

2010

demeter

Wohin des Weges?



Raum für Entwicklung

Wo fange ich an?

Zuviel passierte dieses Jahr!

Deshalb ist das Heft ganz dick und voll und doch passt nicht alles hinein.

Das Wichtigste zuerst, wir fangen bei den Menschen an. Fast jeden Tag kommt über Telefon, Fax oder Internet eine Anfrage:

„Ich möchte die freie Ausbildung machen.

„Bekannte haben einen Sohn, der

„Ich möchte mein Leben verändern.

„Unsere Tochter.....

„Wir haben einen Schüler.

„Ich möchte mit meiner Klasse.

So kamen dieses Jahr wieder viele Schüler (mit und ohne Lehrer) und junge Menschen auf den Hof, aber viel mehr mussten wir ablehnen, weil von Frühjahr bis Herbst alle Löcher belegt waren, manche doppelt und dreifach. Ich kann nicht alle aufzählen, aber alle haben uns sehr geholfen, mussten die **Tomaten pflegen (Sonja Lenk, S. 36)**, sich um **Eigenes Saatgut in Würme (Johanna Ziegenbalg, S. 32)** kümmern, haben gehäufelt, gegggt, gedüngt und gepflanzt und am Schluss war es **Ein Traum in Orange (Hanno Bahr, Fabian Freytag, Florian Becker, S. 8)**. Sie haben aber auch in der Morgenarbeit gelernt, was **Eine Frucht für zwischendurch (Von Hanno, Fabian und Florian S. 40)** ist und nun wollen sie noch **Aus dem Nähkästchen(Sonja Lenk, S. 18)** plaudern. Die Gesamtschule Bahrenfeld war **Zwei Wochen auf dem Lande (Babette Hörold, S. 45)**, eine Klasse der Freien Waldorfschule Cuxhaven war sogar fast drei Wochen da und, so der Würme-gestählte Klassenbetreuer der Neunten, konnten noch mehr der **Würmer Werte (HaJo Plümer, S. 25)** erleben. Die Schüler schrieben **Tagebuch (Frederike, Ruben, Judith, S. 30)** und der Gartenbau- und Eurythmielehrer, ein ehemaliger Lehrling kam **Back to the roots (Gernot Jacob, S. 31)**. Aber es gibt noch mehr Helfer, die nicht alle erwähnt werden können und die immer wieder praktisch oder finanziell **Verschiedene Projekte(Clemens v Schwanenflügel, S. 57)** anschieben oder betreuen. Mit **Hallo (Tobias Meinke S. 20)** begrüßt uns immer wieder der Helfer von Ines Pastorino, der jetzt schon ein und 1/2 Jahr in Würme lieber die Enten füttert statt in die Schule zu ge

hen. Ein anderer, der gerne überall dabei ist und hilft und mit allen spricht, erzählt uns, was er macht: **Wenn ich aus der Schule komme.....(Lukas Rüter, S. 6)**. Und viele Schüler aus Buxtehude kamen **Im Oktober auf den Hof(S. 38)**



Zu den Menschen (in Wörme) gehört auch, dass es immer genug Anlässe zum feiern gibt - fröhliche aber auch traurige, öffentliche und private. Im Wonnemonat Mai feierten Diane Maas und Dirk Öllerich **Eine echte Bäckerhochzeit (Karl Heinz Maas, S. 9)** und alle, alle kamen. Das Große Hoffest am 28. Juni war ein weiterer Anlass den Hof zu besuchen, sich zu treffen, Gespräche zu führen und wir wollten dabei den Menschen **Die biologisch-dynamische**

Landwirtschaft näher bringen(Christina v Hörsten, S. 43). Ein Ähnliches Anliegen verbinden wir mit der **Aktion Zukunft säen und Kartoffelfest (Christina v Hörsten, S. 4)**, und es war schön zu erleben, wie viele Menschen sich beteiligten und samenfesten Roggen, als Zeichen gegen Gentechnik aussäten.

Ein trauriger Anlass führte dann am 13. November viele Menschen auf der Wörmer Diele zusammen; Hans Ulrich von Hörsten, Nachbar und Cousin, war unerwartet gestorben und viele fragten sich **Warum???(Larissa von Hörsten, S. 47)**.

Und wer läuft am 8.November ohne Werkzeugkoffer und Leiter über den Hof. Jürgen Sander feiert **Einen runden Geburtstag(S. 52)**. Sonst sind wir gewohnt, dass er hier eine Sicherung, dort einen Kurzschluss, hier die Steuerung repariert. Er hat die Technik im Blick und hilft auch uns mit Plänen und Beschreibungen einen immer besseren Überblick über die Hoftechnik zu gewinnen. Und es scheint ihm Spaß zu machen, egal wie kompliziert oder einfach das Problem ist, immer ist er fröhlich und gibt uns nie das Gefühl, *die*

Birne hätten wir ruhig selbst reindrehen können. Vielen Dank!
Vor dem letzten Fest, bei den Vorbereitungen zu den Oberuferer Weihnachtsspielen wird entschieden, dass ein gutes Spiel auf **Pözl-Zipfel statt Kartoffelsalat**(Mischa Weggen, S. 49) setzt. Und wie man uns in Wörme kennt, führen selbst die Enten **Ein Leben zwischen Wellness und Buffet**(Ines Pastorino, S. 21). Aber auch um uns Menschen wird sich gut gekümmert, deswegen lesen Sie auch etwas **Aus der Heilpraktikerpraxis auf Hof Wörme** (Christine Rüter, S. 16).

Und last but not least arbeiten wir in und freuen wir uns über die **Landwirtschaft in 2009**(Hubertus von Hörsten, S. 11) und wir haben das eine oder das **Andere Wunder** (S. 54) erlebt.

Clemens v Schwanenflügel



Hier findet Ihr alle Namen

Aktion Zukunft säen und Kartoffelerntefest in Wörme

Am 26. September dieses Jahres beteiligten wir uns an der Aktion Zukunft säen!

Diese Aktion wurde vor einigen Jahren von engagierten Züchtern und Bauern aus der biologisch- dynamischen Landwirtschaft in der Schweiz ins Leben gerufen.

Es geht darum, ein Zeichen zu setzen gegen die Gentechnik. Überall sind wir mit ihr konfrontiert, ob es die gentechnisch veränderte Hefe in den konventionellen Backwaren ist, die Enzyme im Waschmittel oder seit mehreren Jahren die Gentechnik auf dem Acker oder auf dem Teller.



Hier alle Menschen

Dass wir damit nicht einverstanden sein können, ist klar. Saatgutkonzerne basteln am Saatgut, greifen in die Erbanlagen ein und wollen diese Produkte natürlich teuer an die Bauern verkaufen und sie damit abhängig und unfrei machen.

Wir wollen Alternativen aufzeigen, zeigen, dass es auch ohne Gentechnik geht.

Etwa 80 Menschen trafen sich am Sonnabendnachmittag um zusammen Roggen zu säen, der schon seit Jahren auf unserem Hof angebaut wird.

Nach einer kurzen Einführung von Hubertus von Hörsten und einem Aufruf von Frau Griefahn, dass der Verbraucher, durch sein Kaufverhalten es in der Hand hat, welche Produkte auf dem Markt bleiben, gingen wir zum Acker.

Dort wartete schon der Hänger mit dem Saatgut und den roten Kappen der Aktion. Jeder Teilnehmer bekam so ein rotes Käpplein, in welches mit einer großen Kelle die Saatgutportion gefüllt wurde. Nachdem der Bauer gezeigt hatte, wie gesät wird, wie der Arm, die Hand und in welchen Rhythmus dazu die Füße bewegt werden sollen, konnte es losgehen.

Es war gar nicht so einfach die gezeigten Bewegungen gleichmäßig auszuführen und manch einer hatte schon nach dem halben Weg sein Saatgut ausgebracht.

Aber das ist gar nicht so wichtig!

Dabei sein war wichtig und seine Verantwortung für die Zukunft zu zeigen und das hat Spaß gemacht.

Im Anschluss an das Säen konnte jeder Säer mit seinem Namen auf einem großen Banner seine Teilnahme an der Aktion „Zukunft säen!“ verewigen. Dies Plakat ist schon von weiten am Ackerrand zu sehen.

Jetzt sind die grünen Hälmmchen des Roggens schon eine ganze Weile sichtbar und man kann beobachten, wie er wächst.



Hier grünt es

Nächstes Jahr wird dann wohl aus der Ernte ein Aktion Zukunft säen-Brot gebacken werden.

Wir sind gespannt , wie sich das Getreide entwickelt....

Anschließend begaben wir uns auf den Kartoffelacker, um dort noch Kartoffeln zu sammeln.

Auf den Hof zurückgekehrt, erwartete uns dort Kaffee und Kuchen, Gegrilltes und natürlich Kartoffelpuffer aus den Wörmer Kartoffeln, dazu selbst gemachtes Apfelmus.... lecker.

Ich wünsche mir, dass wir auch nächstes Jahr bei der Aktion mitmachen und noch mehr Menschen fürs Mitmachen und Flagge zeigen, begeistern können.

Christina von Hörsten

Wenn ich aus der Schule komme

Wenn ich aus der Schule komme, mache ich möglichst schnell meine Pflichten. Dann kann ich endlich raus. Schnell laufe ich zum Laden. Mal sehen, ob Anita da ist. Vielleicht hat sie was zu tun? Etikettieren oder Auspreisen? Schade, sie ist nicht da! Aber wer ist das? Ganz fremd schauen sich die Leute um. Ich gehe zu ihnen und spreche mit ihnen. Sie möchten den Hof sehen. Ich zeige ihnen, was wir haben: Hühner, Schweine, Pferde, Gänse, Enten, Ziegen,



Was gibt es hier zu sehen?

Hunde, Katzen, Kühe, Kälber. Dann erkläre ich, dass wir auf dem Hof auch Pferdearbeit machen. Ich zeige ihnen den vollen Kartoffelbunker, den wir geerntet haben. Dann gehen wir zur Bäckerei. Da ist es schön warm. Es riecht gut und Dirk backt Brot. Das finden die Leute immer schön. Jetzt müssen sie wieder los und ich bekomme einen Euro.

Na gut, ich gehe jetzt in die Gärtnerei. Oh, da ist ja Ines. Sie melkt die Ziegen. Kann ich mitmachen? Ja, ich darf. Ich bringe Äste und dann gehe ich in denn Erdkeller. Ich hole mir einen Apfel. Weiter geht es zum Kuhstall. Ich treffe dort Liv. Sie mistet aus und braucht Hilfe. Ich fange schon an zu füttern. Ruhig fressen die Kühe auch die Kartoffeln. Ich muss vorsichtig sein, damit ich die Kühe nicht stoße und sie mich auch nicht. Liv ist nun fertig und fängt an zu melken. Ich füttere derweilen das Heu. Nun ruft Mama zum Abendessen und ich soll noch Milch holen.

Lukas Rüter



Hier geht's zum Laden

Ein Traum in Orange...

Was kommt in die Suppe? Was kommt auf den Tisch?

Auf keinen Fall Schinken und auch kein Fisch!

Nein, Kürbis muss es sein! Doch kein gewöhnlicher, sondern Wörmer-Hokkaido ist der einzig wahre. Dieses Jahr war nicht nur besonders reich an Zucchini, vor allem die Kürbisse begeisterten uns alle. Wie ein Meer aus tausend untergehenden Sonnen, strahlte das Kürbisfeld über die gesamte Moorweide.

Auch aus der Nähe betrachtet offenbarte sich so manche Besonderheit. Einige Exemplare stachen durch intensive Farbe, eine besonders ansprechende Form und/oder stattliche Größe besonders hervor. Geschmacklich steht er seinen äußeren Qualitäten in nichts nach. Verwendbar in Kuchen, Brot, Suppe oder Auflauf, ist der Kürbis wohl das vielseitigste Gemüse des Spätsommers.

Nun könnte man sich fragen, wie diese Pracht wohl entstanden ist. Nicht durch übermäßige Düngung, nicht durch aufwändige Bearbeitung, sondern allein durch das erlesene Saatgut und die geschickt durchdachte Fruchtfolge. Dabei sollte man, die widrigen Wetterbedingungen und den sandigen Boden, mit bedenken. Dies alles lässt den diesjährigen Kürbis, wie ein Geschenk von Demeter persönlich erscheinen.

Von Hanno, Fabian und Florian (Wörmer Zivi-Allstars)



Ein Traum

Eine echte Bäckerhochzeit

Im Wonnemonat Mai hat der Demeter-Hof-Bäcker seine Diane, die er im Hofladen kennen gelernt hat, und diese ihren Dirk auf Hof Wörme Nr.2 geheiratet.

Viele „Wörmer“, viele Freunde, Freundinnen und Familienmitglieder, in größerer Zahl Münsterländer (Dirk's Heimat), sowie Heideländer und Hamburger (Diane's „Einzugsgebiet“) nahmen an einem sehr schönen Fest teil.

Die Vorbereitungen waren natürlich umfangreich, da der Schafstall um Zelte erweitert und mit Licht versorgt werden musste.

