Der Bollheim-Brief

Winter 2022

In Zeiten wie diesen
Gemüsejahr
Neues vom Acker
Von Löchern und Keimen
Neue Hühnerhaltung
1982 bis 2022
Die ersten Handgriffe
Von Kühen, Kälbern, Bullen
Käsevielfalt
Grußworte
Hoffest
#wasistesdirwert
Das Gestern trägt das Heute
Mehr Geld!?
Jedem Hof sein Korn
Hofkinder
Ausbildung
Hofladenjahre
Blumenanbau
Yoga
Liebeserklärung
Dank

37

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

Ein Einzelner hilft nicht,
sondern wer sich mit Vielen
zur rechten Stunde vereinigt.
Goethe

Haus Bollheim in Zeiten wie diesen

Unser Fokus liegt in diesem Jahr in einer besonderen Weise auf der Zukunft, auch wenn die Gemengelage der aktuellen geballten kritischen Situationen kaum Prognosen zulässt, wir versuchen es im täglichen Tun dennoch.
Im Zurückschauen liegt der Fokus auf 40 Jahren Haus Bollheim. In der über 800-jährigen Geschichte von Bollheim ist das keine große Zeitspanne, gesehen auf ein Menschenleben schon. Bei Führungen fällt es schon seit einigen Jahren auf, dass der Anteil der Menschen, die damals, 1982, noch gar nicht geboren waren, immer größer wird, was uns wieder in die Zukunft führt.
Diese beiden Blickrichtungen werden sehr facettenreich in diesem Bollheim-Brief auftreten, getreu unserem Grundsatz: Bollheim – Vielfalt pflegen.
Das am Anfang stehende Zitat hat den ersten Bollheim-Brief von 1983 eingeleitet, daher soll es auch im Jubiläumsjahr diese Stelle einnehmen.
Für die Bollheimer wünsche ich Ihnen/Euch viel Freude bei der Lektüre.

Hans v. Hagenow

Das Gemüsejahr 2022

Mitte November füllen sich bei uns die Lager. Typische Lagergemüse wie Kopfkohl, Rote Bete, Sellerie, Möhren, Steckrüben, Pastinaken und Wurzelpetersilie werden nach und nach geerntet und in unser großes Lager eingefahren.

Die milde Witterung in diesem Jahr lässt uns etwas mehr Zeit. Längere Fröste mit Temperaturen unter 2 Grad drohen momentan noch nicht. So können wir noch aus dem Vollen schöpfen. Sommergemüse wie Mangold, Zucchini, Gurken und Tomaten sind zwar nicht mehr vorhanden, aber eine Vielzahl anderer Kulturen, die mit leichten Frösten und dem abnehmenden Licht ganz gut umgehen können.

Regionale Vielfalt – vielfältige Regionalität

Fenchel, Broccoli, Endivien, selbst Bundzwiebeln und Staudensellerie konnten wir in diesem Herbst lange ernten und verkaufen. Der Herbst ist die Jahreszeit mit dem vielfältigsten Gemüseangebot aus eigenem Anbau. Für den Kunden ideal, um den Teller mit regionalem Gemüse zu füllen. Sichtbar wird das dann im Hofladen und auf den Märkten, wenn die meisten Produkte mit dem Vermerk „aus eigenem Anbau“ gekennzeichnet sind.

Regional einkaufen hat viele Vorteile. Zunächst hilft es unserer Erde. Kürzere Transportwege, geringerer Einsatz von Energie, weniger Verpackungsmüll. Die Lebensmittel sind frischer, haben dadurch höhere Gehalte an Vitaminen und Mineralstoffen, und die kleineren Betriebe werden in ihrer vielfältigen Arbeit unterstützt. Auf Haus Bollheim ist es einfach, den regionalen Einkauf auch saisonal und natürlich biologisch-dynamisch zu gestalten. Der obligatorische Verzicht auf Mineraldünger und Pestizide hatte in diesem Jahr den Vorteil, keine großen Kostensteigerungen zu haben, die wir an unsere Kunden weitergeben müssen. Die eigene Erzeugung unseres Düngers über die Veredelung im Kuhmagen und der Anbau von Leguminosen-Kulturen zur Sammlung von Stickstoff im Boden ist eine zentrale Grundlage im Demeter-Anbau und schon seit langer Zeit in unsere Produkte eingepreist.

Rote Bete – Jäten ist immer noch Handarbeit, wenn auch maschinell etwas unterstützt.

Regionalität und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf haben gerade in Zeiten wie wir sie momentan durchleben eine große Wichtigkeit. Freilandanbau ohne Zukaufdüngemittel, Kunden, die in der Nähe wohnen, Futtermittel, die auf dem Hof produziert werden und nicht unsinnig weit transportiert werden müssen. Alles Effekte unserer Wirtschaftsweise, die immer schon wichtig waren, aber in Zeiten von verteuerten und knappen Ressourcen noch mehr ins Gewicht fallen.

Das Wetter

Dieses Jahr hat unsere Anbausaison früh angefangen, die warmen Temperaturen ausgangs des Winters ließen frühe Aussaaten zu. Der Klimawandel, mit immer milderen Wintern verändert unsere Produktion. Das erscheint zunächst positiv, jedoch sind die weiteren Auswirkungen wie fehlender Niederschlag, hohe Temperaturen und Starkregenereignisse so gravierend in ihren Folgen, dass wir darauf gerne verzichten würden. In unserer Gegend, der südlichen Zülpicher Börde, die im Regenschatten der Eifel liegt und schon immer geringe Niederschlagsmengen

aufgewiesen hat, wird der Klimawandel dazu führen, dass wir unsere Anbausaison früher starten und später beenden werden, aber in den Sommermonaten aufgrund von Wassermangel und hohen Temperaturen und dem daraus resultierenden Hitzestress der Pflanzen klassische Anbauzeiten verlieren werden. Für uns kommt erschwerend hinzu, dass auf unserer geografischen Scholle ein Grundwasserdefizit besteht, welches den Bau neuer Brunnen zur Bewässerung verhindert.

Im Jahr 2022 hatten wir bis in den Juli hinein regional ausreichende Mengen Niederschlag. Erst Mitte Juli kam es zu einer längeren, fast siebenwöchigen Trockenheit. Die Auswirkungen waren sehr schnell sichtbar. Gerade Gemüsekulturen, die einen hohen Anspruch an die Wasserversorgung haben, wie Fenchel und Kohlrabi, zeigten sehr schnell sichtbare Qualitätsmängel. An den hellen Fenchelknollen zeigten sich durch die hohen Verdunstungsraten schnell bräunliche, trockene Blattränder, die einen höheren Ernteaufwand oder im schlimmsten Fall den Verlust der Pflanzen zur Folge haben. Immer häufiger traten Sonnenbrände bei Kulturen auf. Gerade erntefertige Kürbisse waren in diesem Jahr betroffen. Erst der Mitte September einsetzende Regen in Kombination mit den warmen Spätsommertemperaturen führte dann innerhalb kurzer Zeit zu einer erstaunlichen Erholung unserer Ackerflächen. Waren noch zum Hoffest am 12. September – wer dabei war, hat es vielleicht gesehen – alle Flächen braun und vertrocknet, spross eine Woche später überall Grünes aus dem Boden. Auch das Gemüse erholte sich gut und führte zu einer verspäteten, aber guten Ernte. Selbst das Wintergemüse hat sich prächtig entwickelt. Grünkohl und Palmkohl haben wir schon frühzeitig geerntet, Wirsing und Lauch ebenfalls, nur der Rosenkohl und der Sprossenkohl kommen etwas später in den Verkauf.

Wir können auf eine gute Anbausaison zurückblicken, unser Anliegen eine möglichst große Vielfalt an Gemüsekulturen, Kräutern, Schnittblumen und Beeren auf dem Hof anzubauen ist in den meisten Fällen gelungen. Unsere gefüllten Kühllager, die mit Feldsalat, Postelein und Rucola bepflanzten Folienhäuser und der volle Wintergemüseacker geben uns die Zuversicht, unsere Gemüsevielfalt auch über die lange Winterzeit aufrechthalten zu können.

Das Gemüseteam bedankt sich für das Vertrauen unserer Kunden und die vielen positiven Rückmeldungen. Unterstützen Sie unsere Arbeit weiterhin durch den Kauf und Genuss unserer Produkte.

Arne Mehrens

Oben: Waldorfschüler*innen helfen bei der Zwiebelernte.
Unten: Erstes Grün im Frühjahr

Neues vom Acker – Gemäßigter Anfang, feiner Ausklang

Das Jahr 2022 fing erst mal unspektakulär an. Durch den trockenen März konnte das Sommergetreide früh gesät werden und sich dadurch gut entwickeln.

Roggenernte auf dem Rottacker

Besonders der Emmer hat nach zwei schlechten Jahren eine sehr gute Ernte gebracht, sodass es bis zur nächsten Ernte durchgehend Emmer geben wird. Auch der Weizen brachte sehr gute Erträge. Jedoch gab es da einen Wermutstropfen, da die Hälfte des Weizens die Backqualität nicht erreicht hatte und somit ein Teil nur als Futterweizen verwendet werden kann. Trotz des feuchten Juni ging die Getreideernte schon in der zweiten Juliwoche los und war auch schon Ende Juli wieder vorbei. Da der August dann zu trocken war, es keinen Regen gab, war an die Aussaat des Luzernegras, welches dann für die nächsten zwei Jahre als Futter für die Kühe dienen soll, erst mal nicht zu denken. Auch die Zwischenfrüchte, die als Gründüngung dienen, konnten erst Anfang September gesät werden. Durch den vielen Regen dann im September und den milden Oktober konnten sich diese aber doch noch alle gut entwickeln.

Bei der Heuernte gab es dieses Jahr einen sehr guten Ertrag, sodass die Heu-Halle komplett gefüllt wurde. Dies ermöglichte uns auch, als im August aufgrund der Trockenheit die Weiden braun wurden, Heu zu füttern, ohne den Wintervorrat zu gefährden. Erstaunlich war, wie grün alles wieder durch den Regen im September wurde. Im November ist dann endlich die Halle für die Mistlagerung fertig geworden. Dies ermöglicht uns jetzt wieder unseren wertvollen Dünger dann auszubringen, wenn es notwendig und sinnvoll ist. Dies war seit zwei Jahren nicht mehr möglich, da wir den Mist bei den Flächen rund um den Hof nicht mehr zwischenlagern dürfen. Die Halle ermöglicht uns nun auch die Holzhackschnitzel für unsere Holzheizung unter Dach zu lagern, damit sie besser trocknen.

Christian Reiske

Von Löchern, Keimen und alten Bekannten

Jedes Anbaujahr ist anders. Ich kann mich an sehr heiße und trockene Jahre erinnern wie das Jahr 2003. Drei Monate kein Regen, der ganze Sommer eine einzige Tortur. Oder das Jahr 2021, sehr viel Regen in kurzer Zeit, insgesamt feucht und kühl. Das Jahr davor ein frühes Frühjahr und dies ging dann schnell in einen trockenen Sommer über. Oder dieses Jahr mit einer guten Bodenfeuchte aus Vorjahr und Winter, einem kühlen Frühjahr mit 100 mm Niederschlag im Juni und dann Trockenheit und Hitze für den Rest des Sommers.

Schönste Kartoffelblütenpracht

Und diese gut verteilten 100 mm im Juni haben uns die Kartoffelernte gerettet. Alles hatte gut geklappt: Vorkeimen, Bodenbearbeitung, Kartoffellegen, Auflaufen und Pflege der Kartoffel. Und diese 100 mm Regen im Juni machten den Unterschied. Die Knollen konnten zügig wachsen und groß werden. Der Ertrag hatte sich schon Anfang/Mitte Juli fertig gebildet. Und jetzt hieß es nur noch möglichst schnell die Kartoffel ins Lager zu bringen. Und manchmal zählen nur ein paar Tage. Die Sorte Laura, rotschalig, gelbfleischig, lecker, aber auch empfindlich, ist da ein gutes Beispiel. Am Samstag, den 23.7. geerntet hatte sie kaum Löcher, drei Tage später schon einen deutlich stärkeren Befall mit Rhizoctonia und Drahtwurm.

„Rhizocwas?“, werden sie vielleicht fragen. Eine Pilzkrankheit, die uns schon länger begleitet. Erst wussten wir gar nicht, was das war. Bollheimer Kartoffeln hatten in der Anfangszeit vor 40 Jahren immer/meistens/oft Löcher. Dann haben wir uns mit ihr bekannt gemacht, der Pilzkrankheit, bodenbürtig, aber auch am Pflanzgut anhaftend. Ein Rottepilz, eigentlich ganz harmlos, kann nur zwischen

Weniger schön: Drahtwurmlöcher und Rhizoctonia-kerben

Und so sieht's innen aus.

Kartoffel und Getreidestoppel nicht unterscheiden und will beides verrotten. Und dann macht da noch der Drahtwurm Löcher, die Larve des Schnellkäfers, besonders stark verbreitet nach mehrjährigem Kleegrasumbruch. Erst bohrt der Drahtwurm ein paar Löcher in die Kartoffel, dann befällt der Pilz die wunden Stellen.

Jedes Jahr setzten wir uns damit auseinander und haben viele verschiedene Maßnahmen ergriffen und in eine Strategie gepackt, die ganz vereinfacht lautet: Kartoffeln nicht nach Kleegras anbauen, vorher pflügen, Pflanzgut jährlich wechseln, Pflanzgut gut vorkeimen, schnellstmögliche Ernte. An dieser Strategie tüftele ich mit meinen Kolleg*innen aus dem Ackerbau jetzt schon 15 Jahre. Und dann kann es passieren, dass wir Nicola und Belana auf einem guten Acker nebeneinander anbauen. Gleiche Bedingungen, aber Belana wird super und Nicola floppt. Und jetzt kommen die alten Bekannten ins Spiel. Nicola, die jetzt schon fast 50 Jahre auf dem Markt ist, kommt mit der Trockenheit nicht gut zurecht. Eine von Blattläusen übertragene Viruskrankheit macht ihr zu schaffen. Da diese in trockenen Jahren intensiv fliegen und stechen, die Blattläuse, werden wir uns von Nicola verabschieden müssen. Über 60 % Ausschuss sind wirtschaftlich nicht tragbar. 2023 wir sie noch eine Ehrenrunde auf deutlich weniger Fläche drehen und ihren Fans in Bollheim nochmal auf dem Teller zulächeln. Und dann ist Schluss mit Nicola auf Bollheim. Traurig, aber wahr.

