



# Der Bollheim - Brief

---

*Winter 2023*

*Bollheim 2023  
Vielfaltspflege  
Wasser und Wachstum  
Zweinutzungstiere  
Der limitierende Faktor  
Lebendige Biodiversität  
Kuhdung  
Käse-Kulturlandschaft*

*Kreativ & Entspannt  
Natur und Kunst  
Abenteuer  
Getreide und Brot  
Zusammenwachsen  
Mehr als Landwirtschaft  
Herzensprojekte  
Dank und Abschied*

**38**

**Für Sie von Haus Bollheim**



*Heilsam ist nur, wenn im Spiegel der Menschenseele  
sich bildet die ganze Gemeinschaft  
und in der Gemeinschaft lebet der Einzelseele Kraft.*  
Rudolf Steiner

## Bollheim im Jahre 2023

**D**as Jahr vergeht wie immer im Sauseschritt und der Bollheim-Brief steht vor der Tür. Wieder sammeln sich die Bollheimer\*innen, um ihr landwirtschaftliches Tun, das soziale Leben und das tägliche Miteinander mit der Natur Revue passieren zu lassen.

Für uns sind das alltägliche, aber doch auch immer wieder große Themen, die da zu bewältigen sind. Was jedoch auch immer wieder schön ist: aus dem hier Beschriebenen spricht, dass wir uns diesen Themen gemeinsam stellen, und dass Haus Bollheim in allem eine starke Gemeinschaft ist und bleibt, die Vieles schafft. Und unseren Erfahrungen entnehmen wir, dass wir Sie ebenfalls immer wieder und mit voller Begeisterung als Teil dieser Gemeinschaft betrachten können. Auch das ist schön!

Ein Beitrag zu dem stetig wachsenden Gemeinschaftsgefühl ist eine ganz neue Reihe in unserem Erlebnisprogramm – Kreativ & Entspannt – extra für Sie und Ihre Lieben von uns entwickelt. Mehr Infos dazu finden Sie in diesem Bollheim-Brief. Es ist eine besondere Bereicherung unserer Bollheimer Vielfalt. Ansonsten widmen wir uns diesmal aus verschiedenen Perspektiven unserem Lieblingsthema Biodiversität. Wir wünschen Ihnen bei der Lektüre viel Vergnügen.

Für die Bollheimer im November 2023,  
**Hans v. Hagenow**

## Vielfaltspflege

Die Reise durch unser Gemüsejahr beginnt im letzten Winter. Der Januar brachte uns in der zweiten Hälfte kalte frostige Temperaturen und sogar etwas Schnee.

Die niedrigste Temperatur mit minus 13 Grad erreichten wir am 21. Januar. Gleichzeitig fielen über 10 Zentimeter Schnee und am folgenden Tag zeigte sich unser Hof im seltenen Winterkleid. Die nächsten Wochen brachten immer wieder leichte Nachtfrost, aber vereinzelt auch Tagestemperaturen über 15 Grad. In diesen Wochen wurde noch Wintergemüse vom Feld geerntet. Lauch, Wirsing, Grünkohl und Sprosskohl. Der Rosenkohl hatte schon im Herbst stark unter den warmen Temperaturen gelitten und brachte nur einen kleinen Ertrag.

Vor den Frosttagen wird das Wintergemüse in großen Mengen geerntet und in Kühlhäusern eingelagert. So können wir gewährleisten, dass wir auch in frostigen Zeiten zum Beispiel Lauch anbieten und an unsere Partnerläden in der Region liefern können. Daneben wird in dieser Zeit schon einiges in den Folienhäusern geschafft: Aussaaten von Spinat und Radieschen, Pflanzungen des ersten Salats, Schnittsalats und Kohlrabi, Vorbereitungen für die ersten Tomaten, die im März gepflanzt werden. Trotz des Schneefalls im Januar hielt sich der Regen bis Ende Februar stark in Grenzen. Aber pünktlich zu unseren ersten Aussaaten im März kam er dann und verschob den Beginn der Freilandsaison nach hinten. Die Aussaat von Steckzwiebeln, Möhren, dicken Bohnen, Radieschen, Knoblauch und Spinat verzögerte sich. Auch den ersten Satz Salat konnten wir erst später in den Boden pflanzen.

Niederschläge und warme Temperaturen wechselten sich im weiteren Verlauf des Jahres in einem sehr guten Verhältnis ab. Unsere Gemüsekulturen entwickelten sich zu unserer Zufriedenheit. Ab Mai beginnt der Wettlauf gegen das Unkraut auf den Feldern. Viel Licht, Wärme und vorhandene Nährstoffe bringen es zum Keimen, und obwohl wir einen bestimmten Besatz mit Kräutern neben unseren Kulturpflanzen dulden, müssen wir doch immer darauf achten, dass sie nicht überhandnehmen. Maschinenteknik wie Striegel, Hacken und Abflammgerät helfen uns dabei. Aber die gute



Bollheim von oben  
und Handarbeit  
unten am Boden



alte Handarbeit ist ebenso gefragt, und so verbringen wir viel Zeit damit, unseren Kulturpflanzen den Vorsprung zu verschaffen, den sie brauchen, um ihre essbaren Früchte, Blätter oder Knollen auszubilden.

Jeder Monat des Jahres hat seine Haupttätigkeit. Im Juni fängt langsam die Erntezeit an. Die Erdbeeren reifen, aber auch Spitzkohl, Fenchel, Blumenkohl und Zucchini bringen die ersten Früchte. Die Temperaturen stiegen erstmalig über 30 Grad, aber die befürchtete Trockenheit blieb aus. Die Kulturen entwickelten sich weiterhin sehr gut. Der Kürbis, Pastinake und die Rote Bete wuchsen schön, in guter Qualität, und brachten uns im Spätsommer sehr gute Erträge. Besonders gut gelangen uns die Bundmöhren. Wir haben dieses Jahr mehrere Sorten ausgesät und konnten gute Rückschlüsse für die nächste Saison auf Geschmack und Wachstumsgeschwindigkeit ziehen.

**A**ufgrund der Vielzahl an Kulturen, die auf unseren Feldern wachsen, ist es unmöglich alle zu erwähnen. Auch dieses Jahr haben wir weit über 50 verschiedene Kulturen angebaut und die meisten davon sind im Hofladen und auf den Marktständen zum Verkauf gekommen. Manche bauen wir nur auf wenigen Quadratmetern an, wie Zitronenmelisse oder Salbei, andere dagegen auf einem großen Feld. Die Gemüsevielfalt ist im Oktober am größten. Die frostempfindlichen Sommerkulturen werden noch geerntet, aber auch Winterkulturen sind schon erntefertig. Jetzt zeigt sich für jeden, was eine nachhaltige, regionale Landwirtschaft leisten kann. Dank unterschiedlicher Lagermöglichkeiten und der Schneearmut im südlichen Teil der Zülpicher Börde können wir die Vielfalt bis weit in das nächste Jahr halten.

Ist es das, was den Bollheimer Gemüsebau ausmacht, die Vielfalt? Ja, denn auch der Bioanbau verabschiedet sich mehr und mehr von einer großen Breite an Gemüsekulturen, Blumen, Obst und Beeren und konzentriert sich auf bestimmte Kulturen. Die Entwicklung ist nachvollziehbar, weil es wirtschaftlich sinnvoll ist, sich zu spezialisieren. Eine reduzierte Zahl an Kulturen lässt sich im Anbau besser steuern und überschauen. Auch die Vermarktungswege erfordern immer größere Mengen in ähnlicher Qualität. Bollheim und wenige weitere Biobetriebe in Deutschland gehen einen anderen Weg. Für unsere Authentizität ist es wichtig, unsere Vielfalt beizubehalten, nicht nur im Gemüsebau, sondern auch als Betrieb im Allgemeinen. Diese Art von Gemüsebau ist nur im Gesamtbild von Bollheim, mit dem Dung unserer Wiederkäuer und der Einbettung unserer Gemüsefelder in



Biodiversität  
im Anbau

die Fruchtfolge des gesamten Betriebs, möglich. Die Vielfältigkeit unseres Betriebs sorgt für einen weitgehend geschlossenen Betriebsorganismus und gewährleistet die Fruchtbarkeit der Bollheimer Böden.

