind also klar getrennt. Das operative Geschäft liegt in unserer Hand: was wir tun und wie wir Landwirtschaft gestalten, das regeln wir wie bisher aus unserer Kompetenz heraus.

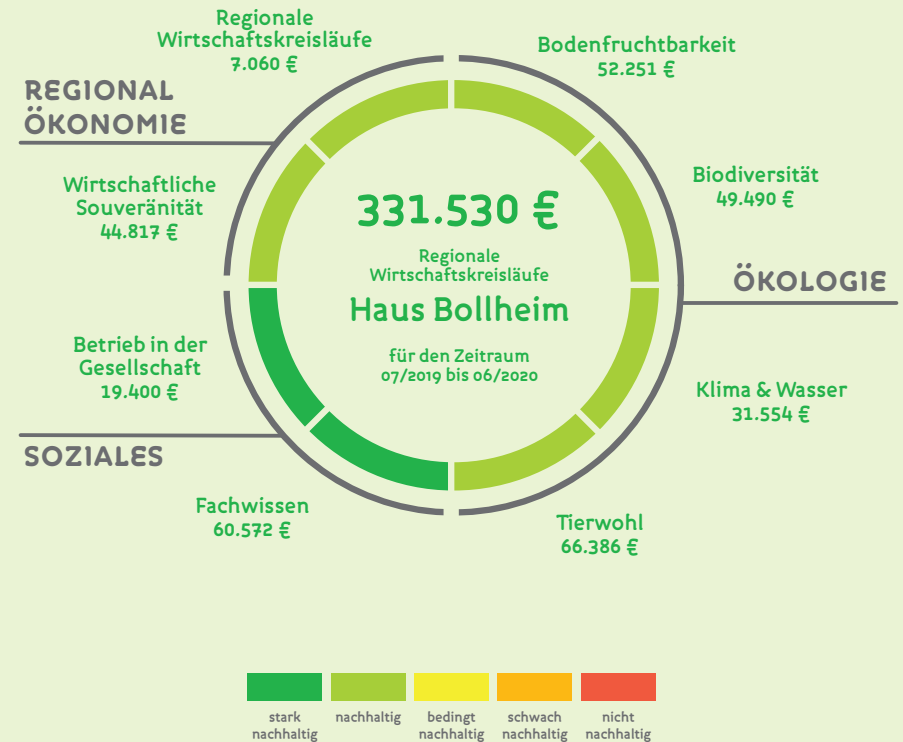
Wir sind sehr dankbar dafür, dass so viele Menschen bereit waren, einen Beitrag zu diesem Entwicklungskapital zu leisten. In diesem regionalen Kontext entsteht zusätzlich ein fruchtbarer Dialog, der einen Beitrag dazu leisten kann, dass neue Wege und Standpunkte im persönlichen, aber auch im politischen gefunden werden.

HANS V. HAGENOW

Weitere Informationen unter:
regionalwert-rheinland.de / regionalwert-leistungen.de



Regionalwert-Leistungsrechnung



Im Rahmen des regiosöl-Projektes ist diese Grafik für den teilnehmenden Betrieb erstellt worden. Sie zeigt die kombinierten Ergebnisse der Regionalwert-Nachhaltigkeitsanalyse und -Leistungsrechnung auf Basis der vom Betrieb eingegebenen Daten. Weitere Informationen zu den Instrumenten unter regionalwert-leistungen.de



Regionalwert AG Rheinland: Teil von Haus Bollheim und der Agrarwende sein

„Für mich ist Haus Bollheim ein Leuchtturm für die Transformation in der Ernährungswende“, immer wenn ich das sage, winkt Hans v. Hagenow ab. Aber es stimmt und man sieht es nun auch deutlich in der Regionalwert-Leistungsrechnung.

Wenn wir uns die größten Herausforderungen der Menschheit ansehen, den Treibhauseffekt und den Verlust der Artenvielfalt, ist einer der wichtigsten Hebel die Veränderung der Land- und Forstwirtschaft. Würden wir die Leistungen für den Erhalt von Artenvielfalt, CO₂-Bindung und nachhaltigem regionalem Wirtschaften bezahlen – also „Richtig rechnen“ (Buchtitel von Christian Hiß, dem Gründer der Regionalwert-Idee und Erfinder der Regionalwert-Berichte) – würde sich die Bewirtschaftung sehr schnell positiv verändern, gleiches gilt für regionale Vermarktung, handwerkliche Verarbeitung, Ausbildung und regionale

Arbeitsplätze. Doch der Aufwand „lohnt sich in der Regel nicht“ – jedenfalls nicht monetär, man würde mit dem Verkauf von Importware, intensivem Anbau ohne Hecken und Blühstreifen deutlich mehr Geld verdienen können – nur damit leider nicht für das Überleben der Menschheit sorgen – und das mahnt UN-Generalsekretär Guterres auf allen Konferenzen an, leider vergeblich, auch auf der COP 26 in Glasgow.

Was uns immer wieder deutlich wird: Transformation braucht Kapital, insbesondere in der Land- und Ernährungswirtschaft. Die Preise sind so niedrig und die Anforderungen so hoch, dass viele Landwirte und regionale Verarbeiter ihren Betrieb aufgeben. Die Unterstützung von betrieblichen mutigen Investitionen in die Zukunft wird immer wichtiger. Die Betriebe, die es noch gibt müssen erhalten und Verarbeitungsstrukturen aufgebaut werden. Den Projekten, die sich nach herkömmlicher Wirtschaftsbetrachtung, also ohne externe Kosten einzubeziehen, jetzt (noch) nicht rechnen, wird oft vorgeworfen, „dass müsse man sich erstmal leisten können“ und das stimmt auch in gewisser Weise. Doch wenn wir langfristig denken, ergibt sich ein anderes Bild: was wir aktuell gerade tun, „muss man sich erstmal leisten können“, schon allein zum Beispiel die Folgekosten einer durch unser Tun verursachten Klimaerwärmung. Die Zukunft muss uns etwas Wert sein.

Dafür ist Bollheim ein gutes Beispiel, denn hier wird in nahezu allen Kategorien nachhaltig gewirtschaftet. Und das honorieren die Kund*innen, nicht umsonst ist „Bollheim“ im Rheinland bekannt für hochwertige Produkte und konsequent nachhaltige Wirtschaftsweise. Der Weg, die eigene Verarbeitung auf Haus Bollheim auszubauen, ist daher absolut richtig, für den Betrieb und auch für nachhaltiges Wirtschaften in der Region. Aber es ist auch mutig. So zu (land-)wirtschaften ist ein großer Aufwand, der finanziell nur tragfähig ist, wenn die Kosten über die Preise gedeckt werden können, inklusive aller nachhaltigen Leistungen wie Artenvielfalt, Ausbildung, samenfesten Sorten und vielem mehr, weshalb ökologisch und bis ins Detail nachhaltig produzierte Produkte schon jetzt ihren Preis haben.

Als Haus Bollheim als UN-Dekade-Projekt für Artenvielfalt ausgezeichnet wurde, erklärte uns Herr Chmela von der Biologischen Station, dass es einige Arten in der Region nur noch gebe, weil Haus Bollheim eine so vielfältige Landschaftsstruktur angelegt habe. Eine einzigartige Vielfalt dank kilometerweiser Hecken, Blühpflanzen, Obstbäume, die nicht nur

neben, sondern auch auf dem Acker (vielfältige Fruchtfolge, Unter- und Zwischensaat, 40 Gemüsesorten, verschiedene Getreide, Kartoffeln) mit großem Aufwand gepflegt wird. Die Anlage von Grünland auf den besten Böden der Welt (über 90 Bodenpunkte von maximal 100 sind hier nicht selten und kosten heute mehr als 100.000 €/ha), mag Staunen hervorrufen, denn mit Acker verdient man viel mehr als mit Grünlandbewirtschaftung und Tierhaltung. Doch zu einem organischen Kreislauf für fruchtbaren lebendigen Boden gehören auch Mist- und Kompostwirtschaft. Durch Mist und Stroh bekommt das Bodenleben besonders viel Futter, Kuhfladen die auf der Wiese landen, beherbergen hunderte Arten, von denen einige nur existieren, wenn sie genau diese Fladen auf der Weide vorfinden. Auch aus diesem Grund steht Grünland europaweit unter Naturschutz und darf nicht zu Acker umgebrochen werden. Wird Grünland extensiv bewirtschaftet, so wie hier auf Bollheim, ist es besonders humus- und artenreich.