Am Vorabend gab es zudem noch Gewittersturm und wenig zuverlässige Wetterprognosen.

Pünktlich zum Standesamtertermin kam aber zum Glück die Sonne und dann auch die nötige Wärme für solch ein Fest.

Die Kutschfahrt des Paares von Buchholz zum Hof war mit einigen zünftigen Einlagen versehen, u.a. musste von ihnen ein auf der Straße quer liegender Baumstamm zersägt und ein Brotteig angerührt werden, ehe es den musikalischen Empfang, Häppchen und Getränke und allerlei Aktionen auf dem Hof gab.

Höhepunkt war dann der Ringetausch im Freien unter einer alten Kastanie mit Gedichtvortrag und Musikbegleitung, sowie das Pflanzen eines Nußbaums und das symbolische Tragen der Braut durch ein selbst mit stumpfen Scheren aus einem roten Stoff ausgeschnittenes Herz.



Das fängt gut an ...

Alles ging doch sehr zu Herzen...

Die diversen Torten und Kuchen, die im gemütlichen Kaffeegarten verköstigt wurden -viele Gäste bekamen auch ein Stückchen von der imposanten Hochzeitstorte- dienten der Stärkung, bevor es „über´s Land“ zum im Wald gelegenen alten urigen Schafstall ging. Hier gab es viele angeregte Gespräche, natürlich einiges zu trinken und vom Buffet reichlich zu essen einschließlich Spanferkel vom Hof.

Dann kamen als weitere Höhepunkte das Aufsteigen von beleuchteten Ballonen, sowie sehr launig vorgetragene Sketche, die die Gäste sehr gut unterhielten, ehe gegen Mitternacht der Tanzboden freigegeben wurde.

Das „Kontrastprogramm“ lief schon in Form eines anheimelnden Lagerfeuers vor den Zelten, um das sich diverse Gästegruppen versammelt hatten. Auch dieses gemütliche Zusammensein unterstrich die insgesamt sehr entspannte Atmosphäre der Hochzeitsfeierlichkeiten.

Am ebenfalls sonnigen Tag nach der Hochzeit trafen sich viele Gäste im wunderschönen Hofgarten zum ausgiebigen Frühstück, bei dem es wiederum an nichts zu essen mangelte. Auch die angereisten Kinder konnten sich in diesen Stunden noch einmal besonders wohl fühlen.

Erst nachmittags klang die Fortsetzung des Festes aus und das Aufräumen durch die vielen fleißigen Helfer begann.



Der Hof bekam bald nach der Hochzeit und anschließender Reise eine neue Bewohnerin. Für das frisch vermählte Paar erfüllte sich ein Traum, da für die beiden das alte Teichhaus, ein reetgedecktes Fachwerkhaus, neben der Bäckerei frei geworden war. Es galt allerdings, mit erheblichem Kraftakt und Aufwand das Traumobjekt herzurichten, ehe man dort hin zusammen ziehen konnte.

Karl Heinz Maas, ein „neuer Verehrer“ von Hof Wörme

Landwirtschaft in 2009

Jedes Jahr wieder ein kleines Abenteuer.

Schon wieder ist ein Jahr vergangen und schon wieder haben wir viele, kleine oder große Herausforderungen gemeistert, obwohl wir meinen, dass es immer, sowieso nur Routine ist.

Das Besondere der Arbeit in und an der Landwirtschaft ist, dass ich immer wieder spontane Entscheidungen treffen muss, die mich doch immer wieder überraschen, da Witterung und Wachstumsfortgang sich so unterschiedlich zeigen, dass das, was letztes Jahr richtig war, dieses Jahr völlig anders ist.

Wenn ich zurück schaue, dann kann ich sagen, dass wir ein gutes Jahr hatten. Bezogen auf die Entwicklung und Ernte der Feldkulturen ist es ja immer spannend, wie sich unser tägliches Handeln auf Pflanzen und Tiere auswirkt. Sind wir eigentlich immer mit unserem Bewusstsein bei den Tieren? und haben wir mindestens einmal in der Woche jeden Acker angeschaut?

Es ist nicht immer möglich, das zu leisten und man merkt dann, dass man den richtigen Zeitpunkt verpasst hat, um beim Getreide im richtigen Moment zu hacken oder zu striegeln.

Im letzten Jahr hat sich unsere Hoffläche noch einmal um ca. 8 Hektar vergrößert, die nun umgestellt werden wollen, um sie dann im dritten Jahr als DEMETER zertifiziert zu bekommen. Das heißt, sich mit den ständig ändernden Bestimmungen zu Umstellung zu beschäftigen. Ich kann Ihnen versichern, dass das für mich eigentlich

nur eine Randerscheinung ist, weil ich mich mit Landwirtschaft beschäftigen will. Die gesamte Zertifizierung beeinflusst einen großen Teil unserer Arbeit, und manchmal ist es auch gar nicht zu verstehen, welche Vorschriften sich wie, auf uns auswirken.



Wo sind die anderen?

Nun zu dem, was sich getan hat oder noch in 2009 tun wird:
Wie alle Menschen in der regionalen oder überregionalen Presse und Medien erfahren konnten, ist es für die Bauern ein schwieriges Jahr gewesen, mit vielen Hindernissen und wirtschaftlichen Engpässen durch den Preisverfall bei Getreide, aber speziell bei Milch. Der Preis für Milch ist jetzt auf einem Niveau angekommen, wo auch wir in Wörme nicht mehr weiter melken können.

Auch wenn es schwer fällt, sich von den Milchkühen zu trennen, werden wir noch bis etwa Weihnachten melken und die Milchwirtschaft dann aufgeben.

Die Kühe werden als Mutterkuhherde weitergeführt, um sie dann langsam mit einer anderen Rasse zu kreuzen, die eine höhere Fleischleistung hat als unsere jetzige Rasse.

Wir hoffen, dadurch auch die Arbeitsbelastung für alle Mitarbeiter in der Landwirtschaft zu reduzieren.

Im Zusammenhang mit den Kühen und Rindern kann ich auch noch berichten, dass ein großes Thema die Blauzungkrankheit war, für die wir als Tierhalter zwangsverpflichtet wurden alle Tiere zwei mal impfen zu lassen, da diese Krankheit so „gefährlich“ sei.....

Nun tagten vor zwei Wochen die Ministerpräsidenten der Länder und beschlossen, dass diese Zwangsimpfung ab jetzt freiwillig ist.

Die Pharmaindustrie scheint sich jetzt auf die Schweinegrippe zu konzentrieren, da man dort mehr Umsatz machen kann. In dem Zusammenhang ist der Link im Internet sehr zu empfehlen www.theflu-case.com, um sich über das Zustandekommen der Schweinegrippe zu informieren.



Unseren Schweinen geht es jedenfalls gut, sie haben keine Grippe und ich hoffe, niemand kommt auf die Idee, dass wir sie auch noch impfen lassen müssen...

Uns geht's gut.....



Um beim Vieh zu bleiben, kann ich von den Hühnern berichten, dass es Ihnen gut geht und sie fleißig legen, nur wollen unsere Kunden mehr Eier kaufen als die Hühner legen können.

.....und uns auch

Im Getreidebau ging das Jahr gut zu Ende. Die Ernte war ausreichend für den Bedarf der Backstube und des Futters, nur die Weizenqualität war nicht so, wie die Bäcker sie brauchten, so dass der Weizen jetzt an die Hühner gefüttert wird und diese dann Eier daraus machen.

Wir werden uns im kommenden Jahr mit einer besseren Vorreinigung ausrüsten müssen, um das Getreide nach der Ernte, vor der Einlagerung von Unkrautsamen zu trennen, so dass wir das Getreide nicht so lange trocknen müssen.

Kartoffeln gab es reichlich, nur der Kartoffelroder hat uns dann irgendwann aus Altersgründen im Stich gelassen, sodass wir ihn jetzt auf dem Schrott entsorgen werden.



Roggen im Nebel



Da wir letztes Jahr einen großen Teil unserer Kartoffeln nicht verkaufen konnten, weil viele Bauern im Biobereich eine gute Ernte hatten, werden wir versuchen, die Kartoffeln dieses Jahr besser zu verkaufen.

Bei den Sorten Linda, Ditta und Nicola haben wir, bis auf eine Partie Nicola, gute Qualitäten geerntet, die gut lagerfähig sind und natürlich super schmecken.

Wer klaut hier Kartoffeln?

So sind wir im Moment dabei, fleißig zu sortieren und über den Großhandel zu verkaufen, sowie auf dem Markt und in den Läden.

Am Ende noch einmal einen schönen Dank an alle meine Mitstreiter:

Allen voran meiner lieben Frau

Christina von Hörsten, die, obwohl es soviel Arbeit gibt, uns immer mit einem leckeren Essen versorgt, und aushält wenn die Laune im Keller ist, weil es mit der Arbeit nicht so klappte, wie wir es wollten.

Liv Kraft, die als landwirtschaftliche Gesellin im zweiten Jahr hier auf dem Hof ist und in der Landwirtschaft den Überblick behält und weiß wer, wo, wann, sein muss.

Svenja Libera, die sich als Lehrling im zweiten Lehrjahr der Freien Ausbildung, um den Kuhstall kümmert und wenn es auf dem Markt mal klemmt, im Gemüse wie im Brot und Käse gut Bescheid weiß, sodass sie auch bei den Kunden gerne gesehen ist.

Vincent Strüfing, der sich um die Schweine kümmert und mich auch bei den Brotlieferfahrten vertritt und natürlich auch bei allen anderen Arbeiten tatkräftig dabei ist

Jochen Schmidt, mit dem es großen Spaß macht gemeinsam den Marktstand zu gestalten und im Team zu arbeiten.

Als neuen Mitarbeiter freue ich mich besonders über **Detlef Peters**, der die Brotlieferfahrten übernommen hat und sich mit Engagement um die Fahrzeuge kümmert.

Möge er uns lange erhalten bleiben!!!

Wider neu auf dem Hof anzutreffen ist nach langer Abstinenz

Dirk Beitzer, der uns als unauffälliger Helfer im rechten Moment so manche Erleuchtung verschafft hat, durch Einbau von unzähligen Lampen.

Sie alle haben dafür gesorgt, dass wir gemeinsam unsere Arbeit schaffen konnten, soweit, wie wir sie geschafft haben. Auch wenn es nicht immer einfach war....

Außerdem gab es viele Landbaupraktikanten, die von Schulen für länger oder kürzer hier waren und uns bei vielen Arbeiten geholfen haben. Auch ihnen einen schönen Dank für ihre Hilfe.

Mit besten Grüßen und guten Wünschen für das Jahr 2010,

Hubertus von Hörsten



Noch ein bisschen Schlafen

Aus der Heilpraktikerpraxis auf Hof Wörme

Gesundheit und Krankheit eine Laune der Natur?

Rinderwahnsinn, Vogelgrippe und Schweinegrippe haben in den letzten Jahren weltweit für Aufsehen gesorgt. Durch die Art der Nachrichtenübermittlung musste man fast den Eindruck gewinnen, dass man, kam man in die Nähe eines mit solchem Virus infizierten Menschen, auf jeden Fall erkranken würde, wenn nicht



gar sterben müsse. Schaut man sich nun die Wirkung von Epidemien an, dann ist es natürlich so, dass viele Menschen erkranken und ebenso, sind sie durch irgendetwas geschwächt, sterben können. Aber es ist auch so, dass viele Menschen **nicht** erkranken.

Betrachtet man einen solchen Vorgang als rein äußeren, müsste eigentlich jeder durch den Kontakt zu erkrankten Menschen selber erkranken und man kann das Phänomen, dass es nicht Erkrankte gibt, nur als Laune der Natur verstehen. Setzt man allerdings voraus, dass die Natur nicht launisch, sondern sinnhaft ist, dann kann man die Beobachtung machen, dass Krankheiten nicht nur Widrigkeiten des Lebens sind, sondern für die Entwicklung des Menschen von großem Wert.

Der Volksmund beschreibt diese Sinnhaftigkeit oft treffend: „Ich habe die Nase voll“, „Ihm ist wohl eine Laus über die Leber gelaufen“, „Das ist mir an die Nieren gegangen“, „Mir läuft gleich die Galle über“, „Es wächst mir über den Kopf“, „Das macht mich nervös“, „Sie starb an gebrochenem Herzen“, „Er macht sich vor Angst in die Hose“ usw. Man sieht, dass im Sprachgebrauch noch Reste eines Gefühles für den Zusammenhang von inneren Vorgängen und Krankheitsprozessen vorhanden sind. Betrachtet man Krankheiten als Bild, können sie zum Hinweis, nicht nur einer Schwäche, sondern auch für die Besonderheit eines Menschen werden.