Wenn die Tage kürzer werden nimmt die Arbeit im Gemüse Keller zu. Auf das Feld fahren wir erst nach unserem Frühstück und ernten die wenigen verbliebenen Wintergemüse. Danach geht es auf den Hof zurück. Aus den Lagern wird Gemüse geholt, geputzt, gewaschen, abgewogen, in Kisten verpackt und auf die unterschiedlichen Verkaufsstellen verteilt. Am Anfang des Winters freut sich der Gärtner noch über die Arbeit im wärmeren Raum, aber mit zunehmendem Winter keimt doch die Sehnsucht, endlich wieder raus aufs Feld zu kommen. Wenn dann die ersten warmen Tage mit Sonnenschein kommen fängt der Jahreslauf wieder an.

**Arne Mehrens**

## Von Wasser und Wachstum

Das Jahr 2023 fing für den Ackerbau erst mal trocken an und die Frage kam auf, ob noch genug Regen kommt, um die Böden aufzufüllen.

Der März und Mai haben dann immerhin so viel Regen gebracht, dass genügend Wasser für das aktuelle Wachstum vorhanden war. Der Regen Anfang Mai hat den ersten Heuschnitt etwas verzögert, sodass es dann erst Mitte Mai richtig losging. Dadurch war dann der Ertrag sehr hoch, jedoch die Qualität nicht ganz so gut, aber immer noch passabel. Der Juni und Juli fielen dann zwar etwas trocken aus, jedoch durch die Restfeuchte vom Mai und dann dem Regen, der ab Ende Juli kam und an einzelnen Tagen für unsere Region auch mal ungewöhnlich ergiebig ausfiel, konnten wir beim Ackerfutter teilweise bis zu vier Schnitte machen. So ist die Heuhalle auch in diesem Jahr wieder voll geworden.

Die Getreideernte ging in diesem Jahr nur von Mitte bis Ende Juli vonstatten, da das Getreide alles auf einmal reif war. Dies war nur möglich, weil alle in dieser Zeit zwei Wochen durchgearbeitet haben. So konnten wir noch in guter Qualität vor dem Regen ernten. Der Ertrag war nur durchschnittlich, aber die Backqualitäten dafür sehr gut. Durch die Feuchtigkeit im August konnten wir dann den Boden optimal bearbeiten, das Luzerngras und die Zwischenfrüchte konnten zeitig in den Boden gebracht werden und hatten optimale Startbedingungen. Auch das übrige Grünland hat sich nach der Trockenperiode wieder sehr gut erholt. Nur an den Bäumen und Hecken sieht man, dass es im Unterboden immer noch sehr trocken ist.



Feinstes Heuwetter

Viele Leser werden jetzt denken, wovon redet der, es hat doch den ganzen Oktober und November nur geregnet. Auch bei uns im Regenschatten der Eifel hat es jetzt im Oktober mit 75 Millimeter für unsere Verhältnisse viel geregnet. Doch das hat es in den meisten Teilen von NRW an zwei Tagen geregnet. Von daher können wir uns das Regenwetter immer schönreden, da es für uns die Grundlage für das nächste Anbaujahr ist.

In diesem Sinne wünsche ich allen eine schöne und besinnliche Winterzeit, für einen guten Start ins neue Jahr.

**Christian Reiske**

## Das Dilemma mit Zweinutzungstieren

**Wir haben ein schwieriges Jahr hinter uns, und damit meine ich nicht die Haltung unserer Hühner und Hähne auf dem Hof, das funktioniert in unseren Mobilställen weiterhin sehr gut, sondern die Vermarktung unserer Geflügelprodukte.**

Unsere Herden bestanden im letzten Jahr zum Teil aus gemauserten Tieren, also Hühnern, die gezielt in eine Legepause geführt wurden, damit sie nach dieser Regenerationsphase wieder anfangen Eier zu legen, und jungen Tieren. Diese jungen Tiere sind allesamt Zweinutzungstiere. Bei Zweinutzungstieren wird der Fokus auf mehrere Zuchtziele gelegt. Bedeutend für uns ist neben der Legefrequenz, also der gelegten Eier pro Huhn, auch der Fleischansatz. In der Zucht auf unterschiedliche Ziele wird nicht das maximal Mögliche angestrebt, sondern ein gesundes Tier mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen der Menge an erzeugten Eiern und dem Fleischansatz. Diese Zweinutzungstiere werden bei uns eingestallt, damit die Brüder unserer Legehennen, die wir als Demeter-Betrieb aufziehen, einen ausreichenden Fleischanteil für einen leckeren Brathahn aufweisen. Diese enge Kopplung von Legehennen und Bruderrahnen bedingt nun gegenseitig die Verfügbarkeit des Produkts, also des Eies der Legehennen und des Fleisches des Bruderrahns. Das eine ist ohne das andere nicht zu erhalten.

Nun mussten wir dieses Jahr nach Ostern feststellen, dass unser Absatz von Eiern und Fleisch aufgrund der Krisen in der Welt, Krieg und Inflation, zurückgingen. Als Folge dessen wurden leere Ställe nicht mehr mit Hühnern belegt, da wir



befürchteten, für die Eier und das Fleisch keine Kund\*innen zu finden. Im Herbst zeigt sich jetzt, dass wir zu wenig eigene Eier für unsere Kund\*innen haben, aber die Gefriertruhen noch mit Bruderrahnenprodukten gefüllt sind. Über Sonderaktionen versuchen wir gerade dieses Fleisch zu verkaufen, damit wieder Platz wird. Aber die natürliche Verknüpfung zwischen dem Vorhandensein von Eiern und Fleisch macht uns das Leben gerade schwer. Entweder wir haben ausreichend Eier, aber zu viel Fleisch, oder wir haben zu wenig Eier und die passende Fleischmenge für unseren Verkauf. Nun besteht unsere Aufgabe darin, neben unseren Eierkund\*innen weitere Fleischkund\*innen zu finden, damit wir genügend Eier für Hofläden und Markt haben, oder unsere Eierkund\*innen müssen mehr Geflügelfleisch essen.

Mit diesem Dilemma sind wir aber nicht allein, sondern die gesamte Biobranche diskutiert gerade dieses Problem. Wir hoffen, dass vereint eine kluge Lösung gefunden wird, müssen aber für die nahe Zukunft nach einer individuellen hofeigenen Lösung suchen. Gerne diskutiere ich mit Ihnen bei Hofführungen über dieses Problem und mögliche Ansätze. Wenn sie hierzu und zu anderen Entwicklungen und Veranstaltungen auf Bollheim auf dem Laufenden bleiben möchten, abonnieren Sie gern unseren Bollheimer Newsletter.

Arne Mehrens



QR-Code zum  
Abonnieren  
unseres  
Bollheimer  
Newsletters

## Das Wasser wird in Zukunft der limitierende Faktor sein

**Letztes Jahr haben uns 100 Millimeter im Juni die Kartoffelernte gerettet. Dieses Jahr war der Wasservorrat im Juni aufgebraucht.**

**Z**u der Zeit blühen die Kartoffeln und gleichzeitig setzt das Knollenwachstum ein. Kartoffeln bestehen zu ungefähr 80 Prozent aus Wasser. Wenn davon nur wenig oder gar nichts mehr im Boden vorhanden ist, kann die Pflanze kein Größenwachstum mehr realisieren. Das grüne Laub ist aber noch da und produziert Energie. Diese Energie lenkt die Kartoffelpflanze in Form von Stärkeeinlagerung in die Knollen. Das kann bei normalerweise festkochenden Kartoffeln dazu führen, dass sie vom Stärkegehalt beinahe mehlig werden. Der Stärkegehalt definiert den Kochtyp.

Trockenheit im Juni führt je nach Sorte zum schnellen Zusammenbruch der oberirdischen Pflanze, also der Blätter und Stängel. Belana ist da besonders anfällig. Simonetta und Jelly können ihr Laub deutlich länger stabil und gesund halten. Ende Juli gab es wieder Niederschläge. Und damit setzte bei Simonetta und Jelly das Knollenwachstum wieder ein. Die Schale hatte sich aber schon verkorkt, sodass Wachstumsrisse in der Schale entstanden. Aber auch größere Knollen.



