



# Der Bollheim - Brief

---

## **Winter 2011**

*Das Bollheimjahr*

*Das Gartenjahr 2011*

*Bollheimer Tomaten*

*Bollheim und die Gurke*

*Herbert Muggli*

*Saat der Zukunft*

*Es war einmal*

*Mit dem Stall durchs Jahr*

*Käserei: Neue Produkte*

*Züchtungsforschung*

*Mehr Bollheim in der Landwirtschaft*

*Ladenstreiflichter*

*Es wird ernst*

*Dank*

# 26

Für Kunden und Freunde von Haus Bollheim

# Das Bollheimjahr

**Das Wetter, jedes Jahr anders und dennoch immer wieder ein beliebter Aufhänger. Obwohl schon bald die Adventszeit beginnt, ist es immer noch sehr herbstlich.**

Der November hat in diesem Jahr den Oktober als goldenen Monat ausgestochen. Klimawandel und Statistiken hin oder her, es ändert sich doch etwas ganz Gravierendes! Den letzten nennenswerten Niederschlag (wie das wohl weiter geht?) hatten wir ausgerechnet zum Hof-fest. Es war aber dennoch ein sehr schönes Fest mit einer ganz besonderen Stimmung. »



Der Duktus dieses Bollheimbriefs soll in Streiflichtern liegen. Streiflichter über das, was sich verändert hat, was wir – und sei es noch so klein – neben das in die Welt stellen wollen, was unserem Verständnis nach einer Alternative bedarf. Wo sind wir weiter gekommen und wo ist es noch nicht stimmig. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns dazu bei Gelegenheit Ihre Sichtweise abgeben. Die Diskussion hilft sicherlich uns und damit auch der Entwicklung von Bollheim.

FÜR HAUS BOLLHEIM  
HANS V. HAGENOW



## Das Gartenjahr 2011

Das Jahr 2011 wird uns Bollheimern sicherlich als Trockenjahr in Erinnerung bleiben. Von Januar bis November fielen nur 424 mm Niederschlag. Obwohl wir an trockene Verhältnisse gewöhnt sind, so sind z.B. unsere Kleegrasmischungen nach dieser Besonderheit ausgesucht, bekamen wir die Auswirkungen deutlich zu spüren.

Die Frühjahrstrockenheit drückte die Getreideerträge nach unten und auch die Heuernte blieb unterdurchschnittlich. Aufgrund des zu kurz gebliebenen Getreides war auch die anfallende Strohmenge nicht zufriedenstellend. Die folgende Tabelle zeigt die monatlichen Niederschlagsmengen und den Mittelwert der minimalen und maximalen Lufttemperatur des Monats.

	01/11	02/11	03/11	04/11	05/11	06/11	07/11	08/11	09/11	10/11	11/11	Total/Ø
mm	473	38,0	8,7	27,1	37,8	95,4	35,7	78,3	26,2	29,9	0,4	424,8
Min °C	0	1,4	0,6	7,4	9,7	13,4	13,9	14,5	12,2	7,4	5,3	Ø 7,8
Max °C	5	7,6	11,8	18,1	20,9	23,1	22,0	24,2	22,1	15,9	12,0	Ø 16,6

Der Jahresverlauf der Niederschlagsmengen weist mehrere Besonderheiten auf. Auffällig sind die sehr geringen Niederschlagsmengen im

März und November. Diese sonst regenreichen Monate füllen normalerweise den Wasservorrat im Boden auf. Diese Speicherkapazität der Böden konnte in diesem Jahr nur sehr begrenzt genutzt werden. Weiterhin stiegen die Lufttemperaturen früh an und sanken im Herbst nur sehr langsam ab. Das Resultat der langen warmen Witterung sind hohe Verdunstungsmengen. Die nutzbare Feldkapazität beträgt im November nur noch 10–20 % der möglichen Menge.

**Nicht für alle Kulturen** führte diese Witterung zu Problemen in der Entwicklung. Häufig kam es auf die Verteilung der Regenmengen an. Wintergetreide mit der Jugendentwicklung im Winter und frühem Frühjahr zeigte sich toleranter als Sommergetreide. Für die Kartoffeln waren die warmen Frühjahrstemperaturen und die hohen Regenmengen im Juni optimal. Hier konnten Spitzenerträge und gute Qualitäten erzielt werden.

**Im Gemüseanbau** zeigte sich ein unterschiedliches Bild. Die früh gesäten Zwiebelgewächse entwickelten sich prächtig, brachten große Ernten hervor mit guten Lagereigenschaften. Die etwas kühleren Sommerwochen mit größeren Niederschlägen im Juni, Juli und August sorgten für schöne Kohlbestände. Große Blumenkohlernten im Herbst mit schönen Kopfgrößen – hier freuten wir uns besonders über samenfeste Sorten von Bingenheim, die im Versuchsanbau überzeugen konnten.



Beachtliche  
Pflanzengrößen,  
bescheren ...



... knackig-  
schönes Grün



**Unter den hohen Temperaturen** im Frühjahr hat besonders der Hokkaido-Kürbis gelitten. Der Blütenansatz war gering und angesetzte Früchte blieben im Durchschnitt deutlich unter normalen Gewichten. Die bei uns eingesetzte Beregnungstechnik lief zwar wochenlang im Dauereinsatz, konnte aber nur ein Viertel der benötigten Wassermenge auf ausgewählte Kulturen bringen. Hier ist sicherlich ein Überdenken der Technik nötig, aber auch eine Verbesserung des Bewässerungsmanagements. Ziel wäre es, genauer bestimmen zu können, welche unserer vielen Kulturen jetzt gerade am nötigsten das Wasser braucht.

**Warme, trockene Jahre** führen zwingend auch zu einem höheren Besatz an Schadorganismen. Wir konnten wieder eine Zunahme von Feldmäusen feststellen und bei den Insekten fiel die hohe Anzahl der Möhrenfliege (*Psila rosae*) auf. Diese verursachte bei den Möhren und beim Sellerie starke Schäden. Im Herbst kam es zu einer starken Vermehrung der weißen Fliege (*Aleyrodes proletella*). Diese Mottenschildläuse sind kleine (2 mm), wie Schmetterlinge aussehende Insekten, die von einem schneeweißen Wachsstaub bedeckt sind. Diese Tiere stellen hohe Anforderungen an die Temperatur, sie brauchen die Wärme. Befallen wurden hauptsächlich Kreuzblütler wie Wirsing, Grünkohl und Broccoli.

Schaden verursachen die weiße Wachsschicht und die erwachsenen Tiere, die aufwendig abgewaschen werden müssen.

**Die Gewächshauskulturen** waren von der Trockenheit nicht betroffen. Verlegte Tropfschläuche sorgen jedes Jahr für ausreichend Wasser. Die hohen Frühjahrstemperaturen bedingten eine rasche Entwicklung, gute Erträge und gesunde Bestände. Lediglich die bedeckten feuchteren Tage im Sommer sorgten für Mehltaubefall der Schlangengurken. Tomaten und Paprika wuchsen beinahe problemlos.

**Was jetzt noch bleibt**, ist auf einen regenreichen Winter zu hoffen. Normalerweise benötigen wir mindestens 250 mm Niederschlag in den Wintermonaten, um die Speicherkapazität der Böden wieder aufzufüllen. Hoffen wir, dass es klappt, denn wir sehen dem neuen Anbaujahr schon mit Spannung entgegen. Ein deutlich gestiegener Absatz unserer Produkte an den Endkunden, aber auch neue Einzelhändler, die wir beliefern, erfordern eine Umgestaltung unserer Produktion. Ziel ist eine noch gleichmäßigere Versorgung unserer Kunden. Diese Aufgabe werden wir mit allen neuen und alten Mitstreitern des Gärtnerteams gerne annehmen. Wir wünschen ihnen einen guten, regenreichen Übergang ins kommende Jahr.

IHR ARNE MEHRENS



Hornkieselrühren  
– unser wetter-  
unabhängiger  
Qualitätsbeitrag

## Bollheimer Tomaten Ein Entwicklungsschritt

**Als Lehrling der Freien Ausbildung habe ich mich im Rahmen meiner Abschlussarbeit mit dem vergleichenden Anbau von Hybrid- und samenfesten Tomaten beschäftigt (siehe dazu auch Saat der Zukunft). Dabei standen Ertrags- und Krankheitsvergleiche ebenso im Vordergrund wie eine Geschmacksverkostung mit Kunden von Bollheim.**

Eine Verkostung fand auf dem Ökomarkt am Rudolphsplatz in Köln statt, die andere vor dem Hofladen in Oberelvenich. Jeder Befragte hat vier Tomatensorten nach äußerem Erscheinungsbild, Geschmack und Konsistenz der Früchte beurteilt, wobei es um eine vergleichende Analyse von jeweils einer Hybridsorte und einer samenfesten Sorte ging. Außerdem gab es in dem Fragebogen zur Verkostung eine Abschlussfrage, mit der ich ermitteln wollte, ob die Kunden bereit wären, für Gemüse aus unabhängiger, handwerklicher Saatgutzüchtung mehr Geld zu investieren. Zu der Frage kam es, da die Verfügbarkeit von samenfesten Sorten derzeit bei einigen Gemüsekulturen noch hinter den Hybridsorten „herhinkt“. Das betrifft die Erträge, die Krankheitsresistenzen und teilweise auch den Geschmack.

