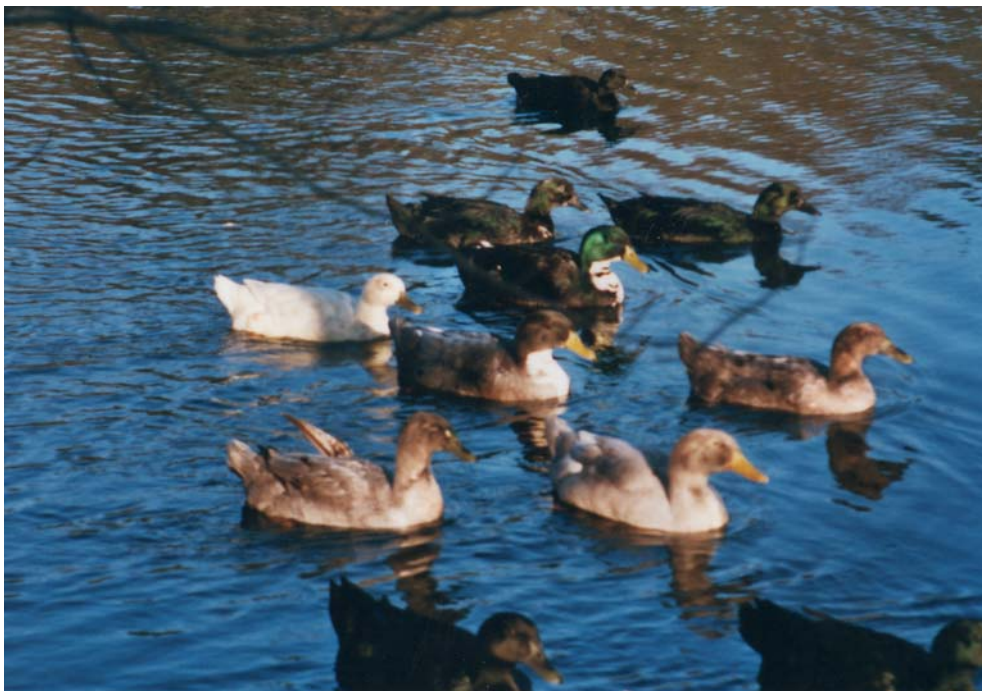


2008



... mit oder gegen den Strom



Raum für Entwicklung

Dieses Jahr.....

versprochen wir das 60jährige Jubiläum der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Wörme zu feiern.

Aber die Ereignisse überrollten uns. Fast 61 Jahre nach der Hochzeit von Helene Timme und Karl v Hörsten hatten wir nach der Geburt von zwei Urenkelinnen zuerst die **Hochzeit von Veronika Zucker und Sebastian Kammerer am 25.Aug. 2007 in Wörme (aus Peter Kammerers Beschreibung dieses „Gesellschaftlichen Vergnügens“, S. 7) und am 22. September die Hochzeit in Wörme oder der Tag an dem Reiher und Schwan sich das Ja-Wort gaben (Alexandra Moshage- Hees, S. 10)** zu feiern. Es waren die ersten Hochzeiten der Enkelgeneration der Begründer des biologisch-dynamischen Hofes Wörme. Es waren Familienfeste, einerseits trafen sich die Verwandten von Karl und Helene, vor allem die Kinder (und angeheirateten) und Enkel (und angeheirateten) aber auch viele, die den Hof seit den Hochzeiten der

Veronika Zucker und Sebastian Kammerer



letzten Generation vor 30 Jahren nicht mehr gesehen hatten. Nicht zuletzt aber treue Freunde des Hofes und die vielen Freunde der Brautpaare. Ein Höhepunkt der 60-jährigen Familiengeschichte. Für uns ist damit eine neue Zeit eingeläutet. Das heißt nicht, dass wir das Jubiläum nicht mehr feiern wollen, es bekommt nur einen anderen Stellenwert.

Wir haben noch weiter in der Vergangenheit gegraben. Mit dem SCI (Service Civil International) Workcamp, einer Gruppe von 13 jungen Menschen aus Polen, Türkei, Asserbeidschan, Russland, Ungarn, Italien, Frankreich und Japan haben wir vom 22.07.2007 bis zum 12.08.2007 unter der linken Kastanie das Fundament des alten Bauernhauses von 1580/90 und den Steinweg zum ehemaligen Speicher, jetzt Teichhaus, ausgegraben, um es in die zukünftige Hofgestaltung zu integrieren, haben drei Brücken gebaut, um den Weg in den Bruch zu erleichtern. Im Studienteil haben wir uns mit der **Wörmer Pflanzenkläranlage (Janine Korduan, S. 14), über Sinn oder Unsinn den Boden mit einem Pferd zu bearbeiten (Marion Mockenhaupt, S. 16),**

Engelke von Schwanenflügel und Gustavo Mussato Goncalves



über **Meckertanten der besonderen Art (Daniela Schwabe, S. 19)**, über **Die Kuh als Metronom, die einen rhythmischen Tageslauf schenkt (Janine Korduan, S. 20)**, über **Augenweide – Gaumenfreude oder ein Garten für alle Fälle (Daniela Schwabe, S. 23)** und über **Die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise (Maiwenn Zam, S. 25)** ausgetauscht. Aus dieser Arbeit gingen Infotafeln hervor, die der Grundstein für einen Informationsweg sein sollen, der an dem alten Fundament beginnen wird.

Ein Weg über sechs Kilometer und zwölftausend Jahre (Teil 2, Clemens v Schwanenflügel, S. 27) führt uns durch die Vergangenheit bis in die gegenwärtige Gestaltung des Hofes und endlich an die Seeve.

Aber wie war denn das Jahr?

Wir hatten ein kühles, spätes Frühjahr; was nicht im trockenen März in den Boden kam, musste bis Mitte /Ende April warten. Dann wurde es sehr schnell heiß, aber auch trocken, so dass sogar die Wärme liebenden Samen nur verzögert keimten. An ein Pflanzen ohne künstliche Beregnung war bis kurz vor der Sommersonnenwende nicht zu denken. Dann pünktlich in der Woche vor dem Siebenschläfertag am 27. Juni begann die norddeutsche Regenzeit und hielt mit kurzen Unterbrechungen bis in den Herbst hinein an. Die paar goldenen Tage konnten kein flüssiges Wachstum mehr in Gang setzen. Auf unseren Böden aber sind extreme Witterungsverhältnisse (nass/trocken oder kalt /heiß) verheerend, da der magere Sand Probleme hat, irgendwelche Extreme abzupuffern. So haben die Freilandkulturen, besonders aber diejenigen die Wärme liebend sind oder kontinuierliche Stoffanregung aus dem Boden brauchen, es dieses Jahr besonders schwer gehabt. Mais, Zucchini, Kürbis aber auch alle Kohlsorten und Sellerie. Recht gut gehalten haben sich Mangold, Rote Bete, Bohnen und Zwiebeln, die aber leider durch den nassen Spätsommer wieder zu sprießen anfangen, da sie

Männer beim Abwasch - SCI Camp



eigentlich zur Reife in den Hochsommer hineintrocknen. Recht gut waren auch Chicorree, Endivien und Zuckerhut, die aber wegen ihrer Bitterstoffe von Hasen und Rehen zur Selbstmedikation bei schwacher Leber genutzt wurden, so dass für unsere Kunden zu Wenig übrig blieb. Fenchel und Möhren haben nur mit ihrem ersten Satz von Mitte März überzeugt, die späteren hatten es aus verschiedenen Gründen sehr schwer. Erstaunlich gut ging es das ganze Jahr dem Porree, es war und wird die beste Porreernte, die Würme je sah. Schön war auch die Petersilie.

Die Gewächshauskulturen, außer den Tomaten, waren recht ordentlich; zu erwähnen die leckeren samenfesten Minigurken und die von Geschmack und Form eigenwilligen Paprika aus eigener Züchtung. Saatgutvermehrung und Züchtung ist durch Ursula Froemel, die im Rahmen der **Freien Ausbildung für biologisch-dynamischen Land- und Gartenbau (Ursula Froemel, S. 35)** sehr selbstständig das Gewächshaus betreut hat, weitergeführt worden. Jetzt sind die Winterkulturen im Gewächshaus, draußen gibt es noch Perree, Petersilienwurzel, Pastinake und Grünkohl, im Keller wird Chicorre eingeschlagen und im Saatgutraum wird Saatgut gedroschen und Keimproben gemacht. Der letzte Kompost ist gestreut, die Untersaat und Zwischenfrucht bedeckt den Boden oder beginnt zu keimen und die Erde nimmt ihre Aktivität nach innen. Wir haben für das Gemüse ein Kaltblut, Rosinante, zur Verfügung gestellt bekommen, welches über Winter eingearbeitet werden muß, sodass in der nächsten Vegetationsperiode Nancy Hilfe hat und wir mit zwei Pferden die Arbeit leichter bewältigen können.

Hier ist der Ort, all der Menschen zu gedenken, die als Lehrlinge, Zivildienstleistende, Mitarbeiter für eine Zeit auf den Hof kommen, die durch den vielen Wechsel, aber auch ihre Neugier das Leben des Hofes bereichern und eine große Hilfe sind.

Vielen Dank an alle, die nicht namentlich erwähnt werden!

Danken wollen wir auch allen Lehren und Schülern, die ein **Landbaupraktikum der Gesamtschule Bahrenfeld im Oktober 2007 (Christian Wolff, S. 37)** oder

Ein **Landwirtschaftspraktikum auf dem Hof Würme (Theresa Adenstedt und Fridtjof Hansen, S.)** von Greifswald aus oder **Eine Erlebnistour 70 Kilometer pur (Andy Potthoff, S. 44)** von der Elias Schule organisiert und durchgehalten haben.

Drei Wendeereignisse sind noch zu erwähnen, weil sie mithelfen können eine neue Ära einzuleiten: Sieglind Steinke, die acht Jahre die gute Hilfe von Christiane v. Schwanenflügel gewesen ist, verlässt uns mit ihrem Esel, um auf



Sieglinde und Samson ziehen von dannen

einen anderen Hof zu gehen.

Christiane v Schwanenflügel, nach einem Krankenhausaufenthalt in der Kur, will und muss einen Teil ihrer Aufgaben abgeben.

Ines Pastorino macht sich Gedanken, wie sie ab dem 22. 12 07 einen Teil der **Gärtnerei „Zur zahmen Ziege“ (Ines Pastorino, S. 49)** in ein selbstständiges aber kooperierendes Unternehmen umwandelt.

Das heißt, dass wir Menschen suchen, die die Entwicklung des Großen Hauses als Pädagogik-und Kulturzentrum verantwortlich übernehmen wollen.

Das heißt, dass das Ehepaar Schwanenflügel sich verändern wird.

Das heißt, dass wir uns auf die Kooperation von selbstständigen, verantwortlichen Menschen einrichten müssen.

Das heißt, dass wir uns mit der Frage des Wohnens von älteren Menschen in Wörme neu beschäftigen wollen.

Nach 60 Jahren biologisch-dynamischer Geschichte steht es uns gut an, soviel Neues zu wagen.

Helfen Sie uns!

Clemens v Schwanenflügel

Hochzeit von Veronika Zucker und Sebastian Kammerer am 25. Aug. 2007 in Wörme.

Es begann am Freitagabend in einer komplexen meteorologischen Atmosphäre auf einer Lichtung im Wald vor dem großen Schafstall. Die Sonne wollte an einem wolkenlosen, sommerlichen Himmel untergehen, eine Mongolfiere, die nicht zu uns gehörte, hatte Schwierigkeiten in der stillen Luft nach oben zu kommen und strich gefährlich tief über die Baumwipfel, immer wieder Energiestöße in den Ballon paffend, Kinder machten ein großes Feuer, noch undefinierbare Leute scharten sich um einen langen, kärglich-ländlich bestückten Tisch. Sebastian kam strahlend auf uns zu, aus dem Undefinierbaren lösten sich Menschen heraus....

Ich packte die italienischen Osteriaglaser aus und im Nu gab es in Hülle und Fülle zu essen und zu trinken. Es war dunkel geworden und auf dieser kleinen Lichtung saßen die Einsprengsel aus dem Süden (und „la delegation africaine“) mitten im Herzen der nordischen Finsternis. Plötzlich trieb ein gewaltiger Wolkenbruch die einen in den Stall, uns ins Hotel.

In der Nacht hat es weiter geregnet. Erst am späten Vormittag kam zeitweise Sonne aus den schweren Wolken.

... das wünsche ich Euch immer, Musik...