Und dieser Hitzestress, den alle Pflanzen in Sommern wie dem diesjährigen haben, reduziert bei Kartoffeln die Keimruhe nach der Ernte. Kartoffeln kommen ursprünglich aus den kühlen Regionen Südamerikas. Das heißt, wenn ich heute eine Nicola für sie sortiere, können sie anderthalb Wochen später schon die ersten kleinen weißen Keime am Kronenende sehen. Letztes Jahr, wir erinnern uns: kühl und feucht, hatte die Nicola eine tolle Keimruhe.

Was spendet uns Trost? Alle anderen Kartoffelanbauer haben mit ähnlichen Problemen zu kämpfen. Seitdem mir

das bewusst geworden ist, geht es mir besser. Diese Erkenntnis hatte ich nicht gestern, sondern schon vor einigen Jahren. Und deshalb pflege ich auch gerne den Austausch mit Berufskolleg*innen im persönlichen Gespräch oder auf Tagungen. Und zweitens, dass unter diesen teilweise doch sehr widrigen äußeren Klimabedingungen überhaupt noch eine gute Ernte zustande kommt, dass überhaupt noch was wächst, scheint mir manchmal wie ein großes Wunder und erfüllt mich mit Dankbarkeit. Wir sind nur die Begleiter der Pflanzen, die wachsen wollen. Und drittens hat man manchmal nur die Wahl zwischen Pest und Cholera. Frühe Ernte mit Druckstellen oder späte Ernte mit Löchern. Frühe Ernte mit vielen faulen Kartoffeln im Lager oder späte Ernte mit Löchern. Deshalb sehen sie es uns nach, wenn unsere Kartoffeln manchmal Löcher oder Druckstellen haben und eine alte Bekannte aus dem Anbau ausscheidet. C'est la vie.

Wichtig ist eigentlich, dass wir satt werden und die Kartoffeln schmecken.

Von den 40 Jahren Haus Bollheim als Demeterhof habe ich 23 miterlebt und mitgearbeitet. Damit bin ich einer der langjährigsten aktiven Bollheimer. In den 23 Jahren haben sich die Menschen auf dem Hof so vielfältig weiterentwickelt, wie es auch der Hof selbst getan hat. Das gilt auch für mich. Und das freut mich für uns alle. Wir sind undogmatisch und gleichzeitig auch idealistisch, ein fröhliches Völklein, wir lachen gerne und feiern Feste. Und wir halten zusammen, wenn es drauf ankommt. Was will man mehr? Ach ja, ich kann mich noch an mein erstes Jahr auf Bollheim erinnern. Nicht so sehr an das Wetter, sondern an die Sonnenfinsternis, die wir draußen erlebt haben.

Ich wünsche Ihnen besinnliche Feiertage und einen guten Start in das Jahr 2023.

Frank Sikora

Vor einigen Jahren.

2022

Neue Formen der Hühnerhaltung

Im letzten Jahr haben wir einige Dinge an unserer Hühnerhaltung verändert. Zunächst haben wir, wie im letzten Bollheim-Brief geschildert, die Bruderhahn-Aufzucht stark ausgeweitet. Das war notwendig, weil es nun für alle Demeterhöfe verpflichtend ist, für jede aufgestallte Legehenne auch ein männliches Tier aufzuziehen.

Hennen mit Hahn

Wir haben ab dem Sommer zwei Herden mit jeweils über 300 Hähnen auf Haus Bollheim aufgezogen. Die Tiere sind genauso wie unsere neu aufgestallten Legehennen aus den Hühnerrassen Bresse und New Hampshire gezüchtet. Je nachdem, welche Rasse Vater oder Mutter sind, sind sie braun oder weiß gefiedert. Die Hähne laufen bei uns auf dem Hof im Freiland, bekommen unseren Weizen, unseren Körnermais und unsere Molke zu fressen. Ergänzt wird das Futter noch mit Sonnenblumenschrot, Heumehl, Erbsen, Vitaminen und Mineralstoffen von einem Hof, der Biofuttermittel herstellt.

Die Hähne werden nach dem Schlachten als ganzes oder halbes Hähnchen oder zerlegt in Hähnchenbrustfilet, Keulen und Flügel im Hofladen verkauft. Wer vorbestellt hat, kann das Geflügel frisch am angekündigten Schlachttag mitnehmen, ansonsten gibt es die Tiere, solange der Vorrat reicht, tiefgefroren in unserem Selbstbedienungskühlschrank. Wir haben von unseren Kunden bisher sehr viele positive Rückmeldungen bezüglich Geschmack und Fleischanteil unserer Bruderhähne bekommen. Durch die neue Kopplung von Legehenne und Bruderhahn bedingt sich auch die Verfügbarkeit der Produkte, also Eier und Fleisch, gegenseitig. Eigene Eier werden wir wohl immer im Hofladen und auf den Märkten im Verkauf haben, aber Bruderhahnfleisch gibt es immer nur in der Kombination mit neu aufgestallten Legehennen.

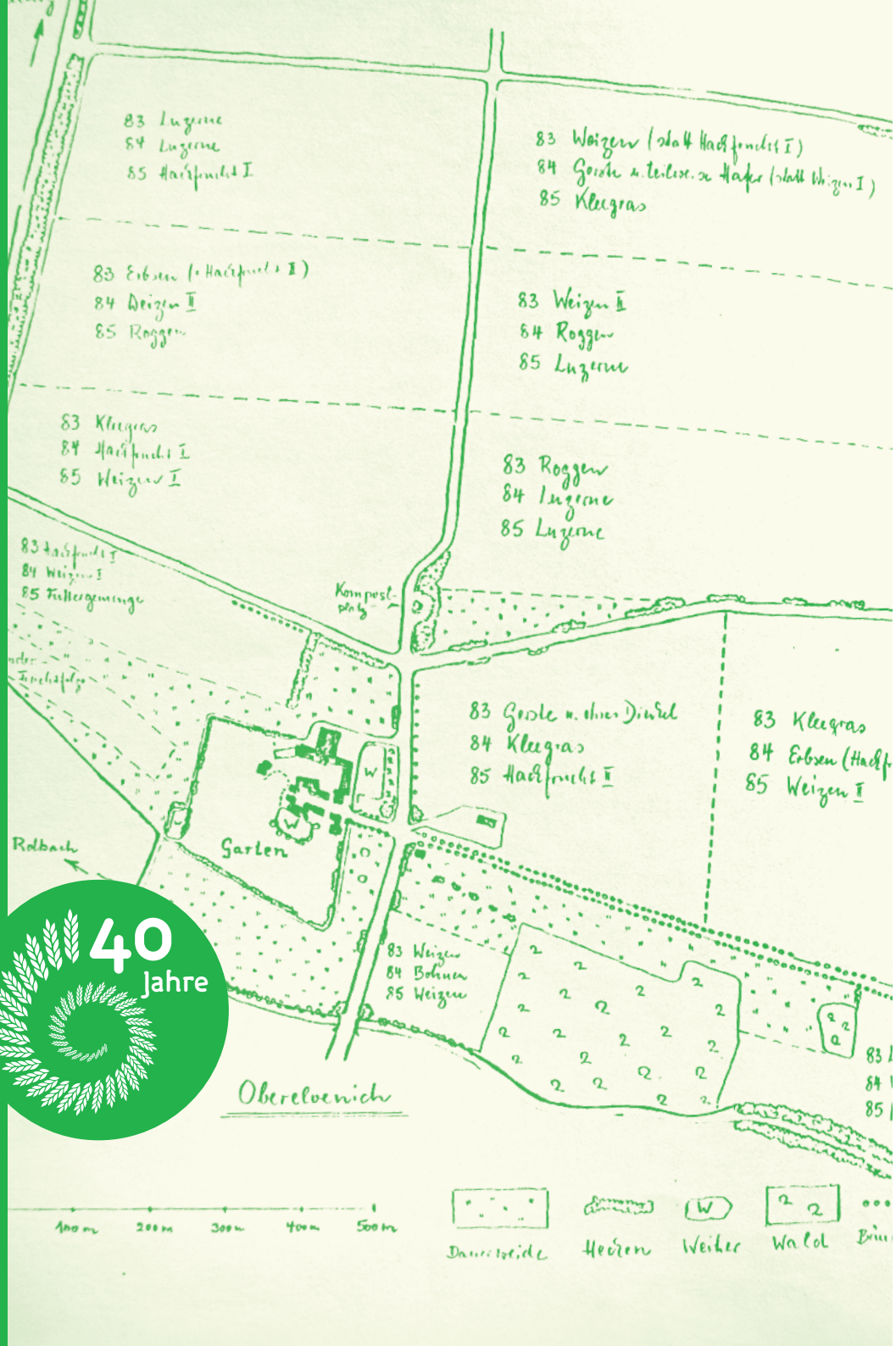
Damit sind wir bei der nächsten großen Veränderung. In diesem Winter möchten wir drei Legehennenherden durch die Mauser führen. Was das bedeutet, möchte ich hier kurz erläutern. Da die Federn der Legehennen sich im Laufe der Zeit abnutzen, gibt es einen natürlichen Prozess, in dem die alten Federn abgestoßen und neue Federn gebildet werden. Das ist die sogenannte Mauser. In der Natur geschieht dieser Vorgang im Herbst, wenn die Tage kürzer werden und das Nahrungsangebot knapper. Der Vorgang der Mauser dauert etwa vier bis sechs Wochen, danach haben die Hennen ihr Federkleid gewechselt und fangen wieder an Eier zu legen. Wir müssen die Legehennen in diesen Prozess aktiv hineinführen. Zunächst reduzieren wir das Licht und die Energiegehalte des Futters, um den nahenden Winter zu simulieren, die Hennen hören dann auf Eier zu legen und konzentrieren sich ganz auf die Neubildung ihres Federkleids. Läuft dieser Vorgang, wird das Lichtangebot gesteigert und höherwertiges Futter gefüttert. Haben die Tiere die Phase durchlebt, sehen sie mit ihrem frischen Federkleid wieder aus wie junge Hennen.

Warum machen wir das nun? Zunächst ist es schön, die Tiere länger zu halten und nicht nach einer Legeperiode zu schlachten. Neu ist aber, dass sich durch die verpflichtende Bruderhahn-Aufzucht auch die Kosten für die Legehennen-Haltung verteuert haben. Da für jede neu aufgestallte Henne auch ein Bruderhahn mitgekauft werden muss und die Mast der Bruderhähne wirtschaftlich schwierig ist, versuchen wir die Verweilzeit der Legehennen auf Haus Bollheim möglichst lange auszudehnen. Gleichzeitig bedeutet das auch, dass unser Angebot an eigenen Suppenhühnern abnimmt. Schlachttermine für Suppenhühner werden wie bisher über unsere Verkaufsstellen und die Webseite angekündigt.

Auf dem Hoffest im September gab es großes Interesse speziell an der Hühnerhaltung. Wir werden in unser nächstes Aktionsprogramm wieder eine Führung nur zur Hühnerhaltung aufnehmen. Dort können wir dann noch gezielter Fragen beantworten und die Ställe mit den Tieren vorstellen. Ich freue mich auf viele Besucher*innen und einen regen Austausch über die Geflügelhaltung auf Haus Bollheim.

Arne Mehrens

Bunte Schwesternschar – nochmal mit Hahn



40 Jahre

Bollheim 1982 bis 2022
Eine Reflexion

Der eigentliche Beginn der biologisch-dynamischen Ära auf Haus Bollheim lag im Oktober 1982. Herbert Muggli als mitverantwortlicher Landwirt der ersten Stunde machte mit der Herbstbestellung den Aufschlag. Damit begann der praktische Entwicklungsweg zum heutigen Bollheim.

Es gibt allerdings eine Vorgeschichte, deren Auslöser der Braunkohleabbau hier in der Region war. Der nördlich des Hambacher Forsts gelegene Hof Haus Etzweiler, der ebenfalls schon biologisch-dynamisch bewirtschaftet wurde, war die Keimzelle von Bollheim. Im wahrsten Sinne des Wortes ist er heute nicht mehr da, die Flächen und auch die imposanten Gebäude sind abgebaggert oder wie man hier sagt: „ins Loch gefallen".

Im ersten Bollheim-Brief von 1983 beschreibt Arnold Langen diese Vorgeschichte wie folgt: „Durch das Vordringen des Braunkohle-Tieftagebaus, wurde auch der Demeter-Hof Haus Etzweiler im Abbaugebiet Hambach I [Anmerkung: Damals wurde noch von einer Erweiterung Hambach II gesprochen] bedroht. Frühzeitig, 1980, hat die Bergbaugesellschaft dem damaligen Eigentümer von Haus Etzweiler den Hof Haus Bollheim als Ersatzbetrieb angeboten, während das alte Anwesen noch bis 31.12.1990 biologisch-dynamisch weiterbewirtschaftet werden kann. Da Arnold Langen die Erforschung der Möglichkeiten biologisch-dynamischen Landbaus am Herzen liegt und er die Entwicklung entsprechender Betriebs- und Sozialstrukturen fördern möchte, hat er dann Haus Bollheim an eine gemeinnützige Forschungsgesellschaft geschenkt und sich umgeschaut, wer an einer solchen Entwicklungsaufgabe interessiert sein könnte. Mehrere Landwirte, die auf biologisch-dynamischen Betrieben schon Erfahrungen gesammelt hatten, haben die Frage aufgegriffen und den Versuch im Oktober 1982 gemeinsam begonnen."

Eine kleine Anekdote am Rande, damals war ich Lehrling auf Haus Etzweiler und an so manchen Sonntagen bekamen wir da Besuch im Stall von Landwirt*innen, die sich für Bollheim interessierten. Da bin ich wohl

Linke Seite: Die Fruchtfolge der ersten drei Jahre, liebevoll und akkurat angelegte Karte von Arnold Langen.

so manche Antwort schuldig geblieben, war ob des Wissensdursts dieser Menschen doch ein wenig überfordert. Meine erste Arbeitsbegegnung mit Bollheim hatte ich dann 1984. Aber auch die ersten Jahre auf Bollheim konnte ich aus der Ferne miterleben, im Nachhinein war ich auch in dieser Zeit schon mit der Bollheim-Idee infiziert.