Diese Defizite sind meiner Meinung nach nicht endgültig, jedoch erfordert eine Eingliederung von neu gezüchteten und alten samenfesten Sorten in den Bollheimer Anbau und auf anderen Betrieben eine Zusammen-



Lisa Hennig und  
der Probiertisch



Tomaten –  
im Test und im  
Werden

arbeit zwischen den Landwirten bzw. Gärtnern, der biologisch-dynamischen Saatzeit und natürlich dem Kundenkreis.

Während den zwei Verkostungstagen und im Nachhinein bei der Auswertung der Fragebögen wurde mir klar, wie interessiert und engagiert sich die Kunden mit der Fragestellung befasst haben und wie hoch die Bereitschaft ist, für eine andere Qualität einen angemessenen, d.h. einen höheren Preis zu zahlen. Ich habe die Zusammenhänge der politisch-ethischen Fragen und die Problematik hinsichtlich der Bio-Diversität in der Hybridzucht im Gespräch mit den Kunden erörtert. Alle Befragten waren sich in ihren Antworten daraufhin einig, dass sie bereit sind, die samenfeste Züchtung zu unterstützen. Das wurde in der ausnahmslos mit „ja“ beantworteten Frage nach der Bereitschaft, für so eine Tomate mehr zu bezahlen deutlich.

Bei der Auswertung der Fragebögen, es waren gut 60 Stück, war ich überrascht über die vielfältigen Beweggründe und Antworten. Diese habe ich bei der Auswertung zusammen gefasst und in Themenbereiche gegliedert. Mir ist es ein Anliegen, diese Begründungen hier darzustellen, weil mir am Herzen liegt, für die Zukunft der Verwendung von samenfesten Sorten in Bollheim einen Beitrag zu leisten und auf der anderen Seite auf diesem Weg den Kunden zu danken, die einen erheblichen Beitrag zu der Versuchsauswertung meiner Abschlussarbeit geleistet haben.

Antworten der Kunden zusammengefasst in 5 Themenbereiche

**1. Natürlichkeit, Nachhaltigkeit/Ökologie, Sortenvielfalt:**

- Entspricht natürlichem Vorgang und ist nachhaltig, im Gegensatz zur Hybridzüchtung.
- Die natürliche Generationenfolge muss erhalten bleiben.
- Weiterführung von Sorten muss unter lokalen Bedingungen möglich sein.
- Mir ist wichtig, alte, vielfältige Sorten zu pflegen und zu erhalten.

**2. Persönliches Bewusstsein:**

- Weil ich es für richtig halte, samenfeste Sorten zu fördern, sogar wenn es Abstriche beim Geschmack gibt und bewusstes Leben kostet mehr.
- Ich schaue zuerst auf Qualität und Vertretbarkeit.

**3. Unabhängigkeit/politisch**

- Sowohl Bauern als auch Konsumenten sollen unabhängig von den Saatgutkonzernen bleiben und arbeiten. Es darf kein Monopol geben.

**4. Qualität: Geschmack, Gesundheit, gehaltvolle Nahrung, Vitalität**

- Weil die Qualität besser ist, das heißt Geschmack und Vitalität der Lebensmittel höher sind, eine gehaltvollere Nahrung entsteht und dies zu mehr Gesundheit führt.

**5. Handwerklich, bäuerliche Landwirtschaft/Vielseitigkeit, Preise**

- Handwerklich hergestellte Produkte kosten mehr, diese eigene Qualität ist kontrollierbarer, dieses soll und muss honoriert werden.

LISA HENNIG

# Bollheim und die Gurke oder: Beziehungslandwirtschaft!

**Was soll das mit der Gurke? Ich möchte damit an die EHEC-Geschichte vom letzten Sommer und auch an die Problematik des Dioxins in den Eiern zu Beginn des Jahres anknüpfen. Bei den Eiern gab es noch eine relativ klare Abgrenzung: betroffen war die konventionelle Hühnerhaltung. In der Zeit hatten wir kurzfristig sehr viele neue, verunsicherte Kunden im Hofladen und an den Marktständen und viel zu wenig Bollheimer Eier (siehe auch „Mehr Bollheim in der Landwirtschaft“).**

Bei EHEC war es jedoch eine Verängstigung und Verunsicherung gegenüber der gesamten Lebensmittelproduktion. Lange hat es gedauert bis endlich die Ursache, Bockshornkleesamen (und sogar noch biologischer!) aus Ägypten, gefunden war. Diese lange Zeit der Unsicherheit – ist es die Gurke, ist es der Salat – hat in der Presse und erst recht bei den Verbrauchern ganz stark die Frage aufgeworfen, was kann man überhaupt noch essen. Fastfood wurde, wenn auch mit etwas Ironie, als neues Health Food ausgerufen, als kleineres Übel und als sicherer.

**Wir in Bollheim** haben uns gefragt und auch ein wenig gesorgt, was hat das nun für Auswirkungen auf den Hof? Die Gemüsesaison hatte schon seit einiger Zeit begonnen, Gewächshaus und Gemüseschlag strotzten nur so vor Salat und Gurken, die auf ihren Verzehr warteten. Um es kurz zu sagen, in der Direktvermarktung haben wir keinen Umsatzrückgang zu verzeichnen gehabt. Die Bioläden, bzw. mittlerweile die Biosupermärkte, mit denen wir zusammenarbeiten, haben aber schon etwas weniger bestellt und der Großhandel, den wir nur mit Wintergemüse beliefern, hatte einen sehr deutlichen Umsatzeinbruch gehabt. Dabei fällt auf, je weiter die Produkte vom Erzeuger entfernt gehandelt wurden, je anonymier die Ware wurde, desto mehr schwand das Vertrauen der Konsumenten.



Bollheimer Gurke  
und Bollheimer  
Engel

**Was liegt da vor?** Für mich hat das etwas zu tun mit dem, was ich unter dem Begriff Vertrauenslandwirtschaft verstehe. Als wir 1981 auf Haus Bollheim angefangen hatten, war der ökologische Landbau noch nicht so wie heute in der Gesellschaft angekommen. Daher haben wir von Anfang an den Weg der Direktvermarktung eingeschlagen und sowohl den Anbau, die Verarbeitung als auch den Zukauf immer weiter unter dieser Prämisse ausgebaut. Die Intention war, und ist es auch immer noch, dem Kunden die Möglichkeit zu geben, sich an Ort und Stelle ein Bild zu machen, zu sehen, in was für einem Kontext wir arbeiten und nicht zuletzt zu erleben, was es bedarf, um so eine Form des Landbaus zu entwickeln.

**Dazu gehört natürlich** auch ein großer Fächer von Aktivitäten, die weit über das Melken oder den Salatanbau hinausgehen. Führungen, unserer jährlicher Bollheimbrief, die Arbeit mit Schulklassen, das nun schon legendäre Hoffest, das Internet (auch das will gepflegt und versorgt werden) und vieles mehr. Was ursprünglich in seiner ganzen Dimension noch gar nicht so erfasst war, ist für uns heute eine wichtige Handlungsmaxime. Die Kunden immer mehr in unser Tun einzubeziehen, ihnen Informationen an die Hand zu geben, damit sie ihre Urteilsfähigkeit erweitern können. Dies natürlich nicht in dem Sinne „Nichts wäscht weißer als Bollheim“, sondern als authentische Aussage oder Ansichtswiese dazu, wie wir unsere Arbeit gestalten und entwickeln. Dafür gibt es sicherlich auch andere Übertragungswege als das Verbale oder das Visuelle. Für mich ist das der Bollheimengel. Den hier abgebildeten haben wir als Rest des alten Bollheimer Schlosses in

einem Graben gefunden. Er ist ein Bild dafür, dass wir davon ausgehen, dass uns da etwas von oben hilft, der Geist, aus dem heraus wir versuchen zu handeln, mit all unseren Irrungen und Wirrungen. Für diesen Bereich, wo wir in den wirtschaftlichen Austausch hineinkommen, ist unsere Maxime „Kundenorientiertes Arbeiten“.

**Wenn man auf das Pflegerische schaut**, so ist der englische Begriff „Agriculture“ viel passender: Landwirtschaft als Kulturtat. Für mich ist es die Pflege der Kulturlandschaft, die durch das bäuerliche Schaffen über viele Jahrhunderte aufgebaut wurde und die mit der industriellen Landwirtschaft einen jähen Niedergang gefunden hat. Nicht nur anknüpfen an das Alte ist da für mich das Ausschlaggebende, sondern eine kontinuierliche und ganzheitliche Weiterentwicklung. Das passiert stark auch auf technischer Ebene. So habe ich noch auf ganz anderen Schleppern als den Heutigen gelernt und der schon erwähnte neue Hühnerstall ist von der Uni Witzenhausen nach den Gesichtspunkten, was ein Huhn für seine wesensgemäße Lebensweise braucht, entwickelt worden. Er sieht daher auch nicht so aus wie man sich vielleicht eine Hühnerhaus-Idylle vorstellt. Die Hühner äußern aber durch ihr Verhalten und ihr fleißiges Eierlegen, dass der Stall seinem Anspruch gerecht wird. Dieses Beispiel macht deutlich, dass wir in vielen Bereichen noch nicht da sind, wo wir hin wollen (siehe auch den Saatgutartikel) und nur Schritt für Schritt weiter kommen können.