Der feierliche Akt war auf 14 Uhr angesetzt (Kapelle, Rittergut Holm)....
 ...In der kleinen festlichen Menge erwarteten wir die Einfahrt der auf den Holpersteinen tüchtig durchgeschüttelten Kutsche (zwei Pferde, ein Fohlen, Brautonkel, Brautmutter, Sebastian, Veronika, Luisa)...
 Die Kapelle war voll, auf der Empore Kinder wie Orgelpfeifen mit



Sebastian in der Prüfung zum Hausvater

lustigen Köpfen, vorn im Chor die Musiker, das Brautpaar (beide äußerst elegant) und Andreas, völlig Herr der Ereignisse. Wenn er als Arzt so überzeugend ist wie als laizistischer Hirte, können wir uns alle nur wünschen, krank zu werden. Andreas führte uns ins frühe 19. Jahrhundert und dessen Ideale einer Ehe, die soeben erst aus den Zwängen familienpolitischer Strategien gelöst und als Institution für die Liebe zwischen Individuen entdeckt worden war. Also Goethe, also Novalis, also zartes Bekenntnis...

Und das letzte Wort hatte, und ich wünsche Euch das für immer, die Musik...

Auf nach Wörme 2, zu einem Umtrunk, zu Kaffee und Kuchen, zum Fest!
 ...Die Frauen von Hubertus und Clemens lernte ich später kennen, mit Christina versuchten wir, einer überzeugten Kosmopolitin zu erklären, wie wichtig der Unterschied zwischen Baden und Schwaben sei. Die vielen Genies, die die einen haben, wir anderen aber nicht, weil wir Badener keine Genies brauchen. Jeder sein eigener Fußball. Christiane vielbeschäftigt, alles überblickend, auch die Küche, und man sah am Abend, mit welchem Erfolg. Das war überhaupt bestens gelungen: man hatte nie das Gefühl, bedient zu werden, und doch war immer alles da...

.... Den Ort Wörme werde ich, schon wegen des Wohlklangs, der da auf mich einstürzte, nie vergessen...

...Ilsabé hatte bei der Begrüßung zwei Worte zum biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof gesagt. Später erinnerte sie mich an unser Gespräch in Heidelberg, ob mein Pessimismus über die Weltzustände, meine Meinung, es sei gegenwärtig nichts zu machen, nicht in Frage gestellt werde von dem, was auf diesem Hof geleistet wurde und wird? Es ist so. Ohne positive Erfahrungen wie diese, könnte ich gar nicht leben...

Zurück zum Fest. Hubertus, der geborene Conférencier, teilte Sebastian mit, die Braut sei verschwunden... dann musste er einen kleinen Fruchtbarkeitsritus absolvieren und sich auf die Beine machen, um zu beweisen, dass er sein Kind ernähren könne. Von einem Schwarm Neugieriger begleitet, ging er auf die Suche nach Brot, Gemüse, Eiern und landete am Ende bei einer Kuh, die er melken mußte. Er bestand die Prüfung und Veronika, das Kind im Arm, erschien wie im Märchen strahlend am Fenster ...

...Hochzeitstorte, Spiel nach Spiel, Musik auf Musik, Mimen auf höchstem Niveau ...ich ließ mich treiben und natürlich war ich glücklich, als ich schließlich das rettende Buffet erreichte, eine Insel der Seligen...

... Der nächste Morgen war natürlich wieder ein Ereignis, weil das Buffet noch in den neuen Tag ragte, und im kleinen Austausch von Eindrücken und im Anspinnen künftiger Fäden die geistige Verdauung beginnen konnte...

... aus Peter Kammerers Beschreibung dieses „Gesellschaftlichen Vergnügens“

Hochzeit in Wörme - der Tag an dem Reiher und Schwan sich das Ja-Wort gaben

Jeder, der Hof Wörme kennt, weiß, dass es sich um einen besonderen Ort mit besonderen Menschen handelt. Und es wäre wohl ungewöhnlich und merkwürdig gewesen, wenn die Hochzeit von Engelke und Gustavo gewöhnlich ausgefallen wäre.

Ich bin mit meinem Mann und unseren drei Töchtern samstags morgens angereist, und ich spüre noch jetzt die fröhliche Aufregung, die bei uns im Auto herrschte. Auf dem Hof lebte reges Treiben und es blieb nicht viel Zeit den vielen bekannten Menschen hallo zu sagen. Für uns galt es, sich ganz schnell in dieses Treiben zu werfen, Torten fertigzustellen und einfach mitzuhelfen.

Viel Zeit hatten wir ja nun nicht mehr, um uns in Schale zu werfen und die Aufregung war kaum zu übertreffen. Passen die Ohringe zu dem Rock, soll ich `ne Strumpfhose unter dem Rock anziehen, wo ist mein Kulturbeutel, hat jemand mal `ne Haarspange für mich und wo ist das Haargel. Ja, alle haben wir unser Bestes gegeben, um dem Brautpaar unsere Ehre zu erweisen. Schön sahen wir aus, wie wir so gestriegelt vor der Scheune standen, um gemeinsam in Richtung Schafstall loszugehen. Und ich muss sagen, der Anblick war einer der Lustigsten, die mir von diesem Tag in Erinnerung geblieben ist. Denn chic wie wir waren, liefen wir den bepflanzten, matschigen Weg entlang. Fröhlich plaudernd und doch sehr darauf bedacht, die Schuhe so sauber wie möglich zu halten.

Und dann waren wir angekommen, an dem Ort wo die Trauung stattfinden sollte. Wir setzten uns auf die Holzbänke, die im Halbkreis um die große Eiche gestellt waren. Die Eiche schützte uns vor dem leichten Regen und es war ein heimeliges Gefühl. Ich spürte Ehrfurcht und Dankbarkeit und wusste, dass ich bei etwas ganz besonderen dabei sein durfte. Immer mehr Menschen kamen, immer wieder knisterten die Äste, viele Füße ließen das Laub rascheln. Und alle waren wir voller Erwartung, wie diese Trauung wohl sein würde. Ich kann mich nicht erinnern wie Engelke und Gustavo mit ihren Trauzeugen und Clemens dazu kamen, auf einmal waren sie da. Ich kann mich ehrlich gesagt auch nicht mehr an Clemens Worte erinnern. Das ‚was mir in Erinnerung geblieben ist, ist ein Gefühl. Nämlich das Gefühl der Liebe. Das Gefühl von Gemeinsamkeit,

Treue sich selbst und dem anderen gegenüber, Ehrlichkeit, Verbundenheit, Stärke, füreinander da sein in guten wie in schweren Zeiten, auf den anderen einzugehen, ihn zu respektieren und die Bereitschaft haben, immer wieder an sich zu arbeiten. Und obwohl die Stimmung ernst war, oder vielleicht gerade deswegen, konnte die Kraft von Vertrauen und Schutz entstehen, die Engelke und Gustavo hoffentlich immer begleiten.

Nicht nur wir und die Eiche waren Zeugen dieses Versprechens. Es waren sowohl ein junger Kirschbaum als auch eine junge Birke anwesend. Diese wurden in der Nähe der großen Eiche eingepflanzt, und symbo-



Brasilien und Deutschland im Gespräch

lisieren das Mit- und Nebeneinander leben und wachsen des jungen Brautpaares.

Wir machten uns auf den Weg, zurück zum Hof. Dieses Mal mit einem kleinen Umweg verbunden, dafür aber auf der Straße. Wir konnten uns also noch ausgelassener unterhalten ohne auf irgendwelchen Matsch

und Pfützen achten zu müssen. Und ich glaube, die Eiche wäre gern mitgekommen. Vielleicht hat sie ein Wörtchen für uns bei der Sonne eingelegt, denn es dauerte nicht lange, da erschien auch sie, um mit uns zu feiern.

Zurück auf dem Hof gab es eine kleine Stärkung und ein Gläschen Sekt. Gustavos Mutter und Onkel sprachen ein paar rührende Worte und der Onkel erzählte uns die Geschichte, wie seine Familie aus Europa nach Brasilien kam.

Nach dem Zigeunerlied wurde die wunderbare Kaffeetafel eröffnet. Fast alle Kuchen zierte ein Reiter mit einem Schwan, so wie wir das Bild von der Einladung kannten. Und es war der Beginn einer ausgelassenen, fröhlichen Stimmung mit viel Zeit für ein kleines Pläuschchen oder ein intensives Gespräch. Auf Deutsch, Brasilianisch oder auch Englisch. So wie es ging, und man es wollte. Der riesengroße Geschenketisch wurde von uns allen bewundert, und jeder suchte die Memorykarte, auf der er abgebildet war. Ich hoffe, Engelke und Gustavo, Ihr spielt dieses Spiel jeden Abend!!

Das Abendbuffet folgte, und war phantastisch zubereitet von Bert und vielen Helfern. Christiane und Clarissa, Eleonore und Fiona hatten natürlich auch einige leckere Desserts gezaubert.

Das Abendprogramm ließ keine Wünsche offen. Ob ulkige Kinder-Sketches, lustige Lieder mit dem passenden Tänzchen der Hofgemeinschaft, Instrumentalstücke, Gedichte und vielem mehr. Ich denke, wir sind alle auf unsere Kosten gekommen und hatten viel Spaß.

Im Dunkeln dann wurden dann viele Herzchenluftballons mit Wunderkerzen in den Himmel entlassen, begleitet von vielen Lauten Pfiffen und natürlich mit den besten Wünschen. Ob die Engel dachten, wir hätten einen Knall?

Der Tanzabend war schon längst durch das Brautpaar eröffnet worden, und jetzt hieß es, weiter feiern, plaudern, essen, trinken und natürlich tanzen. Die Damen wurden von den Herren durch den Raum gewirbelt und hatten diese keine Puste mehr, hatten wir auch unter uns Frauen herrlichen Spaß.

Am nächsten morgen trafen wir uns bei einem gemütlichen Frühstück. Der eine oder andere verließ die Runde, während andere sich von den



und nochmal: Brasilien und Deutschland im Gespräch

Sonnenstrahlen wohligh wärmen ließen. Viele Kinder wurden für ihre Mückenstiche bemitleidet, groß wie Erbsen und die noch lange für Windpocken gehalten wurden.

Nachdem wir das Geschenke Auspacken miterleben durften und noch die ein oder andere Stärkung zu uns genommen hatten, sagten auch wir auf Wiedersehen und dankten dem Brautpaar, Clemens und Christiane für die Einladung und für das wunderschöne Fest. Ich denke gerne daran zurück, und es gehört auf jeden Fall zu den Erlebnissen, die mein Herz tief berührt haben und mir viel Kraft geben.

Alexandra Moshage Hees

Wörmer Pflanzenkläranlage

Wasser gehört der ganzen Erde, es fällt als Regen, fließt mit dem Bach, mit dem Fluss, ins Meer, vermischt sich, verdunstet, wandert mit den Wolken in verschiedene Richtungen und fällt irgendwo, als Regen wieder auf die Welt.

Dass sauberes Trinkwasser knapper und wertvoller im globalen Zusammenhang dieser Welt wird, ist nichts Neues und täglich in unseren Zeitungen zu lesen. Aber was können wir konkret tun?

Diese Pflanzenkläranlage in Wörme ist der Versuch dem „blauen Gold“ die von unserer Gesellschaft verloren gegangene Aufmerksamkeit wieder zu geben. Ebenso war eines der klaren Ziele der Klasse 10b der Freien Waldorfschule, welche den Bau größtenteils ausführte, endlich selbst



Im Bau 1994.....

„die Sorge für unsere Hinterlassenschaften zu tragen“. Schließlich haben Haushalte einen signifikanten Anteil an der Flussverschmutzung (größer als allgemein angenommen).

Die Anlage reicht für die Abwässer von 100 Einwohnern. Sie besteht aus vier kleinen und zwei großen Becken, wobei die Reinigung in zwei Schritten stattfindet. Dies bedeutet, dass verschmutztes Wasser erst durch eines der kleinen Becken und dann durch das baugleiche große fließt, bis es in den großen Kreislauf (Seeve) gegeben wird.

Ein anderes Ziel war auch, eine möglichst schöne Anlage zu schaffen, die

kaum riecht und nun auch von Insekten, Fröschen und Vögeln genutzt wird.

Uns war ebenso wichtig, ein träges System zu bauen, welches Schwankungen in der Belastung gut übersteht. Ein weiteres Ziel war und ist die Unabhängigkeit, auch bei Stromausfall wollen wir unser Abwasser bis zum Ende betreuen.

Sobald das Wasser unsere Toiletten und Waschbecken verlässt, wird es gesammelt und danach zur Filtration geleitet (Schächte können in der Nähe des Erdkellers angesehen werden). Wir haben durchsetzen können, die anfallenden Holzhäcksel mit den Feststoffen selbst verkompostieren zu dürfen.