Die Erntemenge lag mit im Schnitt 200 dt/ha deutlich unter den Vorjahren, wo wir sehr gute 300 dt/ha ernten konnten. Im Vergleich zu den Vorjahren war aber der Befall mit Rhizoctonia (Rottepilz, siehe auch Bollheim-Brief 2022) wesentlich geringer. Vereinfacht lässt sich über die letzte Kartoffelernte auf Bollheim sagen: weniger Menge, bessere äußere Qualität und höhere Stärkegehalte.

Was auch noch Erwähnung finden sollte: der Regen von rund 50 Millimetern ab Ende Juli wandelte die Kartoffeldämme von steinhart in sehr gut siebfähig. Soll heißen, die Ernte lief zügig und schonend für die Knolle ab. Da war dann der Wassergehalt im Oberboden genau richtig.

Dieses Jahr gibt es zwei neue Sorten im Repertoire. Simonetta als festkochende Nachfolgerin von Nicola hatte bei ihrem ersten Auftritt den Nachteil, dass sie in der Trockenphase noch gesundes Laub hatte und viel Stärke gesammelt hat. Das wird in kommenden Jahren anders werden. Jelly werden wir als vorwiegend festkochende, gelbschalige Sorte vor Weihnachten in den Verkauf geben.

Ich wünsche Ihnen besinnliche Feiertage und einen guten Start in das Jahr 2024.

**Frank Sikora**



## Lebendige Biodiversität

Einer der Grundgedanken der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist, dass Landwirtschaft als nahezu geschlossener Betriebsorganismus aufgefasst werden sollte. Die einzelnen Glieder eines Organismus werden gemeinsam zu einem Mehr.

Was wäre unser Herz ohne den Rest und wir ohne das Herz. So ein Organismus ist einem permanenten Veränderungs- und Entwicklungsprozess unterworfen und bei einem landwirtschaftlichen Betrieb ist der Mensch der Gestalter und Entwickler, das bedeutet besonders in Zeiten wie diesen eine große Verantwortung. Neben den einzelnen Organen wie dem Acker oder der Kuhherde lebt da noch vieles mehr und wirkt sich segensreich auf das Ganze aus. Die Übergänge und das Dazwischen spielen immer eine große Rolle. Als wir auf Bollheim anfangen, war das Feld eine ungegliederte große Fläche, kahl und leer.

Die Eichenallee, zwei kleine Wäldchen ragten da im wahrsten Sinne heraus. Sie waren vielleicht ein Fingerzeig auf das, was Landschaft eigentlich bedeuten kann. Allee und die Wäldchen sind auch heute noch ganz wichtige Lebensräume für alles, was da krecht und fleucht. Aber auch die Bäume haben nicht nur mit den natürlichen Alterungsprozessen zu kämpfen, sondern auch mit den Auswirkungen, die unsere Lebensweise mit sich bringt. In den Baumreihen sind Lücken entstanden und es werden weitere entstehen. Wir pflanzen stetig nach, aber auch da gehen einige Bäume, trotz bewässern, nicht an. Es gibt zwei oder drei Eichen, die wir schon vor fast 40 Jahren gepflanzt haben. Im Vergleich zu den wirklich alten Bäumen sind sie trotz der vielen Jahre auf ihrem Buckel noch recht klein. Bis sie einmal ausgewachsen sind, wird es sicherlich noch mehrere Menschenleben dauern. Das scheint ein vermeintlich ungleicher Kampf zu sein, diese Verluste auszugleichen. Den nehmen wir dennoch oder gerade deswegen auf.

Mit den stattlichen Hecken, die heute unsere Flächen am Hof umgeben ist in all den Jahren ein zusätzlicher Raum entstanden, der sich positiv auch auf unseren Anbau auswirkt. Ihre Klimarelevanz ist eigentlich nichts Neues, so richtig ins Bewusstsein ist diese Tatsache aber erst durch die Klimadebatte der letzten Jahre gedrungen.



Biologisch-dynamische Landwirtschaft aus der Vogelperspektive



Unsere Anbau-  
flächen und ihre  
Gäste

**B**ei all dem bewegen wir uns im Rahmen von Naturschutzmaßnahmen und nicht in dem landwirtschaftlichen Anbau, der aber durchaus davon profitiert. Im Biologisch-Dynamischen ist aber der Anbau ein viel größerer Hebel, um die Biodiversität zu fördern. Seinen Ausdruck findet das auch in unserem Bollheimer Motto: Vielfalt pflegen. Natur ist von sich aus vielfältig, vielleicht kann man sogar sagen verschwenderisch. All das, was neben den Kulturen auf unseren Feldern wächst, könnte man als Konkurrenz betrachten. Das Unkraut „klaut“ den Kulturpflanzen Nährstoffe und Wasser. Wenn man dem gegenüber von Beikräutern spricht, bekommt das allerdings eine andere Nuance.

Aus wissenschaftlicher Sicht kommt man heute immer mehr zu der Ansicht, dass sich in der Natur, im Lebendigen, alles bedingt und ergänzt. Ich hatte vor vielen Jahren einen Landwirt kennengelernt, der auf seinen Äckern mit den Kulturen Kräuter ausgesät hat. Er hatte die Erfahrung gemacht, dass sich das positiv auf die Kulturpflanzen und auch auf den Boden auswirkt. Das erzählte ich einmal auf einer Führung mit Student\*innen und Wissenschaftler\*innen. Eigentlich hatte ich mit Skepsis gerechnet, die Antwort war aber, ja da würden sie gerade dran forschen.

Auf der Feldflur fehlt es in den Sommermonaten an blühenden Pflanzen in unseren Beständen, die Bienen und andere Insekten können sich dann nicht mehr ausreichend ernähren. Im Getreide können z. B. der Klatschmohn und die Kornblume das nicht ausgleichen und auch in den anderen Kulturen

blüht nicht genug. Wir bauen allerdings viel Klee- und Luzernegras an, das auch zur Blüte kommen kann, das ist dann schon was anderes. An allen Ecken und Enden, auf denen wir aus welchen Gründen auch immer nichts Anbauen säen wir zudem noch Blümmischungen aus und wenn die ihre ganze Pracht hervorgebracht haben, ist dort ein einziges Gesumme und Gebrumme anzutreffen und Schmetterlinge, es ist eine wahre Freude! Dies ist ein kleiner Beitrag für die immer wichtiger werdende Förderung der Nahrungsketten. Für den Erhalt unserer Vogelwelt sind die Insekten unabdingbar.

Der begrünete Acker, auch im Winter, gehört ebenfalls in den Reigen unseres Betriebsorganismus. Dem werden wir mit dem Zwischenfruchtanbau gerecht und er gehört schon seit Beginn auf Bollheim dazu. Damit wird der Boden lebendig gehalten und die Zwischenfrüchte verhindern, dass die Nährstoffe im Winter ausgewaschen werden. Gerade dieser Bereich hat sich über die Jahre stark verändert, es werden unterschiedliche Pflanzen angebaut, die sich in ihrer Vielfalt auf den Boden positiv auswirken. War es früher der Senf, der den Zwischenfruchtanbau dominiert hat, sind heute eine Vielzahl von Zwischenfrüchten etabliert. Um nur einige davon zu nennen: Buchweizen, Phacelia, Sonnenblumen oder etwas so exotisches wie das Ramtillkraut. Die Zwischenfrucht wird so abgehäckselt, dass der Acker vor der Einsaat der neuen Kultur noch ausreichend bearbeitet werden und der Boden die Pflanzenreste gut verdauen kann.



Blühende Vielfalt  
im Zwischen-  
frucht- und  
Getreideanbau



Unsere Lieblings-  
partner: Wurm  
und Kuhmist

Und die Kühe, die dürfen in diesem Kontext auch nicht fehlen. Sie sind ja als Klimakiller stark in der Kritik. Natürlich stoßen sie Methan aus, es ist aber die Frage in welchem Kontext sie das tun. Die Fütterung spielt dabei eine wichtige Rolle. Auf Bollheim fressen sie primär Gras und Heu, etwas Krafftutter (z. B. Getreide, zugekaufte Eiweißkomponenten) bekommen sie auch. Artenreiches Grasland hat eine ungleich höhere Speicherkapazität von Klimagasen als Ackerland, Gleiches gilt für Klee- und Luzernegrass, das wir in einem großen Umfang anbauen. Und dann kommen die Kühe bei uns auch auf die Weide. Das ist nicht nur ein schönes Bild und eine Bereicherung für die Landschaft. Die Kuh hinterlässt dort etwas enorm Wichtiges, den Kuhfladen. Dieser hat seine Bedeutung für die Biodiversität, er ist von jetzt auf gleich von Insekten bevölkert, die dann wie schon beschrieben für die Nahrungsketten wichtig sind. Ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie ein intaktes Gefüge in der Natur funktioniert.