**Grundlage dabei ist für mich** die Entwicklung einer landwirtschaftlichen Individualität. Im Sinne des biologisch-dynamischen Landbaus



Gurkenhege und mobiles Hühnerleben

ist sie eine Erweiterung zu dem, was in der ökologischen Landwirtschaft Standard ist, schließt mehr ein als das räumlich und physisch Wahrnehmbare. In der Bodenfruchtbarkeit, in der Verlebendigung des Bodens, manifestiert sich all das, was die Vielseitigkeit unserer Arbeitsweise ausmacht. Auch wenn die Möhre gar keine Düngung bekommt, so hat sie ihre Qualität auch davon, dass die Kühe mit ihrem Mist ihren Beitrag zur Vitalität von Bollheim leisten. So etwas ist natürlich eine „Lebensaufgabe“ und nach meinem Dafürhalten gehört dazu auch eine eigene Entwicklung. Die Arbeit an der Bollheimer Betriebsindividualität kann man unter unserem Slogan „Bollheim: Vielfalt pflegen.“ zusammenfassen.

**Doch wie sieht für uns die Situation** der Landwirtschaft im Allgemeinen aus, wo wird das für einen Hof wie Bollheim erlebbar? Der konventionelle Landbau geht mit noch stärkerer Geschwindigkeit in Richtung Industrialisierung und immer weiter in die Einseitigkeit. Die sehr starke Subventionierung des sogenannten Biogases (Agrogas wäre der bessere Ausdruck) lässt den intensiven Maisanbau immer stärker werden und in der Tierhaltung entstehen gerade im Bereich Geflügel immer größere Ställe. Die Produktionsmethoden und damit auch die Produkte, fallen in zunehmendem Maße aus dem Lebendigen heraus. Im Kölner Stadtanzeiger war vor einigen Wochen eine Reportage über einen holländischen Paprikaproduzenten. Er schilderte, wie durch seine Produktionsweise gesundheitliche Risiken wie z.B. EHEC vermieden würden und dieses nicht zuletzt deswegen, weil man in der Unterglaskultur ganz auf den Boden als unberechenbare Größe verzichten könne. Der Unterglaskanbau ist natürlich ein Extrem, er macht aber die Richtung deutlich.

**Der Rentabilitätsgedanke** hat in der Wirtschaft unter bestimmten Prämissen ja seine unbedingte Berechtigung. Der Landwirtschaft bleibt in so einem System nur die Möglichkeit, den Druck an die „Produktionsfaktoren Boden und Tier“ mit den bekannten Folgen weiter zu geben, um mit den der Landwirtschaft zugebilligten Preisen zurecht zu kommen. Da auch unsere Preise indirekt an den konventionellen Markt gekoppelt sind, tangiert dies auch unser Preisgefüge. Das ist eine Entwicklung, bei der der gesamte ökologische Landbau immer weiter in Zugzwang gerät und unter der es natürlich nicht möglich ist, dass Betriebe wie Haus Bollheim zu einem Preislevel, wie es der konventionelle Lebensmitteleinzelhandel unter Führung von Aldi und Lidl nun auch für

Bio-Produkte vorgibt, produzieren. Das führt in meinen Augen, zumindest tendenziell, zu einer Konventionalisierung des ökologischen Landbaus und ist für das, was man unter dem Begriff der Beziehungslandwirtschaft entwickeln könnte, nicht gerade förderlich.

**Und damit möchte ich** nun noch einmal an die Gurke anschließen. Für einen Hof wie Bollheim ist es sehr wichtig, den eingeschlagenen Weg in der bisherigen Konsequenz und mit der nötigen Wachheit für Veränderung und Entwicklung weiter zu gehen. Dazu ist es sehr hilfreich, wenn unsere Kunden uns auf diesem Weg begleiten und unterstützen. So können wir immer weiter an unseren Idealen und Zielen arbeiten und diesen Schritt für Schritt näher kommen. Vor einigen Jahren ist der ökologische Landbau aus der Nische herausgekommen, jetzt gehen wir ganz bewusst wieder in eine Nische, aber sicher auf einem anderen Niveau und Dank unserer Kunden mit einer guten Perspektive.

HANS V. HAGENOW



Im Gewächshaus und unser Gurkeninfostand in EHEC-Zeiten

## Herbert Muggli – Danke!



Immer wieder gibt es Ereignisse, die einem zeigen, wie schnell doch die Zeit vergeht oder auch wie lange etwas schon andauert. Bollheim wird nun gut 30 Jahre biologisch-dynamisch bewirtschaftet und zu den Pionieren dieser Arbeit gehörte Herbert Muggli, mit einer für mich herausragenden Rolle. Seit September ist er nun in seinem wohlverdienten Ruhestand (es wird aber sicherlich mehr ein Unruhestand). An dieser Stelle sollen nun einige Bollheimer zu Wort kommen, die mit Herbert Muggli in all den Jahren zusammengearbeitet haben.

ARNOLD LANGEN

Christine und Herbert Muggli waren die ersten, die sich bei unserem langen Suchen nach geeigneten Mitkämpfern für die Aufgabe, in Bollheim eine biologisch-dynamische Entwicklung aufzubauen, interessierten. Für eine von Dritten unabhängige





Erprobung und Bewährung des eigenen als richtig erfahrenen Weges kamen die beiden mit 3 Söhnen zu uns, entwarfen ein Haus, das ihnen und ihrer wachsenden Kinderschar, aber auch den Lehrlingen eine Heimstatt sein sollte und stürzten sich als tragende Spitze der Bollheim KG in die Verlebendigung des steinigen und trockenen Bollheimer Bodens: Die nicht bodenwendende Ackerbearbeitung wurde erprobt, geeignete Getreidesorten gesucht und eine achgliedrige Fruchtfolge eingerichtet. Auch eine entsprechende Lagerung der verschiedenen Feldfrüchte und so manche andere Installation wie die Werkstätten mussten aufgebaut werden.

Von den Nachbarn wurde Herbert zunächst nicht ernst genommen, er hat sich dann aber mit dem auf den Feldern weitgehend unkrautfrei Heranwachsenden durchgesetzt, so dass er auch z.B. beim Schüsseltreiben (der gesellige Abschluss so eines Tages) nach den jährlichen Treibjagden immer mehr anerkannt wurde.

Das unabhängig Eigene, das Herbert ersehnt hatte, wurde dann aber mehr und mehr eingeengt durch die Tatsache, dass andere Verantwortungsbereiche, wie die Viehwirtschaft, ihre Eigenwelt forderten. Er stand aber auch dort stets im Notfall zur Verfügung, doch das unternehmerische Mitwirken, das einen Dialog und Zeit verlangt, wurde ihm zur außerordentlichen seelischen Belastung, so dass er sich aus dem Miteinander mehr und mehr allein auf seine spezifischen Aufgaben zurückzog.

So war Herbert schließlich der einzige, der Bollheim fast 30 Jahre, von 1982 bis Ende 2011, d.h. bis zu seiner Pensionierung mit 65, vorwärts geführt hat. Auch jetzt ist er noch durch die Verbindung seines 5. Kindes, der jüngsten Tochter Luzia, mit einem tragenden Bereichsleiter und den Zwillingen als einem persönlichen Anknüpfungspunkt mit Bollheim verbunden. Hierüber freuen wir uns sehr. ♦



Pionierzeiten  
(Herbert Muggli  
und Hans v.  
Hagenow)

#### HANS V. HAGENOW

Herbert und Bollheim, das gehörte von Anfang an zusammen. Die Ausrichtung im Ackerbau, die Bodenfruchtbarkeit als Leitfaden, haben immer zu seinen Maximen gehört. In diesem Kontext war die in ihrer Art fast beispiellose Umsetzung der pfluglosen Bodenbearbeitung dabei eine herausragende Leistung, auf die wir aufbauen können und die Bollheim zu dem hat werden lassen, was es heute ist, was sich in der Bodengare und damit auch in der Qualität unserer Erzeugnisse widerspiegelt. Es war natürlich ein steiniger Weg mit Irrungen und Wirrungen. Es hat immer wieder Punkte gegeben, an denen man sich ab und an fragen

konnte, sollen und dürfen wir das überhaupt so weiter machen. Dieses durchzustehen, die Gewissheit, dass da ein Weiterkommen ist, sind sicherlich Stärken, die Herbert Muggli auszeichnen. Aber auch der Blick auf das Ganze, auf die Zusammenhänge, waren in der Zusammenarbeit immer wieder erlebbar. Das gegenseitige Verstehen war dabei nicht immer einfach, und manchmal knallte auch eine Tür. Doch war es meistens so, dass diese, getreu unseres Selbstverständnisses „Wer raus geht, muss auch wieder rein kommen.“, dann auch wieder aufging.