Die eigentliche Anlage beginnt mit der Verteilung auf vier gleich strukturierte, nierenförmige Becken (je 6 m Radius). Nun muss es horizontal zu dem Zentrum des Halbkreises durch das Substrat (grober Kies, mittlerer Kies, feiner Kies, grober Sand, feiner Sand) gelangen. Bakterien helfen bei der Reinigung. Es gibt keine scharfen Filtergrenzen. Von dem kleinen Becken gelangt das Wasser noch über einen weiteren Verteilerschacht in eines der zwei großen Becken (je 8 m Radius). Dort passiert noch einmal derselbe Vorgang. Durch optimale Ausnutzung des Gefälles läuft das Wasser von der Einlaufstelle bei den Häusern bis in den Bruchwald ohne Pumpen. Die Bepflanzung der Anlage geschah durch eine weitere Schulklasse, sie besteht zu einem großen Teil aus Schilf (liefert O₂ für die Bakterien und hinterlässt Wurzelröhren). Weitere Helfer sind Iris, Binsen und andere Sumpfpflanzen.

Insgesamt haben beim Bau mindestens 150 Menschen mitgewirkt.

Da die Wasserqualität die Sprache und der Motor des Lebens ist, fragen Sie sich sicher, wie sauber denn das Wasser nun letztendlich ist. Die Anlage wird dreimal im Jahr behördlich geprüft und die Untersuchungsergebnisse waren immer positiv, nie gab es eine Beanstandung. Bestimmte Stoffe sind im Substrat eingeschichtet, um sich um Phosphat und Stickstoff zu „kümmern“.

Wenn Sie sich noch detaillierter über unsere Anlage informieren wollen, fragen sie nach der Broschüre oder uns, wir geben gerne Auskunft! Wenn sich mehr Haushalte zusammen schließen und selbst die Verantwortung über ihr Abwasser übernehmen würden, würden wir unsere Flüsse, Bäche und das Grundwasser sehr entlasten!

Infotafel von Janine Korduan

Sinn oder Unsinn den Boden mit einem Pferd zu bearbeiten

Ist doch Unsinn. Oder? Heutzutage, wo man in einer klimatisierten Kabine, auf gut gefedertem Sessel, seine Lieblingsmusik hörend auf dem Acker seine Furchen ziehen kann. Stattdessen den ganzen Tag, womöglich bei großer Hitze oder gar Regen einem Gaul hinterherlaufen und körperlich so richtig schwer arbeiten!?

Das hört sich aufwendig an und ist auch aufwendig– Gemüsegelder mit einem Pferd zu bewirtschaften. Ist das nicht mehr eine Liebhaberei, als dass es Nutzen bringt? Wenn Haflingerstute Nancy mit einem Lehrling von Hof Wörme No 2 ihre Reihen durch die Felder zieht, ist viel mehr Arbeitszeit und auch Geschick gefragt, als wenn jemand die Runden mit dem Traktor dreht.

Wörme Gemüse ist von Anfang an etwas Besonderes. Das fängt an beim selbst gezogenen Saatgut, bei der sorgfältigen Planung der Fruchtfolgen, um Schädlingen erst gar keinen Nährboden zu geben, geht weiter in dem Standpunkt, keine künstliche Bewässerung im Freiland zu nutzen und eben die Beete ausschließlich mit menschlicher oder tierischer Arbeitskraft zu pflegen. Das ist heutzutage sehr ungewöhnlich, denkt man nur an die großen Salatfelder rund um Buchholz, auf denen an Nicht-Regentagen Tag und Nacht unzählige Liter Wasser auf die Felder gepumpt werden. Fakt ist, der Gemüseanbau funktioniert in Wörme seit 1947. Man kann nach 60 Jahren mit gutem Gewissen den Begriff eines nachhaltigen Gartenbaus verwenden. Einer der Gründe ist die sorgfältige Behandlung des Bodens, zu dem Nancy sicherlich ihren Beitrag leistet.

Ein Haflinger hat im Gegensatz zu einem Traktor zwei wesentliche Vorteile: Er ist um ein vielfaches leichter und er hinterlässt keine durchgehende Spur auf dem Acker.

Der Traktor drückt schon alleine wegen seines Gewichtes den Boden erheblich zusammen. Natürlich reißt der Pflug oder die Egge hinten dran den Boden wieder auf, aber nur so weit wie diese Gerätschaft in den Boden reicht. Darunter bleibt der Boden zusammengedrückt und zwar in der Regel so fest, dass die Wurzeln unserer Nutzpflanzen nicht in der Lage sind, diese Schicht (der Bodenkundler spricht von einem Pflughorizont) zu durchdringen, um z.B. an Wasser oder Nährstoffe zu

gelangen. Ein nur mit dem Pferd bearbeiteter Boden ist hingegen herrlich locker, so locker, dass die Pflanze in trockenen Zeiten ihre Wurzeln weiter in den Boden ausstrecken kann.

Aber nicht nur das Gewicht spielt eine Rolle. Vier Hufe hinterlassen andere Spuren im Oberboden als vier Reifen. Zwar drücken Hufe den Boden ebenfalls zusammen, allerdings nie in einer ununterbrochenen Linie. Regenwürmer, Springschwänze und die vielen anderen Milliarden Bodentiere, die von links nach rechts wandern möchten, können

dies ungehindert tun. Gleiches gilt für die Bodenluft, die sonst alle paar Meter an einer vom Reifen zugedrückten Wand aufgehalten wird. Aber überlegen wir noch einmal wegen des Geldes. Die Arbeitskraft ist teuer und ein Pferd zu halten ist auch teuer und machen wir uns nichts vor, so hoch wie auf einem konventionellen Acker ist der Gemüseertrag in Wörme auch nicht.



Benedikt, Carla Hoffmann und Nancy

Auch wenn Pferdehaltung teuer ist, eine moderne Landmaschine abzubezahlen gleicht den Raten für ein kleines Einfamilienhaus. Und denkt eigentlich jemand darüber nach, was diese Unmengen Wasser eigentlich kosten? Natürlich hat der Landwirt Sonderkonditionen und zahlt nicht das, was sie und ich bei den Wasserwerken lohnen müssten. Aber es bleibt nicht beim Wasserverbrauch. Mit dem Wasser wird Dünger ausgewaschen, neuer muss drauf, der wieder ausgewaschen wird usw. . Wo landet der? Bestenfalls in einer Kläranlage, ansonsten wandert der Dünger ins Grundwasser oder speist als Oberflächenwasser Rinnsale, Bäche, Flüsse und fließt weiter ins Meer. Die am 13. August 2007 herausgegebene Warnung des WWF, wonach 1/6 der Ostsee aufgrund dieser Nährstoffzufuhr bereits tot sind, zeugen davon. Verschwinden tun sie nicht so einfach, diese überdimensionierten Mengen an künstlich erzeugten Nährelementen, wie Stickstoff, Phosphor und Kalium, um nur die häufigsten zu nennen.

Dabei ist Dünger wertvoll. Dünger, der in Würme in die Gartenerde oder auf dem Feld ausgebracht wird, stammt ausschließlich vom Hof und besteht aus Kompost und Mist. Er ist begrenzt – ihn zu verschwenden, zum Beispiel durch unnötige Auswaschung, können wir uns nicht leisten. Es gibt keinen Neuen. Wir „sparen“ durch diese besondere Arbeit mit dem Pferd also nicht nur die Bewässerung, sondern verhindern auch die Verschwendung von Dünger. Das, was an Nährstoffen vom Gärtner dem Boden gegeben wird, kommt da an, wo es hin soll, in die Pflanze und nicht ins Grundwasser. Die Kosten der Wasserreinigung, die der Landwirt sowieso nicht zahlt, sondern wir, die Allgemeinheit, der Steuerzahler, entfällt.

Vielleicht ist die Gartenarbeit mit dem Pferd gar nicht so altertümlich, wie man auf den ersten Blick denkt, sondern eigentlich sehr vorausschauend, rationell und zukunftsweisend. Überhaupt, was möchten Sie sich lieber anschauen, einen schönen Haflinger, der ruhig durch die Furchen schnaubt oder einen dröhnenden Schlepper?

Infotafel von
Marion Mockenhaupt

Meckertanten der besonderen Art

Meckertanten und –onkels gibt es überall. Die der besonderen Art auf dem Wörmer Hof sind jedoch mehr oder weniger weiß (d.h. so ganz unschuldig sind sie wohl alle nicht mehr). Mit dem Meckern, das man ihnen sowieso nicht abgewöhnen kann, sind sie sogar sehr erfolgreich. Alle zwei bis drei Stunden, sozusagen, wenn das Gemecker seinen Höhepunkt erreicht, werden sie von der Ziegenspezialistin Sylvia oder einem würdigen Vertreter, jede an ein neues, saftiges Weideplätzchen versetzt. Natürlich zupfen sie nur die schmackhaftesten Gräschen. Kein Wunder, dass bei solcherart Feinschmeckerei auch die Milch und der daraus bereitete Käse besonders köstlich ist.

Die Ziegen werden 2x täglich von Hand gemolken und zwar in fester Reihenfolge, namentlich aufgerufen, was meist auch funktioniert.

Eine Ziege gibt zwischen 400 und 1000 ml Milch am Tag. Über Nacht sind die kälte- und feuchtigkeitsempfindlichen Tiere alle im Stall. Auch dort ist für sie bestens gesorgt. An den frisch geschnittenen Zweigen und Ästen kön-



Ziegenwäsche

nen sie nach herzenslust knabbern und reißen und (ab und zu) gibt es auch noch ein besonderes Leckerli, wie zum Beispiel blühenden Chicorée. Wer möchte bei einem solchen Leben nicht eine selbstbewusste Meckerziege sein?

Übrigens hält das äußerst reinliche Tier angeblich sogar Krankheitserreger von anderen Hoftieren, wie z.B. Schafen und Kühen fern. Auch liefert sie wertvollen Ziegenmist mit hitzender Eigenschaft, weshalb er oft in der Frühbeetbereitung verwendet wird.

Im Idealfall hält sich das Geben und Nehmen zwischen Pflanze, Tier und Mensch in der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise die Waage. Daher lässt sich auch über die Ziege nur bedingt meckern.

Infotafel von Daniela Schwabe

Die Kuh als Metronom, die einen rhythmischen Tageslauf schenkt

Dass Kuhhörner warm sind, ist für viele Besucher des Kuhstalls eine Überraschung. Das „beseelte Wesen“ Kuh ist eines der wichtigsten Organe im Hoforganismus. Sie hat unterschiedliche Funktionen, die im Folgenden ein wenig beschrieben werden sollen. In diesem Stall stehen 18 Milchkühe und der Bulle Louis. Zweimal am Tag wird gemolken und da möglichst 12 Stunden dazwischen liegen sollten, klingelt der Wecker der MelkerIn früh, der Tageslauf ist recht streng, durch die Kuh als Rhythmusgeber bestimmt.

Jeden Sommermorgen um 5:30 Uhr wird die Herde gemeinsam in den Stall getrieben (bis Oktober steht sie auf Rotationswiesen rund um Würme). Dann wird gefüttert, bei optimalem Gras auf der Weide, nur wenig Heu zusätzlich. Im Winter wird mehr zugefüttert, jedoch wird pro-

biert, nur aus dem Grundfutter (Stroh, Heu, Rüben) zu arbeiten. Schrot (Hafer, Gerste) wird vermieden, da dies eigentlich kein Wiederkäuerfutter ist und dem Menschen keine Nahrung weggenommen werden soll. Dies geschieht ganz im Sinne Steiners, da Wiederkäuer gehalten werden sollen, aber die Futterkonkurrenz für den Menschen vermieden wird und somit die ursprüngliche Vielfalt der Natur optimal genutzt werden soll.

Im Stall angekommen, werden alle milchgebenden Kühe nacheinander an drei Melkmaschinen angeschlossen, wobei der/die MelkerIn das An- und Ablegen der Maschine an die Euter übernimmt und gleichzeitig überwacht, dass alle Maschinen ordnungsgemäß laufen. Die Milchleistung ist so individuell wie der Körperbau einer jeden Kuh und richtet sich auch nach einem bestimmten Jahresrhythmus. Auf das ganze Jahr gesehen liegt die Milchleistung unserer Kühe bei etwa 15-20 Liter pro Tag und Kuh. Die monatliche Milchkontrolle bestätigt die beste Qualität und Reinheit. Bis um etwa 7:15 Uhr sollte die Herde dann wieder auf der Weide sein, um gemütlich den ganzen Tag über zu fressen und zu verdauen. Nachmittags um halb fünf wiederholt sich dasselbe Spiel.