Auch im sozialen Bereich punkten die Bollheimer mit vielen besonderen Leistungen: 80 Arbeitsplätze, nur Festangestellte (auch Teilzeit), Ausbildung, Fachwissen und viele vielfältige Veranstaltungen und ein eigenes Bildungsprogramm, Hoffeste für bis zu 5.000 Menschen, die dort ökologischen Landbau, biologische Vielfalt und Lebensmittelhandwerk kennenlernen. Im Regional-Ökonomischen sticht vor allem die fast lokale Vermarktung hervor – eine besondere Leistung für einen so großen Betrieb von 220 ha, möglich vor allem durch die eigene Verarbeitung.

Diese Leistungen macht die Regionalwert-Leistungsrechnung nun sichtbar und bewertet sie monetär. Und zwar nicht theoretisch hergeleitet, sondern auf der Grundlage von Buchführungsdaten und Aufwänden in den Betrieben (Arbeitszeit und Kosten). Hier wird echte Nachhaltigkeit dokumentiert, das, was tatsächlich gemacht wird. Und damit funktioniert die Regionalwert-Leistungsrechnung sowohl für biologisch als auch für konventionell arbeitende Betriebe. Nachhaltigkeit ist komplex und jeder Betrieb hat Stärken und Schwächen, wenn wir uns das eingestehen, müssen wir uns nicht an Unterschieden abarbeiten. Rechnet man alles zusammen, ergibt die Leistungsrechnung für Haus Bollheim eine unglaubliche Summe von 331.000 €, die der Betrieb bewusst in gesellschaftliche Leistungen investiert. Durch die Ausgleichszahlungen der EU bekommt der Betrieb etwa 130.000 €, diese Förderung ist an die Fläche und leider nicht an nachhaltige



Leistungen gebunden. Das heißt, Haus Bollheim investiert freiwillig etwa 200.000 € mehr in gesellschaftliche Leistungen, als es an Förderungen ausgeglichen bekommt.

Die Regionalwert-Leistungsrechnung ist uns besonders wichtig, denn wir wollen die Leistungen unserer Betriebe transparent machen. Wir wollen echte Nachhaltigkeit fördern und daran lernen, wie man es noch besser machen kann, um nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Unterstützt werden wir dabei von *regiosöl*, einem Forschungsprojekt der Regionalwert Leistungen GmbH in Kooperation mit dem Frankfurter Institut für ländliche Strukturforschung. Die Grundlagen für die Methodenentwicklung liefern die Daten der Betriebe (auch ein großer Aufwand, der nicht entlohnt wird, danke dafür). Das Ergebnis ist ein Tool, das alle unsere Partnerbetriebe anwenden müssen, damit wir als AG die Leistungen transparent machen können, unsere Rendite sozusagen, eine monetäre haben wir ja (noch) nicht. Und mit der Leistungsrechnung ist es möglich, theoretisch, Förderungen nicht nach Hektar, sondern – was so dringend notwendig wäre – nach nachhaltigen Leistungen auszubezahlen.

Vor fünf Jahren haben wir die Regionalwert AG Rheinland mit 34 Aktionär*innen gegründet, um die Agrarwende hier im Rheinland mit finanziellen Mitteln zu unterstützen. Heute haben bereits 820 Aktionär*innen

2,55 Mio. € dafür zur Verfügung gestellt und wir konnten damit schon 13 Projekte für ökologischen Landbau und regionale Verarbeitung unterstützen.

Seit diesem Sommer dürfen wir auch Teil von Haus Bollheim sein. Mit unserer Beteiligung von 300.000 € tragen wir einen kleinen Teil zu dem großen Projekt neuer Stall und größere Käserei bei, wichtig für die regionale Versorgung, die regionale handwerkliche Verarbeitung und Mistwirtschaft, den Humusaufbau, fruchtbaren Boden und das Tierwohl. Unsere Beteiligung deckt gerade einmal die Kosten für den Bau der vorgeschriebenen Mistplatte ab, sichert als Eigenkapital eingebracht aber auch einen Teil der kommenden Investitionen.

Wir haben uns auf der letzten Aufsichtsratssitzung gefragt, was unsere Highlights in der fünfjährigen Geschichte der Regionalwert AG Rheinland waren. Für mich waren das zum einen die Gründung selbst, dass 34 Aktionär*innen an diese verrückte Idee geglaubt haben, und dass ein Betrieb wie Haus Bollheim dabei mitmacht. Ich habe viel gelernt durch den intensiven Austausch im Aufsichtsrat – mit unseren lieb gewonnenen „Kapitalist*innen“, den aktiven Landwirt*innen, dem Food-Aktivisten, dem Regionalentwickler und den Strateg*innen. Für uns alle war ein besonderes Highlight, dass unsere letzten beiden Kapitalerhöhungen überzeichnet waren. Dass wir so viele Menschen mit unserer Arbeit begeistern konnten. Und so beginnen wir ab dem 1. Dezember 2021 auch die nächste Ausgabe von Aktien, viele Bollheimer Kund*innen sind schon früh mit eingestiegen, ein Netzwerk, das uns eng begleitet.

Mit Dankbarkeit, der Freude auf die weitere Zusammenarbeit und fruchtbaren Grüßen ins Bollheimer Netzwerk,



DORLE GÖTHE

Vorstand der Regionalwert AG Rheinland



Unsere Hühner und Hähne

Den kühleren Sommer werden unsere Tiere in guter Erinnerung behalten. Während in den Jahren zuvor unsere Hühner immer Probleme mit Hitzestress hatten, war das in diesem Jahr kein Problem.

Hühner können nicht schwitzen. Da sie keine Schweißdrüsen besitzen, können sie sich über diesen Weg keine Abkühlung verschaffen. Ab einer Körpertemperatur von 28 Grad fangen Hühner an, zu hecheln und ihre Flügel abzuspreizen und damit die Luftzirkulation unter den Flügeln zu verbessern. Die Wärme kann nur direkt vom Blut über den Kamm und die Kehllappen in die Luft abgeleitet werden. Hohe Außentemperaturen führen über einen längeren Zeitraum automatisch zum Leistungsabbau, also kleineren Eiern. Hühner wirken dieser Überhitzung auch entgegen, indem sie große Mengen Wasser aufnehmen und dadurch ihren Darm kühlen. Je kühler das Wasser, umso lieber nehmen sie es auf. In warmen Jahren müssen wir deutlich mehr Sorgfalt auf die Tierbeobachtung setzen, damit wir Anzeichen von Überhitzung im Vorfeld erkennen und vermeiden können. In der Freilandhaltung sind schattige Plätzchen wichtig und so werden die Hühnerställe in den Sommermonaten immer in der Nähe unserer Hecken aufgestellt, damit die Tiere dort Zuflucht suchen können. ►



Vermehrt sind auch Raubtiere wie Fuchs und Marder und Beutegreifer wie Habicht und Bussard ein Problem. Unsere Hühner können, sobald es hell wird, bis zur Dämmerung in den Freiauslauf. Durch die von uns geschaffenen Hecken und die dadurch entstandene Neu-Strukturierung der Landschaft mit Bäumen, kleinen Waldstücken und anderen Landschaftselementen, bieten wir diesen Raubtieren einen besseren Lebensraum. Sie vermehren sich und sehen dabei unsere Geflügelhaltung als einfache Nahrungsquelle an. Füchse richten bei uns nur einen größeren Schaden an, wenn sie im Frühjahr Jungtiere aufziehen. Hier schützen wir uns mit einem Elektrozaun, der dem Fuchs sehr wirksam die Lust auf Huhn nimmt.