Bei einer Auseinandersetzung mit der Biodiversitätsfrage spielt der Boden eine weitere gewichtige Rolle. Im Boden tobt das Leben! In einer Handvoll Erde wohnen so viele Lebewesen wie Menschen auf der Erde, also rund acht Milliarden. Als Edaphon wird die Gesamtheit der im Boden lebenden Organismen bezeichnet. Sie alle sind sehr gefräßig und damit große Verdauer! Durch sie wird im Boden alles umgearbeitet, geht durch sie hindurch. So schaffen sie einen Mehrwert, eine gesteigerte Bodenfruchtbarkeit und die

Ernährungsgrundlage der Pflanzen. Und jetzt kommt noch einmal die Kuh ins Spiel. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft hat der Kuhmist die Aufgabe den Boden zusätzlich zu impulsieren. „Der Mist ist das Gold des Bauern“, eine alte Weisheit deren Beachtung heute wieder eine größere Bedeutung beigemessen werden sollte. Dieser Rindermist wird durch die immense Verdauungsleistung der Kuh ein hochwertiges „Futter“ für den Boden und damit auch für das Bodenleben.

Boden und Bodenaufbau unterliegen einem permanenten Prozess, es muss also kontinuierlich daran gearbeitet werden. Dabei geht es nicht nur um die Düngung, auch wenn sie eine große Rolle spielt. Alle Maßnahmen, die wir zur Gestaltung der Landwirtschaft auf Bollheim ergreifen, gehören zusammen, haben ihre Notwendigkeit. Daran arbeiten wir seit 40 Jahren und wir sind sicherlich noch nicht am Ende der Fahnenstange angekommen. Wir bleiben dran!

Hans v. Hagenow

## Kuhdung gegen Klimawandel

Ob Bienenhäuschen auf dem Balkon oder die richtige Fruchtfolge in der Landwirtschaft, Biodiversität betrifft uns alle. Auf Bollheim beginnt sie schon bei der hier gehaltenen Rinderrasse – der Deutschen Rotbunten, einer Doppelnutzungsrasse, – und deren Zucht, etwa über besondere „Vererber“, d. h. über Zuchttiere mit besonderen Leistungen, und betrifft auch die genetische Diversität der Nutztiere.

In den vergangenen Jahren konnte ich in der Tierherde beobachten, wie sie mit der Trockenheit, den fehlenden Niederschlägen, dem mangelnden Grasaufwuchs sowie der anhaltenden Hitze zurechtkommen mussten. Für die Weidetiere waren es keine guten Voraussetzungen, um ihren natürlichen Bedürfnissen nachzukommen. Ich konnte beobachten, wie die Tierherde aus wenig verfügbaren Futtermitteln Erstaunliches geleistet hat. Auf den sehr vertrockneten braunen Weiden war zu beobachten, dass sehr viele Kuhfladen, zum Teil auch gehäuft, an Schattenstellen lagen. Unter normalen Umweltbedingungen wären diese Fladen in fast zwei bis drei Wochen durch Insekten, Bodenlebewesen und Witterung zersetzt gewesen. Die vielen Kuhfladen gaben mir Gelegenheit, mal näher hinzuschauen.

Rund zwei Kilogramm schwer, 30 Zentimeter im Durchmesser und zwei bis vier Zentimeter hoch ist ein durchschnittlicher Kuhfladen. Etwa sieben bis zehn Kuhfladen hinterlässt eine Kuh am Tag auf der Weide. Das ist wertvoller Dung. Wo der Fladen hinfällt, entsteht eine sogenannte „Geilstelle“. Das Gras in der unmittelbaren Umgebung wächst viel schneller und ist in seinem Farbton meist sehr viel dunkler. Doch die Kuhfladen sind noch viel mehr als nur Dünger. Kuhfladen sind Inseln des Lebens. Vielen Tieren bietet der Kuhfladen Schutz und Futter zugleich. Die Besiedlung durch Dungfliegen beginnt schon nach wenigen Sekunden des Ablegens der Kothaufen. Dort suchen sie auf dem warmen Haufen nach Möglichkeiten, ihre Eier abzulegen. Kurze Zeit später tauchen auch schon die ersten Mistkäfer auf und graben Gänge für den Nachwuchs, der wiederum Beute für Spinnen und andere räuberische Käfer ist. Je nach Witterungsverlauf war zu beobachten, dass in etwa zwei bis drei Wochen die ersten Regenwürmer tätig werden. Sie versuchen nun den Fladen in ihr Erdreich zu graben.

Dank ihnen –  
mehr Artenvielfalt



Rund um den Kuhfladen herrscht reges Treiben durch andere Weidewohner wie Vögel und Eidechsen, die wiederum auf der Suche nach Nahrung wie Spinnen oder Käfern sind. Eine Kuh hinterlässt im Monat etwa 1.000 Kilogramm Dung, hieraus entwickeln sich etwa 20 Kilogramm Kriechtiere und Insekten. Diese wiederum sind Nahrung für etwa 10 Kilogramm Vögel, das sind etwa 30 Stare. Diese wiederum sind auch wieder Nahrung für weitere Raubtiere wie Fuchs, Katze, Falken, Rotmilane. Durch die Anwesenheit des Kuhfladens auf dem Grasland entstehen also mehrere trophische Ebenen (Glieder einer Nahrungskette), die für alle Lebewesen notwendig sind. Diese Nahrungskette kann nicht gelingen, wenn die Kühe im Stall gehalten werden.

Die beschriebene Beobachtung unserer Milchkühe, oder anders gesagt unserer Kuhfladen, ist auch ein Beitrag zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und zur Begrenzung des Klimawandels.

Sievert Joerges



Sievert Joerges  
im Melkstand und  
entspannte Kühe  
im Stall



## Von Kühen und Kulturlandschaften



Tägliche Handgriffe der Käsepflege: Pablo Brigagao im Käselager

**In diesem Jahr hatte unsere Käserei seit Langem viel Milch zur Verfügung. Denn dieses Jahr war ein gutes Milchjahr. Es gab im Frühjahr, zur Hauptwachstumsperiode, ausreichend Niederschläge, so dass wir reichlich Heu machen konnten und genug Weide zur Verfügung hatten. Nun sind die Lager voll mit leckerem Käse.**

**H**inter uns liegen jetzt zwei Jahre, in denen sich die Rahmenbedingungen für eine nachhaltige und der Region verbundene Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung verändert haben. Der Bio-Markt ist preissensibler geworden. Trotzdem ist es schön, dass Sie sich weiterhin für unsere Käse so begeistern können und damit auch dazu beitragen, dass wir als Landwirte mit Blick auf Klima- und Umweltleistungen unseren Beitrag leisten können.

Es genügt ein Blick auf unsere biologisch-dynamische Insel von 150 Hektar mitten in einer intensiv genutzten Ackerbauregion, in der durch Hecken, vielfältige Fruchtfolge und Beweidung eine Kulturlandschaft entstanden ist, die nicht nur durch eine größere Artenvielfalt begeistert, sondern auch durch eine schöne vielfältige Landschaft und die Kühe, die dort weiden.

Und hinter dieser Landschaft steht eine besondere Form der landwirtschaftlichen Produktion mit ihren Produkten und damit auch eine besondere Form der Ernährung. Hierzu zählen

Getreide, Gemüse, Milch und Fleisch. Und erst Sie, die Menschen, die unsere Milchprodukte genießen, die sich von regionalen nachhaltigen Lebensmitteln ernähren und dafür den etwas weiteren Weg nach Bollheim und auch die höheren Preise in Kauf nehmen, verschaffen uns die wirtschaftlichen Möglichkeiten. Möglichkeiten, die ein Milchviehbetrieb, der an einen Anlieferungsvertrag mit einer Molkerei gebunden ist, nicht hat. Für diese landwirtschaftlichen Betriebe gilt seit Jahrzehnten: wachsen oder weichen! Und je größer die Milchvieherde ist, desto schwieriger wird die Weidehaltung.