Es wird für uns eine Herausforderung sein, diese Vakanz zu füllen. Dabei denke ich auch an so banale Dinge wie: „Wo ist eigentlich die Sicherung für den Kraftstrom im Stall?“ – bisher war es so, dass man dann getrost sagen konnte: „Frag doch mal Herbert!“ ♦

*Herbert: ganz herzlichen Dank!*



#### ARNE MEHRENS

Seit Oktober 2003 bin ich nun in Bollheim aktiv. Herbert habe ich damals als jemanden erlebt, der den Dingen sehr gelassen entgegen sah. Als jemand der schon viel erlebt, ausprobiert, Erfolg und Misserfolg hatte und seinen Frieden mit den Dingen gemacht hat. Heute weiß ich, dass dies nicht immer so gewesen ist. Viel Aufbauarbeit hat er geleistet, die Grundlage für vieles gelegt. Die Bodenfruchtbarkeit wird natürlich mit seinem Namen verknüpft bleiben, aber es gibt weit mehr Dinge, die er maßgeblich entwickelt hat. Wenn man selbst in der Verantwortung steht, wird einem schnell klar, dass man eine Vision, ein Ziel braucht, auf das hingearbeitet wird. Dass Herbert dieses Ziel hatte und auch große Teile davon umgesetzt und durchgesetzt hat, wird deutlich an der Authentizität, die Bollheim einfach besitzt. Er hat jahrzehntelang darauf hingearbeitet, dass ein biologisch-dynamisches Ideal auch in der Bollheimer Erde Fuß gefasst hat. Sieht man die alten

Fotos von Haus Bollheim, wird deutlich, wie viel Kraft notwendig war, um den heutigen Zustand zu erreichen. Vieles was uns heute normal erscheint war damals nicht vorhanden. Viele soziale Prozesse, Diskussionen, Beratungen, Besprechungen, Strukturprozesse waren nötig, um Haus Bollheim in der Gegenwart ankommen zu lassen. Herbert hat stark daran mitgearbeitet, dass Bollheim seine Idealvorstellungen umsetzen konnte ohne dabei seine Ideale zu verlieren.

Wir profitieren heute davon, müssen aber auch den Ansporn haben, es ihm gleichzutun. Herbert, ich danke Dir für die Mitarbeit, die gebrachte Unterstützung und wertvollen Hilfen in den letzten Jahren. ♦

*P.S. Ach übrigens Herbert, die Heizung blinkt, könntest du mal eben...*



Herbert Muggli

#### OLAF SEYD

Wenn Kollegen einen Betrieb verlassen, fällt der Verlust an Vertrautem erst nach und nach auf. Vor allem, wenn man nicht täglich unmittelbar miteinander arbeitet. Aber mit dem Weggang von Herbert Muggli, der als Mitgründer von Haus Bollheim wie kein anderer über die Hardware des Betriebs Bescheid weiß, habe ich den Verlust an Wissen doch sofort gemerkt. Keiner, den ich schnell und verlässlich fragen kann, wo die Wasserleitungen verlaufen oder, warum die Sicherungen vom Käselager auf zwei Kästen aufgeteilt sind. Und was mir auch fehlen wird, ist der leicht schweizerische Akzent, der auch nach Jahrzehnten Exil in Deutschland nicht ganz verschwunden ist, gepaart mit der Gelassenheit den Problemen des Alltags gegenüber. ♦

# Saat der Zukunft

Oder vielmehr: Saatgut mit Zukunft brauchen wir! Hierfür sind sogenannte samenfeste Sorten die Antwort, die uns Anbauer und Konsumenten gleichermaßen interessieren sollte. Samenfeste Sorten sind solche, die sich über die Generationen immer weiter vermehren lassen, d.h. lässt man eine Kulturpflanze blühen und erntet ihre Samen, so können aus diesen Samen wieder anbaufähige Pflanzen gezogen werden.

**Im Grunde stellt diese Art der Saatgutvermehrung** die althergebrachte und bis vor ein paar Jahrzehnten auch noch übliche Praxis dar. Heute dominieren jedoch Hybridsorten den Gemüsemarkt und somit letztendlich auch das Gemüseangebot für die Kunden. Für uns Gärtner muss das Hybridsaatgut mit dem Hinweis „F1“ gekennzeichnet sein, das fertige Gemüse jedoch nicht. Lässt man Hybridsorten abblühen, so lassen sich aus diesem Saatgut kaum bis keine anbaufähigen Pflanzen ziehen. Manche Züchtungsunternehmen gehen heute sogar schon soweit, dass manche Sorten nur noch steriles Saatgut hervorbringen, aus dem sich gar keine Pflanze mehr ziehen lässt (cms-Hybriden). Neues Saatgut muss so zwangsläufig neu gekauft werden. Neben dieser wirtschaftlichen Abhängigkeit von wenigen großen Saatgutkonzernen ist auch der Gedanke erschreckend, in was für eine tote Richtung dort gezüchtet wird. Das Saatgut und somit die daraus heranwachsenden Pflanzen tragen schon etwas Endliches in sich und haben das Potenzial für eine kommende Generationen verloren. Diesem toten Pol kann man jedoch zum Glück die samenfesten Sorten gegenüberstellen, die ewiges Leben in sich tragen.

**Die Züchtung neuer samenfester Sorten** gewinnt auf dem ökologischen Saatgutmarkt immer mehr an Bedeutung. Hierbei geht es nicht darum, eine alte traditionelle Züchtungsart zu bewahren, sondern für jetzige und zukünftige Ansprüche lebendige Sorten zu gewinnen. Hierfür sind zunächst Saatgutunternehmen nötig, die neben ihren wirtschaftlichen Interessen Verantwortungsbewusstsein und ethische Ansprüche stellen. Des Weiteren bedarf es Gärtner, die sich „trauen“ neue samenfeste Sorten



anzubauen. Denn die Hybridsorten stellen mit ihren über 40 Jahren Züchtungsgeschichte eine höhere Ertragssicherheit dar, als die über diese Zeit in den Hintergrund gerückten samenfesten Sorten.

Züchterfolge

**Auf Bollheim wollen wir weiterhin** die alternative Art der Züchtung mit Zukunft unterstützen, da wir von den Vorteilen der samenfesten Sorten überzeugt sind. Somit wurde unser samenfestes Gemüsesortiment in diesem Jahr auch wieder durch Bingenheimer Sorten erweitert. Im Folienhaus wurde die neu gezüchtete Tomatensorte „Tica“ angebaut. Im Freiland ein herrlich süßer Zuckermais, ebenfalls eine Neuzüchtung, sowie der blaue Kohlrabi „Azur Star“. Jeweils mit Erfolg, sodass wir auch im kommenden Jahr diesen Sorten treu bleiben wollen. Außerdem hatten wir wieder für die Bingenheimer Saatgut AG einen Blumenkohlversuch im Freiland. Im vergangenen Jahr testeten wir die Sorte „White Rock“ auf ihre Anbauwürdigkeit. Dieses Jahr wurden gleich vier Neuzüchtungen direkt mit einer Hybridsorte verglichen. Und das Ergebnis kann sich durchaus sehen lassen: Sehr schöne, feste, weiße Köpfe in einer guten Größe. Hier zeigt sich, dass die intensive Züchtungsarbeit an samenfesten Sorten heute immer mehr Früchte trägt und das Angebot von uns Erwerbsgärtnern dadurch verbessert werden kann. Wir hoffen, dass das Saatgut dieser schönen, marktfähigen Blumenkohlsorten bald zur Verfügung steht.

**Mal sehen**, auf welche Experimente wir uns nächstes Jahr einlassen, damit einer lebendigen Zukunft weiter geholfen werden kann.

KAI HIMSTEDT



## T Es war einmal...

Es war einmal eine Heutrocknung, die trocknete mehr schlecht als recht so vor sich hin. Da kam die alte Getreidereinigung und Lagerung vorbei und jammerte: „Überall Käfer, mich juckt es ganz furchtbar.“ Sprach die Heutrocknung: „Ich will gerne mal frische Luft schnappen und möchte mich mobil machen. Ich sattele um auf Quetschwalze und hänge mich ans Mähwerk. Dann trocknet unser Gras schnell und wir werden gutes Heu machen. Zieh doch in mein altes Haus!“

Sprang das junge Gemüse aus dem alten Kartoffelkeller hinzu und rief: „Au ja, au ja! Wenn wir Plätze tauschen spielen, will ich die staubigen Kartoffeln los werden. Die sollen woanders kullern.“ Und so kam es, dass die Heutrocknung sich in zwei wunderschöne neue Quetschwalzen verwandelte. Die alte Getreidereinigung und Lagerung zog in neuem Glanz in das Haus der Heutrocknung. Die Kartoffelsortierung hatte fortan ein eigenes Zuhause. Das junge Gemüse aber hatte endlich viel Platz, um gewaschen, sortiert und gewogen zu werden.