Menschliche Vogelscheuchen

Schwieriger ist es mit den Beutegreifern. Diese sind bei uns vor allem in den Wintermonaten und im Frühjahr ein Problem. Ich vermute, dass in dieser Zeit Tiere aus dem Norden zu uns ziehen und hier ihren Winter verbringen. Am besten hilft es, sich häufig bei den Ställen aufzuhalten, aber gerade an den Wochenenden, wenn wir nur einmal am Tag die Eier aus den Ställen sammeln und keine weiteren Arbeiten an den Ställen verrichten, schlägt der Habicht gerne zu. Größere Tiere, die mit den Hühnern gemeinsam laufen, sollen da helfen. Das wären zum Beispiel Ziegen oder Alpakas. Aber diese Tiere haben natürlich auch ihre ihrer Tierart entsprechenden Ansprüche und ich scheue mich noch davor, sie zu den Hühnern zu stellen. So bleibt uns momentan nur die Möglichkeit viel Zeit bei den Tieren zu verbringen und damit gleichzeitig als Vogelscheuchen zu funktionieren.

Bruderhähne 2022

Das Jahr 2021 wird uns aber noch aus einem anderen Grunde in Erinnerung bleiben. Beschlossen ist nun, dass die männlichen Küken, die bei der Zucht der Legehennen natürlich auch aus dem Ei schlüpfen, ab dem 1.1.2022 nicht mehr getötet werden dürfen. In der konventionellen Legehennenhaltung, aber auch bei Bio-Eiern, die nach der EU-Richtlinie produziert werden, wird das Verfahren der Geschlechtsbestimmung im Ei angewendet. Bei den Bioverbänden Bioland und Demeter reicht das nicht aus. Die Früherkennung wird von den Verbänden abgelehnt und ab 2022 müssen verpflichtend alle männlichen Tiere aufgezogen werden. Legehennenhaltung bedeutet damit ohne Ausnahme auch die Aufzucht und Vermarktung der Bruderhähne.

Haus Bolheim beschäftigt sich schon sehr lange mit diesem Thema und trotzdem bedeutet das eine große Herausforderung für uns. Da wir jedes Jahr an die 900 Legehennen einstellen, müssen wir nun auch 900 Bruderhähne aufziehen und besonders auch vermarkten können. Die Produktion der Eier wird damit sehr stark an die Produktion und Vermarktung von Fleisch gekoppelt. Im nächsten Jahr werden wir dann keinen Unterschied mehr zwischen Geschwistereiern und den anderen Bollheimer Eier mehr haben. Es gibt dann nur noch das Bollheimer Geschwistereier, denn zu jedem neu aufgestalltem Huhn nehmen wir den Hahn dazu, mästen ihn und verkaufen ihn über unsere Vermarktungswege. Am liebsten als ganzen oder halben Hahn oder in Teilstücken wie Brustfilet, Keulen und Flügel.

Wenn wir über diesen Weg nicht alle Tiere vermarktet bekommen, haben wir im Hofgut Schloss Hamborn einen Partner gefunden, der unsere Tiere zu Suppen, Frikasse und Wurst verarbeiten kann. Auch regionale Metzger hoffen wir noch als Lohnverarbeiter zu gewinnen. Es wird bestimmt Anlaufschwierigkeiten geben, aber wir hoffen dann am Ende des Jahres erste Erfahrungen gesammelt zu haben und daraus unser weiteres Handeln ableiten zu können. Der Austausch mit unseren Kunden über dieses komplizierte Thema ist uns sehr wichtig, deswegen werden wir im nächsten Jahr vermehrt Führungen zu diesem Thema anbieten.

Bitte achten Sie auf die Ankündigungen auf unserer Webseite oder gern auch auf meinem privaten Instagram-Kanal: unter [instagram.com/mehrensarne](https://www.instagram.com/mehrensarne).

ARNE MEHRENS





**Mühlenbäckerei
Bollheim**

Von Dankbarkeit und Beständigkeit im Neuen

Nun nähert sich das Jahresende wieder einmal mit Riesenschritten, für uns in der Backstube ist es ein besonderes, ein erstes Mal als Mühlenbäckerei Bollheim.

Manches hat sich geändert. So haben wir uns die ein oder andere saisonale Brotsorte ausgedacht und konnten sie Ihnen und euch anbieten. In vielen Dingen sind wir aber bewusst bei den für uns wichtigen Grundlagen geblieben: Aus dem, was hier ist zu schöpfen und die Werte festzuhalten, in unserer Arbeitsweise und unserem Miteinander. Es war dies ein Jahr, in dem wir gelernt haben, stärker im Augenblick zu leben und bei verschiedenen Ansichten auch abweichende Entscheidungen mit zu tragen, Entscheidungsspielräume offen zu halten.

Das Jahr hat für uns nach der Neufirmierung klar mit einem „Wir machen so weiter wie bisher“ begonnen. Das hieß noch einmal ein ganz bewusstes Besinnen auf das „Was wollen wir tun?“. Der Mittelpunkt unserer Arbeit bleibt die Arbeit mit dem Getreide von Haus Bollheim, mit den

hofeigenen Getreidesorten, die seit vielen Jahren auf die Gegebenheiten des Standorts hin gepflegt und entwickelt werden. Das Kennenlernen dieser Sorten ist ein Prozess, der gleichsam immer mitklingt, durch die Begleitung der Getreidezüchtung von Patrick Schmidt. Ein stetes Gespräch über Möglichkeiten, Gegebenheiten, Gelegenheiten, Entwicklungen. Ein Kennenlernen der einzelnen Getreidesorten, das weitergeht durch Verkostungen von Backversuchen. Diese Sorten, die durch ihr langes Teil-Sein innerhalb des Hoforganismus, durch die vielen gegenseitigen Wechselwirkungen der unterschiedlichen Organismen, längst grundlegender Teil des Hofwesens geworden sind. Wie mit anderen Wesen ist auch hier das Kennenlernen ein Prozess, der nie abgeschlossen ist. Der vorsichtig beginnt und über die einzelnen Entwicklungsphasen der Getreidesorten, durch die Jahreswechsel immer wieder neue Facetten in den Blick rückt. Der sich auch in der Verarbeitung, dem Vermahlen und Verbacken immer wieder etwas anders darstellt und wahrgenommen werden kann.

So haben wir nach einem hoffnungsvollen Jahresbeginn die Getreide des neuen Jahres im Blick gehabt und Kontakt aufgenommen, während gleichzeitig noch die voll ausgereiften Getreide des letzten Jahres verarbeitet wurden. Dann der große Schreck und die bange Frage, was geschieht mit den Ernten, wie wird sich die Flut auswirken? Inzwischen haben wir auch die letzten Wechsel auf die neuen Ernten der Sorten von Emmer, der verschiedenen Weizensorten, Dinkel und Roggen vollzogen. An der einen oder anderen Stelle sind die Ernten anders ausgefallen als gedacht und wir merken auch, dass es ein besonderes Jahr war. Vor allem aber sind wir dankbar für unglaublich vieles. Besonders aber für unsere unglaublich schöne Arbeit bei der wir auf das Jahresende zu backen.

Wir freuen uns auf das nächste Jahr und hoffen, Sie auch weiterhin, gerade auch mit einigem Neuen in der Weihnachtsbäckerei sowie neuen und den bereits lieb gewonnen Brotsorten versorgen zu können.