Die Tragzeit für ein Kalb beträgt etwa neun Monate und 6-8 Wochen vor der Geburt wird die werdende Mutter „trocken gestellt“ (sie wird nicht mehr gemolken). Die meisten Kälber werden im Februar geboren. Die erste sogenannte Biestmilch ist wegen der in ihr enthaltenen Immunstoffe lebensnotwendig für das Kalb. Allerdings werden auch hier die Kälber schon nach zwei Tagen von der Mutter getrennt. Mit der Zeit würde andernfalls die Gewöhnung aneinander und der darauf folgende Trennungsschmerz steigen. Das Kalb lebt dann im Verband mit anderen Kälbern und bekommt noch etwa 3 Monate Milch.

Die Kühe geben im Vergleich zum Restjahr in den 2-3 Monaten nach der Geburt noch am meisten Milch. Hier im Hofladen wird die unbehandelte Rohmilch verkauft und in der Backstube zu Kuchen und Gebäck verarbeitet. Im Gegensatz zu konventionellen Betrieben sind hier Leistungssteigerer und Antibiotika verboten, denn sie behindern die Selbstheilungskraft des Tieres. Zunächst sollte sich eine kranke Kuh selbst heilen können, indem sie gezielt auf der Weide heilende Kräuter oder auf dem Weg zum Stall in den verschiedenen Hecken den richtigen Wirkstoff sucht. Diesen natürlichen Instinkt besitzen alle Kühe und es ist sinnvoll, diesen auch zu nutzen. Wenn eine Kuh weiterhin krank bleibt, kommen Pflanzenheilkunde oder Homöopathie zum Einsatz.

Das älteste Tier in diesem Stall ist 10 Jahre alt, dies liegt weit über dem

europäischen Durchschnitt, denn jene ist bei etwa 4,5 Jahren schon in der Wurst.

In der Biolandwirtschaft wird seit einiger Zeit auf Lebensleistung gezüchtet, die Kühe sollen also gesund alt werden und trotzdem möglichst lange eine gute Milchleistung bringen können. Die Kuh nimmt eine zentrale Rolle im Demeterbetrieb ein. Zum einen ist die Bodenqualität direkt vom Kuhdung abhängig. Als Wiederkäuer schmeckt sie die Minerale und Elemente auf der Weide. Und diese wird durch den geschlossenen Kreislauf sogleich vom Mist gedüngt, die Böden werden so vor Verarmung geschützt.



Weiden und Wiederkäuen

Die Kuh und das Pflanzenwachstum sind ein differenziertes, nachhaltiges Sonnenkollektiv, denn der Mist wird (an-) kompostiert und dann auf die Zwischenfrüchte gegeben um die Wurzeln zu stärken, der Boden wird auf diese Weise angeregt. Zum anderen wird die Erde mit für Demeter typischen speziellen Präparaten (Hornmist und Hornkiesel) behandelt. Für diese werden u.a. Kuhhörner benötigt. Die Fruchtbarkeit des Bodens wird somit auf verschiedene Weisen positiv beeinflusst. Ein Demeterhof ohne Vieh ist also schwer vorstellbar, bei all den Vorteilen, die dieses „beseelte Wesen“ für den Kreislauf mitbringt.

Infotafel von Janine Korduan

Augenweide – Gaumenfreude oder ein Garten für alle Fälle

Ist dies etwa ein Nutzgarten?

Vielleicht sind Sie verwundert über das bunte Durcheinander dieses überschaubaren und beschaulichen Plätzchens.

In Wirklichkeit ist es jedoch kein Durcheinander, sondern ein kunstvolles Miteinander sich ergänzender Pflanzenarten.

Das Gärtnern ohne künstliche Düngemittel und Pestizide, nur jahreszeitentypische Aussaaten bzw. Pflanzungen, der Verzicht auf maschinelle Bearbeitung und Feldbewässerung, wie es im biologisch-dynamischen Anbau üblich ist, ist durchaus als Kunst zu betrachten. Hingabe, genaue Beobachtung, Wissen und

Ausdauer sind gefragt, um wertvolle Nahrung zu gewinnen.

Wie geht das ohne künstliche Düngemittel? Der Boden wird durch ständig wechselnden Anbau (Fruchtfolge) nicht ausgelaugt, denn jede Pflanze nimmt andere Stoffe aus dem Boden auf und gibt andere ab. Kompost, regelmäßiges Hacken und Unkraut jäten sowie aufwendig zubereitete Präparate stärken die Bodenfruchtbarkeit. Und wie ist das mit den Schnecken und anderen Störenfriedern?

Ein wahrer Segen für eine Gärtnerei im größeren Maßstab ist es eine Horde schneckenhungriger Enten zu besitzen. Diese schicke man zielstrebig einmal am Tag durch das Besatzungsgebiet (nicht zu lange, sonst essen sie zum Nachtisch doch noch den Salat!). Außerdem halten bestimmte Pflanzen Schädlinge von anderen Pflanzen fern. Und zu guter letzt sei bemerkt,



Salat wie bunte Blumen



Bunter Entenstrauß

dass eine gesunde, kräftige Pflanze weitaus geringer durch Krankheiten und Schädlinge gefährdet ist.

Eine wirkliche Besonderheit am Wörmer Hof ist die eigene Saatgutnachzucht.

Sorgfältig beobachtete Pflanzen werden für die Saatgutgewinnung ausgewählt und im Winter auf ihre Keimfähigkeit getestet.

Das bedeutet eine enorme Arbeit, die sich auch die meisten Bio-Betriebe durch Saatgutzukauf ersparen. Dadurch wird allerdings die Sorten- und damit Geschmacksvielfalt der Pflanzen sehr eingeschränkt.

Vielleicht erinnern Sie sich beim nächsten Einkauf an das ein oder andere Detail der Besonderheiten der Wörmer Gemüsepflanzen und unterstützen damit die Arbeit in der Wörmer Gärtnerei.

Infotafel Daniela Schwabe

Die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise

I- Geschichte :

Am Anfang des 20. Jahrhunderts suchten die Landwirte nach einer Qualitätsverbesserung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Die Entstehung der Biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise folgte aus der Begegnung von 2 Strömen. Auf der einen Seite durch den Wunsch der Landwirte und andererseits durch die Veranlassung und den Stoss eines Mannes: Rudolf Steiner. Im Jahre 1924 gab er Vorträge zu den „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“.

Die neue Wirtschaftsweise war entstanden.

II- Die Philosophie :

Das „Ziel“ der Biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise könnte zusammengefasst werden als die Lust zu entwickeln, dass die Menschen und die Erde ebenso ein gesundes Leben haben. In der Tat könnte das Ziel sein, die Nahrungsmittelkette zu erneuern. Außerdem ermutigte Rudolf Steiner die Landwirte ihre Erkenntnis zu überprüfen und sie durch ihre Erfahrung weiter zu entwickeln. Man kann diese Wirtschaftsweise auch wie ein Baumwerk verstehen. Die von Rudolf Steiner begründete, hätte dabei die wichtige Rolle des Grundsteins.

Die Anthroposophie ist eine Weltanschauung. Sie versteht sich als ein Weg, den man nehmen kann

um durch Selbsterziehung und Beobachtung den kosmischen Geist zu erreichen. Steiner plädierte für einen „ethischen Individualismus“. Als eine Metapher kann man einen Bauern nehmen, der sein Buch schließt und auf sein Land geht um selbst seine Erkenntnis zu ma-

Den Kleinen geht es gut....



chen. Durch die Erfahrung, die Beobachtung, die Bücher und die Gedanken wollte Steiner, dass man sein Bewusstsein erweitert. Er dachte auch, dass, wenn jemand etwas zu verbessern sucht, verbessert er auch sein Verhalten und sein Selbst. Man kann die Anthroposophie als das Fundament seines Gedankengebäudes sehen. Durch diese blickt er auf den ganzen Kosmos.

III- Kann die Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise die Leute ernähren?

Im Gegensatz zu allen unseren Vorurteilen, sind wir es, die die Welt gestalten. Es ist wichtig, ein bewusster und aktiver Konsument zu sein. Das heißt, bei der Wahl der alltäglichen Lebensmittel, die man konsumiert, auf ökologische und ethische Kriterien zu achten.

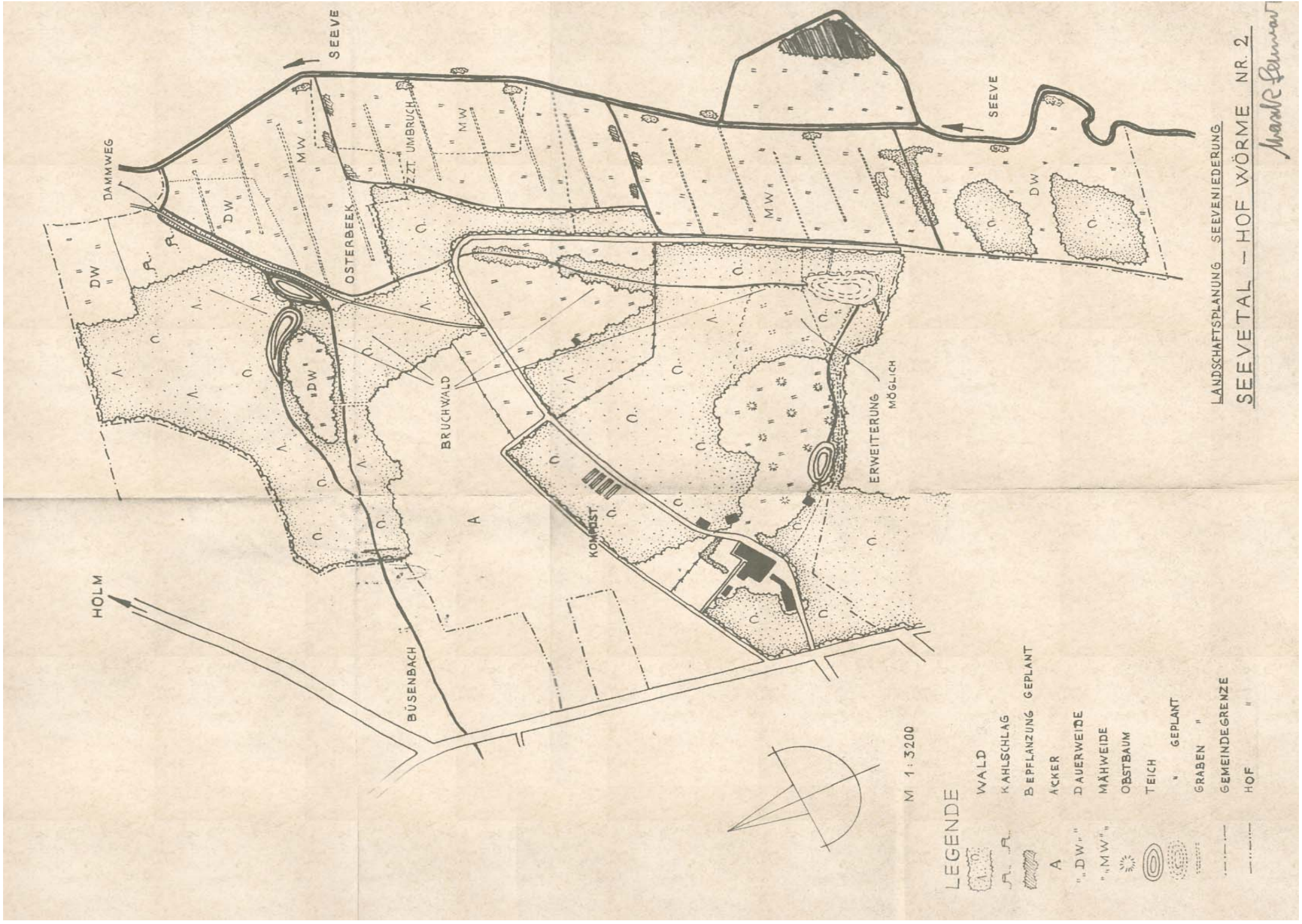
Dazu muss in der Gesellschaft das Bewusstsein für die essentielle Rolle der Landwirtschaft als Grundlage des gemeinsamen Lebens erhöht werden. Die Leute müssen verstehen, wie die Lebensmittel produziert werden, die sie in den Supermärkten kaufen.

Nur durch Bildung und Wissen kann dieses Dilemma beseitigt werden.