Im alten Haus der Heutrocknung war aber noch Platz und so fanden auch die Kartoffeln über Winter ein festes Lager und mussten den Frost nicht mehr fürchten. Gabi konnte jetzt alle Kisten zum Sortieren mitnehmen und niemand musste mehr die Kartoffelgabel schwingen. Und wenn sie nicht gegessen sind, so lagern sie noch heute.

Damit dieses Märchen wahr werden konnte, haben viele fleißige Bollheimer und andere Menschen Einiges geleistet. Ich möchte hier

kurz über den Kartoffelteil berichten. Und wer nach den ganzen, oben beschriebenen Umzügen nicht mehr durchblickt: das neue Kartoffellager befindet sich links von der Stalleinfahrt.

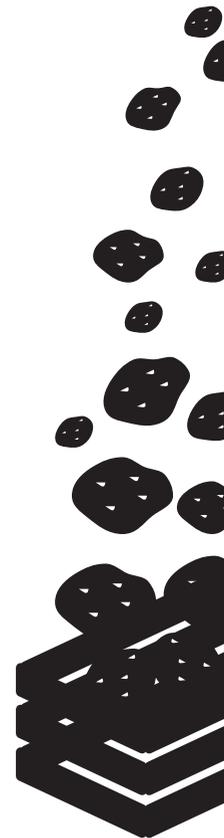
Von Februar bis April bauten das Gemüse- und Kartoffelteam zuerst den Balkenrahmen für das Lager. Dann wurden Vorder- und Rückwand sowie die Decke mit Brettern verschalt. Auf diesen geschlossenen Holzkorpus brachten wir dann von innen die 10 cm starke PU-Dämmung an. Als letztes wurden das 9 qm große Schiebetor und der Lüfter installiert. Im Sommer haben wir 109 neue Kartoffelkisten gekauft, die jeweils 900 kg fassen. Warmes Frühjahr und ausreichender Regen im Juni ließen eine gute Ernte wachsen. Mit 2.100 dt ist sie die größte jemals in Bollheim geerntete Kartoffelmenge. Das neue Kartoffellager kam also zur rechten Zeit. Wir mussten sogar noch Kisten von einem Nachbarn hinzumieten. Erfreulicherweise ging die Ernte zügig voran, so dass wir Ende September alle Kartoffeln trocken aus dem Boden geholt hatten.

Zuletzt haben wir dann noch in den Räumlichkeiten der alten Getreidereinigung die Kartoffelsortierung neu aufgebaut, den Raum entrümpelt, gestrichen und die Sortierung durch eine Staubabsaugung und einen Annahnebunker ergänzt. Als letztes Stück Holz konnte ich neulich noch einen gehobelten Griff aus Nussbaum an das Tor des Kartoffellagers anschrauben. Ein Geschenk von meinem Freund Wolfgang, der als Schreiner auch große Holzkisten mag.

Viel passiert in diesem Bereich in diesem Jahr! Besonders möchte ich mich beim Gemüse- und Kartoffelteam bedanken. Ohne Arne, Kai, Lisa, Christian, Jan, Thilo und Julia wären die vielen Bretter und Dämmplatten nicht befestigt worden. Für Konstruktion, Beratung und tatkräftige Unterstützung an schwierigen Stellen möchte ich mich herzlich bei Matthias Klein bedanken. Herr Wolf überließ uns großzügig über einige Monate sein fahrbares Gerüst, ohne das wir nicht so schnell und sicher in 6 m Höhe hätten arbeiten können.

Eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr wünscht Ihnen

FRANK SIKORA



## Mit dem Stall durchs Jahr

Viele Ereignisse in diesem Jahr waren geprägt und gekennzeichnet durch das Wetter. Ja, man könnte sagen, die sonst üblichen vier Jahreszeiten beschränkten sich nur auf zwei.

Ein lang anhaltender kalter Winter mit viel Schnee und ein ausgedehnter Sommer mit gelegentlichen Monsunregenfällen. Dieses spiegelte sich auch in der Tierhaltung bzw. Fütterung wider. Durch den langen kalten Winter und den sehr trockenen April verzögerte sich im „Frühjahr“ der Weideauftrieb, weshalb das vorhandene Winterfutter aus dem letzten Jahr vollständig aufgebraucht wurde. Letztlich waren alle Futterreserven verschlungen und bei den Tieren gut angelegt und verwertet in Form von Milch, Fleisch und trächtigen Kühen. Mit dem Weidefutter (Gras) im Frühsommer und dem stetigen Abkalben der Kühe gab es nochmals eine kräftige Steigerung in Qualität und Quantität der Milch. Jedoch wurde den Tieren durch die anhaltenden Hitze- und Trockenperioden im Verlauf des Sommers bis in den November hinein die Futtersuche auf den Weiden eine ungewöhnliche Herausforderung. Es mussten immer mehr Futterflächen angeboten werden, um eine bedarfsgerechte Sättigung der Tiere zu erreichen, leider mit der misslichen Aussicht, dass für die eigene Winterfuttergewinnung für den kommenden Winter zu wenig zur Verfügung stehen würde. Ein Zukauf von Heu aus der Region wurde unumgänglich.

**Erfreulich zu erwähnen** ist die Fruchtbarkeit der Kühe (oder des Bullen?), die uns u. a. vier Mal Zwillingsgeburten bescherten. Auch der Anteil von weiblichen und männlichen Kälbern war relativ ausgeglichen mit recht frohwüchsigen und gesunden Tieren, die der Nachzucht dienen.

**Wünschenswert für das nächste Jahr** wären ausreichende Niederschläge, damit Futter, Tiergesundheit, Milchqualität und Motivation weiterhin stabil bleiben.

SIVERT JOERGES



„Futterplatz-Tausch“ beim leicht verregneten Hoffest.

## Käserei: Neue Produkte!

Das neue Jahr steht unmittelbar bevor und das ist für uns alljährlich ein Grund zurückzuschauen, um Ihnen zu berichten, was sich im vergangenen im Betrieb ereignet hat. Für den Milchbereich hat das Jahr mit neuem Schwung in der Erzeugung und der Verarbeitung begonnen.

**Neue Mitarbeiter und eine aufgestockte Kuhherde** haben zur Mitte des Jahres viel Milch für die Käserei hergegeben. Das war insofern gut, als dass erst mal die reduzierten Lagerbestände aufgefüllt werden konnten und wir für Weihnachten wieder halbjährigen Käse im Verkauf haben.

**Und ich verspreche**, dass ich einige Laibe beiseite lege, so dass ich in einem halben Jahr auch den einjährigen Pikantus in den Verkauf geben kann. Leider hat das trockene Wetter diese positive Entwicklung in der Menge gestoppt, so dass ich zum Jahresende nun wieder ein knappes Angebot habe, allerdings nur bei dem jung verkauften Schnittkäse. Doch das soll kein Grund sein, nicht andere Käse auszuprobieren, denn nicht nur die eigene hochwertige Milch mit der handwerklichen Milchverarbeitung ist das Besondere bei uns, auch die Vielfalt ist unser Aushängeschild. Und so haben wir neue Zutaten für die Käse ausprobiert. Dabei ist ein neuer Frischkäse herausgekommen, der mit einem fruchtigen Tomatengeschmack überzeugt und mit einer dezenten Chillischärfe auch im Winter zu begeistern vermag. Der Gouda mit Tomate fällt vor allem

durch seine kräftige rote Farbe auf. Mit Knoblauch und Tomatenstücken ergänzt, ergibt es einen würzigen Käse.

**Bei der Käseherstellung** haben wir eine veränderte Rezeptur für den Rotbachtaler entwickelt, den es ja schon mal in der kleinen Form gab. Jetzt stelle ich ihn in der 3kg-Form her. Der Rotbachtaler fällt durch einen frischen, sahnigen Geschmack auf. Die kräftige



Der neue  
Rotbachtaler

Rotschmierrinde bildet einen Kontrast zu dem milden Teig. Die Käse werden von Hand mit wenig Molke in die Form geschöpft, was zu den typischen unregelmäßigen Löchern führt. Die Löcher ergeben auch gleich eine gute Überleitung zu dem vierten neuen Produkt des Jahres, dem Löcherkäse. Hier haben wir mit unserer frischen pasteurisierten Milch und in gewohnter Rezeptur einen Hofkäse hergestellt, dem wir eine lochbildende Bakterienkultur zugesetzt haben, die in der Emmentaler Käserei ihre Tradition hat. Sie heißen Propionsäurebakterien und vergären das Salz der Milchsäure zu Propionsäure und Kohlendioxid, welches die großen Löcher bildet. Das nussige Aroma geht ebenfalls auf die Propionsäurebakterien zurück. Allerdings habe ich für diesen Käse begrenzten Lagerplatz, da die Gasbildung über 3 Wochen bei 20°C stattfindet, hingegen die anderen Reifetemperaturen unter 15°C liegen. Für den Hofladen und unseren Marktstand sollte die Menge aber reichen.