In der Gründungsphase war der Hof in jeglicher Beziehung eine Baustelle, im Sozialen, auf dem Acker und auch an den Gebäuden. Der Begriff „Baustelle“ hat in diesem Zusammenhang im Sinne von Entwicklung eine positive Nuance. Diese Baustellen gibt es auch heute noch, sie fallen aber nicht mehr so auf wie damals. Dennoch sind wir auch heute noch Bauarbeiter und sicherlich noch nicht am Ende der Fahnenstange angekommen. Bei zukünftigen Jubiläen in zehn oder vielleicht auch 20 Jahren wird sicherlich wieder viel verändert oder besser gesagt weiterentwickelt sein.

Hermann Lutke Schipholt, ein damals noch junger Landwirt, gehörte neben Herbert Muggli zu den ersten Verantwortlichen auf Bollheim. Die beiden haben das natürlich nicht allein gestemmt, zu den Pionier*innen zählten viele Menschen dazu. Sie alle zu nennen und vor allem all die vielen, die nach ihnen einen Beitrag für Bollheim geleistet haben, würde den Rahmen sprengen.

Zusammenarbeit

Ein Grundimpuls der Gründer*innen lag auch im Sozialen, der Zusammenarbeit, es galt in der Frage der Verantwortung Neues auszuprobieren. Da gab es von Anfang an die verantwortlichen Landwirt*innen und um sie herum eine Kerngruppe der „leitenden“ Mitarbeiter*innen. In dieser Kerngruppe wurde die Entwicklung von Bollheim, aber auch der Alltag besprochen. In einer Pionierphase fallen die unterschiedlichen Positionen und Verantwortlichkeiten, auch wenn sie natürlich vorhanden waren, nicht so auf. Das hat sich im Laufe der Jahre verändert. Dies war der Zunahme und der Intensivierung der Arbeitsbereiche geschuldet und der damit einhergehenden wachsenden Zahl von Menschen auf Bollheim. Diese Diversifizierung fragte nach anderen Formen der Kommunikation in den Arbeitsbereichen, aber auch in Bezug auf die Sicht auf Bollheim als Ganzes. Da sind wir auch weiterhin auf dem Weg, sind permanent weiter am Bauen. Das ist natürlich nicht immer einfach und Konflikte bleiben da nicht aus. Sie sind oft auch schmerzhaft, aber in all den Jahren konnten wir damit umgehen, auch wenn in dem ein oder anderen Fall das Ergebnis hätte besser ausfallen können.

Baustellensituation ab 1983, nachts ging nichts ohne Taschenlampe.

Von Anfang an hatten wir für den Hof eine externe Beratung oder besser gesagt Begleitung, die uns über so manche Klippe geführt hat. War es in den ersten Jahren ein fest installierter Beirat, mit dem wir uns im größeren oder auch kleineren Kreis getroffen haben, sind es heute unterschiedliche Menschen, an die wir uns in Fragen der Weiterentwicklung von Bollheim wenden. Für die Dynamik unserer Entwicklung war und ist das unerlässlich, ohne diese Begleitung ständen wir heute nicht da, wo wir stehen. Im Bollheim-Brief von 1984 wurde die ursprüngliche Aufgabe des Beirats beschrieben. Dass sich solche Bilder ändern, dass versucht wird, diese Aufgabe an veränderte Zeitsituationen anzupassen, ändert nichts daran, diesen externen Blick auf Bollheim immer wieder zu suchen:

„Fünfmal im Jahr gesellt sich der den Grundeigentümer vertretende vierköpfige Beirat (siehe Bollheim-Brief I) hinzu, der die langfristige Kontinuität garantieren soll. Die Mitglieder des Beirates kommen aber nicht nur zu solchen Beratungen, sondern sie nehmen hin und wieder auch aktiv teil, zum Beispiel beim Pflanzen oder in der Ernte. Hierdurch können sie uns besser durch kritische Fragen wachmachen und in Notfällen eingreifen.“[Bollheim-Brief Nr. 2 von 1984] ▸

Erste Pflanzaktion auf dem damals noch sehr kahlen Bollheimer Feld.

Diese damaligen Gedanken heute zu lesen ist vor dem Hintergrund dessen, was sich in diesem Punkt im Laufe der Jahre verändert hat, vielleicht ein wenig befremdlich. Sie können aber auch ein Ansatz sein, um die Qualitäten, die dahinter für die Weiterentwicklung von einer Organisation wie Bollheim stecken, an unserer heutigen Situation zu messen, das Heutige noch einmal zu hinterfragen und vielleicht zusätzliche Impulse für die Zukunft auszuprobieren.

Lehrgeld

Um sich in einen neuen Standort in der Landwirtschaft hineinzufinden, bedarf es schon der Bereitschaft einiges an Lehrgeld mitzubringen. Für einen Hof wie Bollheim gilt dies, ohne allzuviel klagen zu wollen, noch etwas stärker. Bollheim ist im wahrsten Sinne des Wortes steinreich. Durch einen guten Teil der Flächen erstreckt sich ein kiesiges Urstromtal des Rheins. Dazu sind wir nicht mit Niederschlägen gesegnet, die für diese Gegend angegebenen 550 ml im Jahr sind schon wenig, die Auswirkungen des Klimawandels haben diese Situation noch verschärft. In den ersten Jahren wurde sehr viel ausprobiert und vieles musste wieder verworfen werden. Beispiele dafür sind der Anbau von Buchweizen, der heute nur noch in

unserer Gründüngung zu finden ist, oder auch von Lein. Natürlich wird heute auch immer wieder Neues ausprobiert, sei es der inzwischen etablierte Blumenanbau oder auch wie in diesem Jahr der Malabar-Spinat, der unser Gemüseangebot ergänzt. Dieses Ausprobieren hat heute aber eine andere Qualität als damals, es fußt auf einem reichhaltigen Erfahrungsschatz, der über die Jahre von all den Menschen, die hier tätig waren, aufgebaut wurde.

Tiere

Dann sind da noch die Tiere, die auf einem biologisch-dynamischen Hof zum Hoforganismus dazu gehören. Die Rindviehherde musste neu aufgebaut werden, Schwein- und Hühnerhaltung sollten auch dazu gehören. Im Folgenden eine kurze Beschreibung der Entwicklung in der Tierhaltung aus dem Bollheim-Brief von 1984 und daneben aktuelle Zahlen:

Bestand	**04.1983**	**09.1984**	**2022**
Kühe	19	34	70
Jungrinder	43	33	47
Kälber	12	13	28
Muttersauen	2	2	–
Mastschweine	8	13	–
Ferkel	11	–	–
Legehennen	25	100	1.000
Bruderhähne	–	–	1.000

Heute sind es 70 Milchkühe mit Nachzucht, die Schweine sind verschwunden und aus der kleinen Hühnerschar sind über 1.000 Legehennen und die dazugehörigen Bruderhähne geworden. Der Aufbau einer Milchviehherde geht über Generationen, abgeschlossen ist er im eigentlichen Sinne wahrscheinlich nie. Begonnen hat er mit einer Handvoll Milchkühe, deren Milch zum großen Teil für die zugekauften Kälber verwendet wurde, und einigen Färsen (trächtigen Rindern). Zu dem damaligen Hofbild gehörte, dass unter allem, was irgendwie als Dach durchging, Tiere standen.

Gebäude

Und die Gebäude, besser gesagt deren Renovierung, prägten das Bild der allerersten Jahre; Gummistiefel gehörten zu der überlebenswichtigen Grundausrüstung. In einem Interview habe ich einmal gesagt, dass wir einen total heruntergekommen Pachthof übernommen hätten. Das stimmte natürlich,

hatte aber auch ein Geschmäckle. Die Familie Feuerborn/Vlotho hat vor uns über den langen Zeitraum von drei Generationen hinweg den Hof in einer vorbildlichen Art und Weise geführt. Daher stimmt das mit dem „heruntergekommen“ nicht unbedingt. Auch wir merken mittlerweile, dass es an manchen Stellen nicht mehr so ist, wie es vielleicht sein könnte. Auf den Seiten 20 und 21 finden Sie einige alte Bilder, die Bollheim in diesen Jahren zeigen, auch wenn sie vielleicht nicht so dramatisch wirken. Der damalige neue Stall war natürlich ein Highlight, allerdings sind die 40 Jahre an ihm nicht spurlos vorüber gegangen, es bedürfte einer Erneuerung. Als ich seinerzeit zum ersten Mal im Laden stand konnte ich mir nicht vorstellen, wie man den jemals mit Waren voll bekommen sollte. Heute gibt es nun schon seit zehn Jahren den Anbau und selbst der ist bereits übervoll. An eine Erweiterung wollen wir in diesen Zeiten allerdings nicht denken. Dies sind zwei Beispiele für die zahlreichen baulichen Veränderungen, die das Erscheinungsbild von Bollheim sehr geprägt haben.

Forschung

Eine weitere Intention der Gründer*innen (vielleicht sollte man sie mehr die Ermöglicher*innen nennen) von Bollheim war die Forschung. In unserem Pachtvertrag steht, dass wir Forschung auf Bollheim zulassen „müssen“. Dies ist nicht nur aus der Historie heraus ein „Wollen“, es lebt auf dem Betrieb. Der Fokus liegt dabei auf der Weiterentwicklung und Bewährung des biologisch-dynamischen Landbaus, das ist natürlich ein weites Feld. Dazu eine Passage aus dem zweiten Bollheim-Brief von 1984:

„Forschung: Über die Beobachtungsmethoden und Entwicklungsziele unserer biologisch-dynamischen Arbeit soll in einem nächsten Bollheim-Brief berichtet werden. Hier nur so viel, daß wir dank der anfeuernden und disziplinierenden Mitarbeit von Albert de Vries vom Louis Bolk Instituut schon von Beginn an Untersuchungen durchführen konnten. Diese beziehen sich auf das Beobachten des Umstellungsablaufes, die Sortenauswahl bei Getreide und Kartoffeln und die Bodenbearbeitung. Aber auch die rechten Voraussetzungen für eine zukunftsgemäße Gemeinschaftsbildung auf dem Lande zu entwickeln ist, wie oben angedeutet, Ziel unserer Arbeit. (...) An dieser Stelle einen herzlichen Dank den Vereinsmitgliedern, deren finanzielle Beiträge ja ausschließlich für die Forschung verwendet werden!“

Diese Arbeit lief in den ersten Jahren unter dem Motto, forschen in der eigenen Arbeit. Das ist natürlich etwas, was in der Landwirtschaft alle tun. Auf Bollheim sollte es aber einen größeren Raum bekommen, wir wollten

die Ergebnisse gut dokumentieren und anderen Landwirt*innen zur Verfügung stellen. Das haben wir in unserem Arbeitsalltag allerdings so nicht durchgehalten, an den meisten Fragen wird aus der alltäglichen Notwendigkeit heraus permanent gearbeitet. Als größeres „Leuchtturm“-Projekt ist die Hofsortenentwicklung mit Patrick Schmidt geblieben, die durch unseren Forschungsverein (da kann man auch als Nichtmitglied spenden) finanziert wird. Allerdings hat der Arbeitsumfang derartig zugenommen, dass auch noch von anderer Seite Mittel für diese Arbeit eingeworben werden müssen. Es ist aber immer zu wenig, an dieser Stelle darf man vielleicht ein wenig jammern. Die Sortenfrage ist für den biologisch-dynamischen Hoforganismus eine immanent wichtige, aber auch in Bezug auf die Biodiversität und den Klimawandel ist ihre Weiterentwicklung ein entscheidender Beitrag für den Erhalt unseres Planeten.

Eine andere wesentliche und zugleich sehr diffizile Frage für die Weiterentwicklung von Bollheim ist die Humusfrage. Können wir, und wenn ja, in welchem Umfang, Humus aufbauen? Auch hier sind wir in unserem täglichen Tun dran. An die Baustelle, dieses Thema zu einem Forschungsprojekt zu machen, wollen wir uns jedoch (noch) nicht heranwagen.

Dank

Am Anfang stand ja die Frage, wann das Projekt Haus Bollheim begonnen hat. Da gibt es natürlich zu dem schon Beschriebenen noch ein Davor. Der Name Arnold Langen ist an dieser Stelle schon gefallen. Wenn man Bollheim in diesem Zusammenhang denkt, muss man zwangsläufig, anders kann ich das nicht ausdrücken, Heidi Langen daneben stellen. Diese beiden Menschen hatten nicht nur den Impuls, es war ihr Wille, dem biologisch-dynamischen Landbau auf Bollheim einen Entwicklungsort zu geben. Beide haben über lange Jahre Bollheim nicht nur aus dem Ideellen heraus begleitet, es war ihr Lebens- und auch Arbeitsort. Beide sind heute nicht mehr unter uns, darüber wurde in den letzten Bollheim-Briefen berichtet. Hier sind sie aber dennoch, das ist in vielem zu erleben und zu spüren. Dadurch, dass sie hier wirkten und waren, können wir hier sein und wirken. Es ist sicherlich nicht vermessen an dieser Stelle davon zu sprechen, dass wir als Bollheimer eine große Dankbarkeit dafür empfinden.

Hans v. Hagenow

1983 – Feierliche Grundsteinlegung

MUSIK

2022 – Tara Bouman und Markus Stockhausen

1984 – Der erste neue Stall

BAUARBEITEN

2022 – Brandneue Misthalle

1985 – Beginn Heckenaufforstung

BIODIVERSITÄT

2022 – Heute sind es 3 Hektar Hecken-Biotope

1985 – Feldrundgang auf heckenlosem Feld

FÜHRUNGEN

2020 – Wir auf Fortbildungsrundtour

1981 – Bevor alles begann …

DER HOF

2022 – … und der gleiche Blick heute

1984 – Einstiegssortiment

EINKAUFEN

2022 – Sichtbar vervielfältigtes Angebot

1986 – Pause als Begegnungsraum

PAUSEN

2022 – … ist heute immer noch wichtig

1986 – Versammlungsort

DER SAAL

2018 – … immer noch, nur etwas anders

40 Jahre

Herbert Muggli mit dem damaligen absolut universalen Transportgerät (1986)

Die ersten Handgriffe auf Haus Bollheim

Die Planung hatte schon im Jahre 1981 begonnen, der Arbeitseinsatz auf Bollheim fing dann im Oktober 1982 an. Der Vorgänger hatte noch den Rest Zuckerrüben geerntet und wir konnten einen Traktor sowie eine Kreisegge übernehmen. Das Besondere des Anfangs war, dass wir keinen Hammer, keine Zange oder Nägel, also kein Werkzeug hatten.

Damals waren noch keine Tiere auf dem Hof. Herman Lutke Schipholt kam dazu. Er versuchte zunächst Kühe und Kälber in der Umgebung und in der Eifel zu kaufen. Doch hier gab es wenig Möglichkeiten. Ich kannte Bauern in Norddeutschland, die gerne Tiere abgaben. Wir einigten uns auf die Rotbunte Rasse.