Ein Beispiel ist der Bereich der Ängste. Ängste sind nicht nur Verhinderer, sondern können Wegweiser zu bestimmten Orten unseres Lebens sein. Sie können zum Wahrnehmungsorgan werden, um die Stellen, die unserer Aufmerksamkeit besonders bedürfen auch sehen, hören oder spüren zu können. Werden Furcht und Angst nicht mit dem menschlichen Bewusstsein bearbeitet, so suchen sie sich ihre eigenen Kanäle und werden zu Krankheitsprozessen, die sich erst einmal körperlich akut zeigen, im weiteren Verlauf in chronischen Krankheiten manifestieren und noch später in psychische Erkrankungen verwandeln.

Es wird vielleicht deutlich, dass der Mensch immer aufgefordert ist sich zwischen seinen verschiedenen Schichten zu bewegen: es kommt ein Impuls aus seinem inneren Wesen, der sich bis in den Körper herein seinen Weg bahnt und wiederum auf das Innere des Menschen zurück wirkt.

Vielleicht wird es möglich, wenn man in der oben beschriebenen Weise auf Krankheiten schaut, sich nicht mehr so stark ausgeliefert zu fühlen und allmählich aus dem zunächst scheinbar willkürlichen Wüten einer Krankheit zu einer Ahnung von deren Sinnhaftigkeit zu gelangen. Vielleicht sind auch Seuchen wie die Schweinegrippe, die Vogelgrippe und der Rinderwahnsinn nicht Launen der Natur, sondern sagen uns etwas, was es zu verstehen gilt. Voraussetzung dafür ist, dass wir Krankheit als etwas ansehen, was uns etwas über uns selber sagt und mit uns zu tun hat, was keine Widrigkeit des Lebens ist. Wir müssten also lernen, die Verantwortung für unsere Gesundheit selber zu übernehmen.



Christine Rüter, Heilpraktikerin

Aus dem Nähkästchen

Viel ist passiert in diesem Jahr. Wir haben viel dazugelernt, neue Erfahrungen gemacht, neue Dinge ausprobiert und man kann wirklich sagen, das Jahr 2009 hat uns geprägt. Wir haben neue interessante Menschen getroffen und lieb gewonnene verabschiedet. Wir haben das Jahr zusammen erlebt, uns sind Pannen passiert, wir haben gestritten und gelacht. In den folgenden kleinen Abschnitten möchten wir einen kleinen Einblick in das Leben hier auf Wörme geben, oder zumindest, wie es in diesem Jahr gewesen ist.

Da wären z.B. die Lehrlingstreffen: Wir Lehrlinge besuchen einmal im Monat ein fünftägiges Lehrlingsseminar, auf dem wir den theoretischen Teil der Ausbildung zusammen mit anderen Lehrlingen aus Norddeutschland vertiefen. Die Seminare finden auf verschiedenen Demeterhöfen statt. Manchmal ist der Weg dorthin weit, quer durch Deutschland. Meist bildeten wir Fahrgemeinschaften mit dem Auto, da einige aus unserem Kurs ebenfalls in Wörme waren. Im Oktober des letzten Jahres befanden wir uns auf dem Weg eben eines solchen Lehrlingsseminars. Wir hatten einen kleinen Polo. Das Auto war randvoll, 5 Personen mit Gepäck, Isomatten, Decken sowie Kissen und Lernmaterial. Wir fuhren extra einen Abend vorher los, damit die Anreise bequemer wäre. Doch nach $\frac{3}{4}$ des Weges stellte sich doch noch heraus, dass die Anreise erst am nächsten Tag möglich wäre. Wir begaben uns also auf die Suche nach einem Hotelzimmer, inzwischen war es ein Uhr nachts. Wir hatten neun Hotels ausfindig gemacht, wo uns jedoch niemand beherbergen konnte. Irgendwann mitten in der Nacht stellten wir uns irgendwo ins Nichts und versuchten im Auto zu schlafen. Aufgrund der mehr oder weniger natürlichen Ausdünstungen, machten wir die Fenster einen Spalt breit auf. Wir schliefen ein.

Nachts wurden wir durch Nässe geweckt. Als wir bemerkten, dass es herein regnete, war es leider schon zu spät. Einige waren nass. Am nächsten Morgen, völlig übermüdet und gereizt, machten wir uns auf die Suche nach dem einzig Wahren: Kaffee und einen Wasserhahn. Wir erreichten eine Tankstelle, wo einige das Bad stürmten...der Rest blieb draußen und putzte sich an der frischen Luft die Zähne...Dann holten wir Kaffee und nach karger Mahlzeit machten

wir uns weiter auf die Reise. Man glaubt es kaum, aber wir erreichten unser Ziel sogar als erste.....

Nach dieser Panne hätte man meinen können, wäre unser Pensum für die nächsten Jahre voll, aber damit noch nicht genug.

Im Mai diesen Jahres hatten wir uns das Auto von Hubertus von Hörsten geliehen, um zum Lehrlingsseminar zu fahren. Auf der Rückreise hörten wir zeitweise etwas seltsame Geräusche, die vom Auto ausgingen, fuhren aber dennoch weiter. Nach einiger Zeit stieg die Temperaturanzeige, und wir waren uns einig, irgendwann mal gehört zu haben, in solch einem Fall besser die Heizung anzustellen. Doch dann ging der Wagen mitten in der Fahrt aus.....Wir überlegten und bemerkten, das Kühlwasser müsste mal wieder aufgefüllt werden. Also schnappten wir uns alle Flaschen, die wir hatten, klingelten an verschiedenen Haustüren, füllten sie mit Wasser und das Auto ebenfalls. Wir fuhren weiter. Das Auto ging immer öfter aus und auch das Kühlwasser verbrannte immer schneller.

Sollten wir Hubertus anrufen? Nein! Auf gar keinen Fall, wir mussten weiter, 50 km noch, dann wäre es geschafft. Doch dann kam eine riesige Dampfwolke aus dem Auspuff, und der Wagen blieb stehen. Noch einmal tief Luft holen und dann der Griff zum Telefon...Wir standen panische Ängste aus, fühlten uns wie Schulmädchen, die irgend etwas ausgefressen hatten. Hubertus fuhr vor, stieg aus dem Wagen, wir hatten einen riesigen Kloß im Hals und dann sagte er nur:

„Na, Mädels, wie habt Ihr das denn hin gekriegt???“



Inzwischen fahren wir gerne mit der Bahn, da können uns wenigstens keine Autopanzen passieren!

Sonja Lenk

Hallo Ich bin Tobias
ich bin 16. Jahre alt und helfe
im Garten bei Ines und Sanja
und Silvia und ich mag den
Hof sehr gerne. Ich mache
besonders gern: Enten füttern
und Ziegen melken bringen und
melken. Ich säe sehr gerne
Sonnenblumen, stecke gern
Zwiebeln und pflanze gern
Salat, ernten tue ich für mein
Leben gern.) z. B. Tomaten, Paprika
und Auberginen. Ich gehe auch
gern zum Wörmer Advent und
zum Sommertest mit meiner
Patentante Karin Foos,

Ich spiele jeden Mittwoch mit
Christiane und dann spielen
am Donnerstag Silvia, Florian,
Fabian, und ich mensch ärgert
sich nicht. Ich gewinne gern
bei mensch ärgert sich nicht.
Ich bin jeden Freitag in der
Bäckstube und mache gern
Streuweizen und Kartoffeln
schälen und Kürbis hacken
auch. Ich esse gern das
Tomaten-, Kartoffel-, und das
Kürbisbrot.

Liebe Grüße
Tobias



Ein Leben zwischen Wellness und Buffet

Ich frage mich manchmal: Warum soll man etwas machen, was einem keinen Spaß macht, wenn es jemanden gibt, dem es Spaß macht?



Es ist nicht sicher, dass die Enten der alleinige Grund für den Schneckenrückgang sind. Aber wenn man die Enten beobachtet, wie sie den ganzen Tag lang auf der Suche nach Schnecken und Schneckeneiern im Gras und im Matsch schnabbeln, dann sieht man, wie freudig sie diese Aufgabe übernehmen.

Ich bin darüber sehr froh, denn im vorletzten Jahr war ich jeden Abend mit der Taschenlampe in den Gewächshäusern unterwegs, um die nachtaktiven Nacktschnecken einzusammeln. Ich gebe zu, ich habe dabei sicher weniger glücklich ausgesehen, als die Enten, wenn sie Schnecken suchen.

Mit unendlicher Hingabe sucht das Entenvolk an nassen Stellen mit ihrem eilig hin- und her wischenden Schnabel nach Köstlichkeiten, wobei Schnecken hoch auf der Liste der Lieblingsspeisen stehen. Sobald die Enten morgens aus dem Stall kommen, laufen sie im watschelnden Eiltempo zu den Grasflächen und machen sich auf Nahrungssuche.

Dieser Arbeitseifer wird nur hin und wieder durch andere wichtige Tagesgeschäfte unterbrochen: zum einen ist immer mal wieder ein kleines Nickerchen notwendig, zum anderen ist natürlich das Baden von großer Wichtigkeit, wobei das Notwendige mit dem Vergnügli-





chen verbunden wird. Denn das Baden dient der Körperhygiene und besteht aus intensiven Waschgängen, aber es ist auch immer wieder zu sehen, dass es ein Badespaß ist, wobei das Jungvolk laut schnattert und an gibt, wer am besten planschen kann, die etwas betagteren Enten dagegen ziehen sich zum Ruhen in den hinteren Wellnessbereich der Teiche zurück.

Schocki und Edmunt

Ich möchte Sie mit unserem fleißigen Hilfstrupp gerne noch etwas genauer bekannt machen, denn diese bunte Entenschar ist einerseits ein wichtiger Bestandteil unseres Wörmer Ökosystems, andererseits wachsen sie mir immer mehr ans Herz und je besser man sie kennt, um so individueller erscheinen sie neben ihrem normalen allgemeinen Dasein als Ente.

Im Wörmer Garten gibt es verschiedene Rassen. Sie wohnen aber alle zusammen in einem Stall und so entstehen nach und nach bunte Mischungen. In den letzten Jahren waren die Enten in verschiedenen Abteilungen untergebracht, die jedoch nicht alle sicher waren. Da Füchse und Marder lauern, verzichte ich auf den Erhalt der Weiterzucht der Rassen und stelle den Erhalt der Enten allgemein in den Vordergrund, so dass jetzt alle gemeinsam in einem sicheren Stall wohnen, in dem es dann noch extra Kükenställe für den besonderen Schutz des Nachwuchses gibt.

Nun möchte ich Ihnen einige Entenindividuen vorstellen: Da gibt es als erstes Schoki, eine Mischung aus Stockente und Laufente, sie ist die ausdauerndste Brüterin. Begleitet wird sie meist von ihrem Mann Edward- einem Kajuga-Laufentenerpel. Durch diese treue Ehe gibt es immer wieder schwarze, schmale, langhalsige, aufrecht laufende Mischlingsküken.

Erwähnenswert ist auch Otto, er ist eine Art Kriegsveteran, denn er hat den Angriff eines Fuchses überlebt. Seitdem ist er allerdings ein wenig lahm...Wir haben ihn monatelang aufgepäppelt, täglich in einen Auslauf gesetzt und in eine Wanne zum Baden getragen. Nach Monaten begann er wieder zu laufen, und jetzt ist er immer mit dabei, aber ein wenig langsamer und etwas schief in seiner Haltung.



In diesem Sommer gab es ein besonderes Ereignis, die „seven sisters“, sieben Entenküken, die von einem Huhn ausgebrütet wurden. Es war sehr putzig zu beobachten, wie die Hühnermutter ihnen das Scharren und Picken gezeigt hat, was jedoch sowohl mit den anderen Füßen als auch dem anderen Schnabel nicht gelingen wollte.

Seven Sisters

Die Mutter hat die Andersartigkeit ihrer Kinder hingenommen und sie tapfer verteidigt und ihnen die Welt gezeigt. Mittlerweile leben sie selbständig als normale Enten- bis auf eine Ausnahme, Karlsson vom Dach, er pflegt abends auf einen Kükenstall zu fliegen, um dort etwas erhöht zu übernachten. Die Hühner setzen sich alle oben auf Stangen, die Enten dagegen sitzen auf dem Boden- dazwischen Karlsson auf halber Höhe...

Eine weiße Ente hatte nur ein Küken und dieser winzige Nachzügler wurde von den größeren „seven sisters“ immer verscheucht, und auch die Mutter ließ ihn oft im Stich und irgendwo sitzen, wo er dann lauthals um Hilfe piepste. Aber auch er, mit dem Namen Napoleon, hat sich gemausert und ist eine kräftige Ente geworden.

Um die Enten herum laufen zur Zeit 4 Hühner und ein Hahn. Sie picken und kratzen als Freddy, Abigale, Agathe, Woppel und Caruso fleißig im Mist, so dass wir guten Kompost bekommen.

Es gäbe noch vieles mehr von ihren Eigenarten zu berichten.....

Aber warum schreibe ich überhaupt so viel über diese schnatternden Zweibeiner? Und warum klingt es so nach „auf dem Land-Romantik“ und nach verhätschelten Haustieren? - Dies ist doch ein Bauernhof!!! Was ist mit der Wirtschaftlichkeit???