Mit einer biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise könnten genügend Lebensmittel für die Bevölkerung produziert werden, dies würde aber einen strukturellen Wandel auf dem Arbeitsmarkt mit sich ziehen, da die heute industrialisierten Großhöfe wieder durch mehrere kleinere Höfe ersetzt werden müssten. Dazu müssten auch wieder mehr Menschen in der Landwirtschaft arbeiten.

Abschließend lässt sich die bio-dynamische Wirtschaftsweise als ein Kreis verstehen, der das Symbol der Fruchtbarkeit sein kann. Deshalb hatten die Landwirte dieser Wirtschaftsweise den Namen „Demeter“ verliehen, weil Demeter die antike Göttin der Fruchtbarkeit gewesen ist.

Infotafel von Maiwenn Zam (Frankreich)



LANDSCHAFTSPLANUNG SEEVENIEDERUNG

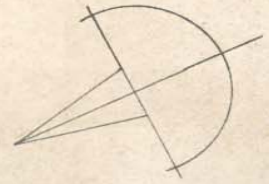
SEEVETAL - HOF WÖRME NR. 2

Manfred Lemmer

LEGENDE

- WALD
- KAHLSCHLAG
- BEPFLANZUNG GEPLANT
- ACKER
- DAUERWEIDE
- MÄHWEIDE
- OBSTBAUM
- TEICH
- " GEPLANT
- GRABEN "
- GEMEINDEGRENZE
- HOF "

M 1 : 3200



Karte zur Landschaftsgestaltung von M. K. Schwarz

Ein Weg über sechs Kilometer und zwölftausend Jahre (Teil 2)

An der Birke vor dem Schafstallwald nehmen wir unsere Wanderung vom letzten Jahr wieder auf. Es ist schwer, sich den Blick vorzustellen, den der Bauer Karl v Hörsten, der Landschaftsarchitekt M. K. Schwarz aus Worpsswe- de und die Gartengestalterin Hella Glashoff 1947 von dieser Stelle aus hat-

ten, als sie die Landschaftsge- staltung für Wörme begannen. Über 100 ha Weide, Busch und Acker der Gemarkung Wörme, nur von Einzelbäumen und der Ahornallee an der Handelo- her Straße unterbrochen. Die trostlose Sandwüste dieser al- ten Heideflächen, die über 20 Jahre unter der Verwaltung von Werner Stodt und der anschlie- ßenden Pachtung durch Krieg und Nachkrieg gelitten hat- ten, wurde aufgenommen, ge- schichtlich studiert und es wurde eine minutiöse Planung erstellt. Bis heute ist in drei Etappen ein Heckennetz entstanden, welches die Landschaft gliedert und vielen Tieren den Aufenthalt angenehm gestaltet.

Wenden wir den Blick nach Norden, so sehen wir 28 Jahre alte Hecken mit den drei Ahornarten, Hasel, Rose, Mehlbeere. Diese Hecke beginnt am Schafstallwald und geht nach einem rechten Winkel an der Moorweide über in eine mindestens 55 Jahre alte Hecke, in der Erle und Mirabelle vorherr- schen, am Ende ein paar Hainbuchen und Hartriegel..

Unser Weg zum Hof führt links von einer Hecke mit Weißdorn, Zitterpap- pel, Eberesche, Mirabelle, Schlehe, Rose und einzelnen Birken und Eichen entlang, die ebenfalls über 55 Jahre alt ist. Auf dem Acker wächst Roggen, Hafer, Kartoffeln; früher wuchs hier auch Buchweizen; heute sind Klee- grass, Sommerleguminosengemenge, Untersaaten und Zwischenfrucht dazuge- kommen. Das Ackerstück von 17 ha ist noch weiter gegliedert, erst durch eine fünfzeilige Hecke, in der zu den genannten Sträuchern noch Kirsche, Faulbaum, Ulme und Hainbuche dazukommen; es folgen am weiteren Weg zum Hof noch zwei Apfelhecken mit Johannisbeeren. Während rechts der



In Nord-Südrichtung angelegte Bodenschutzpflanzung

Blick gefangen ist, wandert er immer wieder nach links, wo ein gegliedertes Stück von ca 4 ha mit den verschiedensten Gemüsen hinter zwei zehn Jahre alten Apfelreihen liegt und hinter der alten Hecke die Moorweide und die Siedlung mit der Osterbek und ihren Teichen zu ahnen sind. Nach 700 Metern wird der Blick langsam eingeeengt durch eine Querhecke, die sich langsam beim Gehen vor das Auge geschoben hat und den Blick nach Osten verwehrt. In dem Moment, wo man sich durch den Winkel der beiden He- cken bedrängt fühlt, öffnet sich rechts der Blick, die Hecke endet mit einer Rose und wir sehen vor uns die etwa 175 Jahre alte imposante Hofmauer mit dem neu zu gestaltenden Tor und dem großen, dunklen Eichenhof dahinter. Vor dem Kopfsteinpflaster der Straße nach rechts eine Reihe junger Ulmen.



Der Brunnen ca. 1918.....

Gehen wir durch das Tor und den Eichenwald, rechts an der alten Hofscheune und dem Bauernhaus vorbei, den Wirtschaftsteil mit dem Maschinenschuppen hinter der Scheune haben wir links liegen lassen, so bewegen wir uns instinktiv auf den hellsten Fleck des Hofes zu. Dort halten wir an, um uns umzublicken.



..... und 2007

Wir stehen unter der großen Eiche mit der riesigen Schaukel vor uns liegen die Fundamente des alten Bauernhauses, das jetzt als Jugendheim Schafstall an der Bahn steht. Der Steinweg führte früher zu „Wrogemanns Scheune“, einer Durchfahrtscheune mit besonders kräftigem, wertvollem Fachwerk, die Joachim Peters im Jahre 1764 als zweites neues Fachwerkhaus nach seiner Hochzeit mit Anna Bostelmann in den Eichenhof setzte. Sie fiel leider 1989 einem Brand zum Opfer, und es entstand dadurch ein großer, heller Platz, begrenzt von den Häusern des Hofes, einigen 250-300 Jahre alten Eichen. Heute ist hier der Feurplatz, der für Feste der Hofgemeinschaft und Picnics von Kindergärten und Schulklassen genutzt wird, davor steht die „Neue Dorflinde“.

Von hier können wir jetzt den ganzen Hofplatz übersehen. Das letzte Stück sind wir an dem großen Gebäude von 1815 vorbeigegangen. Mächtig liegt es dort, sein rotes Ziegeldach der Sonne zugekehrt, viele weiße Fenster in dem dunklen Fachwerk; davor Rosen, Pfirsiche und blühende Stauden und der vor zwei Jahren neu gestaltete Brunnen, der von 1790 bis mindestens 1925 als holzgefaßter Ziehbrunnen einen Gutteil des für den Hof benötigten Wassers spendete. In diesem Haus wohnt die Gärtnerin Ines Pastorino, der Bäcker Dirk Öllerich und das Ehepaar Schwanenflügel mit ihrer Wahlfamilie; hier essen die Schulklassen, hier finden Konzerte, Lehrlingstreffen, Sonntagsfrühstücke, Theateraufführungen und eigene und fremde Feste statt. Hinter dem Haus nach Norden, fast versteckt von der großen alten Eibe, liegen der

Kuhstall aus dem Jahre 1930, der Schweinestall etwa aus dem Jahre 1910 sowie Duschen und Heizhaus von 1987. Direkt im Norden von uns steht ein Zweistöckerbauwerkhaus von 1850 mit Reetdach, welches aus Heide- nauen geholt und 1992 statt der abgebrannten Wrogemannschen Scheune hier aufgebaut wurde und in ihm wohnt die Familie Rüter – sie Eurythmistin und als Heilpraktikerin für kleine und große Wehs der Hofleute zuständig, er Rechtsanwalt in Hannover.

Im Nordosten sehen wir ein dreißig Jahre altes Ziegelgebäude, welches als Werkstatt errichtet und heute als Hofladen und Wohnhaus für die jungen Leute (WG) genutzt wird.

Im Osten steht „Rosenkes Haus“ (ca. 1790), das vor acht Jahren umgebaute Wohnhaus für die Familie von Hörsten; von vielen Blumen umgeben, wo vor mehr als zweitausend Jahren eine heidnische Opferstelle war. Wir gehen jetzt zum alten Brandplatz vor der Erhöhung mit dem kunstvoll gedrehten Kamin, direkt davor beginnt die Kläranlage mit den Schächten der Holzhäcksel-Feststoffabscheidung. Hier oberhalb der neualten Findlingsmauer hat man einen guten Überblick.

Im Süden führt der alte Steinweg neben dem Saatgut- und Blumengarten zum „Teichhaus“. Als Fachwerkspeicher mit Treppenvorbau für Honig und Getreide wurde es 1749 von dem schon erwähnten Joachim Peters mit 22 Jahren gebaut, wahrscheinlich mit Hilfe seines Stiefvaters Peter Cordes, heu-



15 m breit, 35 m lang, viel Dach zum Pflegen



Die Seeve nördlich...

te dient es als Wohnung für Ina, Jessica und Samuel Kose; es hat einen herrlichen Blick auf den mindestens 700 Jahre alten, mit Steinen eingefassten Teich, um den herum auch die alten Quellen für die Versorgung des ganzen Hofes liegen, die heute leider kaum noch Wasser geben.

Rechts vom Teichhaus, hinter der Roßkastanie mit dem alten Fundament, unter Bergahorn, Rotbuche und den alten Eichen, liegt das durch viermaliges Anbauen aus dem kleinen Teichhaus entstandene Backhaus mit der schönen Außentreppe zu dem Backstuben- und Ladenbüro. Dahinter ahnt man den Nachbarhof.

Verlassen wir jetzt den schönen Platz im Zentrum des Hofes indem wir über die Riesentreppe in die Gärtnerei gehen. Links liegt der Ziegelgewölbe-Erdkeller, er ist ein fast historisches Gebäude, begonnen in einer Statikepoche der Rengoldhauser Waldorfschule haben viele Generationen von Lehrlingen, Schülern und Zivis an ihm gebaut. Jetzt fehlt nur noch das Anzuchtgewächshaus, welches sich im Süden anschließen soll. Davor, auf der anderen Seite des Fahrweges, die drei Gewächshäuser aus sehr verschiedenen Generationen. Wir gehen den Weg zum Gärtnerschuppen mit dem Ziegenstall und der Entenanlage mit Stall, Hüttchen und Teich. Das Schilf im Süden ist die eigentliche Pflanzenkläranlage, auch von jungen Leuten und vor allem Schü-



... und südlich vom Wehr und...

lern innerhalb einer „Wasserepoche“ erbaut. Am Kompost vorbei gehen wir in den dahinter liegenden Hain, abgeschlossen durch eine Schlehenhecke, bestanden mit alten Eschen, Eichen und Buchen, umgeben von Bergahorn, Vogelkirsche, Ulme und Ilex, zeigt der Ort sofort seine besondere Atmosphäre. Vor der großen, verwitterten Linde, in der ein Käuzchen wohnt, bleiben wir stehen. Hier ist es besonders friedlich. Alte Kartenvergleiche, älteste bekannte Gebäude, die alte Linde und eine Quelle sprechen dafür, dass hier das alte Zentrum des Ortes Wormeninge, der Sachsensiedlung vor 1500 Jahren begann. Heute haben die jungen Leute diesen Platz für ihre Bauwagen entdeckt.