Andreas Hühnerfaut hatte schon in der Zeit der Planung geholfen. Wir pflügten nun abwechselnd die eine Hälfte der Ackerflächen. Der Vorgänger und sein Nachbar hatten schon vorher, im August, Lupinen, Rüben und viel Kleegras gesät.

Die Gebäude waren in einem schlechten Zustand, sicher eine Folge der langen Zeit der Verpachtung von Haus Bollheim. Wie man im Rheinland sagt: „Das Land nützen und die Gebäude stützen." [Anmerkung: Damit ist die Problematik gemeint, dass die Instandhaltung der Gebäude immer ein Konflikt zwischen Pächter und Verpächter ist: Wer zahlt die Zeche?] So fing eine Zeit des Um- und Neubaus der Gebäude an, was neben der Landwirtschaft viel Anstrengung bedeutete. Die Bäckerei war teilweise abgestützt und man plante den Abriss

sowie den Bau eines größeren Gebäudes. Das Denkmalamt erklärte aber, dass Haus Bollheim eine besonders seltene Anordnung der Gebäude hätte und dass es als Ensemble so bestehen bleiben solle. Somit wurde ein Haus im hinteren Teil des Hofs gebaut, das sogenannte Gärtnerhaus. Die Vorstellung war, dass ein Teil des Hauses von meiner Familie und der andere Teil von den Lehrlingen und Praktikanten bewohnt werden sollte, was dann auch viele Jahre so war.

In der Landwirtschaft konnten wir in den ersten zwei Jahren zunächst nur Heu machen und Weizen ernten, was dann konventionell verkauft wurde. Eine der vielen Fragen war, ob wir auch Zuckerrüben anbauen sollten. Doch es lief immer mehr darauf hinaus, gesunde Lebensmittel anzubauen wie Kartoffeln und Gemüse sowie verschiedene Getreidearten. In den ersten vier bis fünf Jahren wurde vieles ausprobiert von Buchweizen über Grünkern, Lein oder Erbsen für Saatgut. Das führte dann zu einer starken Selbstvermarktung. Mit dem Getreide fingen wir an Brot zu backen, bis Jürgen Zippel als Bäckermeister kam und die Backstube übernahm – was hier aber eine eigene Geschichte wäre. Die großen Mengen Getreide wurden zu Mühlen gefahren.

Mein Steckenpferd war die Bodenbearbeitung. Diese war nicht immer einfach bei den stark wechselnden Bodenarten wie Kies, Löss und Lehm. Das Besondere an den Bollheimer Böden ist, dass sie einen hohen Tonanteil haben. Das macht in trockenen Jahren das Pflügen bis zum Winter unmöglich. Für eine pfluglose Bodenbearbeitung war man damals technisch noch nicht so gut ausgerüstet wie in der heutigen Zeit. Somit gab es ein großes Hindernis, Kleegras zu einem Saatbeet umzubrechen, da sich das Gras sehr lange wieder entwickelte. Es wurde viel experimentiert wie zum Beispiel mit Häufeln.

Rückblickend bot mir die Arbeit auf Bollheim die Möglichkeit, vieles selbst zu gestalten, auch wenn es nicht immer ganz einfach war. Meine Trennung von Haus Bollheim mit meinem Renteneintritt im Oktober 2011 war nicht leicht. Aber es erfüllt mich mit großer Zufriedenheit, wenn ich sehe, wie die Entwicklung von Bollheim immer weiter geht.

Herbert Muggli

Von Kühen, Kälbern und Bullen

Auf dem diesjährigen Hoffest war es deutlich zu erkennen: Haus Bollheim wird 40! Das bedeutet auch, dass wir auf ein in 40 Jahren gewachsenes landwirtschaftliches Anwesen mit einer vielfältigen, erfolgreichen, biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise zurückblicken dürfen.

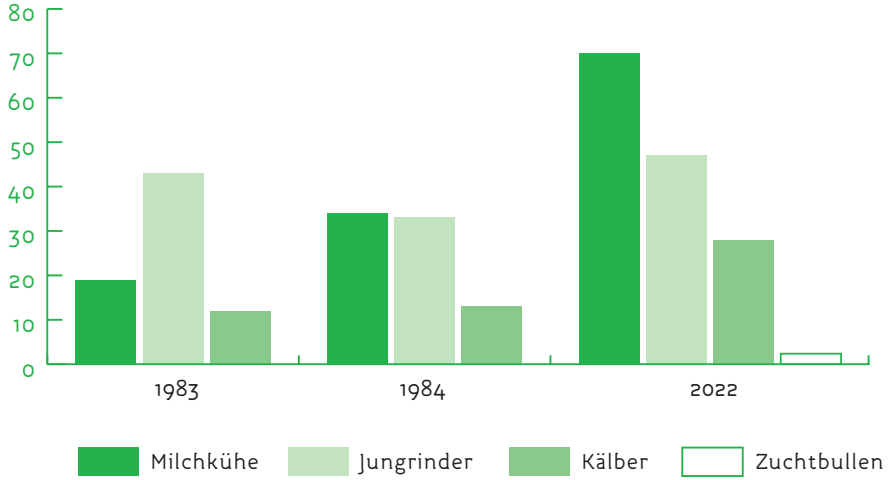
Von Beginn an war klar, dass auch eine Rinderherde ihren wesentlichen Beitrag zur Entwicklung von Haus Bollheim beisteuern soll. Für 40 (sic!) Milchkühe und deren Nachzucht wurde ein Kuhstall geplant und gebaut. Da es damals noch keine Rinder auf dem Hof gab, suchte man nach Möglichkeiten, diese in der Umgebung, aber auch auf weiter entfernt liegenden Höfen zu beschaffen, um eine neue Herde aufzubauen. Auf den ebenfalls biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen befreundeter Landwirte in Schleswig-Holstein wurden zunächst Milchkühe, weibliche Nachzuchttiere, tragende Färsen, junge Rinder und Kälber gekauft. Diese Tiere gehörten der Rinderrasse Deutsche Rotbunte an, die auch bis heute noch die Grundlage der Rinderhaltung auf Haus Bollheim bildet.

Da der heutige Kuhstall noch nicht vollendet war, wurde der neu erworbene Tierbestand zunächst in den vorhandenen Altgebäuden untergebracht. Im „alten Bullenstall“, wo sich heute die Großküche und das Käsereilager befinden, sowie in weiteren Gebäudeteilen, wurden zunächst Schuppen als Provisorien errichtet, um mit der Arbeit beginnen zu können. Zu Weihnachten im Jahr 1984 konnte der neue Kuhstall, mit einem festlichen Christgeburtspiel endlich eingeweiht und kurze Zeit später dann auch von der Herde bezogen werden.

Ebenso wurde eifrig an einer Planung und Umnutzung der vorhandenen Gebäude gearbeitet, die zur Einrichtung einer Hofkäserei dienen sollten, welche dann fast zeitgleich mit dem Kuhstallneubau fertig wurde.

Für das Führen einer Milchviehherde bedarf es viel Erfahrung und eines hohen Maßes an Fachwissen und Tierverständnis. Seit Beginn der Arbeit

Bollheimer Rinderbestand im Vergleich:



mit der Milchviehherde auf Bollheim (1983) stellten sich bis heute vier Landwirte verantwortungsvoll dieser Aufgabe. Sie alle versuchten mit ihrer Fachkenntnis und ihren Erfahrungen im vorhandenen Kuhstall das Beste für die Herde zu erreichen, jedoch ist es nicht immer einfach, die eigenen Vorstellungen mit den gegebenen Strukturen zu vereinen und gleichzeitig die Qualität der Herde zu erhalten. Zur Verbesserung und Erweiterung der Tiergenetik im Milchviehbestand wurden in der Vergangenheit auch Tiere zugekauft und Kühe künstlich besamt.

Im Jahr 2001 konnte der Milchviehbestand durch den Zukauf von zehn, von einem Hof in der Eifel stammenden, Kühen ergänzt werden, sodass die gesamte Kuhherde mit 50 Tieren den Stall füllte. Mit den neu hinzugekommenen Kühen hielt auch die für uns neue Rinderrasse Deutsche Schwarzbunte auf Bollheim Einzug. Eine Rinderrasse, welche nach heutigem Verständnis als DIE Einnutzungskuh betrachtet wird, da sie hauptsächlich für die Milchbildung gezüchtet worden ist, eine Tatsache, von welcher wir in der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise heute eher Abstand nehmen. In der sogenannten Doppelnutzungszucht der Rinderrasse Deutsche Rotbunte (RDN) ist es gelungen Kühe zu züchten und zu erhalten, die ein ausgeglichenes Verhältnis zur Milch- und Fleischbildung haben.

Zur weiteren Erhaltung und Züchtung einer Milchviehherde gehört selbstverständlich auch ein Deckbulle. Dieser war und ist bis heute in Haus Bollheim immer ein Deckbulle, welcher der Rinderrasse Deutsche Rotbunte angehört. Weil dieser Bulle vorwiegend im Einsatz auch auf Schwarzbunten Kühen angewendet wurde, wurde über die Jahre die Schwarzbunte Kuhrasse züchterisch fast vollkommen aus dem Bestand selektiert, sodass heute nur noch EINE schwarzbunte Kuh ihr Rassenmerkmal sichtbar macht. Jedoch sorgten auf Haus Bollheim, wie bereits erwähnt, nicht nur Deckbullen für den Nachwuchs in der Milchviehhaltung. Auch Bullen aus der künstlichen Besamung kamen zum Einsatz. Bei einer künstlichen Besamung besteht die Möglichkeit, andere Bullen derselben Rinderrasse mit verschiedenen Erbmerkmalen zu paaren, die auch zur Verbesserung zielgerichteter Erbmerkmale der Milchviehherde beitragen können. In unserem Fall, waren es im Wesentlichen die Erbmerkmale Euterformen und Melkbarkeit, welche zugunsten einer verbesserten Milchqualität angestrebt wurden. Da die gesamte ermolkene Milch in der hofeigenen Käserei verarbeitet wurde und immer noch wird, sind die Ansprüche an die Rohmilchqualität nach wie vor sehr hoch und ein besonderes Augenmerk

liegt auf dem oft zeitaufwändigeren Prozess der Herstellung und Sicherung der Eutergesundheit.

Die Viehherde wurde im Jahr 2017 um weitere 20 Tiere ergänzt. Hierfür wurde ein bereits für Jungvieh bestehendes Altgebäude zum Kuhstall umgewidmet, sodass wir fortan 70 Milchkühe willkommen heißen durften. Die derzeitigen Gegebenheiten erlauben uns keine Erweiterungen der Herde mehr, somit planen wir für die Zukunft einen Kuhstallneubau, welcher nach den aktuellen Tierwohlstandards für behornte Tiere und deren gesamte weibliche und männliche Nachzucht geeignet ist. Daher hoffen wir in naher Zukunft auf eine Einweihungsfeier des lange geplanten Baus mit allen Tieren und Menschen auf Haus Bollheim!

Sivert Joerges

Wasser und Schatten gegen die Sommerhitze

Der Anfang vom Käse

Bergkäse

Bierkäse

Gouda mit Bockshornklee

Rotbachtaler

Weißer Bollheimer

Roter Bollheimer

Joghurt & Co.

Bauerngouda Paprika-Chili

Gouda mit Möhre

Pikantus

Käselager

40 Jahre Bollheimer Käsevielfalt

Welches sind die Meilensteine? Schon 1982, als die Käserei noch nicht fertiggestellt war, wurde die Milch der ersten Milchkühe in der Waschküche abgefüllt und versucht, Quark und Käse herzustellen. 1983 wurde die Käserei dann fertiggestellt, sodass sich die Milchverarbeitung schnell weiterentwickeln konnte.

Hergestellt wurden: Gouda, Quark und Trinkmilch. So wurde nach und nach Erfahrung gesammelt, unterstützt durch Weiterbildung und Erfahrungsaustausch mit den anderen sich neu gegründeten Hofkäsereien in Deutschland, denn Haus Bollheim war in den 1980er-Jahren nicht der einzige Hof, der sich ohne solide Grundkenntnisse in das Abenteuer der Milchverarbeitung stürzte.

Als ich 2004 nach Bollheim kam, wurde schon 21 Jahre lang Käse hergestellt und ich konnte auf diese Pionierarbeit aufbauen. Als Meilenstein kann sicherlich die Nutzung des alten Bullenstalls und der Teilumbau der Käserei 1999 bezeichnet werden. Dadurch gab es Platz für einen Milchpasteur und die Käsereifung, da jetzt deutlich mehr Milch verarbeitet wurde. In den ersten Jahren meiner Arbeit erweiterte ich das Sortiment bei steigender Milchanlieferung von unserem Stall. Vor allem Bergkäse, Joghurt und Weichkäse wurden dann in größeren Mengen hergestellt.

Als weiterer Meilenstein zählt die Zulassung als „Lebensmittelverarbeitender Betrieb“. Hierfür wurde ein im anderen Gebäudeteil liegendes Kellerlager aufgelöst und die gesamte Käsereifung wurde in den ehemaligen Bullenstall gebaut, indem die bestehenden Kühlzellen vergrößert, das Stalltor durch eine Glasfront mit Tür ersetzt und der Vorraum gefliest wurde. Über die Jahre sind so eine Vielzahl von Produkten entstanden, seit 2017 erweitert um Produkte aus der zugekauften Schafmilch.

Olaf Seyd

40 Jahre

Auszug Grußworte Ute Rönnebeck
40 Jahre Haus Bollheim, 11.09.2022

Wir feiern nicht nur ein Jubiläum, sondern 40 Jahre Haus Bollheim und damit 40 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise an diesem Standort!

Das Bollheimer Hoffest lag im Zeitraum der Aktionstage „Ökologischer Landbau NRW“. Das heißt: In mehr als 100 Veranstaltungen öffneten Biohöfe, Biogärtnereien und Bioläden ihre Tore für die Verbraucher*innen. Darunter Hoffeste, Hofführungen, Verkostungen, Fahrradtouren, Schaukochen, Lehrerfortbildungen usw. – ein bunter Strauß. Öko-Aktionstage Nordrhein-Westfalen heißt, dass das Thema Ökologischer Landbau über einen Zeitraum von zwei Wochen in der Presse, im Radio, im Fernsehen und in den sozialen Medien geballt auftauchte. In dieser Zeit kam NIEMAND an dem Thema vorbei!! Und das ist gut so! Diese Öffentlichkeitsarbeit zum Ökolandbau ist wichtiger denn je. Die Sorge wegen der hohen finanziellen Belastungen im Bereich Gas, Strom und Trinkwasser lassen die Menschen sparen und das Sparen beginnt bei den Lebensmitteln. Das ist verständlich und doch möchten wir wieder deutlich machen, wie wichtig der Ökolandbau für uns alle ist.