Das lustige Dasein der Enten ist nur ein Nebeneffekt (aber sehr viel amüsanter als die Nebeneffekte von Schneckenkorn), ihr Zweck und ihre Aufgabe ist das Vertilgen von Schnecken.

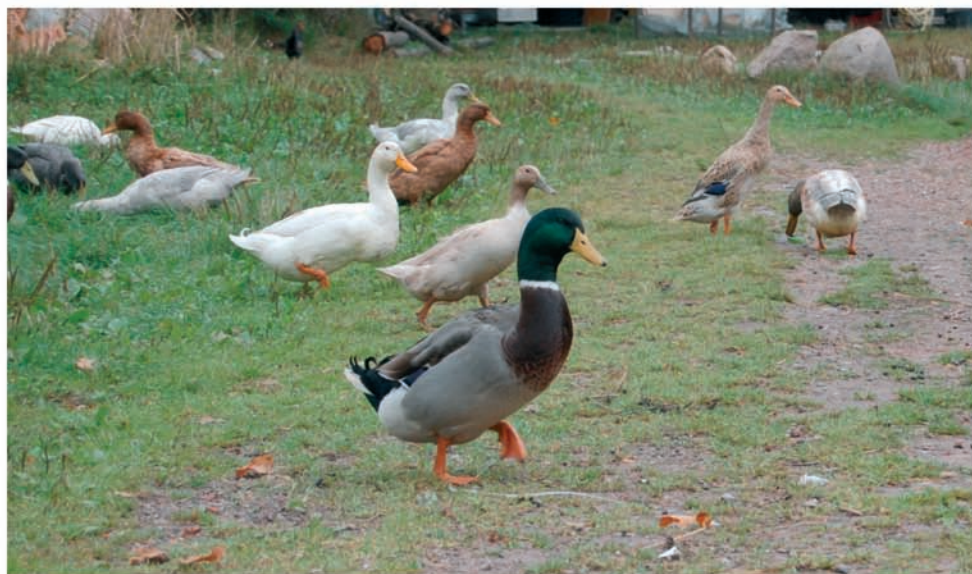
Es sind Nutztiere, keine Frage und einige werden auch geschlachtet werden, aber so lange sie da sind, und mir täglich vor den Füßen flattern, kann ich nicht umhin, sie zu beobachten und mich an ihren Besonderheiten zu erfreuen.

Ich hoffe, auch Sie freuen sich über das schnatternde Federvieh, das ihnen hier manchmal begegnet-

Sie können auch gerne zu den Gewächshäusern kommen, um sie genauer kennen zu lernen.

Und vielleicht schmeckt unser Gemüse ja deshalb so gut, weil wir im Garten so viel Freude an den Enten haben.....

Ines Pastorino



Carlson und Freunde

Wörme-Werte

Sozialpädagogischer Bemessungsversuch seitens eines Neuntklass-Betreuers.

Auf den ersten Blick: Uncooles Ambiente

Als wir, die neunte Klasse der Waldorfschule Cuxhaven, zum dreiwöchigen Landbaupraktikum ankommen, droht uns gleich am Anfang eine Art kollektiver Eiszeit:



Kein Strom im Quartier, nur Kerzenlicht. Wasser für Klo, Bad und Küche muss erpumpt werden und überhaupt, wo ist hier mein Einzelzimmer mit Konsolenspielzeug und allem sonstigen, gewohnt völlig Unverzichtbaren?

Wörmer Zustände

Die Klasse muss sich sofort mächtig zusammenraufen, eine gut-nachbarlich Nachtschlaf gewährleistende Bettenordnung schaffen, in den (eingeschlechtlich sortierten) gemeinsamen Schlafräumen - und überhaupt zu einer Ordnung finden! Wie soll jede/r so sein Gepäck schranklos dennoch zugänglich-unhinderlich verteilen, auf dass es tatsächlich irgendwie irgendwann (spätestens vor der Rückfahrt) wieder persönlich zuzuordnen ist??? Allein das wird ein wörmelanger Prozess werden...

Arbeiten!

Andere echte klassenklimatische Abkühlungsfaktoren sind erst einmal das sehr zeitige Aufstehen (Wecken der Frühschicht ist um 5.00 h — das geht schon gar nicht!). Das gemeinsame Frühstück nach dem Stalldienst, überhaupt dieses ständige Gemeinsame, den lieben, langen Arbeitstag hindurch, wo ist da noch meine Privatsphäre? Integrations-Narben innerhalb der Klasse werden schmerzhaft spürbar: Wer kann mit wem teamfähig arbeiten?

Die fünf gesetzten Arbeitsgruppen für Stall, Feld, Garten, Holz, Scheune und Küche müssen sich erst einmal eine eigene Arbeitsökonomie von Grund auf erschaffen. Die gemeinsamen Mahlzeiten zwischendurch entgleisen und missraten anfangs zu wildlauten, raubauzigen Erschöpfungs-Reiz-Reaktions-Kollisionen aus kleinsten Anlässen heraus. Eine raubritterliche Tafelrunde kann seinerzeit kaum expressiver getönt haben und zwar bis zur totalen Erschöpfung.



Hier einmal gemütlich

Jedes Mitglied der Klasse ist anfangs durchweg völlig erschöpft durch ungewohnten ganztägigen Einsatz und das dann auch noch draußen. Viele Schülerinnen arbeiten ja zum allerersten Mal in ihrem Leben so richtig regelmäßig körperlich -das schlaucht vielleicht! Und dann etwa noch abends zusammen sitzen müssen, um Erlebtes zu reflektieren, Pläne zu schmieden, und noch was Gemeinsames anzugehen — bloß das nicht noch! Wo bleibt da noch meine verdiente Freizeit!? Lieber in die „Stadt“ (= das nächste Dorf mit Kulturoase Penny-Markt und Imbiss um den fürchterlich gesunden bio-dynamischen Fraß erst mal durch Fertigpizza und Cola erfolgreich

zu kompensieren, dann um Haarwaschmittel zu kaufen und überhaupt endlich mal wieder richtig zu leben. Die kleinen Fluchten und das große Fluchen, wenn jene lichten Momente für kollektive Termine brutal gestrichen werden sollen!

Daraus resultiert das pädagogische

Messergebnis Nummer Eins:

Mit der Klasse nach der Arbeit an sich selber arbeiten erweist sich als äußerst schwer bis so gut wie unmöglich. Alle individuellen Kapazitäten sind ausgeschöpft, kollektive Bedürfnisse tendieren gegen Null. Sitzen wir dennoch Gespräch suchend zusammen, so sind es im Schnitt gerade mal sieben Aufrechte von 22 SchülerInnen, die aktiv in den Austausch einsteigen können. Der Rest ergeht sich in Widerstandsschweigen oder ohnmachtsähnlichen Vorschlaf. Wir beiden Betreuer lassen das dann lieber und gehen, bei Bedarf, schwimmen oder hocken uns ans abendliche Lagerfeuer.



Wegebau mit einfachen Mitteln

So gehen die Arbeitstage dahin. Alle Gruppen kommen irgendwann wechselschichtig in alle Arbeitsgebiete hinein. Manche Schülerinnen sind manchmal krank, einzelne des Öfteren, andere können sich nicht so recht entscheiden, ob sie lieber gesund oder krank sein wollen und entscheiden über ihre Einsatzmöglichkeiten subjektiv-selektiv-situativ, was die Toleranz ihrer Arbeitsgruppe sehr strapaziert und das Team zu unmut-getragenen Klärungsgesprächen führt, dadurch steigt das gemeinsame Bewusstsein über die notwendige Schaffung und Pflege einer gerecht funktionierenden Arbeitsteilung in gegenseitiger Wahrnehmung deutlich an,

woraus das pädagogische

Messergebnis Numero Zwei zu gewinnen ist:

Die unbedingt notwendig zu schaffende Teamfähigkeit führt auch zu wachsendem gemeinsamem Bewusstsein und zu gegenseitiger genauerer Wahrnehmung, Einzelne positiv stützend, wie auch kritisch ermahmend. Jede/r ist zuständig für eine gelingende Gruppenarbeit.

Wörme-Wärme stetig steigend

Mit der Zeit wird es immer spürbarer, dass der Hof die SchülerInnen auch nach Feierabend in den Bann zieht, viele von uns gehen abends noch einmal in den Stall oder treffen die am Hofe Lebenden und Arbeitenden in privatem Kontaktinteresse, um es mal ganz neutral auszudrücken. Einzelne müssen zum Schlafengehen auch mal vor Ort eingesammelt werden, auf dass die nächtliche Regenerationszeit nicht zu knapp ausfällt. Wörme strahlt zunehmend kommunikativ aus. Es wird den jungen Leuten spürbarer, dass hier eine Lebensform, eine Lebensphilosophie wirksam am Werke ist, die sich in den hier Arbeitenden spiegelt und auf die Klasse abstrahlt. Die Frequenz der 'Stadtfluchten nimmt bis zur dritten Woche immer rapider ab.



So entsteht, zwischenzeitlich fast schon als unerreichbar gesetzt, der **pädagog. Messwert Nummer Drei:**

Die Klasse ist in Wörme angekommen und lebt jetzt hier richtig mit. Wasser pumpen müssen - überhaupt kein Thema mehr, das läuft völlig selbstverständlich nahezu unbewusst nebenbei, wie auch das kleine Freizeitprogramm unten im Saal bei Klavierspiel, lesen, schreiben oder einfach nur miteinander quatschen. Das Schlafsaal-Leiden tendiert rückläufig: Man hockt längst

Den krieg' ich klein!

zu allen Tages-(und manchmal auch Nacht-Zeiten!) gemischt zusammen, hört (freizeit-erlaubt) Mp3, spielt oder schreibt ausnahmsweise auch mal am obligatorischen Berichtsheft, spielt zusammen Fußball vor dem Sch(l)afstall oder radwandert eben zum Hof oder in die nähere Umgebung. Das Lebensgefühl entspannt sich vom Überlebenskampf zum Sich-hier-wohl-fühlen-können.

Damit fehlt einem Klassenbetreuer eigentlich kaum noch ein Einzelwert zur Finalmessung. Es war anstrengend für alle Beteiligten, dieses Wörme-Abenteuer. Zusammengeschweißst sein, den gegenseitigen Schweiß ertragen, mittragen und verringern lernen, auf allen sozialen Ebenen. Wer bin ich in der Klasse? Kenne ich alle? Kann ich mich und die anderen neu kennen lernen? Wie kommen wir aus gemeinsamen Sackgassen der Erschöpfung und Gereiztheit heraus um uns neu arbeits- und begegnungsfähig zu formieren?

Unsere Klasse wurde in ihrer Arbeitserfahrung biologisch-dynamisch geerdet. Wir haben viel über das Konzept erfahren können im Selbstversuch. Energetisch war es lange ein echter Grenzgang mit Überschreitungen ab und an, die dann mehr und mehr zu bewältigen waren. Wörme hat uns insgesamt viel gelehrt darüber, was man gemeinsam schaffen kann, was ein gemeinsamer Lebensrhythmus jenseits bisheriger Alltagsgewohnheiten sein kann, wenn Vision, Atmosphäre und Haltung stimmen.



Drei Nachklangsätze

1. Die Klasse wurde beim Abschlussgespräch für ihren Arbeitseinsatz von allen am Hofe gelobt.
2. Wir kamen am Abreisetag nicht pünktlich los, weil sich einige Schülerinnen - statt zu packen und endgültig sauber zu machen - gar nicht lange genug verabschieden konnten.
3. Einzelne unserer SchülerInnen sind in den Herbstferien inzwischen schon wieder aus eigenen Stücken dort gewesen.

Sorgsames Erdbeeren pflanzen

Ultimative pädagogische Messung:

Hof Wörme hat als alternative Lebensform und landbaulich energiegeliche Arbeitswelt pionierhaft stark auf uns abgestrahlt. Wir wurden gefordert, gefördert und innerlich intensiv berührt. Inzwischen sind schon an einzelnen häuslichen Esstischen elementare biodynamische Wünsche zu vernehmen wie:

Wo bleibt eigentlich der Bulgur oder warum ernten wir nicht eigene Bohnen?

Innerhalb der Schule wiederum sind die Gespräche zwischen Klasse und Betreuer deutlich tragende geworden: Uns hat die Bewährungserfahrung auf Wörme in guter Weise ein Stück näher zusammen geführt. Wir kommunizieren nun, sozusagen, biologisch-dynamisch gefestigter und dadurch nachhaltiger miteinander

HaJo Plümer
Wörme-gestählter Klassenbetreuer der Neunten
an der Freien Waldorfschule Cuxhaven

Tagebuch

Nach dem Gruppenwechsel war ich einen Tag lang mit Maie im Erdkeller und habe das Gemüse gewaschen und für die Bestellung abgewogen. Ich habe Petersilie (krause und glatte), Möhren, Mangold und Rote Beete gewaschen und für die Bestellung abgewogen. Am Abend habe ich den Kistenwagen mit den Bestellungen voll geladen.