IHR BACKSTUBEN-TEAM

*Angela Schräer, Michael Diefenthal, Beate Chmela,
Evgenia Lehn, Elisa Schuster, Patrick Schmidt,
Frank Schräer, Ryo Takenouchi und Oumar Kone*

bollheimbrot.de

Dinkel Apfel-
kruste gibt es
nicht immer,
eine der saiso-
nalen Neuig-
keiten aus der
Bäckerei





Ein tolles Team

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und auch wir dürfen auf dem Acker langsam zur Ruhe kommen. Wenn ich auf das Jahr zurückblicke, kommt mir als erstes das gute Team in den Sinn, das total gut zusammengearbeitet hat. Ich möchte mich an dieser Stelle herzlich bedanken.

Angefangen bei dem Ackerbau-/Werkstatt-Team, das zu jeder Zeit da war und wie ein Fels in der Brandung den anfallenden Arbeitswellen entgegengestanden hat. Es geht aber auch weiter in die anderen Bereiche auf dem Hof, die uns immer sehr tatkräftig zur Seite gestanden haben.

Das kalte Frühjahr hat unsere Geduld auf die Probe gestellt, da wir erst spät mit der Futterwerbung (Heuernte) beginnen konnten. Da wir alles Heu auf der Heutrocknung getrocknet haben, konnten wir die Futter-Flächen

nur Stück für Stück abarbeiten und sind dann mit Beendigung des zweiten Schnitts schon mitten in der Getreideernte gelandet.

Die Getreideernte ist dieses Jahr für unsere Verhältnisse sehr spät gewesen. Wir haben am 21. Juli mit dem Dinkel begonnen und sind am 13. August mit dem Sommer-Weizen fertig geworden. Hier hatten wir immer wieder regenbedingte Pausen, die wir aber effektiv mit der Bodenbearbeitung der Getreidestoppel und Einsaat von Luzernegrass und Zwischenfrüchten nutzen konnten.

Der Regen hat uns dieses Jahr sehr beschäftigt. Sei es mit dem Hochwasser, das auch uns getroffen hat (Verlust von 2,5 ha Roggen und 3 ha Weizen, die uns als Backgetreide fehlen), aber auch die insgesamt überdurchschnittlichen Mengen, vor allem im Sommer, die wir gar nicht mehr gewohnt waren.

Wenn ich im Herbst über die Äcker laufe, kommt mir ein Aufatmen des Bodens entgegen, dem die letzten drei Trockenjahre noch deutlich anzusehen sind. Die Herbstsaat ist dieses Jahr sehr reibungslos gelaufen, da wir als Team gestärkt und motiviert aus dem Sommer gekommen sind.

Der Winter steht jetzt vor der Tür und wir ziehen unsere Kreise immer näher um den Hof und konzentrieren uns auf Arbeiten rund um und auf dem Hof mit kleinen und großen Projekten, die wir jetzt angehen.

Ich möchte mich jetzt nochmal bedanken für dieses schöne Jahr, das uns alle sehr gefordert, aber auch zusammengebracht hat. Auf das neue Jahr mit den neuen Herausforderungen, die uns entgegenkommen, freue ich mich sehr und hoffe, dass wir als Team daran weiter wachsen werden.

Für das Ackerbauteam

FELIX HARBORTH



Sonniges Mais-häckseln und Gründünger einarbeiten



Kuhfreuden

In diesem Jahr konnten sich unsere Tiere zunächst über die klimatischen Veränderungen zugunsten ihres Daseins freuen. Es gab keine Hitze- oder Trockenheit-Extreme wie in den vergangenen drei Jahren.

Jedoch war das zurückliegende Jahr mit heftigen und geballten Niederschlägen versehen, die in der Landwirtschaft auf Bollheim auch deutliche Spuren in vielen Feld- und Futterfrüchten hinterlassen haben. Wenn man auf das Wohlbefinden der Tiere schaut, so waren Temperatur und Niederschlag aber eine eher angenehm passende Begleitung für ihre Wesensart.

Die diesjährige Temperatur- und Niederschlagsverteilung, nur zwei von vielen Einflussfaktoren auf die Tiergesundheit, brachten in diesem Jahr, im Gegensatz zu den Wetterextremen der Vorjahre, eine deutliche Verbesserung im Gesundheitszustand der Tiere. Auffällig war hier die Klauengesundheit. Trockener und feuchter Untergrund auf den Weideflächen führten zu einem normalen Anwachsen und Abnutzen der Klauensohlen und des Klauenwandhorn, sodass kaum Sohlengeschwüre und wenig Schäden am Wandhorn (Weiße-Linie-Defekt) bei der Klauenpflege zu sehen und zu behandeln waren.

Der Hitzestress in den Sommermonaten der vergangenen Jahre führte zu einem deutlichen Rückgang der Fruchtbarkeit. Hitzestress führt nicht nur zu einer verminderten Ausprägung der Brunstanzeichen, sondern wirkt sich auch negativ auf Zyklusaktivität und Embryonalentwicklung aus. Im vergangenen Jahr waren Brunstanzeichen und Befruchtungsrate wieder



Überraschung am Morgen: über Nacht gab's Nachwuchs!



Sudangras (oben)
und Hirse (unten):
unsere Trocken-
heitsexpertinnen

deutlich zu erkennen, worauf auch eine verlässlichere Trächtigkeit der Kühe zu verzeichnen war. In diesem Jahr gab es viele herangewachsene Färsen, die zum ersten Mal ein Kalb zur Welt gebracht haben. Der Vater dieser Färsen war der Deckbulle Joscha, welcher leider durch einen Unfall in seiner Bullenbox mit tödlichen Verletzung sein Leben verlor. Dennoch konnte durch seinen Deckeinsatz eine auffällig hohe Kontinuität der vererbten Merkmale bei seinen Töchtern verzeichnet werden. Bemerkenswert ist die Fellzeichnung, der robuste Körperbau, die sehr gleichmäßig guten Euterformen, die gut platzierten und melkgerechten, Zitzenformen sowie eine ausgezeichnete Eutergesundheit. Nicht immer geben Deckbullen so viele positive Eigenschaften an eine Jungkuh weiter.

Das Futterangebot für alle Rinder auf Weide- und Ackerflächen war sehr üppig und reichhaltig, sodass es kaum zu ungewöhnlichen Schwankungen in der Milchmenge kam. Doch zwei neu in Bollheim angebaute Futterpflanzen bereicherten den Speiseplan der Milchkühe. In der zweiten Sommerhälfte wurden Sudangras und Hirse als ganze Pflanze gehäckselt und im Stall den Kühen auf dem Futtertisch verteilt. Beide Futterpflanzen sind von den Kühen an- und aufgenommen worden. Ihre Futterverwertbarkeit ist im Vergleich zu Mais geringer. Sie können auch nicht als Allein- oder Ersatzfutter zu Feldfutterklee gras beansprucht werden. Messbare Unterschiede konnten wir in den Milchinhaltsstoffen feststellen. Hier wurde deutlich, dass in der Zeit, in der Sudangras und Hirse verfüttert wurden (Juli bis September), die Fett- und Eiweißwerte in der Rohmilch deutlich niedriger waren als im Vergleich zur Gras- und Klee grasfütterung. Vorteilhaft für das Wachstum von Sudangras und Hirse ist, dass sie mit sehr viel weniger Niederschlägen auskommen als alle anderen Gras- und Kleepflanzen, welches letztlich auch eine Erfahrung aus den sehr trockenen Sommern 2019 und 2020 war.

Wir schauen auf ein feuchtes, aber für die Rinder dennoch sehr gesundes Stalljahr zurück und freuen uns nun darauf, mit einer munteren Herde in die neue saftige Weidesaison im kommenden Frühjahr zu starten!