Wir haben 70 Milchkühe. Der Anteil der Milchkühe mit Weidegang in Deutschland lag im Jahr 2020 bei 31 Prozent. In Herden von 50 bis 99 Milchkühen kamen 39 Prozent der Kühe auf die Weide, in Herden von über 100 Kühen waren es 24 Prozent. Wenn wir eine durch das Rind geprägte Kulturlandschaft erhalten wollen, brauchen wir eine dezentrale Lebensmittelverarbeitung. Die haben wir mit unserer Hofkäserei. Und wir geben alles, dass unsere Käse weiterhin nachhaltig und weit über den Genuss hinaus begeistern.

So wie unsere Kühe die Landschaft rund um Bollheim prägen, prägt die Landschaft die Milch, die unsere Kühe geben. Die Milch von Kühen aus Weidehaltung hat andere Inhaltsstoffe und einen anderen Geschmack. Und auch die Mischung von 70 Kühen hat einen anderen Charakter als die Mischung von mehreren 1.000 Kühen der großen Molkerei. Es hängt eben doch alles zusammen. Wir freuen uns, dass Sie regional mit uns daran mitwirken und die Begeisterung für unsere Produkte ihre Kreise ziehen lassen.

**Olaf Seyd**





## Kreativ & Entspannt

**Unser neues Angebot Kreativ & Entspannt richtet sich speziell an Familien, die eine schöne gemeinsame Zeit auf Bollheim verbringen möchten.**

**W**ährend die Kinder über die vielfältigen Kreativangebote in die Entspannung kommen können, gibt es für die Erwachsenen das Angebot, dies über die Bewegung des Körpers und das Eintauchen in die eigene Stille über verschiedene Meditationsübungen zu erreichen. Dabei sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich, und die Angebote können unabhängig voneinander gebucht werden. Geplant sind jeden Monat einmal jeweils zweistündige Termine. Alle Termine und Anmeldeoptionen finden Sie auf unserer Website unter Erlebnisprogramm: [bollheim.de](http://bollheim.de)

### Kreativ

Im Kinderprogramm von Kreativ & Entspannt steht der künstlerische Aspekt etwas mehr im Vordergrund als beim Bollheimer Erlebnisprogramm. Wir nutzen je nach Möglichkeit und Wetterlage die unterschiedlichen Naturräume auf Haus Bollheim und gestalten eigene Kunstwerke mit viel Spaß und Fantasie. Oft beziehen wir Naturmaterialien und Fundstücke mit ein, gestalten mit Erde und Hölzern, probieren uns in Land Art, malen wilde Bilder mit Grasbüscheln oder was wir sonst noch finden. Mal besinnlich und mal abenteuerlich begleitet uns die Kunst durch die Jahreszeiten!

**Britta Rodenkirchen**

### Entspannt

Wir werden Yogasets aus dem Kundaliniyoga praktizieren, die angepasst sind an die unterschiedlichen Qualitäten der Jahreszeiten. Das ist im November eine Übungsreihe mit vielfältigen Aufwärmübungen und Meditationen, die deine Verbindung zur Erde stärken. Dein Fundament, auf das du dich immer wieder zurückbesinnen kannst. Im Dezember wird es um inneren Frieden und Gelassenheit gehen, die wir alle immer und ganz besonders in der oft hektischen und turbulenten Weihnachtszeit gut gebrauchen können. Im Januar geht es um einen guten Start in das neue Jahr. Wir laden unsere Batterien neu auf und legen den Fokus auf Klarheit und frische Energie.

**Melanie Guth-Mehrens**

Bollheim mit allen  
Sinnen erleben



## Natur und Kunst, sie scheinen sich zu flieh'n und haben sich, eh man es denkt, gefunden.

**Das neu aufgelegte Erlebnisprogramm für Kinder auf Haus Bollheim bringt beides zusammen: das Erleben der wunderbaren und vielfältigen Natureindrücke auf einem Bio-Hof, und die Freude am künstlerischen Gestalten. Aber was haben diese Dinge eigentlich miteinander zu tun?**

Die Verbindung ist so alt wie die Menschheit – Höhlenbilder, Plastiken, Musikinstrumente erzählen davon, dass das Bedürfnis, sich künstlerisch auszudrücken und mit seiner Umwelt auseinanderzusetzen, schon seit frühesten Zeiten zum Menschsein dazugehört: „Der Mensch ist nur da ganz Mensch, wo er spielt!“ Bei jedem Kind findet sich diese ganz ursprüngliche Freude an der Gestaltung und daran, sich selbst darin auszudrücken. Kritzeln, malen, Sand und Matsch formen, auch innere Erlebnisse und Entwicklungen spiegeln sich in diesen Werken und finden darin eine Form. Auch schwierige Erlebnisse lassen sich besser verarbeiten, wenn sie auf irgendeine Weise ausgedrückt werden können – das habe ich in vielen Kursen erleben dürfen.

Die Entfremdung von der Natur ist heute oft auch schon bei Kindern eine Entfremdung von den eigenen Gefühlen – die Überfrachtung mit Eindrücken erschwert nicht nur Kindern den Zugang nach Innen. Medien liefern auf Knopfdruck perfekte virtuelle Ergebnisse, der Prozess, das Ausprobieren, das Experimentieren, die Möglichkeit aus Fehlschlägen zu lernen und sich dabei mit den eigenen Grenzen und den Möglichkeiten des Materials auseinanderzusetzen bleiben dabei auf der Strecke. Dies sind aber wichtige Bausteine einer gesunden Entwicklung, ganz abgesehen von der Freude die es bereitet, wirklich einzigartige Dinge zu erschaffen – kaum ein anderes Feld erlaubt heute noch so viel Individualität! Überall muss man „abliefern“, leisten, funktionieren, genormte Ergebnisse erzielen, und das

noch in einer vorgeschriebenen Zeit. Kindheit hat sich extrem verändert.

Einfach nur mal machen, matschen, herumprobieren und dabei nebenbei ganz viele verschiedene Materialien mit ihren Möglichkeiten (und Grenzen!) kennenzulernen, ist eine ebenso vernünftige wie entwicklungsfördernde Angelegenheit. Diese prozessorientierte Herangehensweise zielt nie auf ein perfektes Ergebnis ab – obwohl dabei wunderbare Kunstwerke entstehen können – sie erweitert aber auf spielerische Weise den Blick für die unzähligen Möglichkeiten, die in den banalsten Gegenständen und Situationen liegen!

Dies in Verbindung mit dem Erleben eines Bio-Bauernhofs kann, ganz abgesehen vom Spaß, den man dabei hat, eine große Bereicherung der persönlichen Entwicklung sein. Wir hinterlassen unseren Kindern große Aufgaben, bei deren Lösung eine gute Portion gesunder Menschenverstand, Respekt vor natürlichen Grenzen und vor allem Kreativität sicher hilfreich sein werden.

**Britta Rodenkirchen**



## Das ganze Jahr ein einziges Abenteuer!

Haus Bollheim ist eindeutig ein großartiger Lern-, Erlebnis- und Wohlfühlort für Kinder und Jugendliche. Alle Kinder lieben den schönen Spielplatz, den alten Traktor und die großen Holzpferde.

**S**ehr gerne nehmen sie die Gelegenheit wahr, den Kuhstall oder die Hühner mit ihren Eltern oder Großeltern zu besuchen. Unzählige Schulklassen haben hier ihr Landwirtschaftspraktikum absolviert und viele prägende Erlebnisse gesammelt. Schulen und Kindergärten kommen immer wieder gerne, um einen Tagesausflug in die Natur zu machen und einen ganz besonderen Bauernhof zu besichtigen und zu erleben. Kinder von ganz unterschiedlichen Wohnorten und Zusammenhängen stehen dann vor einem. Manche haben noch nie eine Kuh gesehen und kennen den Unterschied zwischen Heu und Stroh nicht. Manche kommen selber von einem Bauernhof und wollen erstmal wissen, welchen Trecker man hier fährt. Viele Kinder haben im Unterricht fleißig Getreidesorten gelernt und welche Erzeugnisse welches Tier gibt und was gerade geerntet wird. Es ist immer ein wichtiger Aha-Moment, dass unsere Lebensmittel nicht einfach aus dem Supermarkt kommen und wie viele Menschen und Arbeitsprozesse notwendig sind, bis sie schließlich dort zu kaufen sind. Und natürlich ist es etwas ganz Besonderes, dass es eine eigene Hofkäserei und Bäckerei gibt, wo man sehen kann, wie ein solcher Ort beschaffen ist, wo die Produkte hergestellt und auch probiert werden können. Die Käserei und Bäckerei bieten an gesonderten Terminen sogar eine Käse- und Backschule an.