Wir überschreiten, nachdem wir noch einen Blick auf den Bienenstand und die Kläranlage vor der Schlehenhecke geworfen haben, einen kleinen Bachlauf und gehen unterhalb des Gemüsegartens über die Wiese. In der südöstlichen Ecke treffen wir auf den Bachlauf, der vom Bach aus dem Teich und drei weiteren Quellen gespeist wird. Er verschwindet nach 80 Metern entlang des Wiesenrandes im Bruchwald. Nach Überqueren des Bachlaufes stoßen wir auf den „Schlangenweg“. Auf ihm schlängeln wir uns durch den Erlenbruch nach Süden und kommen an alten Teichanlagen vorbei, die zur Fischzucht und zum Überschwemmen der Wiesen gedient haben. Wir haben

das Gefühl, in einem schützenswerten Auenwald zu stehen, der aber seit fast 1000 Jahren für eine extensive, naturpflegende Teich- und Wasserwirtschaft genutzt wurde. Nach weiteren hundert Metern und zwei kleinen Brückchen lichtet sich der Wald, bitteres Schaumkraut, Baldrian, Scharbockskraut und Kaulquappen bleiben zurück, und wir treten auf einen befestigten Weg. Vor uns liegen die Wiesen, die über 700 Jahre lang nur gemäht wurden; eine alte Kulturleistung der Zisterzienser. Alle zwei Meter ein Graben, in zwei Systemen kammartig ineinandergreifend. Das wasserzuführende System liegt 50 Zentimeter oberhalb des wasserabführenden. Dazwischen schmale Streifen Grasnabe, die vier, fünf oder sechsmal nach dem Schnitt oder bei Trockenheit von schlammhaltigem Wasser aus den Teichen zur Düngung und Bewässerung überflossen wurden. Teichwirtschaft, Seevestau, große Rückhaltebecken im Erlenbruch und die peinliche Pflege der Grabenanlage müssen zusammen spielen, um große Mengen hochwertigen Grases oder Heus für die Tiere des Hofes zu geben. Alles wurde mit der Sense gemäht und mit der Hand zu dem einzigen Weg gebracht, der auf diese Wiese führte. Zehn Hektar Wiese hatten die Menschen in mühseliger Kleinarbeit dem Auenwald abgetrotzt; heute können wir die Reste davon nur noch ahnen. Eine solche Kulturleistung ist nur mit vieler Hände Arbeit einzurichten und zu pflegen. Heute geben die Wiesen weniger und schlechteres Futter. Wenden wir uns nach rechts, so stoßen wir auf das Turbinenhaus. Es war verbunden mit der späteren Nutzung des Wassersystems für die Stromerzeugung von 1924 bis 1939 und diente dann als Ferienhaus, später als Wohnhaus für junge Leute und wird wieder Ferienhaus.

Hinter dem Turbinenhaus sieht man auf einmal wieder Eichen und Buchen. Mitten in der Wiese sind zwei kleine Umlaufberge stehengeblieben, die 1,5 Meter höher sind als das übrige Niveau und deswegen Hochwald tragen. Spazieren wir vor den Wäldchen nach links zur Seeve, so kommen wir an das Wehr. Vom Wehr aus können wir fast die gesamte Wasseranlage überblicken. Schauen wir nach Süden, Seeve aufwärts, so sehen wir ein Gelände, welches vor 800 Jahren als Bewässerungswiese gestaltet worden ist. Die Seeve fließt als Mäander, und man hat das Gefühl, in einer „Naturlandschaft“ zu sein.

Blickt man nach Norden, seeveabwärts, so kann man fast einen Kilometer geraden Seevelauf verfolgen. Hans-Detlef Ebeling und Hans-Peter Peters, Menschen der Neuzeit, waren in den 30er Jahren des vorletzten Jahrhunderts beteiligt, als das alte Bewässerungssystem der Zisterzienser mit modernem Bewußtsein überformt wurde. Vom Seevewehr aus sehen wir, wie zu



... das Turbinenhaus - Ferienhaus und Lehrlingswohnung

verschiedenen Zeiten die Menschen in die Natur eingegriffen haben. Auf dem Weg vom Brunsberg an die Seeve bei Wörme konnte man Natur sehen, auch zerstörte, aber vor allem Natur, die von Menschen geformt worden ist – Kulturlandschaft.

Wenn man sich damit beschäftigt, entdeckt man überall Geschichte und sieht Fehler, die gemacht worden sind und die wir heute noch machen. Ein solcher Spaziergang kann uns die Augen dafür öffnen, in welcher Art wir in Zukunft weiter an der Natur arbeiten müssen.

Clemens v. Schwanenflügel

Freie Ausbildung für biologisch-dynamischen Land- und Gartenbau

Vom Suchen, Finden und Handeln.

Die Suche...

Ich war auf der Suche nach dem Sinn des Lebens;
Ich war auf der Suche nach dem Weg, der mich zum Wesenskern des Lebens führen konnte;
Ich war auf der Suche nach einer sinnerfüllten Wanderung.

Die Welt selbst entdecken
Das Ganze erfassen
Geist und Körper einbeziehen
In und mit der Natur

Diesen Gedanken und Wünschen, die ich nach meinem Schulabschluss immer deutlicher vernahm, vertrauend, suchte ich hartnäckig weiter nach dem passendsten Ausbildungsweg.

Das Finden...

...und ich fand die Freie Ausbildung. Es ist eine vierjährige Ausbildung zur Fachkraft im biologisch-dynamischen Land- und Gartenbau. Die Lehrlinge der Freien Ausbildung leben und arbeiten auf verschiedenen Demeter-Höfen. Die Arbeitsbereiche sind vor allem Landwirtschaft und Gärtnerei, aber bei Interesse auch Obstbau, Imkerei, Hauswirtschaft, Milchverarbeitung, Backen, ... Ihre Erfahrungen vergleichen und ergänzen die Lehrlinge auf monatlichen Seminaren mit der fachkundigen Unterstützung zweier Seminarleiter. Des Weiteren werden verschiedene fortlaufende Themen bearbeitet: Botanik, Bodenkunde, Vogelkunde, Astronomie..., Grundlagen der Anthroposophie, Betrachtung der Jahreszeiten, Religion, Geschichte..., Naturbeobachtung, Malen, Singen, Musizieren, Theater spielen...

Das Handeln...

Beim Hören hinterfragen
Beim Handeln beobachten
Beim Nennen durchdenken

Jeder für sich und alle zusammen entdecken wir täglich die Welt. Wir versuchen, ins Innere von Pflanze, Tier und Boden vorzudringen: Wie entwickelt sich aus einer einzelnen Knoblauchzehe eine neue Knoblauchzwiebel? Was ist das Wesen einer Kuh? Wie riecht Erde aus 20 cm Tiefe?

Sich wagen, im Dunkeln zu tasten

Wir -eine Gruppe junger neugieriger Menschen- sind alle sehr verschieden. Über die gemeinsame Betrachtung lebenswichtiger Fragen kommen wir uns selbst, einander und den Antworten näher. Unser Vertrauen in uns, in den Anderen und in die Welt wächst und ermöglicht das Entstehen einer von individueller Vielfalt geprägten Gemeinschaft.

In dieser Gruppe, in dieser Ausbildung, darf ich Mensch sein. Neugierde, Kritik, Zweifel, Mit- und Weiterdenken sind erlaubt. Ich denke, ich bin auf dem Weg. Ich bin dankbar, dass es Menschen gibt, die die Freie Ausbildung ermöglichen, und denen es daran liegt, suchende Menschen wie mich zusammenzuführen und ein Stück weit ihres Weges zu begleiten.

Ursula Froemel

...individuelle Vielfalt...



Landbaupraktikum - Gesamtschule Bahrenfeld Oktober 2007



Die Schüler entdecken den Hof. „Oh, sind die süß!“

Endlich war es wieder soweit. Nach drei Jahren Abstinenz, fuhren wir mit einer Gruppe von zwölf Schülern zu einem zweiwöchigen Landbaupraktikum zur Hofgemeinschaft Wörme. Obwohl ich vor einigen Jahren schon einmal mit einer anderen Schülergruppe das Praktikum absolviert hatte, war ich doch sehr gespannt, wie es diesmal laufen würde. Die Schüler, Neuntklässler aus drei verschiedenen Klassen, hatten sich zwar alle aus eigenem Antrieb für das Praktikum angemeldet, wussten aber trotz eines Informationsabends eigentlich nicht so genau, was sie erwartet. Anders als an den Waldorfschulen, gibt es bei uns ja nicht das Fach Gartenbau, welches die Schüler ein wenig auf die zu erwartende Arbeit vorbereitet hätte. Einige der Schüler waren mir unbekannt, da ich nicht alle im Fachunterricht unterrichtete. Es gingen mir Fragen durch den Kopf, wie zum Beispiel: Wie kommen die Schüler mit der harten körperlichen Arbeit klar, reicht die Ausdauer den für sie langen Arbeitstag durchzustehen, sind die Schüler nicht zu verwöhnt, um mit der Einfachheit unserer Unterkunft, dem Schafstall, klar zukommen, werden sie das für sie wahrscheinlich ungewohnte „gesunde“ Essen akzeptieren?

Am Sonntag, dem 30. September, dem Erntedankfest, ging es los. Abfahrt 14.00 Uhr am Bahnhof Altona. Mein Auto wurde mit Gepäck bis unter das Dach vollgeladen, damit die Schüler in der Bahn nicht so viel tragen muss-

ten. Während ich über die Autobahn brauste, fuhren die Schüler gemeinsam mit Frau Pohlmann mit der Bahn nach Wörme.

Angekommen am Schafstall, blieb die Entrüstung über fehlende Einzel- und Doppelzimmer mit eigenem Bad zu meiner Überraschung aus. Obwohl die Zimmergrößen für die Aufteilung der Schüler eigentlich ungünstig waren, einigten sich die Schüler sofort und ohne Probleme. Frau Pohlmann zog in den Lehrerraum unten neben der Küche und ich zog in mein freiwilliges Asyl, meinem Auto, einem kleinen Wohnmobil, welches ich sehr romantisch direkt am Waldrand parkte.

Obwohl der Tisch im Aufenthaltsraum mit leckerem Kuchen gedeckt war und der Tee dampfte, aßen die Schüler kaum etwas. Viel größer war der Wunsch, sich sofort den Hof anzuschauen. Neugierig wurde alles begutachtet, besonders die kleinen Ziegen und das neugeborene Kälbchen faszinierten die Schüler. Über das, was sie am nächsten Tag erwarten sollte, konnten sich die Schüler aber immer noch so recht keine Vorstellung machen. Abends am Abendbrotstisch wurden dann die Dienste eingeteilt. Vier Gruppen mit jeweils drei Personen sollten rotierend, zwei bis drei Tage lang, unterschiedlichste Bereiche im Arbeitsprozess des Hofes durchlaufen. Eine Gruppe war immer mit dem Früh/Spätdienst dran. Das bedeutete, jeden Tag um sechs Uhr pünktlich am Hof zu sein und abends bis um sechs Uhr zu arbeiten. Eine Gruppe kümmerte sich um das Haus, Toiletten putzen, Aufenthaltsraum aufräumen und Frühstück und Abendessen zubereiten. Außerdem ging diese Gruppe ab ca. 10 Uhr in die Hofküche zu Frau von Schwanenflügel, um das Essen für die ganze Mannschaft vorzubereiten. Die beiden anderen Gruppen wurden unterschiedlichen Bereichen im Gartenbau zugeteilt. Frau Pohlmann sollte die Küchengruppe begleiten und ich begleitete immer die Gruppen während des Früh- und Spätdienstes.

Montag, 01. Oktober: Um 05:30 Uhr zum ersten Mal Wecken des Frühdienstes. Da war echte Überzeugungsarbeit zu leisten. Obwohl die Schüler wussten, dass sie am nächsten Morgen früh aufstehen müssten, wurde es doch später.

Einige Spatzvögel zogen spät abends immer wieder durch die Zimmer und weckten alle auf. Im Dunkeln wankten wir dann über den Feldweg zum Hof. Da es viel geregnet hatte, war der zehnmündige Fußweg sehr beschwerlich. Der Weg bestand fast ausschließlich aus Matsch und Pfützen. Natürlich hatten wir auch unsere Taschenlampen im Schafstall vergessen. Die Arbeitszeit bis zum Frühstück verging dann aber wie im Fluge. Ganz schön ekelig war es, die zum Teil verschimmelten und matschigen Falläpfel zu sortieren. Das



Melanie beim Aufasten

Ziegenfüttern und Entenversorgen machte den Schülern dann aber Spaß. Gutgelaunt ging es um 7:00 Uhr zurück zum Schafstall. Im Aufenthaltsraum leuchteten die Kerzen, der Ofen war eingehitzt und der Tisch schön gedeckt. Die Schüler des Frühdienstes berichteten den anderen über ihre ersten Erfahrungen. Die Stimmung war gut, auch wenn einige sehr müde waren. 8:30 Uhr: Gar nicht so einfach 9 Leute dazu zu bringen pünktlich aufzubrechen. Nach einigen nervigen Minuten, waren wir

dann aber alle auf dem Weg. Am Hof angekommen wurden die Schüler in die unterschiedlichen Aufgabenbereiche aufgeteilt und man verstreute sich über das Gelände. Unkraut zupfen, Bäume auf asten, Äpfel pflücken, Himbeeren schneiden, Zwiebeln putzen, das waren die Arbeiten, die die Schüler erwarteten. Alles Tätigkeiten, die einerseits nicht besonders schwierig waren, aber doch sorgfältig und gewissenhaft ausgeführt werden mussten, um den nächsten Ernteertrag nicht zu schmälern. Ausdauer zu beweisen ist für viele unserer Schüler sehr schwer. Sie waren es bis zu diesem Zeitpunkt auch nicht gewöhnt, eine zum Teil monotone Tätigkeit über einen längeren Zeitraum zu bewältigen. Nach einiger Zeit kamen die ersten Beschwerden und einige Schüler fingen an, weniger sorgfältig zu arbeiten oder sie lenkten sich lieber durch Gespräche ab. Aber auch hier ging die Zeit sehr schnell vorbei und die Schüler haben dann letztendlich gut und fleißig gearbeitet. Zur Belohnung hatte die Küchengruppe ein leckeres Essen gezaubert, mit Salat, Hauptgericht und Nachspeise. Zum Glück gab es reichlich, denn die Arbeit an der frischen Luft hat Appetit gemacht. Trotz einiger Beschwerden über die verwendeten Gemüse, „Mangold, was ist das denn und wo ist denn das Fleisch?“ aßen alle gut und vergaßen dabei, dass die Arbeit nach der Mittagspause weitergehen sollte. Als die Schüler dann auch noch erfuhren, dass sie die gleichen Arbeiten wie am Vormittag ausführen sollten, kam es bei einigen zur Rebellion. „Das mach ich nicht, ich habe solche Rückenschmerzen.“ Sagte zum Beispiel einer der Schüler. Auf unseren Einwand, dass die Ar-