SIVERT JOERGES

Warum unsere Kühe Hörner und grüne Euter haben

Mein Name ist Janika, ich bin 19 Jahre alt und mache derzeit hier auf Haus Bollheim mein erstes Lehrjahr der biologisch-dynamischen Ausbildung im Stall.



So wie ich hier auf unglaublich viele nette Menschen gestoßen bin, lerne ich hier auch unglaublich viele verschiedene und wichtige Sachen im Themenbereich der Landwirtschaft. Unter anderem, wie wichtig das Horn für eine Kuh ist.

Es gibt viele Aspekte, wieso die Kuh ihr Horn braucht. Die Kühe vernetzen sich mit ihren Hörnern und können so miteinander kommunizieren. Somit kommt es auch weniger zu Konflikten, da sie sich schon auf mehreren Metern Entfernung Signale zusenden können. So reicht oft schon eine kleine Bewegung mit dem gehörnten Kopf, um zum Beispiel Distanz zu schaffen. Hornlose Kühe hingegen müssen sich dafür gegenseitig mit den Köpfen stoßen.

Außerdem dienen die Hörner auch als „Klimaanlage“. Bei zu viel Hitze kann die Kuh über die Hörner die Temperatur regulieren. Es wird auch vermutet, dass die Hörner zu einer effektiveren Verdauung beisteuern, was allerdings noch nicht wissenschaftlich belegt ist.



Immer wieder, wenn ich nachmittags mit meinen Kolleg*innen die Kühe von der Weide zum Melken in den Stall treibe, begegnen mir häufig viele Menschen mit derselben Frage, weshalb unsere Kühe denn eigentlich grüne Euter haben? Simple Frage, simple Antwort. Da wir unsere Milch in der eigenen Hofkäserei zu Rohmilchkäse verarbeiten, ist eine äußerst ordentliche Euterhygiene erforderlich. Mit dem Vormelken, Waschen und dem anschließenden Trocknen der Euter sorgen wir dafür, dass die Kuh Oxytocin, auch Wohlfühlhormon genannt, ausschüttet und sich somit die Schließmuskel ihrer Zitzen öffnen, erst dann steht uns die Milch zur Verfügung. Da der Schließmuskel dann aber anschließend bis zu 90 Minuten geöffnet bleibt, müssen wir dafür sorgen, dass in diesem Zeitraum keine Keime sowie sonstige Bakterien durch den Schließmuskel und den Strichkanal in das Euter eindringen können. Und jetzt kommt die grüne Farbe ins Spiel. Wir dippen unsere Kühe nach dem Melken alle mit Desinfektionsmittel, welches dafür sorgt, dass die Keime abgetötet werden. Es gibt viele verschiedene Desinfektionsmittel doch wir haben uns für dieses entschieden, weil es die meisten für das Euter pflegenden Inhaltsstoffe enthält. Die grüne Farbe dient dabei aber tatsächlich nur der Kontrolle, denn so kann man gut und eindeutig sehen, welche Kühe schon gedippt worden sind.

Häufig hört man das Gerücht, hornlose Kühe seien eine weniger große Gefahr für Ihresgleichen und auch für den Menschen, doch ich arbeite hier jetzt seit fast 245 Tagen täglich mit den Kühen zusammen und habe keinen einzigen Kratzer durch sie bekommen. Ganz im Gegenteil ist mir sogar aufgefallen, dass immer, wenn ich mich zwischen den Kühen zurück in den Melkstand schlängele, sie extra ihren Kopf zur Seite nehmen. Immer wieder denke ich mir, wie liebevoll diese Tiere doch nur sind, denn wenn sie wollten, könnten sie mit nur einer kleinen Bewegung uns Menschen tatsächlich

richtig verletzen. Meiner Meinung nach, muss man eine gemeinsame Basis mit den Kühen finden. Sie als gleichwertige Lebewesen ansehen, versuchen eine gemeinsame und gelingende Kommunikation zu entwickeln. Oft habe ich hier schon erlebt, wie wichtig es ist zu verstehen, warum die Kuh in bestimmten Situationen nicht das macht, was von ihr verlangt wird. Eigentlich gibt es immer einen triftigen Grund, den man erkennen muss, um vielen kritischen Situationen aus dem Weg gehen zu können und einen artgerechten Umgang mit den Kühen zu erlangen.

JANIKA FORSCHNER



„... eine gemeinsame und gelingende Kommunikation entwickeln.“

Schafsmilch – nicht unser Kerngeschäft, aber schöne Vielfalt!

Der Jahresrückblick in der Käserei, ich schaue in das Käselager und sehe in Form unserer Käselaike immer noch einen Teil des Geschaffenen. Manche Laibe haben sogar schon den letzten Jahreswechsel miterlebt.

Natürlich sind die alten und noch älteren Käse nicht unser Kerngeschäft, doch sind es diese Käse, die mir persönlich das Herz höher schlagen lassen. Und in unseren Regalen liegen Käse aus allen Monaten des Jahres. Dazu sollte man wissen, dass jeder Käse mit dem Herstellungsdatum versehen ist. Manche, wie das Riesenrad, nur in wenigen Wochen hergestellt, im Mai und im Oktober, Bergkäse und Pikantus übers Jahr verteilt, der Gouda fast alle jung schon verkauft, sodass nur wenige ältere im letzten Regal zu finden sind. Und natürlich unsere Schafskäse, auch nicht unser Kerngeschäft, sondern ein Abteil im Käseregal, das im Laufe des Jahres wächst, um dann ab Oktober immer kleiner zu werden. Denn anders als die Kühe, die bei uns das ganze Jahr Milch liefern, sind fast alle Schafsrassen und auch Ziegen saisonal. Das heißt, sie sind nur zu einem begrenzten Zeitraum im Spätsommer bockig, können also befruchtet werden, und lammen somit alle in einem begrenzten Zeitraum im Frühjahr. Dann geben die Muttertiere wieder Milch, aus der wir dann den Käse herstellen können.

Aus zwei Tagen Schafsmilch wird ein neuer Betrieb

Die Schafsmilch kommt von einem jungen Demeterbetrieb, der sich auf die Milchschafthaltung spezialisiert hat und im Aufbau ist. Vier Jahre ist es her, dass wir die erste Milch von Wouter und Vroni Avermaetes Hof Hubertusblick in Hermesland geliefert bekommen haben, als Ergänzung für unsere vielen eigenen Kuhmilchprodukte. Auch wenn die Menge im Verhältnis zu unserer eigenen Kuhmilch gering ist – weniger als ein Zehntel – ist die Integration in das bestehende vielfältiger als gedacht. Viele Hürden haben wir in den vier Jahren schon überwunden. Am Anfang stand die Vorstellung,



erst mal die Milch von zwei Tagen zu nehmen und später, wenn wir in Bollheim eine neue Käserei gebaut haben, alle Milch abzunehmen und zu verarbeiten. Bis dahin sollten wir mit allem, was da ist, auskommen. Doch eine Käserei, die Milch zukaft, ist nicht als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb zu führen, sodass wir die Milchverarbeitung in ein Gewerbe überführten. Neue Steuernummer, neues Rechnungsprogramm, neue Bankeinzüge, neue Arbeitsverträge ... In der hierfür benötigten Arbeitszeit hätten wir schon einige Milchlieferungen zu Käse verarbeiten können. Haben wir dann auch, und dabei gesehen, dass es ganz gut in unsere Abläufe passt.