**Soweit die Milchmenge es zulässt** werde ich den Löcherkäse, den Frischkäse „Freche Tomate“ und den Rotbachtaler mit in das Käseangebot aufnehmen. Damit das Angebot für die eigene Vermarktung verlässlicher wird, werde ich im kommenden Jahr die Kräutergouda zur gleichen Zeit in geringerer Vielfalt anbieten, dafür aber öfters die Zutaten wechseln, worüber Sie sich an der Käsetheke stets informieren können.

OLAF SEYD

Käse-Schmierer



# Züchtungsforschung auf Haus Bollheim: Der traditionelle Garbenschnitt und seine Bedeutung in einer zukunftsorientierten Saatgutpflege

Die letzten 100 Jahre in der Landwirtschaft haben viele weitgreifende Veränderungen mit sich gebracht. Das bezieht sich nicht nur auf den Einsatz von Chemie, sondern natürlich auch auf die Entwicklung neuartiger Maschinen.

Es war vor dem ersten Weltkrieg noch Erntealltag, Getreidefelder mit der Sense zu schneiden, Garben zu binden und diese zu mehreren auf eine sogenannte Getreidepuppe zu setzen. Diese schützte man gegen Regen durch eine darübergelegte umgestülpte Garbe. Bald danach wurden Mähbinder entwickelt, die vom Pferd gezogen wurden und auch teilweise motorisiert das Schneiden und binden der Garben übernehmen. Mit einer so gearteten Maschinerisierung war der Zeitpunkt der Ernte noch weit vor der so genannten Totreife des Getreides möglich und der

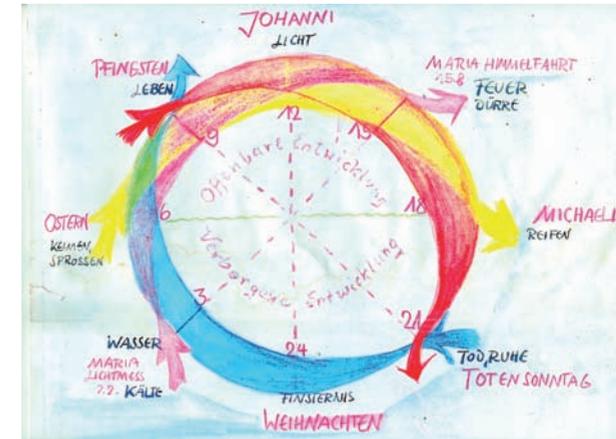
Traditionelle Garben und Getreidepuppen



Getreides möglich und der Hauptreifeprozess konnte in der Getreidepuppe bis zu mehreren Wochen auf dem Feld in der vollen Sonne erfolgen und der Drusch wurde, nach einer mehrmonatigen Lagerung und damit verbundener Nachreife auf dem Getreideboden in der Scheune, zur Winterzeit mit dem Dreschflügel besorgt.

Mit Erfindung und Einsatz des mobilen Mähdreschers änderte sich das schlagartig. Ab diesem Zeitpunkt musste das Getreide bis zur Totreife auf dem Halm stehen bleiben, damit das Korn trocken genug

war (ca. 13 bis 15% Feuchtigkeit), um es direkt nach der Ernte unbeschadet in Getreidesilos und -speichern im schon gedroschenen Zustand einlagern zu können. Welche Auswirkungen hatte dies auf das Getreide? Schauen wir uns zunächst einmal für ein besseres Verständnis die Lebensrhythmen eines Wintergetreides im Jahreslauf an, so erkennen wir, dass es für das Keimen nach der Aussaat den kühlen, feuchten Herbst (Michaelizeit) braucht, um sich anschließend im Wurzelwachstum mit den im Winter (blau) ruhenden Lebenskräften der Erde zu verbinden. Mit dem erwachenden und ausatmenden Leben (rotviolett) und den Kräften des Wässrigen (blau) zusammen bildet sie ihren Stoffleib und Blattmasse (Ostern bis Pfingsten), woraus sie mit zunehmender Lichtintensität und -kraft (gelb) ihre Gestalt zwischen Pfingsten und Johanni feiner und feiner bis zur Blüte formt. Danach erzeugt sie die Frucht, das Korn, das nur in der vollen Sonnenwärme (rot), bei gleichzeitiger Lebenskräfteinatmung der Erde, zur Reife gelangen kann. Der Pflanzenkörper stirbt – wird entlebendigt – und das Korn bildet den (vorübergehenden) Endpunkt des Lebenslaufes der Pflanze, bis sie durch Verarbeitung zum Brot in ein Höheres verwandelt wird, oder in der Aussaat den Wachstumsprozess wieder von Neuem beginnt. Diese eben mit der Pflanze durchlaufene Jahresatmung entspricht in ihren Abläufen auch der Tagesatmung der Erde. Welche Tageszeit der zugehörigen Jahreszeit zuzuordnen ist, kann dem abgebildeten Schema durch die angegebenen Uhrzeiten entnommen werden. Vierundzwanzig Uhr entspräche also der Weihnachtszeit.



Die Jahresatmung

Kommen wir nun zu der Pflanze zurück, die im Sommer noch auf dem Halm steht und für den Mähdrusch auf die Totreife wartet. Sie macht also – noch verbunden mit der Erde – die Tagesatmung der Erde mit. Dabei treten die Taubildekräfte abends schon in die Pflanze ein, durchdringen sie bis zum Korn, welches bis in die Morgenstunden auch wieder

erheblich feuchter wird. Danach wird die Pflanze von den ausatmenden Lebenskräften der Erde wieder ein Stück weit verlebendigt, um ab den Mittagstunden wieder in die Reifeprozesse zu gelangen. Weitestgehend losgelöst davon verläuft der Reifeprozess, wenn die Pflanze durch Schnitt von der Erde getrennt wird. Ein Garbenschnitt oder ein Schnitt mit dem Mähbinder zur sogenannten Gelbreife, beim Weizen zwischen Teig- und Vollreife des Kornes, kann sie aus dieser sich täglich wiederholenden inneren Befeuchtung und Verlebendigung zeitig herausholen und zur intensiven Reife führen, die von Rudolf Steiner auch als „Naturköcheln“ bezeichnet wird. Man kann das unmittelbar beobachten: aus der geschnittenen Pflanze fließt das Leben und die Feuchte sofort aus und es liegt eine Konzentration des Reifeprozesses vor.



Der Garbenschnitt 2010

**W**ie wirkt sich dieses nun auf die Pflanzen und auf die Pflanzenzucht aus? Vor Jahren durchgeführte Nachbauten von Roggen, der im Stadium der Gelbreife auf Garben gesetzt wurde, und einer bis zur Totreife stehen gelassenen Kontrollvariante, die beide über zwei Jahre nachgebaut wurden, zeigten deutliche Unterschiede auf: Die gelbreif geernteten Garbennachbauten bildeten wesentlich mehr zuchtwertige Ähren. Diese waren harmonisch, parallel geformt und entwickelten auch

mehr Lagen, das sind die körnertragenden Ebenen in der Ähre. Über Jahre hinweg durchgeführte Garbenschnitte verbesserten schrittweise die Standfestigkeit des Getreides. Die Veränderungen im Getreide setzen sich noch in positiver Weise fort: Ein in diesem Frühjahr in der Mühlenbäckerei Zippel durchgeführter Backversuch mit garbengereiften und im Mähdrusch geernteten Korn brachte im Vergleich ein kleiereicheres Schrot und ein aromareicheres Brot aus dem garbengereiften Korn der Züchtungsforschung auf Haus Bollheim hervor. Diese Ergebnisse und

Erfahrungen lassen erkennen, dass ein Abbau der Getreidequalitäten über die Jahre hinweg durch die heutigen mechanisierten Erntemethoden auch in der ökologischen Landwirtschaft nur natürlich sein kann.

**F**ür die Saatgutpflege auf den Höfen und in allen züchterischen Zusammenhängen kann dies nur bedeuten, dass man in Teilbereichen diese Reifequalitäten durch geeignete Maßnahmen wieder zu erreichen suchen sollte. Dazu muss man nicht zurück in alte Traditionen fallen, aber ein mit modernen Möglichkeiten entwickelter Mähbinder und entsprechende Reifelager würden aus den eben dargestellten Versuchsergebnissen heraus einen bedeutenden Sinn für eine qualitätsfördernde und zukunftsfähige Getreidepflege ergeben und in bewusster Weise dem Geistgehalt der Traditionen und der Natur folgen.

PATRICK SCHMIDT

*Initiative Biologisch-Dynamische Kulturpflanzenentwicklung*

Hinweis: Im Laufe des kommenden Jahres wird die Initiative Biologisch-Dynamische Kulturpflanzenentwicklung aus der Vulkaneifel nach Haus Bollheim umziehen und sich mit dem Zuchtgarten in den Zusammenhang dieses Demeter-Betriebes stellen. Die ersten Getreideaussaaten im Zuchtgarten sind für den Herbst 2012 geplant. An dieser Stelle einen Herzlichen Dank an Haus Bollheim für diese Möglichkeit!