Möhren ziehen...

beit aber fortgesetzt werden müsste und dass er da durch müsse, sagte er: „Ich mache nicht weiter, meine Mutter entschuldigt mich morgen.“ Nachdem wir seinen Arbeitsplatz ein wenig ergonomischer gestaltet hatten, überwand er sich schließlich aber doch, mitzuarbeiten. In der folgenden Zeit gehörte dieser Schüler zu den zuverlässigsten Mitarbeitern. Hatte er sich erst einmal damit abgefunden, dass die Arbeit solange gemacht wird, bis sie fertig ist, war es als wenn ein Knoten geplatzt ist. Auch beim Rest der Gruppe konnten wir eine ähnliche Veränderung der Einstellung beobachten. Natürlich war das Arbeitsverhalten der einzelnen Schüler, je nach Persönlichkeit und Sozialisation, sehr unterschiedlich. Es gab Schüler, die von Anfang an zuverlässig und fleißig arbeiteten, ohne dass wir Lehrer groß motivieren mussten. Das sind die Schüler, die im Allgemeinen auch in der Schule wenig Probleme haben. Unsere Schülergruppe war aber sehr heterogen. Die Schüler kamen aus unterschiedlichsten Familien und Herkunftsländern. Einige von ihnen galten als sehr schwierig. Diese machten es uns Lehrern nicht immer einfach, da es ihnen immer wieder gelang, sehr machtvoll die anderen Schüler negativ zu beeinflussen. Von Tag zu Tag, nach vielen Einzelgesprächen, ging aber auch in ihnen eine Veränderung vor. Die Arbeit ging allen immer leichter von der Hand und es kam so etwas wie Routine auf. Es wurde allen klar, dass wenn sie am Anfang eines Feldes standen, die Arbeit erst am anderen, weit entfernten Ende abgeschlossen sein würde. Einige konnten sogar die Befriedigung spüren, die entsteht, wenn man erst



Zwiebelsetzlinge suchen, ein „Knochenjob“

einmal in einen Rhythmus gekommen war. Bei vielen Schülern konnte ich feststellen, dass sie ruhiger und gelassener wurden. Mit der Zeit lernten wir auch, uns selbst monotonste Arbeiten zu erleichtern, indem wir uns die Zeit mit kleinen Ratespielen vertrieben. So konnte selbst das Suchen von Zwiebelsetzlingen, eine Arbeit, bei der man ca. 5 cm tief mit nackten Händen die kalte Erde durchwühlen musste, lustig sein.

Nach ca. fünf Tagen konnte man sagen, dass die Schüler auf dem Hof angekommen waren. Am freien Sonntag wünschten sie sich in den Heidepark zu gehen. Bei schönstem, spät herbstlichen Wetter hatten wir einen lustigen Tag. Fünf Stunden von einem Fahrgeschäft ins nächste waren allerdings ganz schön anstrengend. Am nächsten Tag hatten wir große Schwierigkeiten, die Schüler zur Arbeit zu bewegen. Alle waren nörgelig und zwei Schülerinnen verweigerten sich ganz. Die Begründung: „Wir sind krank!“ Ein langer Abend stand Frau Ufermann, die inzwischen Frau Pohlmann abgelöst hatte, und mir bevor. Er war gefüllt mit Einzelgesprächen mit den Schülerinnen und mit einigen Elterngesprächen (die beiden Mädchen wollten nach Hause). Es gelang uns, die beiden für den nächsten Tag wieder zur Arbeit zu motivieren. Mit der Zeit pendelte sich der Arbeitsprozess wieder ein und die letzte Woche verging schließlich wie im Fluge.

Als Fazit können wir alle sagen, es war anstrengend. Besonders die monotonen Arbeiten über eine lange Zeit forderten die Schüler sehr. Man konnte sich aber daran gewöhnen und am Ende sogar so etwas wie Befriedigung er-



Geschafft! Mit vollem Wagen zurück zum Hof. Kaffee und Kuchen warten

langen, diesen Berg an Arbeit gemeistert zu haben. Alle waren am Ende stolz auf das Geleistete! Die wenigsten Schüler hatten bis dato diese Erfahrungen machen können und sind sicherlich in ihren Persönlichkeiten gewachsen. Alle haben es als sehr angenehm empfunden, den Schutz der Gruppe zu haben. Bei seinen Freunden konnte man sich ausheulen, Probleme besprechen und sich Mut machen, mal ganz abgesehen vom gemeinsamen Spaß nach Feierabend. Bei allen ist der Respekt vor Lebensmitteln gewachsen, nachdem man ja nun kennen gelernt hat, wie schwierig deren Produktion ist. Funktionieren konnte das ganze Praktikum aber nur, weil die betreuenden Menschen auf dem Hof einfühlsam, konsequent und beharrlich die Schüler geführt haben. Bei aller Strenge ging dabei das Gefühl nicht verloren. Ein besonders wichtiger Punkt war für mich, dass die Schüler von Anfang an in die Verantwortung genommen wurden. Ob in der Küche, wo die Schüler selbstständig Mengen berechneten, würzten und die einzelnen Gänge zubereiteten oder auf dem Feld, die Schüler begriffen schnell, dass sie ein wichtiges Rädchen im Getriebe des Hofes waren. Anders als in den meisten der Betriebspraktika, die die Schüler zum Ende des vorangegangenen Schuljahres absolviert hatten, hatten die Schüler hier das Gefühl einen ernst zunehmenden Beitrag geleistet zu haben. Sehr beeindruckend war für die Schüler die Einfachheit des Schafstalles. Ohne Strom und fließendes Wasser zu leben, war ganz schön abenteuerlich. Kontakte mit dem Gewohnten, der „Zivilisation“ über Handy oder durch den Besuch des Heideparks waren hinderlich, da die Schüler jedes Mal Schwierigkeiten hatten, sich auf die ungewohnte Situation einzulassen. Beim nächsten Mal, wenn wir denn dürfen, im Herbst 2008, werden wir diesen Punkt sicher berücksichtigen.

Vielen Dank für die beeindruckende Zeit!

Christian Wolff

Ein Landwirtschaftspraktikum auf dem Hof Wörme

Das Gesicht eines Menschen zu beobachten, dem man gerade erzählt, man habe die letzten zwei Wochen damit zugebracht, auf einem Bauernhof zu arbeiten und im Wald ohne Strom und fließend warm Wasser zu wohnen, ist zweifelsfrei sehr amüsierend. Faszination und Ungläubigkeit waren meist die ersten Reaktionen, wenn man dann begann, darüber zu berichten, dass man am Anfang auch gewisse Probleme damit gehabt habe, sich mit dem Gedanken an zufreunden, doch wie schnell man nicht mal mehr des Abends den Lichtschalter suchte, sondern sich voll und ganz des Kerzenlichtes erfreute. Oder über die Erlebnisse mit Kühen, Schweinen, vor allem aber mit Menschen sprach. Im Nachhinein kann man, denke ich, sagen, dass die ganze Klasse in ihrem Umgang mit Mensch und Natur extrem viel gelernt hat. Plötzlich befand man sich bewusst auf einer vielleicht auch ungewohnten Art und Weise in der Situation Verantwortung für sich, seine Handlungen und für andere auch zu übernehmen. Sei es als Küchendienst gewesen, der dafür Sorge zu tragen hatte, dass alle ihr Essen und auch genug davon zu bekämen oder einfach als Erntekraft, auf die sich verlassen wurde, soviel Geerntetes wie möglich vom Feld mitzubringen, damit dieses so schnell wie möglich weiter verwertet werden konnte.

Die Anreise verlief bis zum Hamburger Hauptbahnhof reibungslos, hier blieb

Für's Freudenfeuer



jedoch knapp die Hälfte der Schüler zurück, da sie den Anschlusszug nicht erreichten. Mit zwei Stunden Verspätung landete auch dieser Teil sicher im Büsenbachtal, wo er freudig empfangen wurde.

Im Schafstall richteten sich nun alle ein und beim Schein der Kerzen wurde am Abend die Gruppeneinteilung vorgenommen: Man wurde in Feld-, Garten-, Holz-, Küchen-, und Waldgruppe aufgeteilt, welche alle zwei Tage wechselte. Den meisten Schülern machte die Arbeit Spaß und brachte neue Erfahrungen zum Beispiel, auf welche philosophisch hochwertigen Gespräche man doch beim Zwiebeln ernten kommen kann!

Zu der Vormittags- und Nachmittagsarbeit hatte man in der Feldgruppe noch zusätzlich Stalldienst, zu welchem man um fünf Uhr aufstehen musste. Dort konnte man die Kühe, Ziegen, Enten versorgen oder sonstige Hofarbeiten erledigen.

Durch das Filmteam, das zur Anfangszeit unseres Praktikums am Hof drehte, war die Hofgruppe die erste Zeit zum Grabensäubern mit der Schaufel abkommandiert und man konnte erst nach mehreren Tagen Holz spalten. Von der Küchengruppe wurde man jeden morgen um sieben mit einem reichhaltigen Frühstück versorgt, um zehn Uhr begann dann die Gruppenarbeit am Hof. Um viertel nach zwölf stand dann das immer vorzügliche Mittagessen, das mit der stets freundlichen Hilfe von Frau von Schwanenflügel zubereitet wurde, auf dem Tisch, um die drei Dutzend hungrigen Mäuler der Klasse zu stopfen.

Nachdem der Stalldienst am Abend zurück war, wurde zu Abend gegessen und meist noch ein paar ruhige Stunden am Lagerfeuer mit Gitarre und Gesang verbracht.

Während Einigen in der Waldgruppe mit Kay das Bäumefällen und Schälen oder das Holz holen für den Spalter am meisten gefiel, fühlten sich andere beim Ernten oder Jäten auf dem Feld oder im Gewächshaus wohler und es war sehr amüsant mit der Zeit die Lehrlinge und ihre Eigenheiten genau kennen zu lernen.

Ja, man konnte schon viel auf dem Praktikum erleben, sei es einerseits die gemütliche Unterkunft, in der man sich bald gar keinen Strom mehr wünschte, da die Kerzen eine herrliche Stimmung verbreiteten oder die immer super netten Leute von Hof, die einen immer wieder zum weiterarbeiten brachten, auch, wenn mal die Luft fast ganz raus war.

Am Ende war das Praktikum für alle eine schöne Zeit und viele wollten gerne noch einmal an den Hof Wörme kommen und all das noch einmal erleben. Beim Abschied soll es sogar die eine oder andere Träne gegeben haben. Vielen Dank für diese schöne Zeit!!!