Frederike

Tag 9: Im Frühdienst war ich wieder auf dem Heuboden und habe dort den Saatgutboden weiter gebaut. Vor- und nachmittags wurden die Rote Beete gejätet. Im Spätdienst haben wir auf dem Saatgutboden die erste Wand angefangen einzuziehen.

Tag 10: Heute war ich den ganzen Tag auf dem Heuboden und habe ordentlich an der Wand gearbeitet und auch gut was geschafft.

Ruben

Montag hatte ich Küchendienst. Wir haben schon am Abend fürs Frühstück gedeckt, sodass wir am Morgen nur Aufstrich u. ä. decken mussten.

Nach dem Frühstück habe ich abgewaschen und die Jungs haben abgetrocknet und schon fürs Kaffeetrinken neu gedeckt. Dann haben wir gefegt, die Klos geputzt und sind zum Hof gefahren, um da das Mittagessen vorzubereiten. Es gab Nudeln mit Soße und Salat. Dann haben wir da geputzt und sind nach Hause, nach einer Pause gab es Kaffee, und dann kümmerten wir uns ums Abendbrot.

Judith



Das gibt dicke Pastinaken

Back to the roots

Für mich war das Praktikum durchaus ein Heimspiel, da ich als junger Erwachsener in meiner Landwirtschaftlichen Ausbildung einige Praktika begleitet und auch schon Hof Wörme No2 dabei von innen kennengelernt habe. Dies war zehn Jahre her, seitdem hatte sich einiges verändert, anderes war noch sehr vertraut auf dem Hof und im Schafstall.

Man kann unsere Zeit in Wörme in drei Phasen einteilen.

In der ersten Woche erschien die Arbeit und das Hofleben noch recht beschwerlich, dafür war es im Schafstall sehr gemütlich, witzig, anregend, insbesondere Nachts.

In der zweiten Woche fanden wir uns auf dem Hof schon sehr gut zurecht, auch die Arbeit ging deutlich leichter von der Hand, mit so vielen lieb gewonnenen oder zumindest geschätzten Anleitenden. Die Pausen wurden jetzt am liebsten hier verbracht, auf dem Karussell, im Stall, unter der Persenning... Nur im Schafstall wurde es jetzt deutlich ungemütlicher, man wollte nicht mehr verständnisvoll alles hinnehmen, was schon eine Woche lang schlecht lief.

In der dritten Woche gelang es immer besser Aussen- und Innenleben unter einen Hut zu kriegen, leider war diese Woche viel zu kurz (nur bis Mittwoch), viele SchülerInnen wären gerne auch die nächste Woche noch geblieben. Schließlich machte das Leben hier jetzt richtig Spaß. Auch mir ging es so.

Der Sinn war aber nicht nur, das Landleben kennen zu lernen. Die Schule muss inzwischen für viele Schüler als künstlicher Ort erlebt werden. Daher war die „reale“ Welt mit ihren auf einem Hof gut durchschaubaren Notwendigkeiten eine willkommene Erfahrung, auf die sich die SchülerInnen nach anfänglichen Mühen immer williger und interessierter einließen.

Gernot Jacob, Freie Waldorfschule Cuxhaven

Eigenes Saatgut in Würme



Woher kommt das Gemüse, was ich esse? Das ist vielleicht eine Frage, die Sie sich vielleicht schon mal gestellt haben. Doch haben Sie sich auch schon mal gefragt, wo die Saat von dem Gemüse eigentlich her kommt? Von welcher Pflanze kommt der Samen des Broccoli den ich gerade verspeise?

Blühender Broccoli

Stand die Samen gebende Pflanze vielleicht in Amerika, Holland, Australien? Ich habe ja den Broccoli mit deutscher Herkunft gekauft, doch wie konsequent bin ich wirklich? Woher kommt das Saatgut, ist es Sortenrein, wurde etwas an den Genen verändert? Sie sollten sich nicht mit der Herkunft des Gemüses zufrieden geben, sondern forschen Sie weiter nach.

Wo kommt unser Saatgut in Wörme her?

Ein großer Teil des Saatgutes wird direkt in Wörme produziert (Broccoli, Kohlrabi, Mais, Fenchel, Erbsen, Porrée, Petersilie, diverse Salatsorten und Blumen, Bohnen und Dicke Bohnen, Tomaten, Paprika, Kürbis, Zucchini, Lein, Knoblauch).

Zum Samengewinnungsprozess:



Während der Saison, wenn die Pflanzen in voller Entfaltung sind, wird selektiert. Es werden die Pflanzen markiert, die möglichst ausgeglichen sind, keine Krankheit aufzeigen und stabil gewachsen sind. Diese dürfen dann zur vollen Ausreife, also zur Samenbildung kommen.

Leinsamen in Hülse

Beim Broccoli geschieht das folgendermaßen. Nachdem er die „Frucht“ (den Blüten-, noch besser den gestauchten Knospenstand) gebildet hat, also den Brocolikopf der sich durch viele kleine Knöspchen bildet, schießt er in die Höhe. Der Blütenstand sieht ungefähr so aus wie ein kleines Bäumchen. Die Knöspchen entwickeln sich nun zu kleinen gelben Blüten. In diesem Stadium geschieht die Befruchtung durch die Insekten. Dann ist zu beobachten, dass die Mitte der Blüte sich vom Stängel ausgehend langsam nach vorne schiebt und kleine Schoten entstehen. Bei den Blüten, die nicht befruchtet werden, geschieht dies nicht. In den Schoten sitzen die Samen. Nachdem dies geschehen ist, kommen wir zur Ernte. Große

Vorsicht ist geboten. Denn die Samenkapseln können aufbrechen und verloren gehen. Man muss genau den richtigen Zeitpunkt der Ernte abpassen. Wenn man zu früh erntet, ist der Samen noch nicht ganz ausgereift und verringert so die Keimfähigkeit. Erntet man zu spät, sind einzelne Kapseln schon aufgebrochen und vermehren sich ungewollt zur falschen Zeit und am falschen Ort. Nächstes Jahr steht hier dann Broccoli wie Unkraut. Optimale Bedingungen für die Ernte sind zu allererst trockenes Wetter. Es sollte am besten schon einige Tage vorher nicht geregnet haben. Ist die Ernte im Sack, gehen wir über zur Trocknung. Sorgfältig werden die Samenstände auf spezielle Trockengitter ausgelegt und trocknen bei ca. 25°. Dort bleiben sie dann für 4 Wochen bzw. bis sie eben trocken sind. Nun werden die Samen fein säuberlich von ihren Samenträgern getrennt, noch einmal gesiebt und sortiert und können dann bei ca. 5°-20° Raumtemperatur in Gläsern oder Papiertüten lagern - bis zu ihrer Aussaat (Erbsen und Bohnen lagern am besten bei Minustemperaturen, so kann man bestimmte Schädlinge bekämpfen).



Man kann beobachten, dass schon nach einem Jahr eigenem Samenbau die Pflanzen kräftiger sind, weil die Saat sich an den Standort gewöhnt hat. Doch im zweiten Jahr würde der Erfolg nicht so groß sein, wenn man nicht selektieren würde. Denn es gibt immer Pflanzen, die „nichts werden“, krank sind, nicht so groß, nicht so schön. Wenn man eigenes Saatgut nimmt und regelmässig selektiert, kann man von Erhaltungszüchtung und Anpassung an die Region sprechen.

Salatsamenträger im August

Denn die Pflanzen passen sich dadurch an alle die Bedingungen wie Bodenverhältnisse, Wasserhaltekraft des Bodens, Klima an, da nicht so gut gedeihende Pflanzen ausgemerzt werden und die mit den passenden Eigenschaften vermehrt werden. So geschieht es, dass völlig neue Linien und später neue Sorten entstehen.

Unser Broccoli ist ein gutes Beispiel, weil er samenfest ist. Und bei Broccoli ist es sonst auch bei biologischem und Demeter, nicht nur im konventionellen Anbau üblich, dass Hybridsaatgut verwendet wird. Hybridsorten im Gemüsebau müssen kurz erklärt werden: Es werden 2 verschiedene Elternlinien (Typ A und Typ B), die eine besonders gute Broccoli Filialgeneration 1 ergeben, in zwei völlig voneinander isolierte Linien, gezüchtet. Die Pflanzen werden jeweils innerhalb der Linie untereinander gekreuzt (Inzucht). Hat jeder Typ die gewünschten Eigenschaften erreicht – bei Typ A kann es z.B. größer und fester Kopf und bei Typ B kurzer Stiel und frostbeständig sein– so werden sie gekreuzt. Mit den Pollen einer Pflanze von Typ A wird eine Pflanze von Typ B bestäubt. Das entstehende Saatgut und die daraus wachsenden Pflanzen nennt man „F1 Hybriden“. Dieses kommt dann in den Verkauf. Das ist eine Art von Züchtung, bei der man ganz genau kontrollieren kann, was dabei entstehen soll und es ist ein schnelles Verfahren. Das Resultat sind besonders üppige und besonders einheitliche Pflanzen. Wenn man jetzt allerdings die Samen von den F1 Hybriden wieder verwendet, dann bekommt man Pflanzen mit den Eigenschaften der Großeltern in allen möglichen Kombinationen, kein erfreuliches Ergebnis. Will man wieder volle Garantie für reiche Ernte, so muss man sich im nächsten Jahr neues Saatgut kaufen und so weiter.



Der Unterschied zum samenfesten Broccoli ist enorm. Er ist viel kleiner, was zunächst einen mickrigen Eindruck macht, wenn man ein anderes Bild von Broccoli hat. Allerdings kann dieser sich weiter vermehren, was eines der natürlichsten Triebe der Pflanze ist. Und dieses sollte nicht unterbunden werden!

Fenchelsamen im Tau

Eine Innovation für die kommende Saat ist im Entstehen. Anfang September haben wir angefangen, einen Saatgutraum zu bauen. Eine Ecke vom Heuboden wurde frei geräumt, wo nun ein ca. 50 m²

großer Raum entsteht. Er wird direkt über dem Heizungsraum gebaut, so dass die Abwärme der Heizungsrohre durch Gitter in den Saatgutraum gelangen kann. Im Sommer erwärmt die Sonne das Dach, an welchem der Raum gebaut wird. Optimale Energienutzung.

Und im nächsten Jahr: Achten Sie auf samenfeste Sorten.

Johanna Ziegenbalg

Tomaten pflegen

Auch im Gemüse ist viel passiert:

Am 4. Januar bin ich mit einem meiner Mitlehrlinge Rosenkohl ernten gegangen. Es war Tauwetter, aber dennoch regnete und stürmte es bei eisigen Temperaturen. Die Hände waren eiskalt und damit war es noch nicht genug: das Schmelzwasser lief in die Gräben zwischen den Reihen, zum Teil musste man unter Wasser ernten, sich nur verlassend auf seinen Tastsinn. Das Wasser in den Gräben stieg immer höher, bis es schließlich in die Gummistiefel lief. Wir machten weiter...nach einer Stunde waren wir fertig. Ich kann kaum in Worte fassen, wie unbeschreiblich gut ich mich später in trockenen Sachen bei einer heißen Schokolade gefühlt habe...

Im Februar fingen wir an mit der Jungpflanzenanzucht. Dabei waren natürlich auch die Tomaten, eine unserer Hauptsommerkulturpflanzen im Gewächshaus. Für mich war es besonders spannend, das mit zu erleben, denn als ich im Jahr zuvor nach Würme kam, standen die Tomaten schon in voller Reife bereit zum Ernten.

Nun ja, die Tomaten wurden also gesät und etwa 3 Wochen später im Keimblattstadium bei einer Größe von etwa 3 cm pikiert, was so-



Komm liebes Kind und geiz' mich aus!

viel bedeutet, dass die Pflanzen vereinzelt werden, indem sie aus der Erde gezogen werden, die Wurzeln gekürzt werden, damit die Seitenwurzeln zum Wachsen angeregt werden und zum Schluss einzeln in kleine Paletten, so genannte Quickpots, gepflanzt werden. Fünf Wochen später mussten sie dann aus den kleinen Schalen in Töpfe umgesetzt werden, und noch mal einige Zeit später, nach wiederum etwa vier Wochen wurden sie in die Gewächshäuser gepflanzt. Erst Ende Juli, ungewöhnlich spät, konnten wir die ersten zwei Tomaten ernten. Kurze Zeit später lief der Verkauf...

Leider fühlten sich nicht nur die Tomaten im Gewächshaus wohl, sondern recht schnell auch die Phytophthora. Durch die sogenannte Krautfäule bekommen erst die Blätter braune Flecken und später können auch die Früchte befallen und ungenießbar werden. Ist erst eine Pflanze von der Krankheit befallen, lässt sich diese Pflanzenkrankheit nur sehr schwer aufhalten. Wenn man nichts tut, verbreitet sie sich in Windeseile. Um das zu verhindern, sind wir alle zwei Tage durch die Gewächshäuser gegangen und haben das befallene Laub entfernt. Zusätzlich haben wir Zwiebel- und Knoblauchsafte mit Wasser verdünnt gespritzt. Dabei haben wir verschiedene Versuche bezüglich der Konzentration und der Intensität des Zwiebelsaftes ausprobiert und tatsächlich eine Variante gefunden, welche die Krankheit größtenteils aufhielt.

