

2014



Wir feiern und feiern ...



Raum für Entwicklung

De Wörmer Atmosphär

Wenn di dat moal nich goat geiht
un du nich weeßt wo di de Kopp steiht,
un ouk nich weeßt wie dat moal wiedergoan shall
mit dien Läben un de Sorgen all –
Woat schast du denn nu liern
oder wullt du noch studiern? –
Un du söchst nen deebern Sinn
in all dien Läben bin –
Dann häv ick nen Tipp wie ni:
Go noa Wörm, doar bruukt se di!

Hier kans du woat för andre moaken
un dinkst nich bloß an din eegen Soaken,
kleist in die Eer, dat moakt di froh
und dat Stallutmisten ebenso,
kiekst wer noa den Mond un noa de Stiern
häst de Sünn un häst den Regen giern,
freist di öber Swien un Kohl,
feulst di so richtig pu-sau-wohl!

Joa, wo kummt den dat bloß her? –
Dat moakt de Wörmer Athmosphär!

Inge (Ingrid Bartels)

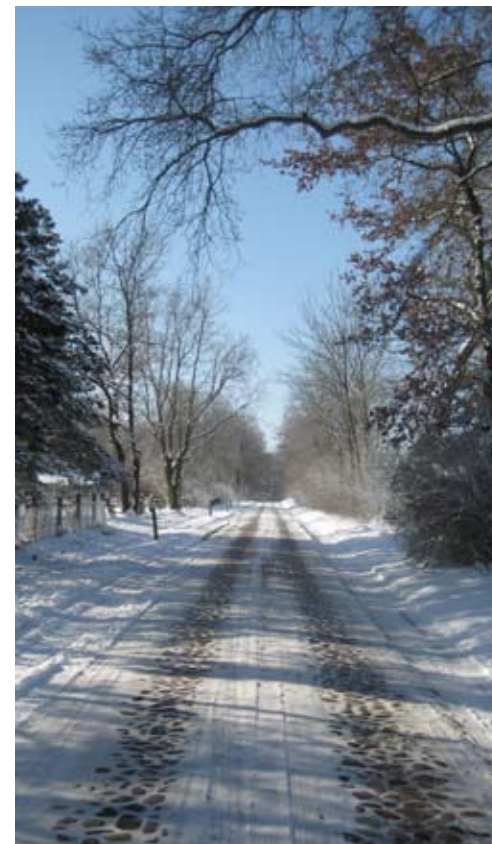


Wir feiern und feiern ...

Der 66. Geburtstag des biologisch-dynamischen Impulses in Wörme wurde am 30. August 2013 gefeiert - später als geplant, aber pünktlich im Verhältnis zur Umstellung der ersten Flächen 1947.

Und das ganze Jahr stand unter dem Motto „Feiern und Besinnung“. Auftakt waren die zwei besonders stimmungsvollen Aufführungen unserer Nachbarn, des Hermannshof Theaters: „Anna Karenina“ nach Leo Tolstoi. Bei den üblichen Festen wie Flohmärkten, Sommerfest, „Zukunft säen...“ und Wörmer Advent aber auch den gemütlichen Geburtstagen schwang im Hintergrund immer die Frage nach Vergangenheit und Zukunft mit und schuf eine besondere Stimmung. Höhepunkte waren die zwei Konzerte „Cello á la Flamenca!“ am Samstag, den 20. April mit

Ramon Jaffé, Violoncello und *Charlotte Sterner Jaffé*, Sprache und Castagnetten sowie das Violinkonzert am Samstag, 12. Oktober mit *Ilian Garnetz*, Violine und *Renate von Hörsten*, Klavier. Beide Programme und die vier Interpreten begeisterten das Publikum von der ersten bis zur letzten Minute. Dass alle Interpreten dem Hof auf die verschiedenste Art verbunden sind, gab den Konzerten für viele Zuhörer einen zusätzlichen Reiz. Wieder haben sechs Menschen, die verschieden lange und intensiv mit dem Hof verbunden sind, für den wichtigsten Termin in ihrem Leben Wörme als Ort zum Feiern gewählt. Von **Christiane v Schwanenflügel** und **Mischa Weggen** werden die





Drei Hochzeiten im Sommer _____ S. 34

in ihrer jeweiligen Besonderheit beschrieben.

Das war nicht zu toppen! _____ S. 57

zitiert **Ilsabé Zucker** ihre Tochter über die eigene Hochzeit. Mit

Dinner in White am 20. Juli 2013 _____ S. 18

beschreibt **Diane Maas** ein schönes und für Wörme neues „Event“.

Das große Geburtstagsfest am 25. August begann auf der Diele mit Musik zu Kaffee und Kuchen unter anderem einem selten gespieltes Impromptu von Franz Schubert gespielt durch Renate von Hörsten.