„Diese Öffentlichkeitsarbeit zum Ökolandbau ist wichtiger denn je.“

Der ökologische Landbau gilt als das nachhaltigste Landnutzungssystem. Für die neue Bundesregierung ist er das Leitbild einer „enkeltauglichen“ Landwirtschaft, die Studien zufolge in den folgenden Punkten sehr gut abschneidet: Wasserschutz, Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Klimaschutz, Tierhaltung/Tierwohl und Gentechnikfreiheit. Das heißt auch: Der Ökolandbau gibt eine Antwort auf die aktuellen Krisen und Herausforderungen. Eine solche Antwort gibt auch der Demeterhof Haus Bollheim. Das beweist der Betrieb seit 40 Jahren.

„ … aktuell 2.300 Ökobetriebe in Nordrhein-Westfalen, die zusammen 96.000 ha Land bewirtschaften, also 6,7 % der gesamten landwirtschaftlichen Flächen in Nordrhein-Westfalen.“

Ich möchte dieses 40-jährige Jubiläum einmal kurz in die Geschichte des Ökolandbaus einordnen: Wir hatten einen ersten Bio-Boom in den 1970er- und 1980er-Jahren. In dieser Zeit hat der Ökolandbau an Fahrt aufgenommen. Die damaligen Betriebe waren absolute Pioniere, es gab keine rechtlichen Vorgaben. Die Betriebe haben ihre Verbandsrichtlinien entwickelt, es gab keine Märkte, die Märkte haben sich die Betriebe selbst erschlossen, es gab keine Förderung, keine Forschung, keine Beratung, stattdessen gab es häufig Hohn und Spott für diese ersten „Spinner“. Geschätzte Anzahl von Ökobetrieben in Nordrhein-Westfalen in dieser Zeit: ca. 100.

Zu diesem Zeitpunkt war der Demeter-Verband bereits gegründet, denn der Impuls ist fast 100 Jahre alt und auch der Betrieb Haus Bollheim hatte bereits einen Vorläufer-Betrieb an einem anderen Standort. In den folgenden Jahren kamen Professionalisierung, verstärkte Umstellung durch EU-Extensivierungsförderung ab 1988, Subventionen, die EU-Öko-Verordnung von 1991, also rechtliche Regelungen und finanzielle Anreize, Spezialisierung und Marktenwicklung hinzu. Die großen Discounter-Ketten stiegen in den Markt ein – Öko war raus aus der Nische. Seit 2010 hat sich der Öko-Markt nochmal rasant weiterentwickelt. Ganz aktuell liegt die Zahl der Ökobetriebe in Nordrhein-Westfalen bei 2.300, die zusammen 96.000 ha Land bewirtschaften, also 6,7 % der gesamten landwirtschaftlichen Flächen in Nordrhein-Westfalen.

In dieser Zeit hat sich Haus Bollheim immer weiter entwickelt und ist sich selbst treu geblieben, keine Spezialisierung, sondern Wachstum nach innen und vor allem Aufbau an Vielfalt für einen natürlich nach innen wie außen positiv wirksamen Hoforganismus. In dem Zusammenhang möchte ich gerne noch etwas aus der Sicht des Demeter-Verbands sagen, denn das

ist mein Bezug zu diesem Betrieb. In Nordrhein-Westfalen wirtschaften 138 Betriebe nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. In Deutschland bewirtschaften knapp 1.800 Landwirt*innen insgesamt 106.500 Hektar biologisch-dynamisch. Als Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten vertreten. Weltweit wird in 45 Ländern auf über 5.300 Betrieben mit rund 190.000 Hektar Fläche nach den Demeter-Richtlinien biologisch-dynamisch gewirtschaftet.

Demeter-Betrieb zu sein, Demeter-Produkte herzustellen und zu verkaufen ist eine Herausforderung. Die Maßnahmen in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind erklärungsbedürftig und werden in der Öffentlichkeit immer wieder kritisch hinterfragt oder fälschlich mit esoterischen Klischees behaftet. Es gehört schon Mut dazu diese 40 Jahre mitzugehen und mitzugestalten. In Umfragen bestätigen Verbraucher*innen jedoch den Bekanntheitsgrad der Marke Demeter und ihr Wissen um die besondere Qualität der Produkte und die Strenge der Richtlinien. 2020 wurde Demeter als eine der nachhaltigsten Marken ausgezeichnet.

Der Verband mit seinen Richtlinien und die Marke Demeter wären allerdings leere Hüllen, wenn nicht Betriebe wie Haus Bollheim qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugen und damit Demeter das gute Image verleihen würden. Dem hohen Engagement aller Bollheimer verdankt die Marke Demeter ihren guten Ruf. Bereits seit 1982 wird Haus Bollheim biologisch-dynamisch bewirtschaftet und steht zunehmend profilierter für Vielfalt, Biodiversität, Tierwohl, Klimaschutz. Durch die stetige Weiterentwicklung in allen Bereichen ist Bollheim auch weiterhin ein Zukunftsgestalter in der Region.

Haus Bollheim und allen seinen Mitarbeiter*innen wünsche ich weiterhin gutes Gelingen, und uns weiterhin eine gute Zusammenarbeit!

Ute Rönnebeck

Geschäftsführerin Demeter im Westen

https://www.demeter-nrw.de

demeter
Nordrhein-Westfalen

Nach zwei Jahren Zwangspause: das Bollheimer Hoffest 2022

Diese Unterbrechungen haben wir vor allen Dingen bei den Vorbereitungen gemerkt. In einiges mussten wir uns erst wieder reinfinden. Bei dem Equipment fing es an, wo hatten wir was verstaut, an was müssen wir alles denken? Dennoch haben wir schnell und mit Begeisterung wieder in alles hineingefunden.

Wie im Landwirtschaftlichen spielen die Wetterprognosen auch beim Hoffest eine gewichtige Rolle. Da wir in der zweiten Hälfte des Sommers eine sehr starke Trockenheit hatten, hätten wir uns auch über ausgiebigen Regen, der war eigentlich prognostiziert, an diesem Tag freuen müssen. Es kam aber anders, wir hatten an dem Tag ein Traumwetter, und danach kam dann auch der ersehnte Regen.

Bei diesen optimalen Startbedingungen fing der Besucherfluss schon am Anfang an zu strömen und es war bemerkenswert, was für eine gute Stimmung die Besucher*innen mitbrachten. Das Anhalten dieser Freude und Begeisterung, anders kann ich es gar nicht nennen, machten diesen Tag zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Und wie aus den letzten Jahren gewohnt, wurde es wieder erlebnisreich. Angefangen bei den vielen Information über Bollheim und aus unserem Umfeld, über die vielen Stände an denen es handwerkliches und ausgefallenes (im Sinne: das ist nicht überall zu bekommen) gab, bis hin zu den vielen kulinarischen Köstlichkeiten von Bollheim, das Programm war rund.

Auch das Jubiläum hatte seinen Platz gefunden. Die stellvertretende Landrätin Christine Bär, Ute Rönnebeck von Demeter im Westen und der Zülpicher Bürgermeister Ulf Hürtgen hatten uns mit einem Grußwort und einem Rundgang über den Hof beehrt. Sie konnten erleben, wie groß das Interesse aus der Region für Bollheim und damit auch für den ökologischen Landbau ist.

Uns und hoffentlich auch unsere Besucher*innen hat der Tag bereichert, dafür sind wir dankbar. Und nach dem Hoffest ist vor dem Hoffest, wir freuen uns auf 2023.

Hans v. Hagenow

40 Jahre

Bundesweite Kampagne „Was ist es dir wert?“

Bio-Betriebe wie Haus Bollheim ackern seit Jahrzehnten für eine nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft. Angesichts multipler Krisen stehen aber auch sie vor Problemen. Dürre, Inflation, Energiepreise und Fachkräftemangel bedrohen ihre Produktion. Die Regionalwert AGs haben sich deshalb zu der Kampagne „Was ist es Dir wert?“ zusammengetan und stellen den Menschen die Frage, was ihnen nachhaltig erzeugte Lebensmittel wert sind. Sie fordern sie auf, gerade jetzt regionale Bio-Lebensmittel zu kaufen. Denn nur mit ausreichender Nachfrage kann die nachhaltige Transformation gelingen.

Multiple Krisen

Die multiplen Krisen gefährden derzeit die Existenzgrundlage vieler regionaler Bio-Betriebe. Besonders zu schaffen macht den Betrieben der Anstieg der Energiepreise in Verbindung mit starken Schwankungen des Kaufverhaltens und Ernteausfällen. Allein die hohen Energiepreise führen dazu, dass einerseits die Produktionskosten der Betriebe steigen und andererseits die Verbraucher*innen vermehrt zu billigeren Bio-Produkten, beispielsweise aus dem Discounter greifen. Dadurch kommt bei den Erzeuger*innen aber häufig nicht einmal das an, was sie zur Kostendeckung brauchen – von Investitionen ganz zu schweigen. Das Paradoxe dabei ist, dass konventionelle Lebensmittel und Discounter-Bio-Produkte teilweise massiv im Preis steigen, während regionale Bio-Erzeugnisse tendenziell preisstabiler sind.

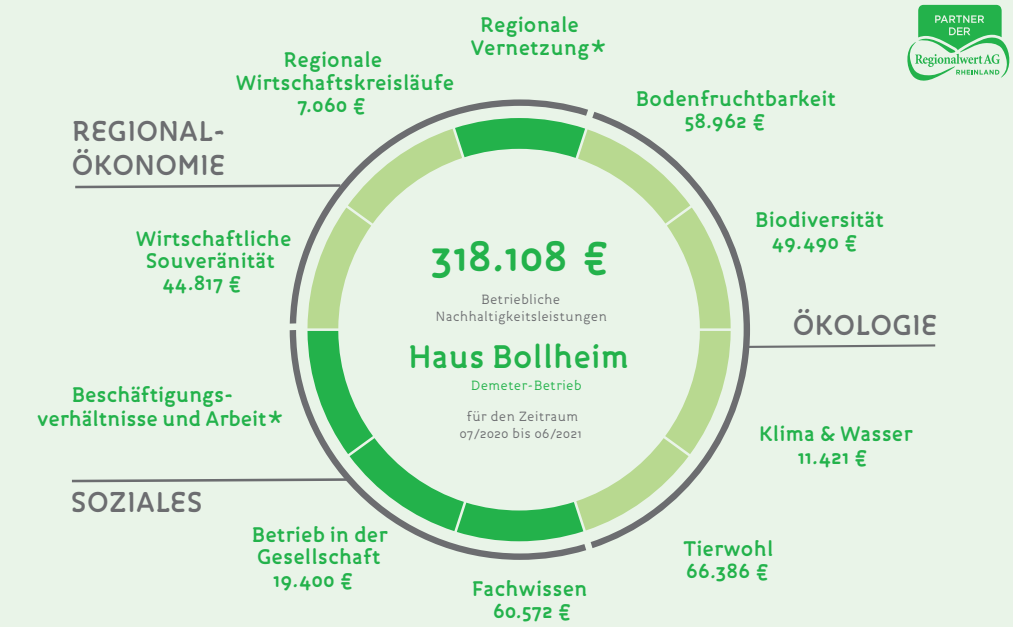
Folgen des Klimawandels deutlich spürbar

In diesem Jahr schlagen zudem die Folgen des Klimawandels spürbar zu. Die Dürren und andere Extremwetterlagen vermindern die Ernten. Das konnte man in diesem Sommer auf den Weiden und Feldern deutlich sehen: Hitze und Wassermangel sorgten für ausgetrocknete, harte Böden und braune Flächen. Und das mittlerweile schon regelmäßig seit 2018.

Kampagnenplakat „Was ist es dir wert?“ mit Arne Mehrens.

Lösungen zu den Auswirkungen der Krisen aufzeigen

Um auf die Probleme aufmerksam zu machen und Lösungsansätze zu zeigen, haben verschiedene Regionalwert AGs Anfang November eine Kampagne ins Leben gerufen. Unter dem Titel „Was ist es dir wert?“ richten sich Betriebe aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gastronomie mit kurzen Videobotschaften direkt an Verbraucher*innen. Hier hat Arne Mehrens mit seiner Videobotschaft den Anfang gesetzt und aufgezeigt, dass Haus Bollheim seit 40 Jahren biologisch-dynamisch arbeitet und neben der Produktion der guten und leckeren Lebensmittel auch große gesellschaftliche Nachhaltigkeitsleistungen wie betriebliche Tätigkeiten für Artenvielfalt, Bodengesundheit oder Ernährungssouveränität erbringt (siehe Grafik nächste Seite).



Diese Grafik ist im Rahmen der Berichterstattung der Regionalwert AG Rheinland entstanden. Sie zeigt die betrieblichen Nachhaltigkeitsleistungen aus der Regionalwert-Leistungsrechnung auf Basis der vom Partnerbetrieb eingegebenen Daten.
*Die Kategorien „Beschäftigungsverhältnisse & Arbeit“ sowie „Regionale Vernetzung“ werden nicht monetarisiert.