Ich verbrachte einen Großteil meiner Arbeitszeit in diesem Sommer mit den Tomaten, so dass ich doch sehr traurig darüber war, als es dann in der Wochenbesprechung Mitte Oktober hieß: diese Woche werden wir anfangen, die Tomaten abzuräumen. Wir ernteten alle noch grünen Tomaten, in der Hoffnung, dass sie noch nach reifen würden. Und sie reiften nach, sie sind noch immer geschmacksintensiv und gesund. Weil sie das Klima eines Kühlraums nicht mehr vertragen, können wir sie nicht mehr verkaufen, so dass wir für den Eigenverbrauch jetzt Tomaten im Überfluss haben und essen zu jeder Mahlzeit noch frische Tomaten, und das im Dezember! Wenn die letzten Tomaten aufgegessen sind, dauert es nicht mehr lange, bis wir wieder mit der Jungpflanzenanzucht beginnen.....

Sonja Lenk

Im Oktober auf dem Bauernhof
 Im Herbst waren wir auf Hof Wörme. Unsere
 Klasse hat sich in 3 Gruppen
 geteilt. Jeder Kind hat
 Äpfel gesammelt, rote Beile geerntet
 und auf dem Feld gearbeitet. An
 einem langen Teil haben wir den
 Pflug gezogen. Auch mit dem Pferd
 Nancy wurde gepflügt. Danach
 haben wir die Egge gezogen. Sie war sehr
 schwer! Mit unserem
 haben wir dann Roggen ausgesät.
 Danach waren wir müde und hung-
 rig und sind wieder nach Hause
 gefahren.

Nancy beim Eggen.....



Im November auf dem Bauernhof
 Am sonnigen Freitag letzte Woche
 waren wir wieder auf Hof Wörme.
 Wir waren sehr gespannt darauf
 unser Roggenfeld anzuschauen. Schon
 von der Straße aus sahen wir das Grün
 des Feldes. Es hat gekeimt und
 ist ungefähr 10 Zentimeter
 gewachsen!
 Wir hatten es etwas zu dicht ausgesät.
 Deshalb zog das Pferd Nancy noch
 einmal die Egge über das Feld.



Die Dritte Klasse der Buxtehuder Waldorfschule beim Eggen



Tischspruch 3. Klasse
 Das Brot vom Korn,
 Das Korn vom Licht,
 das Licht aus Gottes Angesicht.
 Die Frucht der Erde aus
 Gottes Schein.
 Lass Licht auch werden im
 Herzen mein.



SÄERSPRUCH
 Bemisst den Schritt,
 bemisst den Schüring,
 Die Erde bleibt noch lange
 jung!
 Dort fällt ein Korn,
 das stirbt und ruht.
 Die Ruh ist süß.
 Es hat es gut.
 Hier eins das durch die Scholle
 bricht.
 Es hat es gut.
 Süß ist das Licht.
 Und keines fällt aus dieser
 Welt.
 Und jedes fällt, wie's Gott
 gefällt.



Eine Frucht für zwischendurch

„Ach gäbe es doch eine Möglichkeit jedes Jahr ein und dasselbe Feld zu bestellen ohne verminderte Erträge zu erwirtschaften.“



So oder so ähnlich muss ein gewisser **Johann Christian Schubart** gedacht haben, als er die Wirkung bestimmter Pflanzen auf den Boden und die nachfolgenden Kulturen in Süddeutschland, Frankreich und Italien studierte. In seinem Fall handelte es sich um ein Gemisch aus Klee und Gras. Dieses Klee-Gras-Gemenge ist heute noch in Gebrauch und bildete damals, Ende des 18. Jahrhunderts, in Verbindung mit den restlichen Kulturen, die erste „Fruchtfolge“ nach der Dreifelderwirtschaft. Es entstanden komplizierte Fruchtfolgen, zum Teil mit Zwischengliedern zwischen den Hauptfrüchten.

Keimender Roggen

Heute werden als Zwischenfrucht Pflanzen bezeichnet, die primär für die Bodenaufbereitung oder als Futter genutzt werden.

Dafür kann generell jede Pflanze eingesetzt werden, ganz unabhängig davon, ob sie Früchte trägt, oder nicht (auch die Wurzel oder das Blatt kann die „Frucht“ sein). Denn die Pflanzen beleben den Boden, und lebendiger Boden ist Voraussetzung für gesunde und damit Ertrag bringende Kulturen in nachfolgenden Jahren.

Wichtig ist bei der Wahl einer Zwischenfrucht was im Boden geschehen muss, damit die nächste Frucht gut gedeiht, aber auch wie eng sie mit der vorherigen und nachfolgenden Pflanze verwandt ist. Jene Abfolge von Kulturen wird allgemein Fruchtfolge genannt.

Durch wechselnde Kulturen können sich artspezifische Schädlinge und Krankheiten nicht durchsetzen und ausbreiten. Durch eine geschickte Fruchtfolge wird ebenso einseitig auslaugenden Monokulturen vorgebeugt.

Je nach dem, zu welchem Zweck die Pflanze oder Pflanzenmischung gesät wurde, kann sie auch mehrfach genutzt werden. Wenn zum Beispiel das Augenmerk nicht gerade auf Gründüngung liegt, kann das Grün auch zu Silage, also Tierfutter, verarbeitet oder die Fläche als Weidegrund genutzt werden.

Zusammenfassend unterstützen Zwischenfrüchte:

- Anreicherung von Stickstoff im Boden (Leguminosen)
- Durchlüftung/ Auflockerung des Bodens durch vermehrte Bildung von Wurzelmasse (wichtig für die meisten Bodenprozesse)
- Humusaufbau (Verrottung von abgestorbener Blatt- und Wurzelmasse)
- Regulierung der Bodenprozesse (zersetzende/aufbauende/gesundende)
- Die Vielfalt von Flora und Fauna



Zwischenfrucht in durchwachsendem Frühkohlrabi

Für den Hof Wörme No. 2 ist die „Frucht für zwischendurch“ ein wichtiger Bestandteil für die Sicherung der nächsten Ernte. Die klimatischen Verhältnisse lassen durch die zu hohen Temperaturen im Winter und die insgesamt starken Niederschläge, welche eine Aus-

waschung der Nährsalze im Boden verursachen, keine brachliegenden Flächen zu. Weil wir beispielsweise auf übermäßiges Düngen und auf das Beregnen verzichten, sind wir auf den Aufbau bzw. den Erhalt von Humus angewiesen.



Eine weitere Besonderheit hier in Wörme im Gemüsebau besteht darin, dass wir die Kulturen von Neben- und Hauptfrüchten, nicht nur hintereinander pflanzen, nachdem die vorherige komplett abgeerntet wurde, sondern auch in so genannten Mischkulturen parallel wachsen lassen.

Hafer und Roggen in Porree

Diese Mischkulturen können aus 2 verschiedenen Gemüse wie Porree und Sellerie, aber auch beispielsweise aus Mais und Roggen, wobei der Roggen als Untersaat später ausgebracht wird, bestehen. Dieses Vorgehen kann man als eine Art Staffellauf sehen, während der Roggen noch in den Startlöchern steht, legt der Mais quasi voll los, bis er abgeerntet das Staffelholz an den Roggen übergibt, dessen Pflanzen zwar bereits vorher keimten jedoch jetzt erst in die Höhe schießen. Diese besondere Kombination von Untersaat und Zwischenfrucht kann sämtliche erwähnte Vorteile für den Humusaufbau, bieten ohne kostbare Zeit einzubüßen, die man durch zeitlich getrennte Kulturen verlöre.



Die vielleicht wichtigste Eigenschaft von Zwischenfrüchten ist, dass sie nicht nur kurzfristigen Nutzen bringen sondern ökonomisch und ökologisch nachhaltiges Wirtschaften ermöglichen.

Zwischenfruchtgemenge

Vor 225 Jahren am 7. Dezember 1784 wurde Johann Christian Schubart von Joseph II. von Österreich-Ungarn als „Edler von dem Kleefeld“ zum Ritter des heiligen römischen Reiches geschlagen. Er würde sich freuen, wenn er dieses Jahr unsere **Frucht für zwischendurch** im Gemüse sehen könnte.

Von Hanno, Fabian und Florian (Wörmer Zivi-Allstars)

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft näher bringen

Auch dieses Jahr fand im Juni unser Wörmer Hoffest statt.

Der Wettergott hatte ein Einsehen, und es hörte nach einem kurzen Schauer am Morgen auf zu regnen und die Sonne lachte. Wenn der Tag dann ein gelungener war, das Fest gut besucht und die Gäste zufrieden waren, freuen wir uns alle und die vielen Vorbereitungen, die im Laufe des Jahres gemacht werden mussten, sind vergessen. Im Frühjahr trafen wir uns, Helfer und Organisatoren, zu unserem ersten Austausch.

Unser Ziel war es, dem Fest einen etwas anderen Charakter zu geben. Wir hatten uns nämlich vorgenommen, den Besuchern des Festes nicht nur einen schönen Tag durch Spiele und Vergnügungen aller Art zu bieten, sondern wir wollten auch Einblick geben in unser tägliches Tun.

Den biologisch-dynamischen Hof mit Landwirtschaft, Gartenbau, Bäckerei, die Besonderheiten wie Pflanzenkläranlage und Blockheiz



kraftwerk etwas ausführlicher vorzustellen. Es gab zu den einzelnen Bereichen Führungen. So hatte jeder interessierte Gast die Möglichkeit, hautnah zu hören und zu sehen, was uns am Herzen liegt.

Strohsackkampf

Ein Anliegen war es, Handwerkskünste vorzustellen und vor allem den Kindern die Möglichkeit zu bieten, selbst tätig zu werden.

So hatte die Töpferin Ton dabei, woraus im Laufe des Tages viele, von Kinderhänden geschaffene kleine Kunstwerke entstanden.

Am großen Käsekessel über dem offenen Feuer konnte beobachtet werden, wie aus Milch ein Käse entsteht, bei den Jägern konnte man kaum sein eigenes Wort verstehen, denn dort wurde gehämmert und geklopft und viele, viele Nistkästen zusammengebaut, so dass sich für viele Vogelfamilien das Problem der Wohnungsnot wohl erledigt hat.

Natürlich gab es, wie jedes Jahr Spiele, die Mut und Geschicklichkeit verlangten, wie Kistenklettern, Strohsackkampf und das Balancieren auf dem wackligen Floß auf dem Teich. Da machte manch einer Bekanntschaft mit dem nassen Element.

Auf der Diele im großen Haus gab es unter Anleitung Jonglierkurse. Bälle, Tücher und Diabolos flogen durch die Luft und am Abend hatte doch manch einer das Erfolgserlebnis, mit 3 oder mehreren Teilen gekonnt spielen zu können.

An den Essensständen hatten wir Informationen über Herkunft, Entstehung und Herstellung der jeweiligen Gerichte. Dafür hatten unsere Lehrlinge, Zivis und Praktikanten sich schlaue gemacht und Tafeln entworfen.

Ich glaube, dass wir unserem eingangs erwähnten Ziel ziemlich nahe gekommen sind, denn es waren bei allen Führungen interessierte Menschen, denen wir zeigen konnten, womit wir uns tagtäglich beschäftigen. Viele interessierte Menschen hatten Fragen und das war gut, denn dadurch kamen wir ins Gespräch und zur gegenseitigen Wahrnehmung.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft den Menschen näher zu bringen, wird auch im nächsten Jahr sicher wieder eines unserer Ziele sein, und ich wünsche mir wieder viele interessierte Menschen, denen bewusst ist, dass die Landwirtschaft für alle eine lebensnotwendige Grundlage ist, die es gilt zu erhalten und zu unterstützen.

So freue ich mich schon jetzt auf Juni 2010 (voraussichtlich 20.6.) auf unser nächstes Hoffest.