Danach im Kuhstall nahm das World Café mit den Einleitungen und seinen vielen Gruppengesprächen unter der Regie von **Ilsabé Zucker** den breitesten Raum ein. Alle Freunde von Wörme werden noch viele Umwälzungen erleben, bis die zweite Häutung in Wörme vollzogen ist. Bei dem Versuch, der Bewegung und Tiefe dieser Gespräche zu folgen, sieht **Mischa W. Weggen** im Sinne von

Was Du ererbt von Deinen Vätern ... _____ S. 69

unser aller Aufgaben. Aber Humorvolles und Künstlerisches gab der Feier die nötige Leichte. **Thomas Rüter** und seine Hofband ließen

Udo Jürgens „Mit 66 Jahren ...“ _____ S. 67

wiedererstehen.

Vivian Marie von Hörsten gestaltete mit ihrer Generation

NATURE 'N' PINK - Modenschau Sommer 2013. _____ S. 25

Wie schmerzhaft Häutungen sind, streift **Dirk Öllerich** nur in

Neues und Neuigkeiten von den Bäckern. _____ S. 51

Er verlässt uns ja zum Jahreswechsel mit seiner Frau *Diane* und hinterlässt eine große Lücke. Hier an dieser Stelle schon einmal ein großes Dankeschön von uns allen für seinen unbedingten Einsatz für Wörme. Bäckermeister **Michael Valenta** macht uns dann wieder Mut, indem er sagt:

2014 wird ein wundervolles Jahr. _____ S. 53

Jetzt habe ich vom Feiern hoffentlich nur vergessen, dass **Ulrike Kurzeck** noch erzählt:

Mein Geburtstag in Wörme. _____ S. 33

Und dann war da noch der Film mit dem NDR Team um *Wolfgang Klau-ser*. Kamerafrau **Ulrike Schede** berichtet:

... und bitte _____ S. 29

Bei der Arbeit in der Natur sind wir auf die Hilfe des Wettergottes angewiesen. Dieses Jahr hatte ich das Gefühl, er war gegen uns oder wenigstens gegen mich. Der späte Winter war eher milde und trocken, sodass wir früh mit der Arbeit beginnen konnten. Dann aber zog es sich hin und die Hauptaussaaten der Gemüse fielen in ein kaltes trockenes Frühjahr. Ich will nicht zu sehr ins Detail gehen, aber besonders auffallend war, dass alle wärme liebenden Saaten entweder gar nicht keimten (Mais) oder nach gutem Auflaufen wieder wie rückwärts sich in die Erde zu-



rückzogen (Buschbohnen). Vermehrt hatten wir auch mit Insekten-schädlingen zu tun und durch Gespräche mit Kollegen wurde deutlich, dass der Schädlingsdruck in der Landschaft so groß ist, dass die wenigsten Möhren-, Porree-, Kohlfelder im ökologischen Anbau ohne Netze auskommen. Denken wir für unseren Hoforganismus an „Salutogenese“ wie für den Menschen, so merken wir, dass uns die Handhabe für eine Gesund- oder Heilwerdung der Natur gegenüber fehlt. Hierzu Gesichtspunkte für unseren Feldgarten „An der Moorweide“ sind weiter die verschiedenen Untersaaten, das Altwerden- und Blütenlassen der Kulturen, vermehrter Beerenobst- und Blumenanbau für Bienen und andere Insekten, Neuanlage der Baumschule für blühende Sträucher und Bäume für den Wald.

Und **Clemens v Schwanenflügel** will noch seinen Bericht nachholen über den Kompost,

Das Herz des Hofes. _____ S. 61

Einige junge Menschen verließen uns zum Jahreswechsel oder zum Frühjahr. In der Küche waren *Giacomo Tenedini* für ein viertel Jahr und *Stefan Rüter* für zwei Monate. *Danilo Tixilema*, aus Equador und *Jonas Bechtold*, halfen verschieden lange in den Gemüsekulturen, *James Fitz* in der Bäckerei. *Celia Martínez Aragón* kam direkt nach der Schulzeit aus Spanien im kalten Januar und war eine große Stütze und Freundin für Nancy, unser fleißiges Arbeitspferd. Sie hat sich besonders schnell und

Blühender Kohl mit Untersaat



Nancy und ihre Freundinnen

gut eingearbeitet. Diesen Sommer sind *Marco Wendelborn*, *Rebecca Klingemann*, *Lisa Donnert*, *Henneke Preußner* und zum Schluß *Jan Christoph Möller* im Garten als tatkräftige, verantwortungsvolle Helfer dazugekommen und in der Bäckerei *Azako Yoshioka*. Vielen Dank!