Test-Brote aus garbengereiftem Korn

# Mehr Bollheim in der Landwirtschaft!



Der neue  
Hühnerstall  
fährt vor

**Ausgangspunkt für dieses Projekt war der Dioxin-Skandal (ist das eigentlich die richtige Bezeichnung dafür?) beim konventionellen Hühnerfutter Anfang dieses Jahres. Das hatte bei uns dazu geführt, dass unser Eierabsatz sprunghaft in die Höhe geschossen ist und wir sehr viele Eier zukaufen mussten.**

**Getreu unserem Credo**, den Anteil an eigenen Produkten immer weiter auszubauen, war da also akuter Handlungsbedarf. Ein neuer Stall musste her. Der stand allerdings nicht so sehr auf unserer Agenda und wir mussten uns überlegen, wie finanzieren wir den. Wenn wir es aus eigener Kraft hätten stemmen wollen, so hätten in anderen Bereichen Dinge zurückgestellt werden müssen, die für unsere Arbeit einfach notwendig sind. Seien das die neuen Großkisten für die Kartoffeln oder die Tränken im Stall. Mit Ach und Krach wäre auch eine Finanzierung über eine Bank möglich gewesen, den Schritt müssen wir uns aber für die im nächsten Jahr anstehende Ladenerweiterung frei halten. Es war also sehr schnell klar, da müssen wir uns etwas einfallen lassen.

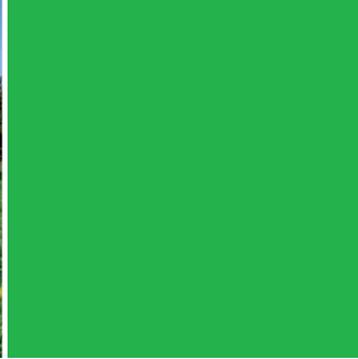
**Warum appellieren wir nicht an unsere Kunden**, wo sie doch so ein großes Interesse an unseren Eiern haben? Ist das zu direkt, zu egoistisch, dürfen wir das? Ein Haufen Fragen, der einem etwas bange machen konnte, diesen Schritt zu wagen. Dagegen stand aber die Erfahrung, dass wir mit vielen unserer Kunden inzwischen mehr als eine reine Kaufbeziehung aufgebaut haben. In Gesprächen im Laden und an den Marktständen wird das deutlich spürbar. Ein schönes Gefühl! Aber wie gehen wir da vor? Wie konnten wir daraus ein für beide Seiten angenehmes Geben und Nehmen machen? In einem intensiven Dialog mit unseren „Kommunikationsberaterinnen“ kamen dann viele Ideen auf. Wir könnten die Zuwendungen mit „grünen Bollheimeiern“ zurück zahlen,

an den ausgewählten Kreis der Geldgeber, oder Hühnerpatenschaften anbieten, Eier-Abonnements, Hühnerstall-Baustein-Patenschaften ... Das war es alles nicht.

**Am Ende erschien uns die Variante** eines Hühnerstallzuschusses als die richtige. Dieser wird von uns in einem Zeitraum von fünf Jahren zurückgezahlt und es gibt in dem Sinne keine Verzinsung. Dafür gibt es aber die Kundenkarte für den Zeitraum der Laufzeit. Diese Kartenvariante machte uns aber auch etwas Bauchschmerzen. Dies nicht in Bezug auf die gewährten Prozente auf alle Einkäufe im Laden. Aber hat so etwas nicht den Beigeschmack einer Payback-Karte und der damit verbundenen Ausspähung bzw. Manipulation des Kunden. Das ist natürlich nicht unsere Intention und wir sind von Kundenseite auch nicht daraufhin angesprochen worden.

**Mit etwas Bangen haben wir uns dann** an die Realisierung gewagt. Wird da was kommen und wird das dann ausreichen? Wir hatten uns vorgenommen, sobald wir die Hälfte der Summe zusammenhätten, den Stall zu bestellen. Diese Hürde war schon nach ganz kurzer Zeit genommen und wir hatten so eine gute Resonanz, dass es neben dem Hühnerstall auch noch für die Anschaffung der neuen Hühner gereicht hat und wir obendrein einen Raum für die Eierlagerung nach behördlichen Vorschriften herrichten konnten. Die große Begeisterung der Kunden und das Interesse uns zu unterstützen, haben uns im wahrsten Sinne überrollt und begeistert.

**Ein Aspekt dabei war auch**, dass diese Aktion, mit einem relativ überschaubaren Rahmen auch ein wenig die Funktion eines Versuchsballons (liebe Hühnerstallmitstreiter, bitte entschuldigen Sie diese Formulierung)



Jetzt sind's zwei!

hatte. Mit dem Slogan „Mehr Bollheim in der Landwirtschaft“ möchten wir ausdrücken, dass so ein Hof wie Bollheim andere Wege gehen muss, damit er sich gedeihlich weiter entwickeln kann, damit so eine Art der Landbewirtschaftung ein Beispiel dafür sein kann, wie man es auch anders machen kann.

**Das Interesse und vielleicht auch** ein Stück weit die Verantwortung nicht allein auf den Schultern der Landwirte lasten zu lassen, das ist uns mit der Hühnerstallaktion gut gelungen. Es stehen für die Zukunft aber noch weitere Projekte an. Eine große Aufgabe wird es sein, den Kuhstall in einigen Jahren auszubauen oder sogar ganz neu zu bauen. Er hat nun bald 30 Jahre auf dem Buckel und war eigentlich für weniger Tiere konzipiert. Uns ist natürlich bewusst, dass man dafür viel dickere Bretter wird bohren müssen und nicht einfach das alte „Mitmach-Konzept“ kopieren kann. Das Zustandekommen des Hühnerstallvorschusses hat uns aber den Mut und die Gewissheit gegeben, dass wir so etwas gemeinsam mit unseren Kunden auch in dieser Größenordnung schaffen würden und damit auch gemeinsam ein wenig „Mehr Bollheim in der Landwirtschaft“ erreichen können.

HANS V. HAGENOW

## Ladenstreiflichter

### Januar

Anfang des Monats beginnt auf Haus Bollheim die Diskussion über die Anschaffung eines zweiten Hühnerstalls. Unsere Bollheimer Eier reichen für die vielen Kunden im Laden nicht mehr aus. Dann die Dioxin-Krise: viele verunsicherte Verbraucher kommen auch auf unseren Hof. Die Umsätze explodieren, der Zuwachs zum Vorjahr lässt uns an unsere Grenzen kommen. Ein größerer Laden muss her!

### Februar

Unsere Kunden haben uns ihr Vertrauen ausgesprochen und unseren Laden mit seinen Frischprodukten bewertet. Die Fachzeitschrift Schrot & Korn verleiht uns eine Goldmedaille. Bollheim erhält eine von fünf Goldmedaillen in „Frische“, die bundesweit vergeben werden. Vielen Dank an unsere Kollegen aus der Landwirtschaft, in der Käserei und in der Bäckerei!

### März

Der neue Laden wird immer konkreter, der Bauantrag ist gestellt. Anfang des Monats besuchen wir eine Messe für Ladenbau und beschäftigen uns intensiv mit dem Innenausbau. Oh ja, unser Hühnerstallvorschuss! Einige unserer Kunden gewähren uns eine finanzielle Unterstützung. Mit ihrer Hilfe gelingt es uns, den zweiten Hühnerstall anzuschaffen. Dann die Reaktor-Katastrophe in Japan. Der März 2011 wird zu unserem umsatzstärksten Monat seit seinem Bestehen.

### April

Unser Bäcker Jürgen Zippel steht im Laden eine Woche Rede und Antwort. Bei herrlichem Wetter wird die Außenterrasse schon jetzt täglich genutzt.

Unsere Kunden wünschen sich für den neuen Laden ein Begegnungscafe. Diesen Wunsch werden wir gerne erfüllen. Die zweite Goldmedaille: Jürgen Zippel erhält sie für sein Honig-Salz-Brot.

## Mai

Nachtfrost Anfang Mai zerstört in Teilen von Meckenheim die Obstblüte und somit fast den ganzen Ernteertrag von einigen Obstbauern. Es trifft auch Lothar Krämer, unseren Lieferanten der seit Jahren im Hofladen angebotenen Äpfel. EHEC, das Coli-Bakterium, breitet sich von Norddeutschland her aus. Tausende sind infiziert, Menschen sterben. Gurken, Tomaten und Salat gelten als Überträger. Unsere Kunden haben uns aber weiterhin vertraut.

## Juni

Hanne Moik verlässt uns nach langjähriger Ladenzugehörigkeit. Gudrun Papenfuß muss aus gesundheitlichen Gründen eine längere Arbeitspause einlegen. Es fällt uns anfangs schwer, diese große Lücke zu schließen. Mit Karla Gödde und Bettina Frevel, den beiden „Neuen“, gelingt es dann aber doch. Ein herzliches Dankeschön an meine „Alten“ und an die Kunden für ihr Verständnis.