Christina von Hörsten



Rundballenhüpfburg am 28. Juni 2009

Zwei Wochen auf dem Lande

15 Schüler, Herr Wolff, Frau Pohlmann und ich arbeiteten zwei Wochen lang voller Elan auf dem idyllisch gelegenen Demeterhof Wörme in der Nordheide. Der Tag begann morgens um 4.45 Uhr im Kerzenschein. Es gibt nämlich keinen Strom im 300 Jahre alten ehemaligen Schafstall, der dort unser zu Hause war. Wir heizten den Ofen, kochten Tee und weckten die Schüler, die Frühschicht hatten. Die Schüler gingen hinüber zum Hof. Sie versorgten die Tiere, putzten Zwiebeln oder bereiteten die Feldarbeit vor. Die Schüler, die Hausdienst hatten, machten Frühstück. Um 7.30 Uhr war dann die erste Pause. Alle genossen die ruhige Stimmung bei leckerem Essen, Kerzenschein und aufgehender Sonne oder Frühnebel. Im Anschluss gingen die Gruppen erneut an ihre Arbeit: Hausdienst, Felddienst, Apfel-, Rote Bete- und Kürbisernte, Himbeeren und Erdbeeren setzen, Baudienst, Gewächshaus, sogar Steine klopfen, Wege anlegen und noch vieles mehr



Petersiliebüdeln am frühen Morgen

Der Hausdienst sorgte nach dem Frühstück im Schafstall für Ordnung und dafür, dass genug Wasser gepumpt war. Dann gingen sie zum Hof, denn 40 Leute hatten um 12.30 Uhr immer großen Appetit! Der Nachmittag war wieder durch Arbeit gefüllt. Die verschiedenen Gruppen arbeiteten bis 16.30, 18.00 oder 20.00 Uhr. Danach war dann Feierabend und gemeinsames Beisammensein war angesagt. Wir entfachten ein Lagerfeuer, spielten Karten, unterhielten uns, einige nahmen (dank Handy) Kontakt zur Außenwelt auf, um den neusten Klatsch aus der Schule zu erfahren.

Um 22.00 Uhr fielen alle müde in die Betten. Und standen am nächsten Morgen ohne Gemurre um 4.45 Uhr auf!

- Sicher gab es auch mal kleine Motivationseinbrüche, aber auch genug Zeit und Zuspruch der anderen, um sie zu bewältigen. Jeder hat in diesen beiden Wochen ein Stück weit zu sich selbst gefunden und keiner hat es bereut, dieses Praktikum gemacht zu haben! Auch in diesem Jahr war das Landbaupraktikum wieder ein voller Erfolg!

Babette Höroid

WARUM???

Hans-Ulrich von Hörsten, † am 5. November 2009

Warum musste dies geschehen...? Warum? Warum er - als einer unser geliebten Menschen. Er, als einer derer, für die es noch viel zu früh war, musste gehen...

Lieber Hans-Ulrich!

November 2009,

das letzte Laub fiel von den Bäumen- und lastete schwer auf dem herbstlichen Boden. Nebel lag über den Wäldern, über den Feldern, hing über den Dächern von Wörme, senkte sich über die Friedhöfe, genau, wie all die Jahre zuvor auch...

Der Winter wird kommen wie jeder Winter, der Frühling wie jeder Frühling, der Sommer wie jeder Sommer... aber der Herbst...

Nur eines war anders, etwas, welches wir Menschen nicht so schnell verstehen konnten, nicht so schnell wahrhaben wollten... Es fehlte uns allen, wir sahen es nicht! Für uns war es unsichtbar geworden.

Und dennoch hatte sich eigentlich nichts verändert. Die Sonne zog ihre Bahn, die Erde drehte sich, wie schon seit Millionen von Jahren zuvor.

Es wurde Tag, es wurde Nacht.



Der Mond wechselte die Gestalt, die Sterne funkelten, selbst noch die, die schon längst - in längst versunkener Zeit - erloschen waren. War es nicht auch so bei uns Menschen? Wie bei den Sternen? Funkelten nicht auch sie - die Menschen -, schon längst von der Erde erloschen, in unseren Herzen weiter?

Praxisschild

Leben nicht auch sie auf Erden mit dem Strahlen und Funkeln der Erinnerung mit uns weiter?

Was ist ein Menschenalter gegen diese Zeit?

Doch was ist die Zeit gegen ein Menschenalter?

Das Unglaubliche war geschehen: Wir, die Familie von Hans-Ulrich, seine Mutter Gudrun von Hörsten, seine Schwestern Uta, Christine und Barbara, seine Schwäger Mathias und Hergen, seine Nichten Larissa und Alexandra, sein Neffe Philip, Cousins/Cousinen, Tanten und Onkel, Großcousins/-cousinen und alle weiteren Verwandten und auch Freunde bzw. Bekannte und Patienten des Verstorbenen standen am Grabe ihres geliebten Gefährten Hans-Ulrich... Es war ein Tag des Unfassbaren, so wie auch sein Todestag, der 5. November 2009.

Wann werden wir es verstehen? Wann werden wir es begreifen? Werden wir es überhaupt jemals begreifen können, dass Menschen sterben, dass Hans-Ulrich gestorben ist? Er, der den Menschen wo immer er konnte, soviel Gutes getan und geholfen hat war von uns gegangen... Er, Hans-Ulrich, der immer für einen da gewesen ist, sei es mit der unglaublichen Kraft seiner heilenden Hände als Heilpraktiker oder bei anderen Dingen, z.B. beim Kochen.



Wie viel Wissen, wie viel Herzlichkeit geht verloren durch die Abwesenheit des Einzelnen, die körperliche Abwesenheit? Durch den Verlust Hans-Ulrichs?

Hat er nicht schon durch seine Anwesenheit geholfen? Durch sein Dasein und die Fülle, die so ein Raum mit sich brachte, auch wenn nur Hans-Ulrich in ihm stand?

Ist das nicht eine Art von Vollkommenheit gewesen?

Der Tod kam so unerwartet, dass man sich erst nicht vorstellen mochte, nicht vorstellen konnte, wie es ohne ihn, der noch so jung und voller Lebenslust war, weiter gehen sollte ...

Doch es ging weiter, das Leben der Übrigen ging weiter seinen gewohnten Trott, seinen gewohnten Gang.

Und doch wird nichts mehr sein, wie es einmal war ...

Zuerst kam es den Menschen, auch mir, vor wie ein schrecklicher, nicht enden wollender Alptraum. Ich, ich war in Trance. Ich, ich hatte Angst davor, wie es sein würde, ihn zu begraben. Ihn in seinem Sarg zu Grabe zu tragen, wenn er doch danach eine Schicht tiefer sein würde als wir - unter der Erde und nicht auf ihr ...

Aber unter ihr, dies ist er jetzt schon seit genau neun Tagen ...

Doch ist er nicht auch über uns als Seele, mit uns in unseren Herzen?

Und genauso schaffen wir uns neue Kraft und neuen Mut, denn er wird mit uns gehen, er wird mit uns sein in unseren Herzen ... So wird er, unser Hans-Ulrich, immer bei uns sein ...!

Trotzdem: Verstanden habe ich es immer noch nicht, aber die Zeit wird die Früchte mit sich bringen ...! Und das ist sicher ... Nur wann? Werden dafür noch andere Sterne erloscht sein, - müssen dafür noch andere Menschen sterben und somit in unseren Herzen weiter leuchten?

Larissa von Hörsten, 21. November 2009

Pölz-Züpfel statt Kartoffelsalat!

Die Oberuferer Weihnachtsspiele in Wörme

Im karpatendeutschen Bauerndörfchen Oberufer, eine knappe Stunde Fußwegs vor Pressburg in der Slowakei gelegen, mussten die Bauernburschen, während der Probenwochen vor den Weihnachtsspielen ein tadelloses Leben führen: Nicht kneipen, nicht fluchen, nicht zu den Mädeln gehen. Ob ihre Arbeitszeit auf den Höfen verringert wurde, damit sie Zeit zum Textlernen und Proben hatten, ist nicht überliefert – aber es ist doch höchst unwahrscheinlich. Die moralischen Forderungen werden an heutige Spieler zwar nicht mehr gestellt, aber viel zu arbeiten gibt es für die Bauern und Dorfbewohner noch immer. Dennoch werden die Oberuferer Weihnachtsspiele seit Jahrzehnten in Wörme aufgeführt, das Christgeburtspiel alljährlich; von Zeit zu Zeit auch das Paradeis- und das Dreikönigspiel.

Immer wieder spielen dabei auch junge Menschen, Lehrlinge, Zivis und Freunde mit, die diese Spiele noch nicht kennen. Das macht es einerseits etwas mühsamer für die Spielleiter, da für manche Spieler alles neu ist, hat aber andererseits einen unschätzbaren Vorteil: Die Spiele werden immer wieder neu gegriffen; gute Gewohnheiten müssen bewusst durchdrungen werden, um sich zu erhalten. Im Vorgespräch mit der werdenden Kumpanei ist es außerdem nötig, einen besseren Grund für die Weihnachtsspiele zu wissen als: „Das gehört zu Weihnachten eben dazu!“ Oder, wie ein Zivi es treffend sagte: „Wenn man diese Spiele nur aus Gewohnheit spielt, sind sie doch auch nur ein Traditions-Kartoffelsalat!“



Zu Weihnachten 2009 spielt niemand die gleiche Rolle wie 2008, sechs Menschen haben im vergangenen Jahr nicht in Wörme mitgespielt, drei noch nie, und zwei haben die Spiele überhaupt noch nie gesehen.

Kumpanei

So steht die Kumpanei vor der Aufgabe, sich wirklich mit der Besonderheit dieser Spiele auseinanderzusetzen, denn natürlich taucht auch die Frage auf, warum man denn nicht ein anderes Weihnachtsspiel inszeniert, vielleicht ein moderneres, vielleicht ein norddeutsches und nicht eins von der Donau (oder vom Rhein?). In den Spielen aus Oberufer, deren Ursprung nicht genau bekannt ist, lebte noch die klare Bilderwelt des Mittelalters fort, eine schlichte Frömmigkeit, die von den Skrupeln der Aufklärung und des Materialismus unberührt blieb, als Karl Julius Schröer, Germanist aus Wien sie um 1870 in noch lebendiger Bauerntradition entdeckte und aufschrieb. Sein Schüler Rudolf Steiner erkannte den Wert dieses Schatzes, sah aber auch, dass wir Menschen der Moderne nicht mehr in ein ganz mittelalterliches Stück eintauchen können und sollten. So wischte er den Staub der Jahrhunderte von den Spielen fort

und erneuerte behutsam die Spielweise, sodass sie zur Gegenwart passte und die Urbilder, die in den Spielen verborgen liegen, wieder klar und wahr zu erkennen sind und die überzeitliche Botschaft des Christentums erkennen lassen können.

Und diese Bilder, diese Schätze regen die Schauspieler zu mancher Frage, manchem Gedanken an: Sei es die Sorge der Hirten um ihre Tiere, die Ehrfurcht vor dem neugeborenen Kinde oder die Herausforderung, vor welche die Christgeburt den Menschenverstand stellt – dies alles möchte am Rande der Proben, bei Mahlzeiten und bei der Arbeit besprochen werden, und so entsteht für die Spieler eine wahre innere Weihnachtsvorbereitung. Für Menschen, die sich berufsmäßig mit der Natur beschäftigen, sind natürlich auch die Themen des Paradeisspiels besonders interessant: Die Schöpfung der Welt, Entstehung der Arten, Evolution...



Die drei Oberuferer Spiele spannen den Bogen von der Entstehung der Welt und des Menschen (Paradeisspiel) über die Christgeburt in der Mitte der Erdenentwicklung (Christgeburtspiel) bis in unsere Gegenwart:

I tritt herein

In diesem Jahr wird in Wörme statt des Paradeisspieles nach vielen Jahren wieder einmal das Dreikönigspiel zu sehen sein: Am 6. Januar um 20 Uhr können Sie im Schafstall die Geschichte von den Weisen aus dem Orient sehen, in dem sich aber auch der unrechte König Herodes aus Angst vor dem Machtverlust vom Teufel zum bethlehemitischen Kindermord verleiten lässt – so beschäftigt sich das Stück auch mit der Frage, wie das verhärtende Böse einen Menschen erobern kann und hat somit einen deutlichen Bezug zu unserer Gegenwart. (Die Aufführung ist nicht für Kinder unter 11 Jahren geeignet).

Aber auch im Christgeburtsspiel können wir mit wachen Augen auch einen Menschen sehen, der uns Gegenwärtigen nahesteht: Crispus, der vierte Hirte, hat die Erscheinung der Engel nicht erlebt und auch das Kind in der Wiege noch nicht gesehen. Er überlegt, sich auf den Weg nach Bethlehem zu machen und auf seine Frage, wie weit es denn dorthin sei, erhält er zur Antwort: „Bis d´ hikummst!“ Die Reise zum Christkind ist für jeden Menschen verschieden lang, es ist ein innerer Weg, der gegangen werden muss. Ja, er wolle darüber nachdenken, sagt er, und dem Kind „an Züpfel vo mein Pölzwerk schenka!“ Einen Teil der Hülle, die ihn von der Welt abgrenzt, will er hergeben. Die Öffnung zur Welt und zu den anderen Menschen wird als die Tat angedeutet, die uns helfen kann, das Göttliche zu erkennen.