Nach den Sommerferien hat auch dieses Jahr wieder das Bollheimer Erlebnisprogramm für Kinder begonnen. Wir möchten damit allen kleinen und großen Entdecker\*innen die Gelegenheit bieten, Haus Bollheim mit allen Sinnen, ganzheitlich, spielerisch und kreativ durch den Jahreslauf zu erleben.



Mit anpacken!

Den Auftakt machte dieses Jahr die Kartoffelernte. An einem warmen Augusttag machten wir uns zu Fuß von Haus Bollheim auf zum Feld. Wir sammelten auf dem Weg schöne rote Hagebutten und hatten zum Vergnügen aller auch Brittas Hündin Faye dabei, die den Kindern die Wanderung erleichterte, indem jedes Kind sie abwechselnd an der Leine halten durfte. In Windeseile und mit großem Eifer wurde dann die ganze Kartoffelreihe abgeerntet. Zur Stärkung gab es die allseits beliebte „Schmausepause“ und dann ging's zurück zum Hof. Dort angekommen teilten wir unsere Beute natürlich gerecht auf und es gab zum Ausklang gebratene Pellkartoffeln und Hagebuttentee. Für das nächste Jahr planen wir sogar zwei Kartoffelernte-Veranstaltungen, da es so einen riesigen Spaß gemacht hat. Über das Jahr verteilt werden wir außerdem das Ernten verschiedenster Obst- und Gemüsesorten als einen festen Bestandteil der Erlebnisse auf Haus Bollheim anbieten.

Unser zweiter Termin fiel auf Michaeli und da trafen wir uns beim Walnussbaum, wo das Kindererlebnisprogramm unter einem nahegelegenen Vordach seinen angestammten Platz hat. Nach einer kleinen Begrüßungsrunde, bei der wir uns über Drachen (auch chinesische Glücksdrachen!) und Mut austauschten, konnten die Kinder unter Brittas künstlerischer Anleitung ihren persönlichen Drachen malen. Dabei sind sehr schöne und einzigartige Ergebnisse entstanden. Zum Abschluss gab es natürlich noch eine besondere Mutprobe für alle Ritterinnen und Ritter: mit verbundenen



Bollheimer  
Erlebnisse zu  
Papier gebracht

Augen probierten die Kinder sich durch die Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami. Dafür hatten wir verschiedene Lebensmittel und einen roten Zaubertrunk zusammengestellt. Es war eine sehr, sehr mutige Runde. Alle trauten sich alles zu essen, darunter waren der bittere Bollheimer Zuckerhut Salat und rohe Rote Bete!

Für den Oktober ließen wir uns von der Farbenpracht der Natur inspirieren und stellten eigene Pflanzenfarben her. Zu Beginn machten wir ein kleines Feuer und jedes Kind bekam einen trockenen Haselstock mit Alufolie umwickelt und dieser wurde durch das Feuer zu einem Kohlestift. Es wurde Bollheimer Erde gesammelt und damit gemalt. Kurkuma, Granatapfel, Zwiebelschalen, Kaffee, rote Beete und Chlorella bildeten unsere Farbpalette. Die Kinder waren mit vollem Eifer dabei und es wurde nicht nur auf dem Papier gearbeitet, sondern auch ihre Gesichter mit verschiedenen Farben bemalt, außerdem wurde in die Kurkumawurzel reingebissen, um zu probieren, wie das schmeckt.

Im Rhythmus mit den Jahreszeiten werden wir weiterhin malen und basteln, Naturmaterialien sammeln und damit gestalten, Holz und Wolle verarbeiten, Kerzen ziehen und mit Wachs arbeiten. Im Frühling werden wir unter anderem säen und keimen lassen, ernten, kochen, backen, Feuer machen, Ausflüge und Spaziergänge rund um Haus Bollheim unternehmen, Naturgeschichten gestalten und erzählen, zudem natürlich den Kuhstall und die Hühner besuchen. Wir freuen uns auf euch!

### Meike Liebehentze

48 Jahre alt, Mitarbeiterin Haus Bollheim, Diplom FH Ottersberg in Kunstpädagogik und anthroposophischer Kunsttherapie und glücklich, wenn junge Menschen zufrieden und ausgeglichen von einem kreativen und bewegten Tag in der Natur heimkehren.



### Britta Rodenkirchen

Bio-Landwirtin, Eurhythmie-studium, Tanzausbildung, Reittherapie, Malerei, Illustration, Pilates, Bmc, Cantienica, Kurse für Kinder und Erwachsene in eigener Werkstatt, auf Festivals, in Museen, Schulen und auf Bollheim.



### Melanie Guth-Mehrens

Zertifizierte Kundaliniyoga-lehrerin KRI, Gemüsegärtnerin und Blumengärtnerin Haus Bollheim



## Von der Vielfalt in Getreide und Brot

Die Biodiversität ist einer der wichtigsten zu beachtenden und das Leben bereichernden Aspekte in Natur- und Kulturzusammenhängen. Im Ackerbau (lat. „agricultura“) bewegen wir uns sehr nahe an und sogar in Naturzusammenhängen.

**D**abei meint Bios (Leben) und Diversität (Vielfalt) etwas Doppeltes: zum einen die Vielfalt der Arten innerhalb eines (Öko-)Systems, im pflanzlichen und tierischen Bereich auch die genetische Vielfalt, zum anderen aber auch die Vielfalt an (Öko-)Systemen für die verschiedenen Pflanzenarten und Tierrassen.

Naheliegender betrifft das für uns in der Backstube vor allem unseren Hauptgangstoff: das Getreide. Hierbei gehen Haus Bollheim und die Backstube in der Zusammenarbeit mit dem Getreidezüchter Patrick Schmidt schon lange gemeinsame Wege. So wird seit Jahrzehnten an der Entwicklung und Pflege von eigenen Sorten gearbeitet, geforscht und deren Eigenschaften in Backversuchen untersucht.

Dabei befinden sich derzeit Roggen, Emmer, Dinkel und verschiedene Weizensorten im dauerhaften Nachbau. Das heißt, die genannten verschiedenen Getreidegattungen, -arten und -sorten leben in der Hofindividualität jetzt schon seit Jahren und Jahrzehnten. Der Roggen ist dabei der Älteste mit inzwischen 40 Jahren, gefolgt vom Sommeremmer mit gut 25, dem Dinkel und dem Sommerweizen Phönix mit acht und dem Winterweizen Siegfried mit drei Jahren. Eine Winteremmersorte ist mit einem halben Hektar Anbaufläche in Erprobung und kommt bei erfolgreicher Ernte und guten Backeigenschaften nächsten Herbst in die Produktion. Mit diesem Spektrum an Getreiden kann ein Hof sehr gut den unterschiedlichsten Naturunbilden und Wetterextremen entgegentreten. Denn sollte die eine Art oder Sorte nicht gut abschneiden, dann ist es sehr wahrscheinlich, dass die andere das besser kann. Das ist auf Haus Bollheim gelebte und erlebte Praxis.

Im Zuchtgarten der Initiative „Jedem Hof sein Korn“ werden aus einer noch viel größeren Vielfalt an Getreide-Gattungen (z. B. Roggen, Weizen,

*Mit diesem Spektrum an Getreiden kann ein Hof sehr gut den unterschiedlichsten Naturunbilden und Wetterextremen entgegentreten.*



Gerste, Hafer, Hirse, Mais), Arten (z. B. Weizenarten: Einkorn, Gommer, Hartweizen, Emmer, Dinkel) und Sorten (z. B. Schwarzer Winteremmer, Weißer Winteremmer, Brauner begrannter und unbegrannter Emmer, Belgischer Emmer, Hartweizenemmer), hofeigene Sorten für Haus Bollheim und viele weitere Höfe entwickelt.