Neuer Kessel, neues Glück, neue Herausforderungen

Doch ein junger Betrieb wird älter und größer. Schon im folgenden Jahr reichte unser „Joghurtkessel“ nicht mehr für die Schafsmilchmenge aus. Ein größerer Kessel musste her. Passt gerade so noch in die letzte Ecke der Käserei und tut sein Dienst nicht nur für die Schafsmilch, sondern auch

Bergkäse,
Pikantus & Co.:
ein Regal voll
Herzklopfen!

für die wachsende Joghurnachfrage. Eine echte Win-win-Situation in der Nische. Der tut jetzt im zweiten Jahr seinen Dienst, allerdings auch nur mit Käser oder Käserin. Diese Spezies wächst leider nicht auf Bäumen und die Anforderungen bei gleichzeitiger Arbeit an mehreren Kesseln werden höher.

Auch in diesem Jahr haben wir uns auf zwei Sorten beschränkt, Weichkäse und Schnittkäse. Für das nächste Jahr ist die Milchschaferherde der Familie Avermaete weiter gewachsen und der Wunsch mehr als nur die Milch von zwei Tagen an uns zu liefern ebenfalls. Damit stehen wir vor der Hürde, eventuell eine weitere Tagesschicht in der Käserei einzuführen und weitere Produkte und Vermarktungswege zu entwickeln. Auch hierfür werden wir einen Weg finden.

Der Antrieb sollte natürlich die Stärkung des eigenen Betriebs sein. Hier sehe ich Chancen mit tollen Produkten und einer größeren neuen Käserei für Bollheim. Aber auch die Stärkung regionaler Wertschöpfung ist ein Antrieb für mich. Mit der Kooperation mit dem Hof Hubertusblick können wir dies erreichen und einen kleinen Baustein hinzufügen. Um diese Bedeutung zu unterstreichen, haben wir dieses Jahr einen Betriebsausflug in die Eifel unternommen, wo wir beim Hof Hubertusblick eine Wanderung und eine Kaffeetafel mit Ausblick genießen konnten. Und bemerkenswert, dass neben den vielen Schafen und endlosen Eifler Wiesen und Weiden auch eine frisch renovierte Ferienwohnung auf Gäste wartet.

OLAF SEYD

hofhubertusblick.com



Neuer Joghurtkessel – eine Ecke weniger.



Ganz Bollheim beim Betriebsausflug auf dem Hof Hubertusblick und eine Ferienwohnung gibt es auch.



Hof Hubertusblick

Ein Teil des Hofes, ein Teil der Landschaft, ein Teil der Erde

Seit vielen Jahren werden nun auf Haus Bollheim Winterroggen, Sommeremmer und Sommerweizen, Winterdinkel und Winterweizen angebaut und zu Brot verarbeitet. Aber nicht einfach so, mit jährlich neuem Saatgut – was Usus wäre –, sondern in stetiger Pflege und Entwicklung im eigenen Nachbau.

Dabei nimmt der Roggen Vorreiterstellung ein. Er ist der älteste auf Bollheim. Seit weit über 30 Jahren lebt er auf dem Hof, ist sozusagen enger Vertrauter der Hofindividualität. Auf seinem Fuße folgt der Sommeremmer, der seit den 1990er-Jahren mit dabei ist und aus dem Züchtungsimpuls der HERA Forschungsstelle für ökologische Pflanzen- und Tierzucht des 2005 verstorbenen Ökologen und Pflanzenzüchters Georg Wilhelm Schmidt stammt. Sein Anliegen war es, die Pflanzen wieder an den Kosmos und die Landschaft anzuschließen. Diese hatten im Allgemeinen, durch Züchtungsmaßnahmen auf Kurzstrohigkeit und Ertrag, die Fähigkeit verloren, sich tief mit der Erde zu verwurzeln und durch gestrecktes aufragendes Wachstum in eine innige Beziehung mit dem Sonnenlicht und der Sonnenwärme zu treten. Damit fehlten ihnen wichtige Eigenschaften für eine reichhaltige Ernährung des Menschen und ein gesundes Wachstum.

Georg Wilhelm Schmidts Arbeit mit kosmischen Rhythmen wird durch die Initiative „Jedem Hof sein Korn“ seit vielen Jahren fortgesetzt und weiterentwickelt. In diesem Sinne erfolgt auch die Arbeit an dem oben genannten Sommerweizen namens „Phönix“ und dem Winterweizen „Siegfried“. Auch sie sollen langjährige Mitglieder der Bollheimer Hofindividualität werden. Dabei nahmen die beiden bisher einen besonderen Weg. Der Sommerweizen „Phönix“ stammte von einer deutschen Landsorte, die aus der Genbank zu Georg Wilhelm Schmidt in die Vulkaneifel kam. Durch einen späteren Wechsel zu einem Standort mit sehr schwierigen Bedingungen ging diese „in die Knie“ und bildete verkrümmte Ähren. An diesem war nun besonders gut die Anwendbarkeit

„... für eine reichhaltige Ernährung des Menschen und ein gesundes Wachstum“



Winterweizen
„Siegfried“



Neue Weizen-
sorten aus dem
Schwarzen
Winteremmer



der Methode der Pflanzenregeneration auf Herz und Nieren zu prüfen. Dieser Prozess begann auf Haus Bollheim im Jahr 2008 und führte über verschiedene kosmische Impulsgebungen mit Saturn, Mars und Jupiter zum Erfolg. Daher stammt der Name „Phönix“ – „Neuerstandener“.

Einen anderen außerordentlichen Weg Richtung Hofsorte ging der Winterweizen „Siegfried“, benannt nach dem Helden der Thidrekssaga und dem Nibelungenlied. Dieser Winterweizen stammt von einem Urgetreide, dem Schwarzen Winteremmer, ab. Auch diese Umwandlung und Entwicklung vollzog sich über einen längeren Zeitraum von mittlerweile neun Jahren und führte bis in den heutigen Produktionsanbau auf Haus Bollheim. Beide Sorten „Siegfried“ und „Phönix“ werden neben der biodynamischen Handelsorte „Butaro“ im Honig-Salz- und Keimlingsbrot verarbeitet. Ziel ist es, diese beiden mit dem Schicksal des Hofes so eng verbundenen Sorten zu dauerhaften Organen der Landwirtschaft zu entwickeln. Dabei werden sie von der Selektionsparzelle über zwei bis drei folgende Stufen hochvermehrt und über Selektion, kosmische Impulse bei der Aussaat und zunehmend auch Eurythmie gepflegt und verbessert.

Sommeremmer und Winterdinkel werden zur Zeit noch über den einfachen Nachbau weiter angebaut. Die Entwicklung der Getreide wird aufmerksam verfolgt und wo es richtig und notwendig erscheint zu bestimmten kosmischen Konstellationen gesät oder auch über die Selektionsmaßnahmen von unten herauf wieder aufgebaut. Der Sommeremmer ist so ein Fall. Die Frühjahrstrockenheiten der letzten Jahre haben ihm stark zugesetzt und er braucht eine pflegende Unterstützung. Parallel dazu werden versuchsweise mehrere Winteremmerlinien für Haus Bollheim entwickelt, die ebenfalls aus dem Umwandlungsprozess des Schwarzen Winteremmers und aus einer Einwinterung eines Sommeremmers stammen. Ein Winteremmer kann leichter durch ein trockenes Frühjahr gehen, weil er über den Winter schon viel Wurzelwerk aufgebaut hat und daher außerdem eine größere Nahrungsqualität entstehen kann.