Fridtjof Hansen und Theresa Adenstedt

Erlebnistour 70 Kilometer pur Klassenwanderung der 8. Klasse der Elias-Schule zum Arpshof, Hof Wörme und Hermannshof vom 17. bis 21.09.2007

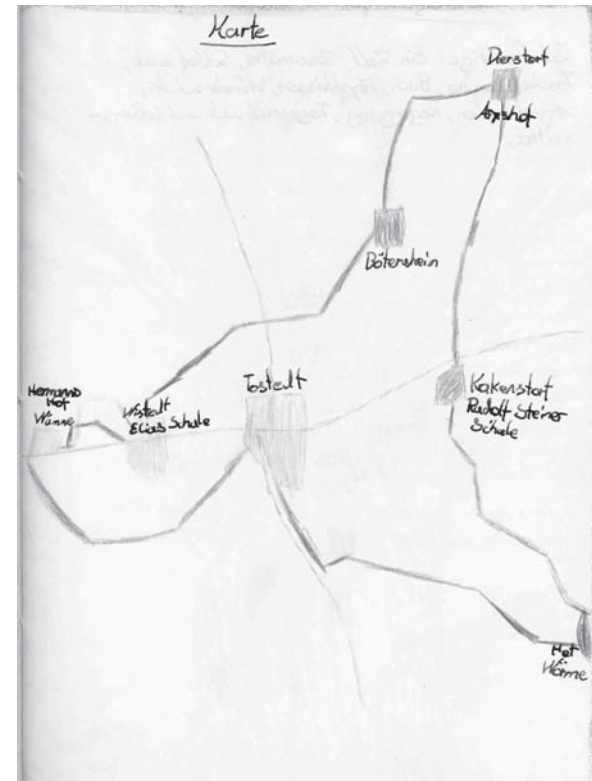
Wir haben die Klassenwanderung unternommen, weil wir die umliegenden Demeter Höfe kennen lernen wollten und was sie für Gemüsearten anbauen und was für Tiere dort leben.

Wir wollten uns nur von Lebensmitteln aus der Region ernähren, das war gar nicht so einfach, vor allen Dingen bei den Süßigkeiten. Eine Woche vor der Wanderung haben wir alles Mögliche vorbereitet. Aus unserem Schulgarten haben wir Möhren, Rote Beete, Kürbis, Pflaumen und Teekräuter geerntet. Wir haben Pflaumenmarmelade eingekocht und Kräuter und Apfelfringe getrocknet und Karamellbonbons hergestellt. Am Montag, den 17.09.2007, haben René und ich Kekse, Holunderbeersaft und Kürbisbrot mitgebracht. Beim Morgenkreis, als wir alle drinnen waren, ist Jenny mit ihren Pferden

Wie gut, dass wir Kinoz und Fritzli dabei haben



Kimy und Fritzli gekommen, auf denen wir abwechselnd reiten durften. Nach dem Morgenkreis sind wir dann Richtung Bötersheim gewandert zur Tausendjährigen Eiche. Als wir bei der Eiche angekommen sind, ist Frau Hansen mit Kartoffelsalat gekommen. Nach dem Essen haben René, Daniel, Steffi, Jenny und ich Verstecken gespielt, es war witzig. Dann sind wir zur Quelle gelaufen. Dort ist man an manchen Stellen im kalten Wasser bis zum Knie eingesackt. Dann haben wir noch bei der Bötersheimer Schmiede reinge-



Unsere Tour

Beim Schafstall habe ich alle Kerzen angezündet, es war richtig schön. Johannes hat die meiste Zeit Wasser gepumpt, damit wir Wasser zum Spülen hatten. Er fand es richtig Spaß. Nach dem Essen, als wir alle im Bett waren, hat Herr Pyka uns noch was vorgelesen, nämlich Ronja Räubertochter. Früh am Morgen, als die anderen noch schliefen, bin ich mit Johannes und Herrn Pyka zum Hof Wörme gegangen und haben dort leckere Brötchen gekauft.

Nach dem Frühstück hat uns Herr von Schwanenflügel den Hof gezeigt, die Kläranlage und die Ziegen und die Hühner. Dann haben wir bei Frau Uta von Hörsten, einer Kollegin von Herrn Pyka, zu Mittag gegessen. Es gab Wörmer Suppe und zum Nachtisch leckeren Marmorkuchen. Dann sind wir zu Frau Gröngroft gewandert. Bei Frau Gröngroft haben wir unsere Zelte aufgebaut, ein Feuer gemacht und Stockbrot gebacken. Nach dem Lagerfeuer sind wir schlafen gegangen.

Am Morgen nach dem Frühstück sind wir zum Hermannshof gewandert, das war eine ganz schöne Strecke, außerdem hat es „stundenlang“ geregnet. Auf

schaut und von dort aus sind wir zum Arpshof gewandert. Als wir beim Arpshof waren, hatten wir ein Zelt zur Verfügung. Danach hat Esther uns den Hof gezeigt. Sie hat uns den fahrbaren Hühnerstall, die Esel, die Kühe, den Bullen, die Käserei, die Bäckerei, den Hofladen und die Gärtnerei mit den leckeren Möhren gezeigt.

Am Morgen des zweiten Tages sind wir nach Kakenstorf zur Rudolf-Steiner-Schule gewandert. Dort haben wir Mittag gegessen. Kimy und Fritzli durften im Schulgarten grasen. Wir haben Enya und Nora getroffen. Nach dem Essen sind wir nach Wörme zum Schafstall gewandert.



Essen im Schafstall

dem Hermannshof angekommen haben wir unsere Zelte aufgebaut. Danach haben wir eine Hofführung gemacht. Am besten fand ich den Hofbullen, der war richtig groß. Wir haben gegessen und dann Verstecken gespielt. Danach haben wir das Puppenspiel „Der Bauer zu Besuch in der Hölle“ angeguckt, es ging um Gentechnik und es war richtig schön.

Am Morgen nach dem Frühstück sind wir zur Oste gewandert. Dort bin ich ins Wasser gegangen und bin flussabwärts gelaufen, und ich habe Gänse entdeckt und René und Daniel geholt. Wir, also René und ich, haben eine Gans wieder ins Gehege getan. Dann kam Laura und wollte die Gans sehen. Sie ist ein Stück vorgegangen und da lag sie „bums“ plötzlich im Wasser. Dann sind wir weiter gewandert. Als wir bei der Schule waren, gab's Mittagessen. Nach dem Essen haben wir uns draußen von den Pferden verabschiedet, unsere Sachen ins Taxi geladen und sind abgefahren.

Stolze 70 Kilometer hatten wir hinter uns, gut, dass wir die Pferde dabei hatten, auf denen wir abwechselnd reiten konnten.

Danke, Kimy und Fritz, und allen, die uns bei der Wanderung geholfen haben!

Andy Potthoff, 8. Klasse Elias-Schule

Gärtnerei „Zur zahmen Ziege“

Nun wird es ernst, ab Ende Dezember werde ich einen Teil der Gemüsefläche in Wörme verantwortlich übernehmen und bewirtschaften.

Die Fläche beinhaltet die Gewächshäuser und ein Stück Freilandfläche drumherum.

Innerhalb des schon bestehenden Gartens und neben dem gewöhnlichen Gemüsebau möchte ich den Anbau von Kräutern weiter intensivieren und auch den Samenbau ausbauen, um den Eigenbedarf an Saatgut noch besser decken zu können.

Hinzu kommt die Pflege der Ziegenherde mit 8 Milchziegen und ihrer Nachzucht und dem Bock Max. Ergänzt wird die kleine Tierhaltung durch die 29-köpfige Entenherde, die uns bei der Schneckenbekämpfung im Garten hilfreich zur Seite steht und durch ihre Anwesenheit erfreut.

Im Rahmen meines Einstieges in Wörme habe ich mir viele Gedanken darüber gemacht, wie denn mein Konzept aussehen soll, was mir wichtig ist und warum ich überhaupt nach Wörme gehe, obwohl hier doch sicherlich nicht die beste Bodengrundlage für ertragreichen Gemüsebau vorhanden ist.

Immer wieder tritt dabei die Frage nach der Wirtschaftlichkeit auf; wie soll ich denn davon leben können? Hierauf eine konkrete Antwort zu finden, ist nicht leicht, aber ich weiß, dass ich es einfach hier in Wörme und unter ähnlichen Gesichtspunkten wie es hier bisher gemacht wird, ausprobieren möchte, gutes Gemüse anzubauen.

Daraus ergibt sich dann schon die nächste Frage: Was ist „gutes Gemüse“?

Da es inzwischen ein breit gefächertes Spektrum an „Bio-Gemüse“ auch schon in allen Supermärkten gibt, stellt sich doch immer wieder auf's neue die Frage, was ist denn nun in Wörme dann noch besonders?

Die Bezeichnung „Bio“ ist zwar geschützt, aber trotzdem weiß niemand genau, was es heißt, wenn man die Bezeichnung „Leben“ als besonderes Kennzeichen benutzt.

Zudem wird den Kunden vermittelt, dass es auch möglich ist, zu sehr niedrigen Preisen ökologisch zu produzieren. Wie diese industrielle Produktion genau aussieht, wird dabei allerdings nicht beschrieben. Oft stellen sich die Kunden hierbei auch noch einen vielfältigen Bauernhof vor, aber die Wirk-



Zur Zahmen Ziege

lichkeit entspricht in diesem Falle ihrer Vorstellung gar nicht mehr. Die Kunden, die der Produktion der Erzeugnisse nicht weiter nachgehen, vergleichen demnach unser „Bio“ mit irgendeinem „Bio“ und richten sich allein nach dem Preis.

Dadurch steigt die Erwartung der Kunden, biologisch erzeugte Produkte unter sehr günstigen Bedingungen anbieten zu können.

Wo steckt nun die Qualität in der kleinen, krummen Gurke?

Ein wesentliches Merkmal im Unterschied zu den Supermarkt-Bioproducten bedingt sich durch die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Darüber hinaus hat der Gemüseanbau auf Hof Wörmer noch besondere Merkmale, die ihnen sicher bekannt sind (Gemüse aus dem großen Wörmer Gemüsegarten).

Ein Absatz unserer Erzeugnisse ist nur möglich, wenn die Kunden überzeugt davon sind, dass unsere Produkte sehr viel „besser“ als die preisgünstigeren im Supermarkt sind. „Besser“ kann verschiedene Ebenen beinhalten, z.B. die geschmackliche, die ideelle oder auch die stofflich-inhaltliche.

An die Qualität von Lebensmitteln wird ein hoher Anspruch gestellt, wobei

das Wörmer Gemüse mehr durch die innere Qualität als durch die äußere Quantität überzeugt.

So steht man ständig zwischen dem wirtschaftlichen Druck und den inneren Idealen.

Ich bin gespannt, wie es mir damit ergehen wird; das kann einem schon mächtig Sorgen machen. Aber all mein Zweifeln verschwindet, wenn ich das selbst angezogene Gemüse wachsen sehe und wenn ich dann noch an den Ziegen und Enten vorbeigehe, dann weiß ich, dass es genau so richtig ist.

Wie überzeuge ich nun die Menschen von unserer besonderen Qualität? Und wie kann man diese Qualität in den kleinen Salatköpfen und krummen Gurken entdecken?

Einfacher zu beantworten ist die Frage, wie und wo man sie erleben kann. Sie sind herzlich eingeladen, die Ziegen, die Enten, das Gemüse, alle fleißigen Helfer in diesen Bereichen und mich jederzeit im Garten „Zur zahmen Ziege“ zu besuchen und sich auf einer Bank in unserer Zweigstelle „Zur lahmen Ente“ ein wenig auszu-ruhen...

Ende Januar wird es noch nicht sehr viele Pflanzen zu entdecken geben, aber sicher schon erste kleine Zicklein geben, die sich darüber freuen werden, von ihnen begrüßt zu werden.



Hier steckt die Qualität in der Gurke

Ines Pastorino

Zu guter Letzt

wollen wir allen Menschen danken, die geholfen haben, dass Wörme hof-fentlich etwas mehr zu einem Raum für die Entwicklung von Mensch, Tier und Landschaft geworden ist.

Zu den Menschen, die in diesem Heft geschrieben haben, erwähnt wurden oder sowieso bekannt sind, kommen all diejenigen, die als Kunden, Gäste, aber auch als Spender und Helfer von außen das Langzeitprojekt Wörme tragen.

Auch Ihnen sei an dieser Stelle gedankt

Wenn Sie uns in Zukunft helfen wollen, Hof Wörme als Raum für Entwicklung weiter zu bringen, damit Menschen, Tiere und Pflanzen sich wohl fühlen können,

.... wo liegt Ihr Interesse?

Kulturtopf

Anzuchtgewächshaus

Altenwohnen

Bebauungsplan

Landschaftspflege, -gestaltung und -schutz

Wald und Obst

Neuer Kuhstall

Jugendheim Schafstall.....

Wenden Sie sich an C. v. Schwanenflügel

**Vielen Dank und eine schöne ruhige Weihnachtszeit und
Viel Kraft und Freude für das Jahr 2008
wünscht der Hof Wörme**

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein e. V.

Im Dorfe 2, 21256 Wörme. Telefon 04187-479, Fax 04187-900346

email: schwan@hofwoerme.de, Internet: <http://www.hofwoerme.de>

Bankverbindung: Hof Wörme Treuhandverein e. V.

GLS-Bank Bochum (BLZ 430 609 67, Konto 40777500)

Spenden sind von der Steuer absetzbar