Diese Vielfalt war auf dem Hoffest am Stand der Getreidezüchtung auch durch die Ausstellung der Ährensträuße sichtbar und erfahrbar. Viele hat es erstaunt, wie unterschiedlich diese bereits in der äußeren Erscheinung waren, und was für ein Schatz an Vielfalt hier zur Verfügung steht. Die hier hervorzuhebende Besonderheit ist die Mannigfaltigkeit der Emmer-, Dinkel und Weizensorten, die aus dem Schwarzen Winteremmer entstanden sind und die mit dem Winterweizen Siegfried als erste Sorte dieser Herkunft im Honig-Salz und im Keimlingsbrot verarbeitet werden. Gemeinsam mit dem Sommerweizen Phönix sollen diese Sorten in Zukunft die Grundlage des Weizenanbaus auf Haus Bollheim bilden. Beide sind originär auf Haus Bollheim entwickelt und mit Siegfried aus dem Schwarzen Winteremmer sogar ganz neu entstanden. Diese Sorte hat es vorher als Weizen noch nie gegeben. Das heißt, er ist nicht durch Kreuzung verschiedener Weizensorten, sondern tatsächlich aus einem Urgetreide – dem Schwarzen Winteremmer – durch spontane Umwandlung entstanden.

Derzeit wird noch die Weizensorte Butaro von dem Züchter Hartmut Spieß, Dottenfelder Hof, als Standardsorte angebaut und alle vier bis fünf Jahre durch Saatgutnachkauf „aufgefrischt“. Durch Sortenpflege und sorgfältigen Aufbau von der Selektionsparzelle über Vermehrungsparzellen bis zur Produktion soll in Zukunft dieser Nachkauf entfallen und durch die in den Hoforganismus eingegliederten Sorten Phönix und Siegfried gänzlich ersetzt werden. Wer Näheres über die Züchtungsforschung erfahren möchte, kann immer Termine im Bollheimer Erlebnisprogramm finden.

Aber es gibt auch eine große Vielfalt in der Backstube, die es zu erhalten, zu pflegen und immer wieder durch Entwicklungen zu bereichern, aber auch in schaffbaren Grenzen zu halten gilt. Das betrifft die Verfahren in der Herstellung der Backwaren wie auch die Anzahl und die Varianten die wir in unserem Gebäck anbieten können.

Bei den Brotarten und -sorten stellt sich Diversität durch die Art des Lockerungsverfahrens (z. B. Hefe-, Ferment- oder Honig-Salz-Verfahren), durch die Art der Zutaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Gerste

*Beide sind originär auf Haus Bollheim entwickelt und mit Siegfried aus dem Schwarzen Winteremmer sogar ganz neu entstanden.*



Bollheimer Getreide für Bollheimer Backwaren (Michael Diefenthal und Angela Schräer)

oder Keimlinge), aber auch – und das wird am wenigsten bekannt sein – durch die Verwendung von verschiedenen Getreidesorten dar.

Ein Hefebrot mit der Weizensorte Butaro ist geschmacklich und von der Konsistenz ein anderes Brot als ein Hefebrot mit einer Sortenmischung von Siegfried und Phönix. Es wäre ohne Weiteres möglich mit drei Weizensorten und verschiedenen Lockerungsverfahren weit über ein Dutzend deutlich verschiedene Brotsorten herzustellen und auch hier eine überwältigende Vielfalt, die Herz und Gaumen mannigfaltig erfreut und fordert, zu erzeugen. Allein es fehlt an Kräften.

Im System Backstube meint dies die unterschiedlichen Menschen, die hier arbeiten und Unterschiedliches einbringen. In den letzten Monaten ist hierbei vor allem der Mangel an Menschen, die in diesem wunderschönen Handwerk ihr Herz einbringen wollen und können, für uns zu einer Situation geworden, auf die wir reagieren und das Schaffbare realisieren müssen. So sind doch (Öko-)Systeme immer variabel und von vielen Rahmenbedingungen abhängig.

Wir schauen mit Freude und Dankbarkeit auf das letzte Jahr zurück, auf das, was die Natur uns an unterschiedlichen Arten und an Vielfalt schenkt und hoffen, dass wir dies in Wertschätzung und Offenheit mit Ihnen als Kunden\*innen, Freund\*innen und Mitarbeiter\*innen weiterhin gemeinsam unterstützen dürfen!

Angela Schräer und Patrick David Schmidt

Durch und durch  
Bollheimer Laibe



**Mühlenbäckerei  
Bollheim**

Natur und Handwerk

## Vom Wachsen und Zusammenwachsen

**Ein weiteres Jahr voll mit Säen und Pflanzen, Pflegen und Wachsen, Sammeln und Ernten ist vergangen. In der Natur um uns herum, in unserem eigenen kleinen Beet, auf dem Hof, aber auch in unserer Kindergartengruppe.**

Immer mehr ist unsere Kindergartengruppe und unser Team im beginnenden neuen Jahr zusammengewachsen. Im Sommer hieß es dann schon wieder Abschied nehmen. Die Vorschulkinder waren nun reif – reif für die Schule – und haben sich beim Sommerfest mit einem Sprung übers Feuer verabschiedet.

Nach den Sommerferien gab es wieder einen „Wachstumsschub“ und wir konnten acht neue Kinder mit ihren Familien und eine neue Kollegin bei den „Hofkindern“ begrüßen.

Auch mit dem Hof sind wir weiter zusammengewachsen. Wir durften als Team in verschiedene Arbeitsbereiche vom Hof hineinschnuppern und haben im Hofladen, in der Käseerei, im Gemüse Keller und auf dem Blumenfeld hospitiert. Auch mit den Kindern haben wir wieder fleißig den „Hofleuten“ geholfen, die Tiere gefüttert und Äpfel, Kartoffeln, Erdbeeren, Tomaten und noch viele andere Dinge geerntet.

Besonders intensiv haben wir uns in diesem Jahr um die Blumen gekümmert. Begonnen hat es mit dem Säen von Blumensamen, der Anzucht und dem Umtopfen im Gewächshaus. Dann konnten wir unser Beet und unsere Blumenkästen bepflanzen. Der Spaziergang zum Blumenfeld und das Pflücken von Blumensträußen haben immer wieder viel Freude gemacht. Auch für einen Blütenteppich bei unserem Sommerfest brauchten wir viele Blütenblätter.



Junge  
Erntehelfer\*innen



Aus den Strohblumen banden wir uns viele kleine Sträuße und bastelten Ketten. Die Blüten sind aber nicht nur für einen schönen Schmuck zu gebrauchen. Aus den Ringelblumen konnten wir eine Salbe für den Winter herstellen.

Zum Ende der Blüte auf dem Blumenfeld hörte die Arbeit aber noch nicht auf. Nun startete die Samenernte. Fleißig gingen die Kinder zu Werke. Im nächsten Jahr können so wieder viele neue Blumen wachsen!

Wir freuen uns auf ein weiteres ereignisreiches Jahr mit den „Hofkindern“!

**Sabine Wessel**

*Hofkinder, Kita Natura eG*

## Viel mehr als Landwirtschaft

**Ich lebe und arbeite nun schon fast vier Jahre hier auf dem Hof. Anfangs habe ich im Gemüsebau gearbeitet und Käse auf dem Markt verkauft. Diese Zeit war für mich besonders bereichernd, da ich nicht nur mit der Natur, sondern auch direkt mit der Erde in Verbindung kam.**

**D**ie landwirtschaftliche Arbeit hat mir nicht nur tiefe Einblicke in die Natur gewährt, sondern auch eine Vielzahl von Erfahrungen geschenkt, die bis heute unvergesslich und prägend für mich sind. Nicht nur die Arbeit in der Natur, sondern vor allem auch die Menschen hier haben mich beeindruckt und mich in ihrer Gemeinschaft herzlich willkommen geheißen. Durch nette Gespräche und inspirierende Impulse hat sich die Möglichkeit ergeben, auch im Kindergarten auf Bollheim zu arbeiten. Derzeit befinde ich mich in meinem letzten Ausbildungsjahr als Erzieherin hier im besten Kindergarten, den ich mir vorstellen kann: dem Hofkinder-Naturkindergarten.



Gemeinsam bei Wind und Wetter

Vier Jahre mögen im Vergleich zu einigen Menschen, die hier auf dem Hof fast ihr ganzes Leben verbracht haben, nicht sehr lang erscheinen. Dennoch waren sie für mich prägend und intensiv. Immer wieder gehen mir Gedanken durch den Kopf, wie besonders Bollheim ist und warum so viele Menschen davon angezogen werden, diesen Ort zu besuchen. Es ist weit mehr als nur ein landwirtschaftlicher Betrieb, es ist eine Hofgemeinschaft, in der Menschen für eine gewisse Zeit oder sogar für immer miteinander verbunden bleiben.