Nicht unerwähnt bleiben darf der Aufwand für Ernte, Aufbereitung und Lagerung, der bei fünf verschiedenen Hofgetreidekulturen nicht unerheblich ist. Es ist schon ein großer Unterschied, ob das Saatgut selbst gewonnen, separat gereinigt, gelagert und wieder separat für Vermehrungsstufen ausgesät werden muss, oder ob ein Lieferant eine Palette Saatgut auf den Hof bringt, welche natürlich bezahlt werden muss. Allerdings bleibt dieses

„Ziel ist es, diese mit dem Hof so eng verbundenen Sorten zu dauerhaften Organen der Landwirtschaft zu entwickeln.“



Links: Schwarzer Winteremmer
Rechts: Verschiedene Dinkel im Vermehrungsanbau

Saatgut in gewisser Weise anonym. Wir wissen wenig oder nichts über seinen Vegetationsverlauf. Ganz anders ist es mit dem eigenen Saatgut. Mit diesem wächst der Landwirt Jahr für Jahr mit. Es bildet sich in seiner Seele ab und der Hof, der Boden und die Landschaft bilden sich im Getreide ab. Das ist die Beziehung, die wir so sehr schätzen. Und diese gilt es für uns Menschen wieder viel mehr aufzubauen, damit aus der Anonymität wieder individuelle Beziehung und Bewusstsein entstehen, was unser aller Leben wieder bereichert und zu einer zunehmenden toten Technokratie lebendiges Werden stellt.

So entstand und entsteht eine Getreidegesellschaft auf Haus Bollheim, die einzigartig ist und – so hoffen wir – für viele weitere Betriebe Anregung sein kann, damit in vielen Regionen Menschen eine innige Beziehung zu Hof, Landschaft und Erde erleben können.

PATRICK SCHMIDT



jedemhofseinkorn.de



Backversuche mit den neu entwickelten Hofsorten des Winterweizens

Hallihallo von uns, den „Hofkindern auf Haus Bollheim“!

Seit August dieses Jahres haben die Türen des neuen Kindergartens auf Haus Bollheim für Kinder aus der Zülpicher Umgebung geöffnet.

Wir sind sehr dankbar, dass wir die Möglichkeit haben, Teil von dieser großen Hofgemeinschaft zu werden. Es sind fast vier Monate vergangen, seit dem ersten Kindertag, und wir haben schon eine Menge toller Abenteuer erlebt.

Wir befinden uns auf dem großen schönen Gelände direkt am Eingang des Bauernhofs. Auf dem Außengelände haben wir unseren schönen Kindergartenwagen stehen, der als Schutzraum für die Kinder dient. Wir verbringen sehr gerne Zeit draußen in der Natur. Wir kochen in unserer „Matschküche“, lesen gemütlich auf der Lesedecke unter der Eiche, buddeln fleißig in der Erde und begrüßen fast jeden Morgen mit riesiger Begeisterung die vorbeilaufenden Kühe. Natürlich begrüßen wir auch mit Freude jeden Traktor und winken den Bauern herzlich zu! Wir sind gerne aktiv in der Natur und erkunden jeden Tag verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Die Natur inspiriert uns, neue Spiele zu kreieren und gibt uns manchmal sogar Ideen, was wir unternehmen können oder was wir gemeinsam zu Mittag kochen können.

Jeder neue Tag ist ein erlebnisreicher Tag hier in der „Hofkinder“-Gruppe. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam spielen, viel lachen, Freude haben, neue Sachen erkunden, aufwachen und die Welt gemeinsam entdecken können! Danke Bollheim!

DEINE HOFKINDER



Danke Haus Bollheim!



Was wäre Freikost Deinet ohne die Erzeugnisse von Haus Bollheim ...



Wir haben viele schöne Stunden an diesem Ort verbracht und eine innige Beziehung zu dem Hof und den Menschen, die ihn prägen, aufgebaut. Bollheim bereichert unser Sortiment mit einer kulinarischen und ideellen Vielfalt in physischer und geistiger Gestalt. Was für eine Freude für Auge, Mund und Herz, wenn das frische Bollheimer Gemüse geliefert wird: zartes Frühlingsgemüse, wie Radieschen und Eiszapfen, feldfrische Salate, Blätter von Mangold und Spinat, eine kurzes Fruchterlebnis zur Beerensaison, aromatisch-saftige Tomaten, eine Vielzahl an Wurzel- und Kohlgemüse, die uns im Herbst und Winter einen kulinarischen Reichtum bietet, Kartoffeln voller Geschmack, die für sich schon eine Delikatesse sind.



Der Bollheim Käse aus der eigenen Hofkäserei bietet eine üppige regionale Fülle in der Freikost Käsetheke, vom mehrfach prämierten Roten Bollheimer, Jungem Gouda in saisonalen Variationen, zwölf Monate gereiftem Pikantus bis hin zum Bollheimer Schafskäse. Der stichfeste Joghurt und vollmundige Bollheimer Quark sind ein Muss in unserem Kühlregal.



Eine ebenso große Wertschätzung hegen wir für die Brote und Backwaren aus der Mühlenbäckerei Bollheim. Zum Erntedank hat das Freikost-Team die handwerkliche Backkunst vor Ort erprobt. Angela Schräer weiß viel über die Besonderheiten aus ihrer Backstube zu erzählen: Verarbeitung Bollheimer Getreidezüchtungen, ergänzt von sorgfältig ausgewählten regionalen Rohstoffen, lange Teigführung, handwerkliche Verarbeitung,



Familie Deinet zu Besuch in der Bollheimer Backstube.

eigenes Honig-Ferment, Demeter-Zertifizierung und vieles mehr. Jeder Winkel der Backstube ist erfüllt von der Liebe zum Handwerk, von Achtsamkeit und Respekt für die Lebensquelle, die uns nährt, und einem guten spirituellen Geist. Alle Arbeitsprozesse werden von Menschen begleitet. Während die Teige geknetet werden, brennt eine Kerze aus Bienenwachs, der Rosenquarz auf dem Ofen soll die Bäcker*innen erden und jedes Brot wird gesegnet.

Haus Bollheim steht für Vielfalt. Eine Vielfalt an Hoferzeugnissen und Vermarktungsstrukturen, eine Vielfalt an individuellen Charakteren, die an diesem Ort schaffen und ihn prägen, eine Vielfalt an Idealen, Ideen und Zielen, die an diesem Ort umgesetzt werden. Und Haus Bollheim steht auch für den Wandel, weil die landwirtschaftlichen Praktiken und Wirtschaftsweisen immer wieder hinterfragt und an geänderte Rahmenbedingungen angepasst werden.

Auf Haus Bollheim wird eine handwerkliche, kleinstrukturierte und vielfältige Landwirtschaft gelebt, die für ein zukunftsfähiges und verantwortungsvolles Wirtschaften notwendig ist. Wir danken von ganzem Herzen!

FREIKOST DEINET, BONN





Bollheimbeteiligung

Es gab in diesem Jahr ein Ereignis, das ganz still und leise über die Bühne gegangen ist und gerade deshalb unbedingt hervorgehoben werden sollte. Unsere Kunden hatten uns über „Hühnerstallkredite“ zweimal geholfen, mobile Ställe anzuschaffen und damit unserer Hühnerhaltung einen kräftigen Impuls gegeben.

Über die Hühnerhaltung und das Projekt der Bruderhähne hat Arne Mehrens in den letzten Bollheim-Briefen mehrfach berichtet. Die Ställe haben dabei eine große Rolle gespielt. Dafür möchten wir uns an dieser Stelle noch einmal herzlich bedanken.

Die letzten „Hühnerstallkredite“ sind nun zurückgezahlt, von daher sind wir unseren Kund*innen und Freund*innen gegenüber schuldenfrei. Dass das alles so geklappt hat, und dass diese Aktion ein gegenseitiges Geben und Nehmen war, ist für uns eine große Freude gewesen. Aber man muss wohl leider auch die Frage stellen, war es das oder muss da noch etwas kommen? Unser schon seit längerem anstehendes Projekt ist der notwendige Neubau von Stall und Käserei. Dieses Unterfangen hat ein immenses Investitionsvolumen, so etwas haben wir bisher noch nie stemmen

müssen. Wir werden uns kräftig verschulden und darüber hinaus weitere unterstützende Maßnahmen suchen müssen. Einen ersten Schritt haben wir schon getan, die Regionalwert AG Rheinland ist Gesellschafterin von Haus Bollheim geworden. Könnten uns Kund*innen und Freund*innen von Haus Bollheim erneut und ebenfalls helfen? Was für Beiträge wären denkbar? Wäre auch eine direkte Kund*innen-Beteiligung an Haus Bollheim vorstellbar? Das Modell der Hühnerstallkredite kann wohl nicht ohne weiteres kopiert werden. Andere Modelle gibt es und dennoch ist Kreativität gefragt. Darüber würden wir gerne mit Ihnen ins Gespräch kommen.