## Juli

Der zweite Hühnerstall ist Wirklichkeit. Die Jungennen haben sich auf Haus Bollheim eingewöhnt. Unsere ganze Hühnerschar legt nun täglich gut 400 Eier! Der Sommer beschert unseren Gärtnern und somit unserem Laden eine herrliche Vielfalt an frischem Gemüse. Eigene Tomaten, Paprika, Gurken und Salat, Möhren Lauch, Kohlrabi und Kartoffeln.

## August

„Der Herbst ist da!“ – sehr zeitig wird in diesem Jahr mit der Kürbisernte begonnen. NRW hat Sommer-

ferien! Das heißt für den Laden, dass er etwas ruhiger läuft. Wir dürfen einen Gang zurückschalten.

## September

Unser Hoffest am 11. September droht am Vormittag im Regen unterzugehen, aber es kommt ganz anders. Die Besucher bleiben, richten sich in Stall, Kartoffelkeller und Laden ein, bis um 14 Uhr der Spuk vorbei ist und das Fest seinen gewohnt schönen Gang nimmt. Ein großer Erfolg für uns.

## Oktober

Es ist ein goldener Oktober. Sonne und Wärme bescheren uns weiterhin eigene Tomaten und Paprika. Auf den Feldern wird noch immer Salat geerntet. Am Ende des Monats läuten Endivie und Rosenkohl dann doch den Herbst ein.

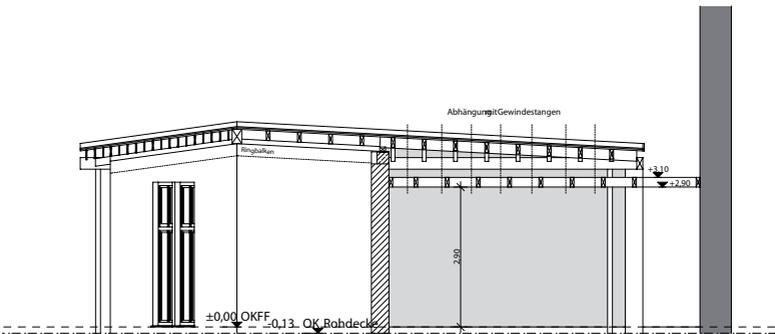
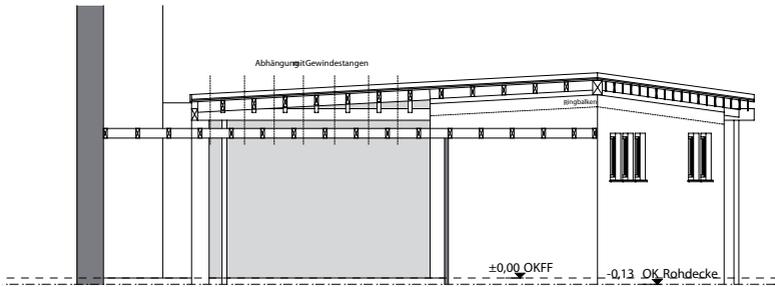
## November

Der November beginnt mit 18° C viel zu warm. Inzwischen hat es 10 Wochen nicht richtig geregnet und der Kohl hat auf dem Feld mit Schädlingen zu kämpfen. Am 27.11. feiern wir den 1. Advent und starten ins Vorweihnachtsgeschäft.

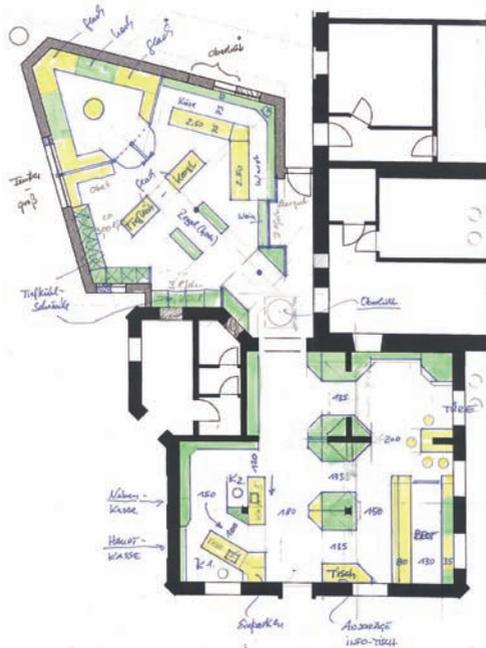
## Dezember

Für mich sind das, jetzt im November, noch Ausichten. Sie lassen aber erwarten, lege ich den Dezember 2010 zugrunde, dass wir mit unseren Kunden eine beschauliche Adventszeit verbringen werden. Diese Zeit ist aber auch immer geprägt von emsigem Treiben. Backzutaten und Weihnachtsgebäck lassen die Einkaufskörbe unserer Kunden ein wenig anders aussehen als gewohnt. Die Gespräche werden besinnlicher. Wir schauen gemeinsam zurück auf ein erfolgreiches Jahr 2011.

VIELEN DANK, GABI WOLF



Der Entwurf



## Es wird ernst

Der Laden platzt aus allen Nähten, das ist nichts Neues. Ebenfalls nichts Neues ist auch unser Ringen darum, dem Laden mehr Raum zu geben. In den letzten vier, fünf Jahren hat es viele Überlegungen und Ideen gegeben.

Doch immer wieder gab es Faktoren, die uns unsere Grenzen aufzeigten, sei es der Denkmalschutz, die Gebäudesubstanz an sich oder auch unser finanzieller Spielraum. Letztlich haben aber all diese Widerstände zu einer Lösung geführt. Im Frühjahr konnten wir den Bauantrag stellen und seit dem Sommer haben wir auch die Baugenehmigung. Der erste Spatenstich sollte eigentlich schon im Herbst erfolgen. Dass dies nicht geschehen ist, lag aber nun nicht an uns. Zu meiner Überraschung, Finanzkrise versus Konjunktur (wie passt das zusammen?), konnten wir für einige Gewerke keinen Handwerker bekommen. So hoffen wir nun, dass wir im Frühjahr starten können.

In der Bauphase wird es sicher noch einige Überraschungen geben und auch bei der Inneneinrichtung wird noch so einiges umgeschmissen werden. Wie aus dem Plan ersichtlich ist, soll der Anbau durch den jetzigen Gemüsebereich zu erreichen sein. So können Bauerei und der normale Ladenbetrieb eine sehr lange Zeit ohne wirkliche Störungen parallel laufen. Aber es wird der Punkt kommen, an dem die beiden Teile zusammenwachsen werden und auch im bisherigen Laden wird die eine oder andere Veränderung erfolgen müssen. Wie wir das meistern werden, können wir heute noch nicht sagen. Es könnte sein, dass wir für einige Tage den Laden ganz schließen oder dass wir einen Notverkauf vor dem Laden organisieren werden. Was da auf unsere Kunden zukommt, werden wir natürlich rechtzeitig mitteilen. Schon jetzt freuen sich aber alle Bollheimer darauf, gemeinsam mit Ihnen allen die Neuöffnung des Ladens feiern zu können.

HANS V. HAGENOW



## Dank

Auch in diesem Jahr und an dieser Stelle: einen ganz herzlichen Dank an all die, die uns als

Kunden  
Neugierige  
Lieferanten  
Kollegen  
Fragesteller  
Besucher  
Amtspersonen  
Freunde  
Kontrolleure  
Schulpraktikanten  
Ratgeber  
Seminarteilnehmer  
Begeisterte  
Schornsteinfeger  
u. v. m.

durch das Jahr begleitet haben. Wo würden wir ohne Sie heute stehen? Wir wünschen uns für das kommende Jahr weiterhin viele anregende Begegnungen und Gespräche, um Bollheim auch 2012 gemeinsam mit Ihnen allen wieder Stück für Stück voranzubringen.

FÜR DIE BOLLHEIMER  
HANS V. HAGENOW

## IMPRESSUM

Herausgeber: Haus Bollheim, Hans v. Hagenow  
Gestaltung: Katja Römer, München, [www.katjaroemer.de](http://www.katjaroemer.de)  
Textredaktion: Melanie Zumbansen, München, [www.melaniezumbansen.de](http://www.melaniezumbansen.de)  
Druck: Schloemer Gruppe, Düren, [www.grün-gedruckt.de](http://www.grün-gedruckt.de)  
Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

## Hofladen

Di-Do 09.00 – 13.00 und  
15.00 – 18.00 Uhr  
Fr 09.00 – 18.00 Uhr  
Sa 09.00 – 13.00 Uhr  
Mo geschlossen  
Telefon 0 22 52/59 65

## Kölner Ökomärkte

### *Rudolfplatz*

Mi 11.00 – 18.00 Uhr  
Sa 08.00 – 14.00 Uhr

### *Neusser Platz*

Do 08.00 – 14.00 Uhr

### *Severins Kirchplatz*

Fr 10.00 – 18.00 Uhr

## Haus Bollheim

53909 Zülpich-Oberelvenich  
Telefon 0 22 52/95 03 20  
Telefax 0 22 52/8 11 85  
mail@bollheim.de

Haus Bollheim e.V.  
KSK Euskirchen  
Konto 1 208 081  
BLZ 382 501 10

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

**Vielfalt pflegen.**



**Haus Bollheim**  
biologisch-dynamischer Landbau