Mein Blick richtet sich auf diese einzigartige Hofgemeinschaft, denn ohne all die Menschen, die hier gegenwärtig sind oder es in der Vergangenheit waren, wäre dieser Ort nicht so besonders und erfolgreich. Der Gedanke des Gebens und Nehmens prägt die Hofgemeinschaft. Landwirtschaftlich betrachtet ist der Hof ein Ort des Gebens und Nehmens zwischen Menschen und Natur. Die Erde wird gepflegt und gehegt, um im Gegenzug eine reiche Ernte zu ermöglichen.

Gleichzeit erlebe ich diesen Gedanken des Gebens und Nehmens ebenfalls in den sozialen Beziehungen auf Bollheim. Jeder trägt seinen Teil zur Hofgemeinschaft bei, sei es durch seine Arbeit, sein Wissen oder seine persönliche Erfahrung. Dabei entsteht eine Atmosphäre des Austauschs und der gegenseitigen Unterstützung. Es zeigt sich, dass das Geben und Nehmen auf dem Hof weit mehr ist als ein bloßer Austausch von Dienstleistungen. Es ist ein lebendiger Prozess, der das Miteinander prägt und eine tiefe

Verbundenheit zwischen den Menschen und ihrer Umwelt schafft. Dies macht ihn zu einem lebendigen Organismus, in dem jeder einen Beitrag leistet und im Gegenzug von der Gemeinschaft etwas zurückerhält. Dieser Gedanke überträgt sich auf die Menschen auf einzigartige Weise, die Leidenschaft und Hingabe für ihre tägliche Arbeit einbringen, ihre Freizeit für die Gemeinschaft und das Konzept des Bauernhofs opfern, oftmals Kompromisse eingehen, sich an immer neue Rahmenbedingungen anpassen und neue Ideen umsetzen. Es ist schön, Teil dieser Hofgemeinschaft sein zu dürfen, sowohl als Teilnehmerin als auch als Beobachterin.

Das Leben auf dem Hof ist nicht nur von harter Arbeit, turbulenten Herausforderungen und rasanten Veränderungen geprägt, sondern auch durch inspirierende Gespräche, vielfältige Kunst, gutes Essen, Leidenschaft für Tanzen und Yoga, zahlreiche Freundschaften und auch Liebesgeschichten. Dies alles inspiriert, begeistert und wird in der Erinnerung der Menschen bleiben. Die Liebe und die Leidenschaft, die die Menschen diesem Ort geben, macht Bollheim zu dem, was es ist.

Für mich ist es eine Ehre, hier zu sein, und ich bin zutiefst dankbar, dass ich in den letzten Jahren Teil davon sein durfte. Ich persönlich finde, dass jeder, der seinen Beitrag dazu geleistet hat, sei es in der Vergangenheit oder heute, ein großes DANKESCHÖN verdient. Denn Bollheim verbindet Menschen, und ohne diese Menschen würde Bollheim nicht existieren!

Danke  
an alle gegenwärtigen  
und ehemaligen  
Bollheimer\*innen!  
Yoana Bogoeva



## Herzensprojekte

**In diesem Jahr war alles etwas anders mit meinen Blumen – ich hatte locker geplant, einen Teil der Blumen als Feld zum Selbstpflücken anzulegen. So unterteilte ich mein Feld in verschiedene Abschnitte, damit ich den vorderen Teil zur Selbsternte und den hinteren für mich nehmen könnte.**

Im Verlauf der Saison bemerkte ich dann jedoch, dass es Blumen in Hülle und Fülle gab und entschloss mich, das gesamte Feld freizugeben. Noch ganz ohne Erfahrung, wieviele Blumen wohl geerntet werden würden, war ich ehrlich gesagt etwas nervös, meine Blumenbabies zu teilen. Ich hatte Sorge, dass ich dann vielleicht nicht genügend Blumen für meine Sträuße habe, dass die Blumen abgerissen werden, dass sie einfach geklaut werden und und und ...

Meine Sorgen haben sich als unbegründet erwiesen. Ja, ich musste einmal darauf hinweisen, dass die Blumen geschnitten und nicht gepflückt werden sollen, und möglicherweise wurde auch die eine oder andere Blüte

unbezahlt mitgenommen. Grundsätzlich hat aber alles sehr gut geklappt und es war eine große Freude für mich, dass sich so viele über die Blumenpracht gefreut haben und es genossen haben, sich einen ganz persönlichen Strauß zusammenzustellen und die besondere Atmosphäre dort zu genießen. Mir sind auf dem Parkplatz manchmal Kund\*innen entgegengekommen, die einen wunderschönen Strauß in der Hand hielten.

Im kommenden Jahr würde ich das Projekt gerne fortführen. Ich habe auch schon einige neue Ideen und hoffe, sie umsetzen zu können. Da die Blumen immer etwas „nebenher“ laufen und das Gemüse an erster Stelle steht, freue ich mich, wenn ich überhaupt Zeit dafür finde und es mir ermöglicht wird, eines meiner Herzensprojekte zu realisieren. Es gibt immer wieder etwas dazu zu lernen. Ich möchte mich für all die Disteln und die schmalen Laufwege entschuldigen! 😊

Nach wie vor wird es in Köln auf den Märkten und auch im Laden fertig gebundene Sträuße zu kaufen geben. Es ist wundervoll, morgens (meistens mit unserem Hund) die Blumen zu ernten und später zu binden. Ich möchte mich herzlich für die vielen freundlichen Worte und Komplimente bedanken, die mich mich über die Verkäufer\*innen erreicht haben!

Ich wünsche Ihnen eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit!

Melanie Guth-Mehrens



## Dank und Abschied

An dieser Stelle wie in jedem Jahr unser Dank. Der gilt all den Menschen, die Bollheim, in welchem Zusammenhang auch immer, begleitet haben, uns besucht haben und die Wertschätzung unserer Produkte durch ihren Einkauf manifestiert haben. Bollheim bekommt seine Aufgabe natürlich nicht nur aus unserer Intention, Sie sind es als unsere Kund\*innen und Freund\*innen, die uns jeden Tag die Aufgabe geben für Sie zu arbeiten. Dieser Auftrag bezieht sich nicht nur auf unsere Produkte, er bezieht sich auch auf das Wie. Unsere Arbeit im biologisch-dynamischen Kontext ist ein Beitrag für die notwendige Klimawende und für den Erhalt der Biodiversität. Für diesen Auftrag sind wir Ihnen dankbar.

Ich habe zum ersten Mal 1991 einen Artikel für den Bollheim-Brief geschrieben und mich seitdem um das Redaktionelle gekümmert. Diese Aufgabe war für mich jedes Mal einer der Höhepunkte des Jahres. In dieser Zeit hat sich der Bollheim-Brief stetig weiterentwickelt und ist damit seinem Anspruch als Fenster des Hofes nach draußen immer wieder einen Schritt nähergekommen.

Im Sommer dieses Jahres habe ich meine unternehmerische Tätigkeit beendet und daher wird dies auch „mein“ letzter Bollheim-Brief gewesen sein. Ich blicke mit Dankbarkeit auf all die Erfahrungen und Begegnungen dieser Zeit zurück, sie haben mir viel gegeben.

Hans v. Hagenow



## IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow

Gestaltung: Katja Römer, München, [katjaroemer.de](http://katjaroemer.de)

Korrektorat: Melanie Zumbansen, München, [www.melaniezumbansen.de](http://www.melaniezumbansen.de)

Bilder: Yoana Bogoeva, Melanie Guth-Mehrens, Hans v. Hagenow, Arne Mehrens,  
Geert Ruhnhaar, Patrick Schmidt, Angela Schräer, Simon Veith

Druck: Schloemer Gruppe, Düren, [www.grün-gedruckt.de](http://www.grün-gedruckt.de)

Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier



[www.blauer-engel.de/uz195](http://www.blauer-engel.de/uz195)

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem  
Blauen Engel ausgezeichnet.

## Hofladen

Di-Fr 09.00 – 18.00 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 3303 0300

[www.bollheim.de](http://www.bollheim.de)

**Vielfalt pflegen.**



**Haus Bollheim**  
biologisch-dynamischer Landbau