Um feststellen zu können, wie weit Interesse an so etwas besteht, würde ich mich um ein kurzes Feedback von Ihnen freuen. Am besten per Mail an hagenow@bolleim.de, aber gern auch auf allen anderen Wegen.

Im neuen Jahr möchte ich alle Interessierten zu einem Treffen einladen, wenn möglich physisch, sonst eben digital. Die Information dazu wird Sie per Mail, über Aushänge oder über unsere Website erreichen. Wir sind gespannt!

HANS V. HAGENOW

Die von Bollheimer Kund*innen mitfinanzierten Hühnerställe mit zufriedenen Hühnern davor.



Slowflower-Bewegung

Es ist November und die Blumensaison neigt sich dem Ende zu. Die letzten Dahlien blühen noch tapfer und trotzen den ersten Frösten, die schon eingesetzt haben.

Es war wie in jedem Jahr spannend, neue Sorten auszuprobieren, Mengen anzupassen, das eigene Saatgut zu benutzen, die Jungpflanzen in ihrer Entwicklung zu beobachten. Grundsätzlich lief alles so, wie in den Jahren zuvor, mit der Ausnahme, dass ich mir für diese Saison den Anbau von einigen Trockenblumen vorgenommen habe. Diese habe ich sowohl frisch in die Sträuße verarbeitet, als auch zum Trocknen aufgehängt. In der kommenden Zeit werde ich damit experimentieren und einige Werkstücke werden sicherlich irgendwie den Weg zu Ihnen finden. Das wird nicht so ganz einfach werden, da Trockenblumen noch empfindlicher als frische Blumen sind, und der Transport nach Köln und auch die Präsentation im Laden werden spannend werden. Mal sehen, wie und wann das alles zueinanderfindet.

Ganz besonders erfreulich war dieses Jahr, dass wir Teil der Slowflower-Bewegung geworden sind. Das ist eine Bewegung von Blumenfarmer*innen und Florist*innen, die sich als Leitbild gegeben haben, wenn irgend möglich, auf biologisches Saat- und Pflanzgut zurückzugreifen, möglichst regional, saisonal und nachhaltig zu arbeiten, d. h. Verzicht auf Pestizide, Steckschaum, Folie zum Verpacken, aber auch faire Löhne und faire Preise für die nachhaltig produzierten Blumen.

Als Blumenfarmerin ist der Austausch innerhalb der Gruppe für mich besonders wertvoll. Es gibt zweimal jährlich Treffen, bei denen man sich austauschen kann

und bei denen es Betriebsführungen gibt. Das diesjährige Treffen fand leider online statt, allerdings konnte ich hier die sehr angenehme Gesprächskultur unter den Mitgliedern wahrnehmen. Als noch sehr junge Bewegung sind da noch viel Pioniergeist und offene Strukturen. Die Zugehörigkeit zu der Bewegung ist vor allem für sehr kleine Betriebe wichtig, die sich aus finanziellen Gründen noch keinem Bioverband anschließen können oder wollen. Für uns sind die Richtlinien schon durch die Betriebszugehörigkeit bei Demeter gegeben, und die Mitgliedschaft erweitert für mich nur sehr schön meinen Horizont und gibt mir viel Inspiration. Außerdem bin ich stolz, Teil dieser Bewegung zu sein und Sie, liebe Kund*innen, auf die neue und wunderbare Möglichkeit aufmerksam zu machen, die Blumen auf Ihrem Esstisch fair und nachhaltig werden zu lassen. Sie können gerne auch mal unter slowflower-bewegung.de nachschauen.

Ich möchte mich ganz herzlich für Ihre so freundliche Unterstützung bedanken und für all die Komplimente, die mich erreicht haben! Es war mir eine große Freude, Ihnen über die Saison die wunderschönen Bollheimer Blumen in Form von kleinen und großen Sträußen zukommen zu lassen. Bald ist es wieder an der Zeit, neues Saatgut für die kommende Saison zu bestellen oder das eigene zu sichten. Der Kreis schließt sich also wieder.

Ich freue mich schon auf die nächste Saison und wünsche Ihnen nun von ganzem Herzen eine gemütliche und besinnliche Adventszeit!

MELANIE GUTH-MEHRENS





Die in Liebe dir verbunden,
werden immer um dich bleiben,
werden klein und große Runden
treugesellt mit dir beschreiben.

Und sie werden an Dir bauen,
unverwandt, wie du an ihnen, –
und, erwacht zu Einem Schauen,
werdet ihr wetteifernd dienen!

Christian Morgenstern

Dank

So viele Jahre habe ich inzwischen für den Dank am Ende des Bollheim-Briefs überlegt, was möchte ich, was können wir sagen. So ein Dank hat viele Facetten, denen man eigentlich nicht gerecht werden kann, und vieles davon ist in den letzten Jahren schon angeklungen und gesagt worden. Damit wird dieses Unterfangen immer schwieriger und löst bei mir, zumindest in der Vorbereitung, ein gewisses Unbehagen aus. Im Umgang mit dieser Frage ist mir in den letzten Tagen ein Gedanke gekommen, vielleicht habe ich den auch schon einmal in der einen oder anderen Form niedergeschrieben: Es ist die Dankbarkeit dafür, dass wir diesen Hof Haus Bollheim so bewirtschaften können, wie wir es für richtig halten, wie wir es verantworten können, wie wir es wollen. Das scheint vielleicht doch sehr egoistisch, sehr auf uns bezogen zu sein. Und natürlich, das stimmt auch, es ist aber nur eine Seite der Medaille. Wir können das nur, weil Sie es auch wollen, weil Sie unsere Produkte und die Art, wie sie entstehen, schätzen. Sicherlich nicht in allen Punkten, aber in den meisten empfinden wir, dass wir da auf einer gemeinsamen Wellenlänge sind.

Diese Dankbarkeit umfasst aber auch den kritischen Dialog. Dabei geht es für uns nicht um ein Infragestellen unserer Arbeit, sondern um eine gemeinsame Weiterentwicklung unseres und damit auch Ihres „Wollens“. Also, den allerherzlichsten Dank für dieses Getragensein und Mittragen, und wir freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr gemeinsam mit Ihnen eine Weiterentwicklung dieser Wellenlänge erleben zu können.

Im Namen aller Bollheimer*innen,
HANS V. HAGENOW

IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

Gestaltung: Katja Römer, München, katjaroemer.de

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

Fotos: Yoana Bogoeva, Freikost Deinet, Janika Forschner, Melanie Guth-Mehrens, Hans v. Hagenow, Sivert Joerges, Arne Mehrens, Katja Römer, Patrick Schmidt, Angela Schräer, Olaf Seyd, Simon Veith

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

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem
Blauen Engel ausgezeichnet.

HOFLADEN

Di-Fr 09.00 – 18.30 Uhr

Sa 09.00 – 14.00 Uhr

Mo geschlossen

Telefon 0 22 52 / 59 65

KÖLNER ÖKOMÄRKTE

Rudolfplatz

Mi 11.00 – 18.00 Uhr

Sa 08.00 – 14.00 Uhr

Neusser Platz

Do 08.00 – 14.00 Uhr

Severinskirchplatz

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

Haus Bollheim
53909 Zülpich-Oberelvenich
Telefon 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