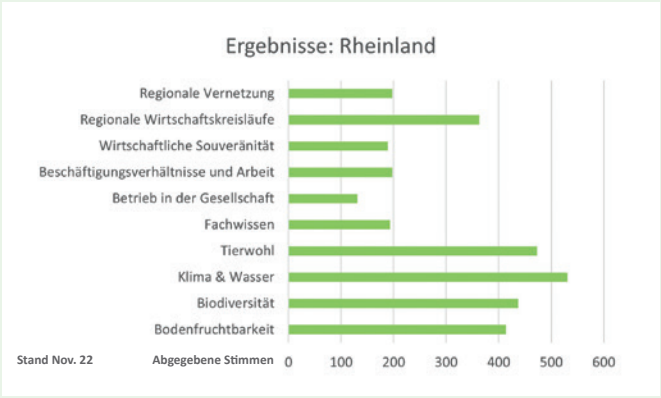
Jeder regionale Bio-Einkauf ist eine Investition in die Zukunft

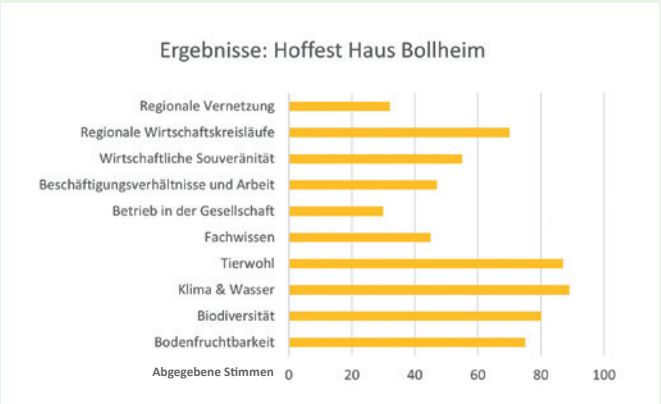
Die Steigerung der Umsätze ist aktuell am wichtigsten für die Betriebe. Denn der Verkauf der eigenen Produkte ist die schnellste und gesündeste Finanzierung für Leistungen mit gesellschaftlichem Mehrwert. Der regelmäßige Kauf regionaler Bio-Produkte stärkt die Wertschöpfung vor Ort – und ist damit eine Investition in die regionale Versorgung.

125 Euro Agrarsubventionen pro Eu-Bürger*in

Die Regionalwert AGs sind überzeugt: Jedes ökologische Produkt, das verantwortungsvoll in der Region erzeugt wird, trägt besondere Nachhaltigkeitsleistungen in sich, auch wenn diese nicht sofort sichtbar sind: Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Klima und Wasser, Tierwohl, Fachwissen, Gleichstellung, faire Beschäftigungsverhältnisse, regionale Wirtschaftskreisläufe, Vernetzung – Leistungen, die über unsere lebenswerte Zukunft entscheiden und damit hohen Wert haben.

Aktuell lassen die Regionalwert AGs Besucher*innen von Hoffesten, Märkten und Veranstaltungen abstimmen, wie landwirtschaftliche Betriebe für ihre Nachhaltigkeitsleistungen honoriert werden sollten. Dazu können die teilnehmenden Menschen ihren theoretischen Anteil an den Agrarsubventionen in Höhe von rund 125 Euro auf 10 Regionalwert-Kategorien wie Bodenfruchtbarkeit, Tierwohl, Klima, Wasser, regionale Wirtschaftskreisläufe oder Fachwissen individuell verteilen. Im Rheinland haben bisher über 600 Menschen mitgemacht. So auch im September 2022 auf dem Hoffest von Haus Bollheim. Nachfolgend die Ergebnisse des Hoffestes und die bisherigen Ergebnisse im Rheinland. Ab dem 6.12.2022 ist auf der Internetseite zur Kampagne auch eine Online-Abstimmung möglich. ▸





Jede Teilnehmer*in hat fünf Stimmen, die sie*er auf die verschiedenen Themenfelder verteilen kann.

Und was kann jede*r Einzelne tun?

Natürlich soviel wie möglich regionale Bio-Lebensmittel aus dem Rheinland einkaufen und am besten direkt von den landwirtschaftlichen Betrieben wie Haus Bollheim. Seit dem Sommer 2021 ist die Regionalwert AG Rheinland durch die Beteiligung mit 300.000 € Teil von Haus Bollheim. Das haben die fast 1.000 Aktionär*innen, darunter auch viele Kund*innen von Haus Bollheim, möglich gemacht. Ab dem 1. Dezember 2022 gibt es wieder neue Aktien. Leisten wir gemeinsam einen Beitrag für mehr Wertschätzung der Bio-, Land- und Lebensmittelwirtschaft im Rheinland. Gut für Umwelt, Mensch und Tier.

Stefan Gothe
Aufsichtsrat der Regionalwert AG Rheinland und Geschäftsführer der Regionalwert Impuls GmbH (Dachorganisation der Regionalwert AGs)

Weitere Informationen:
https://wasistesdirwert.bio/rheinland/
https://www.regionalwert-rheinland.de/

Regionalwert AG RHEINLAND

Die Ehrengäste Christine Bär, Ute Rönnebeck und Ulf Hürtgen mit Stefan Gothe (v. l. n. r.) und Hans v. Hagenow am Regionalwert-stand

Einblicke ins Bäcker*innen-handwerk beim Hoffest

Mühlenbäckerei Bollheim

Das Gestern trägt das Heute

Dieses Jahr ist geprägt von den vielen aktuellen Ereignissen, die uns allen begegnet sind. Sie haben uns und unseren Alltag auf vielfältige Weise beeinflusst.

Aus den letzten Jahren sind das sicherlich die anhaltende Pandemie, die weiterbestehenden Wetterextreme und für jede*n von uns die persönlichen Sachen, die wichtig geworden und/oder geblieben sind. Plötzlich und mit unglaublichen Auswirkungen für uns alle sind der unfassbare Krieg in der Ukraine dazugekommen und in dessen Folge Energiekrise und Inflation, die sicherlich bei den meisten zu Sorgen geführt haben und führen. Gleichzeitig ist hier auf Bollheim ein besonderes Jahr: 40 Jahre Bollheim!!!

Wenn wir in der Backstube, aber auch mit den Mitarbeiter*innen vom Hof und den Menschen, die hier leben, mit Ihnen und Euch als Kund*innen auf dieses Jahr zurück- und auch ein bisschen vorausschauen, stellen wir fest: das hängt unmittelbar zusammen. 40 Jahre Haus Bollheim, eine lange

Stand der Mühlenbäckerei und der Getreideforschung beim Hoffest

Zeitspanne in der etwas aufgebaut wurde, in der auch Raum gegeben wurde für Entwicklung. Das, was in den vergangenen Jahren gewachsen ist, beeinflusst maßgeblich wie wir heute den Herausforderungen begegnen. Was bedeutet das ganz konkret für uns in der Backstube?

Die Zusammenarbeit von Getreidezüchtung, Getreideanbau und Bäckerei hilft uns auch in den klimatisch und wirtschaftlich nicht einfacher werdenden Zeiten, gemeinsam und aus verschiedenen Perspektiven nach Lösungen zu suchen. Gott sei es gedankt, war die Getreideernte dieses Jahr gut und wir werden wieder gutes Bollheimer Hofsortengetreide vermahlen und verbacken können. In der Verwendung möglichst vieler hier auf dem Hof hergestellter und angebauter Ressourcen können wir viel Energie einsparen. Das hilft zumindest etwas, die sich vervielfachenden Gas- und Elektrizitätspreise auszugleichen und hat uns bisher ermöglicht, die Brotpreise nicht zu stark anheben zu müssen. Aber es ist ohne Frage eine sehr große Herausforderung und offen, ob und wie wir weiterhin kostendeckend bei gleichbleibenden Preisen arbeiten können. Bitte unterstützen Sie uns gerne weiter dabei!

Die Pandemie begleitet uns gemeinsam mit dem Fachkräftemangel weiter und hat zu einer Verschlankung des Sortiments geführt, um die Qualität der angebotenenen Backwaren zu erhalten. Wir als Neu-Altbollheimer*innen (neu, weil der Betrieb 2021 die Besitzer*innen gewechselt hat – alt, weil die Backstube und Teile der Belegschaft schon seit sehr vielen Jahren Teil der Entwicklung auf Haus Bollheim sind) sehen den Zusammenhang von 40 Jahren Entwicklung und Wachstum auf Haus Bollheim aber in den hinzugekommenen Herausforderungen ganz deutlich. Die vorhandene Bescheidenheit und Dankbarkeit

als gemeinsam gelebte Werte, sind das, was uns in dieser Zeit trägt. Wieder gemeinsam mit Kindern und Erwachsenen backen zu können nach den Zeiten des Lockdowns, die wieder möglichen Begegnungen in den Backstubenführungen, hier auf dem Hof und auch beim Hoffest, die Möglichkeit auch dieses Jahr wieder in gewohnter Qualtität Backwaren handwerklich herstellen zu können, all das erfüllt uns mit tiefer Dankbarkeit! Und so gehen wir zwar auch mit Sorge wegen der aktuellen Entwicklungen, aber vor allem auch mit tiefer Zufriedenheit und Dankbarkeit in diese Adventszeit, in eine Jahreszeit in der wir uns neu auffüllen (lassen) dürfen von so vielen wichtigen Dingen wie Familie, Freundschaft, Zeit, gutem Essen, von Sinneseindrücken wie dem Gewürzduft im Weihnachtsgebäck, das wir nun fast täglich herstellen, von Tannengrün, erst der Herbst- und dann der klaren Winterluft und vielem mehr ...

Angela Schräer

Mühlenbäckerei Bollheim

Natur und Handwerk

Angela Schräer im Fachgespräch mit Shannon Siffrin und Christoph Bochröder vom Neuen Hof in Düren.

Dann verdienst du doch sicher mehr Geld!?

Das war der Satz den ich meistens zu hören bekam, als ich vor zwei Jahren mitteilte, dass ich eine neue Arbeitsstelle antreten werde. Lautete meine Antwort dann: „Nein, weniger.“, kam der Satz, dass ich dann doch wenigstens weniger arbeiten müsse. Kam dann ein: „Nein, mehr.“, war die Ratlosigkeit in den Gesichtern groß. Warum wechselst du dann?

Warum gibt man eine sichere, geregelte und gut bezahlte Tätigkeit in einem großen Handelsunternehmen auf? Vor allem, wenn man schon über 50 ist? Schon länger hatte ich über diesen Schritt nachgedacht, doch wahrscheinlich war die Angst vor der eigenen Courage noch zu groß. Und so schlug ich mich weiter mit Umsatzerwartungen, Gewinnprognosen und Shareholder-Value herum. Doch dann, Anfang September 2020, las ich auf der Website von Haus Bollheim, dass ein Marktleiter gesucht wird. Ich kannte Bollheim vom unregelmäßigen Einkauf im Hofladen, das war aber auch schon alles. Welche Anforderungen an einen Marktleiter gestellt werden? Keine Ahnung. Nach einem kurzen Telefonat mit Lucas Miano hatte ich für den nächsten Tag schon einen Gesprächstermin. Eigentlich wollte ich nur in Erfahrung bringen, welche Voraussetzungen man haben muss, welche Arbeiten zu machen und wie die Arbeitszeiten sind. Aus diesem kurz angedachten Gespräch wurden dann über zwei Stunden mit Olaf, Arne und Lucas. Hätte ich nicht zur Arbeit gemusst, wäre das Gespräch wahrscheinlich noch länger geworden. Auch einen Termin zum Probearbeiten hatten wir vereinbart. Danach stand für mich fest: Ich will die Stelle!

Ja, keine wirklich geregelten Arbeitszeiten, 30% weniger Gehalt bei fast 20% mehr Stunden, lange Arbeitstage. Aber die Freiheit vieles selbst entscheiden zu dürfen, keine Umsatzerwartungen, keine Gewinnprognosen und vor allem keinen Shareholder-Value. Aber kann ich mir das leisten? Also, Rücksprache mit meiner Frau. Was ist uns wichtig, was haben wir, was brauchen wir, was müssen wir bezahlen? Und siehe da: Eigentlich haben wir alles, was wir brauchen, und die laufenden Kosten können wir

Jens Naumann und eine seiner neuen Wirkungsstätten: Ökomarkt Rudolfplatz

auch mit weniger Geld gut tragen. Hauptentscheidungspunkt blieb also: Was ist mir wichtig?

Und hier leistet Bollheim alles, was mir wichtig ist. Demeter-Landwirtschaft in Reinform, vernünftige Tierhaltung, Erhaltung der Biodiversität, vernünftiger Umgang unter- und miteinander. Alle diese und noch einige Punkte mehr bringen mich zu der Ansicht, dass die Entscheidung für Bollheim die richtige war. Alle reden momentan vom „Verzichtenmüssen“, ich für meinen Teil habe festgestellt: verzichten wollen, nicht verzichten müssen, hat mir eine höhere Lebensqualität gebracht und ist wesentlich mehr wert als ein höheres Gehalt.

Danke an Arne, Olaf, Hans, Christian und alle anderen, dass ihr mir diese Möglichkeit gegeben habt.

Jens Naumann

Sichtbare Hofsortenentwicklungsarbeit: Bollheimer Roggen beim sog. Ähreschieben; Winterweizen Siegfried, für Honig-Salz- und Keimlingsbrot; Garben aus der Hofsortenentwicklung, rechts Bollheimer Roggen, links Winterweizen (von oben nach unten)

Jedem Hof sein Korn

In einer Zeit, in der Kriegsszenarien, unabsehbare Preissteigerungen und Rohstoffverknappungen neben vielen anderen bedrängenden Ereignissen die allgemeine Stimmungslage stark beeinflussen und Menschen sich in ihrem Kaufverhalten zu erheblicher Zurückhaltung gezwungen fühlen, erscheint es für einen Landwirtschaftsbetrieb als schwierig, vielleicht sogar unangebracht, sich mit der Frage der Entwicklung einer eigenen Hofsorte zu beschäftigen, wenn Saatgut auf dem Markt doch zur Zeit leicht einzukaufen ist.

Dennoch kann die Frage eingeräumt werden, ob es wirklich allein entscheidend ist, in solch einer Lage nur den Maßstab der Wirtschaftlichkeit an die Hof-Individualität anzulegen. Besteht diese doch neben dem Wirtschaftsleben auch aus den Aspekten eines Sozial- und eines Geisteslebens. Im besten Fall greifen diese drei ineinander und befruchten sich gegenseitig. Im Zentrum steht der Mensch und hat an allen Anteil und ist frei sie zu gestalten. Er ist derjenige der bestimmend wirkt und Schwerpunkte setzt. So bildet sich die Schale für die Hof-Individualität: aus dem gegebenen Wirtschafts-, Sozial- und Geistesleben. Einseitigkeiten innerhalb oder Isolation einzelner Bereiche dieses dreifachen Gefüges führen zu Ungleichgewicht und einer Schwächung eines oder zweier Aspekte, was letztendlich zu einer Erkrankung des Organismus führt. So weit in größter Einfachheit zu den Grundzügen dieser Dreigliederung.