Hubertus von Hörsten berichtet

Aus der Landwirtschaft im Jahr 2013 _____ S. 25

von der Zusammenarbeit mit der Bäckerei, von den Kühen und Schweinen, den Sorgen mit den Hühnern, aber auch der Familie und den vielen Helfern. Seine Frau **Christina von Hörsten** berichtet über

Das Geschehen im Hofladen im vergangenen Jahr. _____ S. 38

Elena Thiel schrieb über

Tomaten und kein Ende _____ S. 16

und machte sich Gedanken über

Die Arbeitsbesprechung. _____ S. 23

Eine besonders umsichtige Hilfe und Vertretung für Clemens v Schwanenflügel während seiner Kur und auch sonst war **Rieke Neugebohrn**. Angeregt durch die Arbeit und den 66. Geburtstag hat sie ihre

Gedanken zum Unsinn, als Demeterhof in der heutigen Wirtschaft funktionieren zu wollen _____ S. 40

zu Papier gebracht.

Als Glücksfall für die Küche und alle Hofberwohner tauchte über Freunde des Hofes im Sommer eine junge Ärztin auf, die lieber mit Essen als mit Medizin für das Wohl der Menschen sorgen möchte. Wir genießen es und können es noch nicht ganz glauben. **Esther Klaus** findet:

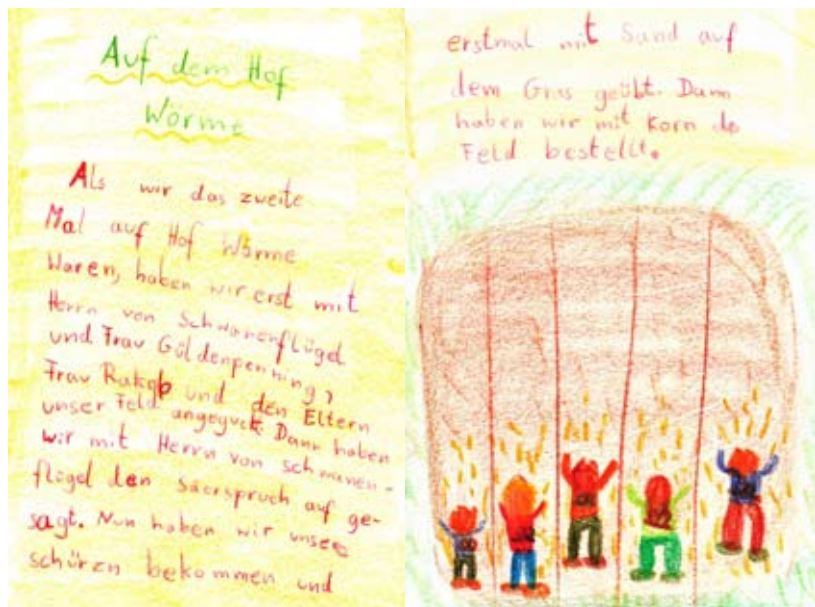
Frisches Gemüse für die Küche _____ S. 9

ist purer Genuss und Voraussetzung – für's Dasein.

Und dann gibt es noch eine Gruppe Menschen, die seit über 60 Jahren immer wieder in Wörme zu sehen sind und dadurch einige Bereiche des Hofes stark prägen oder geprägt haben - die Schüler. **Sonja Bronner**, Mutter aus Apensen war mit der Klasse von **Frau Guldenpenning**

Zum ersten Male in Wörme. _____ S. 47

Und Jedes fällt wie es Gott gefällt



Glücklich, wer es sehen konnte! _____ S. 49

dachte **Claudia Schenkel-Munnes** am Tag der Aussaat. Dieses Jahr fanden einige Eltern vor dem Praktikum, nicht aber Frau **Mirian Breuer**,

Ojemine, unsere Kinder müssen nach Wörme. _____ S. 12

Eine Schülerstimme dann aus Wörme: „Ich bin müde, und wenn ich müde bin, habe ich den ganzen Tag genossen.“ Ein Schüler, der ohne den Rückhalt seiner Klasse kam, **Dean Scharnberg**, findet

Es war eine gute Erfahrung, aber 5 Wochen reichten mir auch. _____ S. 20

Außerdem halfen uns noch in einer Ernährungslehrerepoche die 7. Klasse aus Mülheim und die Projektgruppe aus Bahrenfeld und nicht zuletzt die

Schulklasse der Fachschule für Sozialpädagogik aus Berlin.

Alles ist von allem abhängig _____ S. 44

entdeckte **Nadja Fischer** für sich wieder neu.

Ein langes interessantes volles Jahr!