Die alten Weihnachtsspiele aus Oberufer in ihrer zeitgemäßen Form, die Rudolf Steiner anlegte und nach der wir weiter und stets von neuem tasten, können uns, Mitspielern wie Zuschauern, ein Bilder-Buch als Wegweiser zum Weihnachtseignis sein, im Sinne des Angelus Silesius:

„Weil ich das wahre Licht, so wie es ist, soll sehn,
So muß ichs selber sein, sonst kann es nicht geschehn.“

Mischa W. Weggen

Ein runder Geburtstag

„Nun werde ich im November schon siebzig. Eigentlich ein Grund, das mal wieder in einem größeren Kreise von Freunden und Verwandten zu feiern. Aber wenn, dann soll es auch in einem besonderen Rahmen stattfinden“, so dachte ich im vergangenen Sommer. Auf den Hof Würme komme ich nun schon seit 9 Jahren und ich wusste, dass hier schon viele schöne Feste ausgerichtet wurden. Ich hatte auch schon mal den Gedanken gehabt, dort zu feiern. So recht entscheiden mochte ich mich aber noch nicht, zumal es für viele Freunde und Verwandte eine größere Anreise bedeuteten würde. Aber ich fühlte schon mal bei Christiane v Schwanenflügel vor. Die Reaktion war spontan: „Wir machen das eigentlich seit 2 Jahren nicht mehr, weil es kräftemäßig zu viel wurde, aber für Dich machen wir es. Ich bin sicher, die ganze Hofgemeinschaft macht mit“.



Jürgen Sander zeigt Bilder von früher

Während ich noch schwankte, ob und wie ich nun feiern wollte, hatte Christiane bereits alles in die Wege geleitet: Die Hofgemeinschaft stand bereit, das Fest auszurichten und sogar das Ferienhaus war frei als Quartier für die von weither Anreisenden. Da konnte ich nur noch „ja“ sagen. Es wurde wohl mit mein schönstes Geburtstagsfest: Die besondere Atmosphäre in der Diele des Haupthauses, das reichhaltige und außergewöhnlich delikate Büfett und die nette Betreuung durch die Hofleute gaben dem Ganzen die individuelle Note. Nach meiner Begrüßungsrede zog dazu noch zu meiner freudigen Überraschung die Hofgemeinschaft mit Musik auf zweckentfremdeten Gegenständen ein und brachte mir ein Geburtstagsständchen.

Und meine Gäste trugen mit musikalischen Einlagen (Geige und Klavier) und verschiedenen Darbietungen in lockerer Folge zum Gelingen bei.

Sogar Petrus spielte mit und stellte für diesen Tag mal den Wasserhahn ab. So konnte Clemens v. Schwanenflügel nach dem Essen eine Hofführung anbieten - mit nachhaltigen Eindruck: So manche(r)

hatte vorher kaum etwas über die Demeter-Landwirtschaft gewusst und sah das jetzt mit anderen Augen.

Es war ein rundum gelungenes Fest. Viele meiner Freunde riefen mich danach noch an, bedankten sich für die einmalig schöne Feier, waren begeistert von der Atmosphäre und lobten besonders das vielseitige und köstliche Essen.

Liebe Wörmer Hofleute, dafür danke ich Euch von ganzem Herzen. Es war für mich das schönste Geburtstagsgeschenk.

Jürgen Sander



Werkstatt- und Elektromusik für Jürgen

Andere Wunder

Wir stehen wie vor einem Wunder vor unserer großen Gemüseernte. Zur Erinnerung: Das Wetter war extrem und wir Bauern und Gärtner hatten wirklich allen Grund zu klagen. Das gilt besonders für Würme, denn wenn es nass ist, dann regnet es in Würme noch mehr als im Umkreis. Ist es aber trocken, so macht auch die kleinste Wolke einen Bogen um unsere Felder.

Das Jahr fing mit viel Wasser im Winter an, und manche Flächen waren selbst mit den Pferden erst sehr spät zu bearbeiten. Auf die trockenen Flächen konnten wir schon bald, aber als wir die Vorbereitungen für die erste Saat abgeschlossen hatten, blieb es trocken

und wir hatten große Sorge, dass die Saat nicht aufgehen würde; doch es keimte. Aber an vielen Stellen dauerte es mehr als drei Wochen von den ersten Keimlingen im Staub, bis zu dem Zeitpunkt da die Reihen einigermaßen durchgehend zu sehen waren, was das Hacken und Jäten sehr aufwendig machte. So haben die meisten Kulturen, obwohl es bei den Saaten das Jahr über durchgehend zu trocken war, so gut gekeimt, dass wir mit den Lücken leben konnten. Auch die Anzucht in Töpfen gelang nicht so gut wie letztes Jahr. Ende Mai bis Ende Juni hatten wir dann ab und zu Regen, so dass wir uns getraut haben, die Pflanzungen von Mais, Zucchini, Kürbis, Porrée und Kohl zu wagen.



Mais, Mangold, Endivien und Weißkohl

Dann wurde es wieder von wenigen Schauern unterbrochen über fast drei Monate trocken, zu trocken. Trotzdem: Dank der guten Vorbereitung im letzten Jahr in den Zwischenfrüchten von Christian Jakob und der großen Begeisterung des Teams um Christian Jöckel, Yago Antonio, Marina Hildebrandt, Johanna Ziegenbalg und Meike Will haben wir von den Pferdearbeiten der Vorbereitung über das Säen, Hacken, Pflanzen und Jäten alle Arbeiten (fast immer) rechtzeitig erledigt. Und wir waren erstaunt, die Zwiebeln wuchsen gut,

die Dicken Bohnen, die Zuckrerbsen und die Petersilie auch. Dann staunten wir, wie Möhren, Porrée, Zucchini und Kürbis in Gang kamen. Und es kam die Ernte. Spitzkohl, dann die üppigen Zucchini und besonders dichter Kürbis und Fette Porréestangen. Und als besondere Überraschung bis in den Dezember Broccoli.

Im Großen und Ganzen kann man sagen, wir hatten eine Ernte wie noch nie, und selbst Kulturen, die wir schon aufgegeben hatten und die den Sommer über aufgehört hatten zu wachsen, haben den langen Herbst genutzt, um uns noch eine erträgliche Ernte zu beschere-

ren. Und das Allerbeste zum Schluss, die Untersaaten sind auf der gesamten Fläche so üppig, dass wir dem Boden etwas zurückgeben und wir gute Hoffnung für das nächste Jahr haben dürfen. Hier an dieser Stelle allen menschlichen Helfern, aber auch der Erde, der Sonne und allen guten Geistern Dank für diese unverdiente Ernte.

Clemens v Schwanenflügel



Kürbis, Kohlrabi und Rote bete direkt vor der Ernte

Verschiedene Projekte

Energiezentrum und Blockheizkraftwerk

Wie im letzten Jahr angekündigt, haben wir etwas zur Verbesserung unserer Energie-Situation getan. Wir haben, angeregt durch die neuen Förderungen, ein zweites Blockheizkraftwerk (Kraftwärmekopplung) installiert und haben jetzt genug Wärme im Haupthaus und Strom zum abgeben. Nachdem die Firma Greibich den Kessel und den Abgas Kondensier geliefert hatte und die Planung und Finanzierung stand, gab es noch einige Vorarbeiten zu erledigen.

Wir wollten einen zweiten, kleineren Pufferspeicher installieren, um die Steuerung und Vorlauftemperatur zu optimieren. Wir hatten noch einen alten Gastank, der von der Größe (2700 l) optimal war. Aber wie sollten wir ihn in den Raum bekommen? Fenster und Tür waren zu klein. So mussten wir zuerst die Tür erweitern, um in einer komplizierten Schiebeaktion den alten, renovierten Gastank erst über den Mistgang, durchs Fressgitter und den schmalen Futtergang und dann in einer komplizierten Drehaktion durch die sehr sparsam aufgestemmte Tür in das "Energiezentrum" zu befördern und aufzurichten. Er passte. Der Tank mit seinen neuen Anschlüssen und Überdruckventilen hat zur Decke zwei Zentimeter (in Zahlen 2 cm) Luft.

Die Installation des Gerätes, des Kondensier und des Abgasrohres durch die Fachfirma zögerte sich hinaus ging dann aber schnell über die Bühne. Der Anschluss mit Fachbetrieb und Energieversorgungsunternehmen dauerte länger, weil der Energieversorger lieber Strom verkauft als kauft.



Eine kleine Veränderung, die für die Verbesserung der Steuerung nötig war, verzögerte die Fertigstellung und Isolierung und wurde leider teurer als gedacht. Nun ist die Anlage in Betrieb, Florian Becker, einer der Zivis hat ihn gut und sorgfältig isoliert, die Tür ist wieder eingemauert.

Das neue Dachs BHKW



Isolierung der Rohre

Wir freuen uns der Wärme und haben keine Angst mehr vor dem Winter.

Jürgen Sander, der die Planung begleitete und vor allem die Steuerung auch praktisch installierte, bringt noch einige Verbesserungen an.

Wir wollen versuchen in unserem verzweigten Stromsystem einzelne andere Zähler abzuklemmen, um mehr von dem produzierten Strom selber zu verbrauchen, da wir immer noch mehr für Strom zahlen als wir für gelieferten bekommen. Dann haben wir das Projekt abgeschlossen. Mit 37.000,0 € ist das Vorhaben um 5.000,00 € teurer geworden als gedacht, wir haben etwas über 13.000,00 € Eigenmittel eingesetzt, 16.000,00 € als zinslose Privatdarlehen bekommen und fast 8.000,00 € als Zuschuss von der Bafa und etwa 5.000,00 € nicht eingerechnete Eigenleistung. So kann man sagen: trotz des hohen Aufwandes, durch die Einsparung an Energiekosten, den Gewinn an Lebensqualität und den Nutzen für die Umwelt: es war ein lohnendes Projekt. Vielen Dank an alle Helfer.

Saatgut-, Zwiebel- und Kürbisraum

Das Folgeprojekt für die aus dem Energiezentrum vertriebenen Aktivitäten, der neue Saatgut- Zwiebel- und Kürbisraum von 50 m², ist isoliert, die Fenster sind eingebaut, für die Decke warten wir noch auf die Balken von der Sägerei. Aber genutzt wird er schon seit drei Monaten. Gekostet hat er uns 4.000,00 € und 2.000,00 € Eigenleistung.



Dadurch haben wir die staubigen Arbeiten mit Zwiebeln und Saatgut und die saubere Arbeit im Technikraum getrennt, für die gärtnerischen Aktivitäten ist von Klima und Arbeitssituation eine wesentliche Verbesserung erreicht.

Der neue Raum

Zwei neue Projekte

Solarenergienutzung

Und es geht weiter: Der Klimawandel lässt uns nicht ruhen. In früheren Jahren wurden schon mehrmals die Kosten und voraussichtlichen Erträge für Wasser- und Windkraft geprüft. Da die alten Gräben seit der Demontage der alten Turbine 1959 für die Forellenzucht genutzt werden, der Wasserdurchfluss der Seeve sich durch die Entnahme der Hamburger Wasserwerke verringert hat, und die Versorgungsleitungen im Verhältnis zu lang sind, lohnt sich die Wasserkraft bei uns nicht. Auch für die Nutzung der Windkraft lohnt die Installation der Versorgungsleitungen zum einzig möglichen Standort nicht, da auch dort wegen der vielen großen Eichen der Mast extrem hoch sein müsste und wegen dieser Kombination die Investition zu hoch wäre. So dachten wir noch einmal über Solarenergienutzung nach, und fanden als im Augenblick möglichen Standort den Erdkeller. Dort wollen wir auf mindestens 65 m² Solarpaneele installieren. Dieses Projekt wollen wir aber als Extraprojekt von der Planung an zusammen mit unseren Freunden aus Verein und Kundschaft realisieren und bitten daher um Ihre/Eure Mithilfe (Clemens v Schwanenflügel, Tel: 04187-479).

Haus Nr. 3 – "Altenteilerhaus"

Die Umschuldung für Haus Nr. 3 hat dank eines neuen Direktkredites so gut wie vollzogen. Um dieses Haus für die neue Nutzung vorzubereiten müssen aber noch verschiedene Isolierarbeiten, ein Eingangs- und Treppenanbau, ein zusätzliches Bad und eine Küche eingebaut werden.



Die gesamten Kosten würden im Augenblick den Verein und die Hofgemeinschaft zu stark belasten. Deshalb suchen wir auch für dieses Zukunftsprojekt Freunde, die uns helfen es zu realisieren (Hein Benkelmann, Tel: 05862-5398).

Haus Nr.3

Zu guter Letzt

wollen wir allen Menschen danken, die geholfen haben, dass Wörme hoffentlich 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?

- Energiekonzept
- Ferienwohnung, Haus Nr. 3
- Obstanlagen und Wald
- Anzuchtgewächshaus
- Kulturtopf
- Landschaftspflege,-gestaltung und -schutz
- Jugendheim Schafstall

Wenden Sie sich an Clemens v. Schwanenflügel

Hofgemeinschaft Wörme,
Im Dorf 20, 21256 Wörme,
M: schwan@hofwoerme.de

Hof Wörme Treuhandverein e.V.
Tel: 04187-479, Fax: 04187-90034
Internet: <http://www.hofwoerme.de>

Bankverbindung: Hof Wörme Treuhandverein e. V.
GLS-Bank Bochum (BLZ 43 0 609 67, Konto 40777500)
Spenden sind von der Steuer absetzbar

Eine schöne und ruhige Weihnachtszeit und
viel Freude und Kraft für
das Jahr 2010
wünscht der Hof Wörme.