„Inwiefern kann nun die Entwicklung einer Hofsorte fruchtbar werden für das Gefüge eines Hoforganismus?“

Inwiefern kann nun die Entwicklung einer Hofsorte fruchtbar werden für das dreigliedrige Gefüge eines Hoforganismus? Was geschieht, wenn sich Menschen eines landwirtschaftlichen Betriebs entscheiden mit einer Getreidepflanze zu arbeiten in der Weise, dass sie sie anbauen, beobachten, pflegen, ernten und wieder aussäen bzw. nachbauen? Sie helfen einer Kulturpflanze an einem Ort anzukommen. Sie bewirken, dass die Pflanze von Jahr zu Jahr die Impulse ihrer individuellen, ganz spezifischen Umgebung aufnehmen und sich damit dauerhaft verbinden kann. Zu dieser Umgebung

gehört ihr unmittelbares Umfeld: der Boden, der Untergrund, die anderen Kulturpflanzen, die Landschaft, die Tiere, die Menschen, die Atmosphäre, die Planeten bis zu den Sternen.

Es macht die Hofsorten so wertvoll, wenn sie über die Jahre der Aussaat und Ernte an einem Ort eben diese gesammelten Kräfte in sich aufnehmen, anreichern, weiter verwandeln und dann verarbeitet wiederum an die Menschen als ständig erneuertes Lebens-Mittel weitergeben können. Ganz besonders wertvoll – und das wird häufig unterschätzt – ist die bewusste Arbeit der Landwirt*innen oder der Menschen des Hofes mit Boden, Pflanze und Kosmos als gelebte Einheit, in der an dieser Erneuerung fortwährend gearbeitet wird. So eine Hinwendung der Pflanze gegenüber unterscheidet sich grundlegend von dem reinen Erhaltungsanbau.

„Die individuelle Würze der Hofindividualität wird dem Getreide Jahr für Jahr aufbauend zuteil und damit jedem, der Anteil daran hat.“

Als offenes Wesen ohne seelischen Innenraum, wie ihn das Tier hat und neben seinem Geiste auch der Mensch, nimmt die Pflanze ihre Umgebung in prägender Weise auf und verleibt sich Wirkungen dieser individuellen Umgebung ein. Auch und gerade der Mensch mit seinem Denken, Fühlen und Wollen gehört da dazu. In der gegenseitigen, jahrelangen Annäherung von Mensch und Getreidepflanze realisiert sich eine Beziehung, die auch den Menschen mit dem ganzen Hof verbindet, sowohl in der sinnlichen Wahrnehmung, als auch in der leiblichen Begegnung mit dem Brot als gewordene und fortschreitend werdende lebendige Speise.

Die individuelle Würze der durch den Menschen gestalteten Hofindividualität mit ihren Geistes- und Lebenskräften wird dem Getreide Jahr für Jahr aufbauend zuteil und damit jedem, der Anteil daran hat. Durch die Entwicklungsarbeit mit Hilfe gewählter kosmischer Konstellationen, Jahreszeiten, Tageszeiten und Festeszeiten zur Aussaat, können die Erden-Lebenskräfte mit den Himmelskräften im sich aufbauenden „Gespräch“ diese integrierend den zukünftigen Pflanzen- und Erdenleib formen. Die christlichen Jahresfeste – insbesondere die heiligen Nächte (siehe Artikel Bollheim Brief 2015) – können eine Hilfe sein Himmel und Erde miteinander zu verbinden.

Die Menschen, die sich mit Hingabe der Entwicklung einer Hofsorte widmen, werden dann zu Mitschöpfern einer sich verwandelnden Erde, auch in geistiger Hinsicht.

Im Übrigen dürfte es einleuchten, dass eine solche aufrichtige Haltung gegenüber dem Boden, den Tieren, dem Mist, ja, einfach jedem

entwicklungsfähigen, lebendigen Arbeitsbereich des Hoforganismus den tätigen Menschen zu einem Schöpfungspartner macht.

Ist es nicht denkbar, dass den beteiligten Menschen aus dieser Arbeit vermehrt Leben und Geist anregende Kräfte zufließen, die sie den sozialen und dem wirtschaftlichen Leben zugutekommen lassen können? Ist es nicht auch denkbar, dass die Ausstrahlung einer solchen Impulsarbeit über Mensch, Pflanze und Boden eine ganz neue Kraft zur Wahrnehmung des Hofes bei den Menschen in naher und ferner Umgebung erweckt und sich ein erneuertes Interesse an den Höfen bildet? Sicher, das sind mutige und gewagte Gedanken. Doch tut es nicht Not, in der heutigen Zeit mutige Gedanken zu hegen und neue Schritte zu wagen?

Saatgutqualität, Saatgutsicherheit, Saatgutsouveranität, Variabilität und Individualität sind dann Aspekte einer solchen Impulsarbeit, die sich ganz leicht aus ihr ergeben können.

Patrick Schmidt

jedemhofseinkorn.de

Der Zuchtgarten, immer wieder ein Erlebnis

Kleines Jubiläum im großen

Wir feiern unser erstes Jahr auf Haus Bollheim! Es ist ein turbulentes und erlebnisvolles Jahr für die „Hofkinder" vergangen. Ein Jahr, welches uns als Gruppe und Team stärker gemacht hat. Wir sind zusammengewachsen. Eine von Krisen und Katastrophen geprägte Zeit hat uns gezeigt, dass wir, wenn wir uns gegenseitig unterstützen, solidarisch miteinander umgehen, uns mit Verständnis und liebevoller Haltung begegnen, alles erreichen und überstehen können.

Wir sind so dankbar und glücklich darüber, dass die „Hofkinder" ein fester Bestandteil dieser tollen Hofgemeinschaft geworden sind und ihren Platz hier auf Bollheim gefunden haben. Im September haben wir zum ersten Mal das großartige Hoffest miterlebt. Wir waren begeistert und beeindruckt, wie viele Menschen uns besucht haben und sich dafür interessiert haben, wie wir auf dem Bauernhof unseren Alltag gestalten und was wir hier erleben und erfahren dürfen.

Es fällt uns schwer, alle tollen Erlebnisse und Wahrnehmungen in Worte zu fassen, aber hier sind ein paar ausgewählte Momente aus unserem Kindergartenalltag.

Die Hofkinder-Highlights 2022

JANUAR: Das neue Jahr haben wir mit vielen Geburtstagen nachgefeiert. Wir haben viele Winter-Kinder, die in dieser Jahreszeit geboren sind. Es gab viele Kerzen auszupusten, Geburtstagslieder zu singen, zu tanzen und eine Menge Schokomuffins und Obstspieße zu verzehren.

FEBRUAR: Highlight des Monats war der Karneval. Wir haben bunt, musikalisch und spielerisch den Karneval im Kindergarten gefeiert. Wir haben mit verrückten Kostümen, Glitzer im Gesicht und leckerem Apfelpunsch den Winter, den Sturm und alle negativen Gefühle und Gedanke aus unserem Kindergarten vertrieben.

MÄRZ: Der März war eisigkalt. Trotzdem haben wir viele Abenteuer unternommen. Eine lange Wanderschaft zum Wald hinter der Eichenallee haben wir geschafft. Wir haben dort Rehkitze gesehen. Im Wald wurde viel Holz gesammelt, um später Feuer zu machen. Bei uns wird sehr gerne auf dem Feuer gekocht. Unser Feuerkoch-Menü ist vielfältig. Es gab schon Rührei, gekochte Kartoffeln, Gemüsesuppe, Kürbissuppe, gebratene Äpfel und vieles mehr.

APRIL: Der Frühling ist angekommen! Es war ein schöner Monat, gefüllt mit viel Sonnenschein, Spaziergängen und magischen Erlebnissen in der Osterzeit. Ein Puppen-Theater hat uns im April besonders beeindruckt. Durch dieses Erlebnis haben wir die Vorfreude für das kommende Osterfest besonders groß gespürt. Für das Osterfest haben wir viele Eier mit Naturfarben aus Rotkohl und Zwiebelschalen gefärbt.

MAI: Ein sehr besonderes Erlebnis für uns war es, als wir die ersten reifen Erdbeeren vom Feld pflücken durften. Wir haben viel geerntet und Erdbeer-Joghurt-Eis gemacht. Im Mai haben wir viel mit Naturfarben aus Rosenblättern, Blumen und grünen Blättern auf Papier gemalt und experimentiert. Es sind schöne, gut duftende Bilder entstanden. Wir haben die ersten Blumen und Pflanzen auf der Wiese oder in Blumentöpfen bei uns am Kindergartenplatz eingepflanzt. Die Pflanzen haben wir von den Gärtnern auf dem Hof bekommen. Wir haben mit riesigem Interesse beobachtet, wie alle Pflanzen mit der Zeit gewachsen sind und größer wurden.

JUNI: Im Juni haben wir das Abschiedsfest für unsere ersten Vorschulkinder gefeiert. Ein schöner Blumenweg führte unsere Vorschulkinder zu dem Ziel, über das Feuer direkt in den neuen Lebensabschnitt reinzuspringen. So mutig und stark sind alle über das Feuer gesprungen und als Belohnung für das großartige

Schaffen, haben alle eine Geschenketüte mit etwas Erde von Haus Bollheim, verschiedenen Samen, einer guten Schaufel und ein kleines Fotoalbum mit den vielen schönen Erinnerungen aus diesem Jahr bekommen.

Juli: Beerenzeit!!! Es wurden viele Himmbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren genascht und gepflückt. Die Hühner wurden selbstverständlich auch mit Liebe und Aufmerksamkeit umsorgt und von uns gefüttert. Es ist schön zu sehen, dass viele Kinder sich trauen, den Hühnern so nah zu sein und sie sogar zu streicheln!

August: Nach den Ferien haben wir mit frischer Energie und Kraft die Türen unseres Kindergartens geöffnet. Wir haben neue Kinder begrüßt. Im August haben wir gespürt, wie heiß und trocken der Sommer sein kann. Wir haben mit der Hitze und der Trockenheit gekämpft und haben versucht, trotzdem unseren Alltag schön und kreativ im Schatten am Kindergartenplatz zu gestalten. Wir haben viel mit Wasser „experimentiert"!

September: Der September war für uns ein Erntemonat. Es gab so viele Schätze auf den Feldern zu entdecken. Wir haben Kürbisse, Äpfel, Mais, Walnüsse und sogar Basilikum geerntet. Damit haben wir auch gekocht. Aus den Äpfeln wurde Apfelmus für das Hoffest gemacht. Aus dem Kürbis haben wir uns Kürbissuppe gekocht. Die Walnüsse haben wir genascht. Mit dem Basilikum wurde herrliches Pesto gemacht. Das Hoffest und die wunderbare Strohburg werden wir so schnell auch nicht vergessen.

Oktober: Mit vielen neuen Liedern und Musik haben wir den Herbst begrüßt. Wir starteten den Monat mit dem Erntedankfest. Es wurde ein großer Brunch vorbereitet, mit selbstgemachten Aufstrichen und selbstgeerntetem Obst und Gemüse. Einige ältere Kinder durften mit den Gärtnern zusammen auf die Felder fahren, um

Rote Bete zu ernten. Den roten Traktor mit schickem Anhänger mal von so nah zu sehen hätte sich keine*r zu träumen gewagt.

November: Im November haben wir uns fleißig für das Laternenfest vorbereitet. Es wurden Laternen und viele kleine Windlichter gebastelt. Fast jeden Tag wurden Lieder für das Laternenfest geübt. Wir haben unseren Laternenumzug auf den Spuren von St. Martin in der Eichenallee gemacht. Die Windlichter haben unseren Weg wunderschön beleuchtet. Am Ende vom Laternenumzug standen wir gemütlich ums Feuer mit einer Tasse warmem Apfel-Punsch und von den Vorschul-Hofkindern gebackenen Martinswecken in der Hand. Es war ein bezaubernder Abend im Kindergarten!

Dezember: Der Dezember steht nun vor unserer Bauwagentür! Wir freuen uns sehr auf die gemütliche Adventszeit und die neuen winterlichen Abenteuer auf dem Bauernhof. Mit Freude und Spannung erwarten wir das Nikolaus- und schließlich das Weihnachtsfest.

Nun, so war dieses Jahr für uns, die „Hofkinder". Es ist mit viel Freude, einer Menge Spaß und Abenteuern vergangen! Wir bedanken uns von ganzem Herzen für dieses schöne, stärkende Jahr bei allen Bollheimer*innen, Eltern und allen lieben Menschen, die uns durch das ganze Jahr liebevoll begleitet und tatkräftig unterstützt haben!

Die „Hofkinder"
Yoana Bogoeva

Ausbildung auf Bollheim

Haus Bollheim gibt es seit 40 Jahren. Doch neben dieser Beständigkeit ist es geprägt vom stetigen Wandel. Nicht nur die Anpassung an aktuelle gesellschaftliche Herausforderungen spielt hier eine Rolle.

Der Idealismus der Menschen hier veranlasst immer wieder, Neues auszuprobieren und ebenso ist auch das Team ständig im Wandel. So bin ich als Auszubildende eine von vielen Menschen, die hierher kommen und für eine kurze oder längere Zeit Teil des Hofs sein dürfen, hier lernen, leben, arbeiten.

Ich kann nicht über die letzten 40 Jahre Bollheim berichten, nur über das, was ich heute hier erlebe. Es macht Spaß, jeden Tag daran zu arbeiten, dass wir am Ende richtig schönes Gemüse anbieten können. Sich zu überlegen, was die Pflanzen oder der Boden brauchen, um gesund zu sein. Doch ich bekomme auch mit, wie der Hof immer wieder zu kämpfen hat. Wie kann es sein, dass global von einer Ernährungsknappheit gesprochen wird, doch hier wird überlegt, wie die Produkte verkauft werden können. Zu regional, zu saisonal, zu gut und gesund?

Ich frage mich, wie der Hof und unsere Welt wohl in 40 Jahren aussehen werden. Schaffen wir es uns gut um unsere Böden zu kümmern, sodass wir auch dann noch auf ihnen Lebensmittel produzieren? Schaffen wir es Strukturen zu bilden, in denen wir uns regional versorgen können und unsere Flächen so effektiv zu nutzen, dass auch weltweit genug Essen vorhanden ist? Und wie werden wir mit den veränderten Klimabedingungen umgehen, Trockenheit, Hitze, anderen Schädlingen und Pflanzenkrankheiten begegnen?

Wenn ich gefragt werde, warum ich mich entschieden habe Landwirtschaft oder Gemüsebau zu lernen, dann kommen mir viele Dinge in den Kopf. Doch wovon ich dann meistens erzähle, ist eben das: Es macht einfach Spaß und Sinn. Nicht nur, weil wir alle essen müssen, sondern auch, weil ich überzeugt bin, dass wir als Gesellschaft uns schleunigst aktiv damit beschäftigen müssen, wie wir unsere Systeme verändern und anpassen können. Sowohl um unsere Umwelt zu schützen wie auch, um dafür zu sorgen, dass wir auch in 40 Jahren noch alle Zugang zu ausreichend und guten

Lebensmitteln haben. Es muss überdacht werden, wie kleinere, idealistische Betriebe bestehen können und wie Menschen in der Landwirtschaft arbeiten können ohne auf angemessene Arbeitszeiten und Entlohnung zu verzichten.

Und warum auf Haus Bollheim? Ich erlebe hier täglich einen Betrieb, in dem gemeinsam versucht wird, es besser zu machen. Wo neue Ideen diskutiert werden und ich lernen kann, wie Landwirtschaft ökologisch aussieht. Es ist schön, dass der Kontakt zu den Kund*innen so eng ist und wir so erklären und berichten können, um dem Trend entgegen zu wirken, dass nur die geradeste Möhre und der weißeste Blumenkohl gut seien. Doch nicht zuletzt auch, weil hier alle gerne zusammenarbeiten und Lust haben, ihr Wissen zu teilen und immer wieder neu zu überdenken.

„Doch wovon ich dann meistens erzähle ist eben das: Es macht einfach Spaß und Sinn.“

Luca Bruch

Der Hofladen um 1986, bereits mit Registrierkasse

Hofladenjahre

Eigentlich sollte dieser Absatz am Ende des Artikels stehen. Beim Schreiben ist mir aber bewusst geworden, ein Dank gehört an den Anfang. Der Dank gilt in allererster Linie unseren Kund*innen, die uns nicht nur die Treue gehalten haben, sondern uns immer wieder ihre Begeisterung für Bollheim und unsere Arbeit geschildert haben.

Für mich gipfelte dieser Zuspruch in der Bemerkung eines Kunden: „Uns werden sie so schnell nicht los!“ Dabei ist es neben der Wortwahl mehr das, was in diesem Gespräch als Anerkennung für unsere Arbeit deutlich wurde. Diese Wertschätzung gilt allen, die mit ihrer täglichen Arbeit einen Beitrag leisten, damit die Erzeugnisse vom Acker, dem Stall tagtäglich ihren Weg zu unseren Kund*innen finden.

In Bezug auf den Laden haben wir allerdings eines gar nicht so richtig gewürdigt, unser Hofladen hatte auch ein Jubiläum: Der Ladenanbau gehört schon ganze zehn Jahre zum Bollheimer Hofbild und ist daraus nicht mehr wegzudenken. Und im Ladenalltag? Dort fühlt es sich an, als wäre der Anbau schon immer da gewesen. Dieser Schritt vor zehn Jahren war richtig, vom Umfang her gesehen und auch vom Zeitpunkt. Es war damals höchste Eisenbahn diese Enge aufzubrechen, dem Käse, Brot und Gemüse mehr Raum zu geben und auch die Regale für die Zukaufprodukte übersichtlicher gestalten zu können. Die Zufriedenheit und die wachsende Zahl der Kund*innen haben uns das bestätigt.

Und heute? Heute müssen wir den Laden, aber auch die Landwirtschaft durch schwere See manövrieren. Im Hofladen wurden wir erstmals mit sinkenden Umsätzen und einer geringeren Kundenzahl konfrontiert. Da schaut man auf all die Rädchen, auf all die Möglichkeiten, was noch verbessert werden kann. Wie sieht es mit der Preisgestaltung aus (von unseren Großhändlern bekommen wir heute verstärkt Preiserhöhungen), wie ist es mit dem Verderb von Waren, der Arbeitssituation? Das soll nicht heißen, dass wir bisher nicht auf diese Punkte geschaut hätten, das ist unser täglich Brot. Positiv fiel beim Überdenken aber auf, dass wir in vielen Punkten auch vorher schon ziemlich gut unterwegs waren. Es findet sich aber dennoch immer etwas, an das man ran muss.

Vielleicht ist Ihnen im Hofladen, aber auch in unseren Kanälen der sozialen Medien aufgefallen, dass wir mehr darauf hinweisen, was aktuell geerntet wurde oder im Angebot ist. Saisonalität und auch Regionalität spielen bei den Bollheim-Produkten eine große Rolle. Im Laden und auf dem Markt können Sie für Ihre Orientierung einen Saisonkalender, was gibt es wann an Bollheimer Gemüse, bekommen. In dem Kontext gestalten wir auch unsere (Sonder-)Angebote. Da die Natur nicht so zu steuern ist, gibt es von einigen Produkten auch immer mal wieder eine Schwemme, bei der unvorhergesehen viel auf einmal reif wird, wie bei den Tomaten in diesem im Sommer. Über ein Angebot geben wir das weiter.

Zu den Herausforderungen der Biobranche in diesen Tagen, wird in dem Artikel von Stefan Gothe ein sehr umfassendes Bild gezeichnet. Er ist Aufsichtsratsvorsitzender der Regionalwert AG Rheinland und einer der Motoren der Regionalwert-Kampagne: #wasistesdirwert. Die dort thematisierten Fragen können die Grundlage für einen Dialog zwischen Konsument*innen und Landwirt*innen werden. Den wollen wir auch gerne mit unseren Kund*innen führen. Mensch und Erde brauchen Antworten, brauchen Wege, um eine Perspektive für die Zukunft unseres Planeten und damit auch für Bollheim und sein Umfeld zu finden. Also: sprechen Sie uns an, wir werden Sie auch ansprechen.

Hans v. Hagenow

UNSERE KUND*INNEN

Schöne Vielfalt: Sommerblüher

Blumenanbau 2022

Seit nunmehr 12 Jahren baue ich auf Bollheim Schnittblumen an. Das Sortiment hat sich von Jahr zu Jahr vergrößert und verändert. Inzwischen gibt es für ökologisch angebaute Schnittblumen ein stetig wachsendes öffentliches Interesse. Immer häufiger begegnen mir Artikel in Zeitschriften und Magazinen.

Die Bereitschaft der Kund*innen, sich immer ein Stückchen mehr auf die wilde Schönheit von saisonalen Blumen, Gräsern, Zweigen und auch Samenständen einzulassen nimmt beständig zu und freut mich sehr! Das Revival von Trockenblumen trägt außerdem dazu bei, den Trend von regional erzeugten Slowflowers zu festigen. Denn so ein Trockenblumenstrauß hat seinen ganz eigenen Charme und kann uns eine sehr lange Zeit erfreuen. Die lange Haltbarkeit trägt zusätzlich zur Nachhaltigkeit bei.

Die Ernte, Trocknung und Lagerung der Trockenblumen ist relativ aufwendig. Bei der Ernte muss es trocken sein, für die Trocknung müssen die Blätter weitestgehend entfernt werden und die Lagerung erfolgt in Kisten, welche wiederum nicht an einem Ort stehen dürfen, der zu hoher Luftfeuchtigkeit neigt. Hier darf ich auch immer wieder dazulernen. Das Binden der Sträuße und Kränze erfolgt dann mit den schon getrockneten Blumen und Gräsern, und hier muss mit Fingerspitzengefühl gearbeitet werden.

Der Blumenanbau ist für mich Herzensangelegenheit und manchmal wirklich schwer mit meiner eigentlichen Arbeit im Gemüseteam vereinbar. Wenn es saisonal sehr viel im Gemüse zu tun gibt, ist auch die Hochsaison

bei der Ernte, Pflege und dem Binden der Blumen. Aber irgendwie geht dann doch immer wieder etwas und ich bemühe mich, so häufig wie möglich, vor allem für das Wochenende, Blumen im Angebot zu haben.

Seit letztem Jahr habe ich zusammen mit einer lieben Kollegin, die nun seit Mai weitergezogen ist, Kräuter und Blumen, und zusammen mit Lucas, unserem Gewächshausgärtner im Team, Gemüsejungpflanzen angezogen. Der Verkauf von den Jungpflanzen wurde sehr gut angenommen und wird sicherlich auch im nächsten Jahr so vielfältig wie möglich weitergeführt werden.

Ich möchte mich herzlich bei Ihnen für das Vertrauen und das Interesse an ökologisch erzeugten Slowflowers bedanken! Ich wünsche Ihnen und uns, allen Widrigkeiten zum Trotz, eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gesegnetes neues Jahr!

Melanie Guth-Mehrens

Schöne Nachhaltigkeit: Trockenblumen

Yoga auf Bollheim

Sie haben mich gerade bei unseren Schnittblumen kennengelernt, ich möchte Ihnen gern noch von einer weiteren Leidenschaft von mir erzählen:

Melanie Guth-Mehrens

Vor eineinhalb Jahren habe ich meine Kundaliniyogalehrer*innen-Ausbildung bei der 3H Organisation (healthy, happy, holy) begonnen und im Juni dieses Jahres abgeschlossen. Derzeit mache ich die zweieinhalbjährige Aufbauausbildung Stufe 2.

Auf Bollheim unterrichte ich seit eineinhalb Jahren Kundaliniyoga, also seit Beginn meiner Ausbildung. Zunächst habe ich Kolleg*innen unterrichtet, aber dann recht schnell den Kreis erweitert. Inzwischen

unterrichte ich zweimal die Woche, montags und mittwochs abends in unserem schönen Saal auf Bollheim Yoga.

Kundaliniyoga ist eine Yogaform, mit der wir an unserem Energiesystem arbeiten und unser Bewusstsein ganz sanft anheben können. Es liegt die Vorstellung zugrunde, dass es in unserem Körper feinstoffliche Energiezentren, die Chakren, gibt. Wenn wir uns energielos fühlen, liegt das nicht daran, dass wir keine Energie haben, sondern dass der Energiefluss blockiert ist. Mit Körperübungen, Atemübungen, dem Singen von Mantras und Meditationen können wir unsere Energieblockaden auf sanfte Weise lösen und uns mit der Kraftquelle in unserem Inneren, unserer Seele, verbinden. Dabei werden die Übungen an die eigene Konstitution angepasst, sodass alle Menschen, egal welchen Alters, Kundaliniyoga praktizieren können.

Neugierig geworden? Dann kommen Sie gerne zum „Schnuppern". Die Kurse finden fortlaufend montags und mittwochs abends statt und der Einstieg ist jederzeit möglich. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.
Montags 19:45–21:15 Uhr
Mittwochs 19:30–21:00 Uhr

Herzliche Grüße und Sat Nam
Melanie Guth-Mehrens
Kontakt: melamehrens@gmx.de oder T 01573/7237994

Liebeserklärung zweier lieber Stammkund:innen

Seit über 20 Jahren sind wir Kund*innen vom Hofladen und genießen besonders die Bollheimer Produkte. Jetzt im Ruhestand ist auch Zeit, an den Veranstaltungsangeboten rund um den Hof teilzunehmen.

Im Sommer führte Patrick Schmidt durch seine Zuchtgärten und erläuterte den Sinn des Ganzen – tiefstes Verständnis für seine Arbeit erntend, zumindest bei uns. Und wie wir erfahren haben: er ist Teil der

Links: Handwerkliches Können in der Backstube
Unten: Spätsommerliche Abreife des Roggens im Zuchtgarten

Bäckerei, wo er die reinen Sorten auch in neue Produkte einbringt und testet.

Und da gab es Anfang November die Einladung hinter die Kulissen der Mühlenbäckerei zu schauen, die seit Anfang 2021 unter neuer Leitung und bewährtem Team backt. Angela Schräer als verantwortliche Bäckerin mit interessantem Werdegang führte die kleine Gruppe durch die nur von außen unscheinbaren Gebäude der Mühlenbäckerei. Zeitnahes und getrenntes Mahlen des hofeigenen Getreides, Nutzen des Quellwassers, und ja, es gibt das Weihnachtswasser, welches übers Jahr in kleinen Dosen dem Teig beigegeben wird.

Die Teige werden mit eigenen Fermenten, Sauerteig (Jahrzehnte alt!) und Hefen ausgearbeitet. Wenn man dann miterlebt wie die Bäckerin so ganz nebenbei den Teig mit ihren Händen bearbeitet, während sie unseren Fragen ausführliche Erklärungen folgen lässt, dann hat das etwas höchst Virtuoses. Sie backt ihren Besucher:innen im großen Backofen ein paar Muster die anschließend gerne mitgenommen werden. Solange es diese Bäckerei gibt,werden wir nicht selber backen! Danke für diesen tollen Rundgang.
Karola und Ulrich Brockmann

Dank

Einen Dank für 40 Jahre? Der muss naturgegeben einen sehr großen Menschenkreis umfassen, die in all den Jahren auf sehr unterschiedliche Weise mit Bollheim zu tun hatten und den Hof geprägt haben. Der Versuch soll hier gewagt werden, unser großes Bollheimer Dankeschön geht an alle:

- Gründer*innen
- Begleiter*innen und Unterstützer*innen der ersten Stunde
- Pionier*innen der Landwirtschaft
- Kund*innen im Hofladen und auf den Märkten
- Bioladner*innen, bei denen Bollheim ein fester Bestandteil ihres Sortiments ist
- Mitarbeiter*innen, und das sind über die Jahre sehr, sehr viele, die allesamt einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung von Bollheim geleistet haben
- Partner*innen, die immer wieder zur Stelle sind, wenn es irgendwo klemmt
- alle Menschen, die Bollheim besucht und die Atmosphäre hier genossen haben
- diejenigen, die sich in dieser Aufzählung nicht wiederfinden und Bollheim im Herzen tragen!

Im Namen aller Bollheimer*innen wünsche ich Ihnen/Euch einen friedvollen Jahresausklang, wir freuen uns, Sie/Euch wieder auf Bollheim zu sehen, mit Ihnen/Euch zu sprechen, Sie/Euch weiterhin an dem Projekt Bollheim teilhaben zu lassen.

Hans v. Hagenow

IMPRESSUM

Herausgeber: *Haus Bollheim, Hans v. Hagenow*
Gestaltung: *Katja Römer, München, katjaroemer.de*
Textredaktion: *Melanie Zumbansen, München, www.melaniezumbansen.de*
Bilder: *Yoana Bogoeva, Stefan Gothe, Melanie Guth-Mehrens, Jörg Haag, Hans v. Hagenow, Arnold Langen, Jens Naumann, Katja Römer, Patrick Schmidt, Angela Schräer, Simon Veith*
Druck: *Schloemer Gruppe, Düren, www.grün-gedruckt.de*
Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

grün gedruckt.de® eine marke der schloemer-gruppe

Klimaneutral Druckprodukt ClimatePartner.com/12089-2212-1002

FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C022878

CS4

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