Clemens von Schwanenflügel

Gemüse für die Küche

von selbstbewussten Nordheide-Kartoffeln und anderen Früchtchen

Der Moment, wenn die Gärtner morgens die großen Kisten mit frisch geerntetem Gemüse zu uns in die Küche bringen, gehört für mich zu den schönsten Augenblicken des Tages. Der Anblick des eben noch auf dem Feld gewachsenen Grüns, bevor es gewaschen, geschnitten, gekocht und verzehrt wird, hat für mich etwas sehr Zauberhaftes.



Frisches Gemüse aus dem Garten

Bevor ich in Wörme zu kochen begann, dachte ich, ich würde alle Gemüse gleichermaßen mögen. Was für ein Irrtum!

Eine Tomate ist eine Tomate, ist eine Tomate ... Jedenfalls herrschte in der Küche in Bezug auf die saftig-süße Wörmer Tomate friedliche Einigkeit. Sie ist die Königin des Speisezettels und so war es keine große Mühe, auch verzagte Schüler des Landbaupraktikums zu virtuosem Kochen anzuregen, wenn es Tomatensuppe oder Nudeln mit Tomatensoße gab.

Weitere unbestrittene Lieblinge bei den Schulklassen und bei der Hofgemeinschaft waren Möhren und Buschbohnen in ein wenig Butter oder hofeigenem Speck geschwenkt.

Salat, Zucchini und Gurken waren verlässliche Dauerbrenner. Da machte es auch keinen Unterschied, ob nun der Salat mit norddeutschem oder Dressing aus meiner bayrischen Heimat auf den Tisch kam.

Die Königin des Speisezettels



Der Kürbis war aufgrund seiner kräftigen Farbe, soliden Form und Größe sowohl als Suppe, aus dem Backofen oder als Gemüse unumstritten.

Laura und Linda, die selbstbewussten Heide-Kartoffeln, würden ohnehin keine Diskussion zulassen und wurden deshalb auch in jeglicher Zubereitungsweise allseits geschätzt.

Nun aber komme ich zu meinem geliebtem Sorgenkind: Dem Fenchel. Kein anderes Gemüse scheint so stark zu polarisieren, spaltet die Esser in so klare Lager mit kaum überwindbarer Kluft. Verkündeten wir bei den Schulklassen freudig: „Heute gibt es Fenchel!“ waren für ein so harmloses Gemüse überraschend heftige Reaktionen zu erleben: Die einen brachen in wahre

Begeisterungstürme aus, die anderen verzogen angewidert das Gesicht, als habe man ihnen gesottene Spinnenbeine zum Verzehr angeboten. Woran mag das liegen? Vermutlich teilt der Fenchel sein Schicksal mit der Kamille, die häufig mit Magen-Darmleiden assoziiert bei vielen Menschen in keinem guten Licht dasteht. So ist vielleicht schon im Säuglingsalter bei Manchem



Esther Klauss mit Emma

der Keim der Ablehnung gegenüber Fenchel gelegt. Oh, wie ist das schade! Wenn man den Fenchel näher betrachtet – diese anmutige Gestalt, unten kompakt und sanft gerundet, nach oben hin streng symmetrisch auslaufend, um in zarten Blättchen und Dolden zu münden – möchte man doch gleich hineinbeißen. Und dann erst der Geschmack, so vielschichtig und süß! Fein geschnitten, als Auflauf oder kurzgebratener Salat mit einer Note Knoblauch Nun ja, es wird sehr deutlich, dass auch ich mich der Wirkung des Fenchels nicht entziehen kann und unermüdlich – wie schon den ganzen Sommer über und bei jeder Schulklasse – für ihn die Werbetrommel rühre.

Aber welches Gemüse es nun auch war, es war mir stets ein besonderes Vergnügen, so schmackhafte Lebensmittel verwenden zu dürfen. Und bei manchem bekennenden Fleischesser konnte man am Ende eines vegetarischen Mahls einen ganz genüsslich zufriedenen Gesichtsausdruck sehen.

So freue ich mich schon wieder auf den Moment, wenn die Gärtner reich mit Gemüse beladen zu uns in die Küche kommen.

Esther Klauss - Ärztin und Köchin

„Ojemeine, unsere Kinder müssen nach Wörme!“

„Dort gibt es keinen Strom und kein fließend Wasser.“

„Die Duschen sind einige Kilometer weit weg.“

„Ihr wohnt mitten im Wald.“

Kein Handy, kein Tablet, kein Fernsehen, kein Internet, also kein Facebook und wie sie alle heißen, diese sozialen Netzwerke, wo sich die Jugend heute so „rumtreibt“.

Können wir das unseren Kindern zumuten?

Einkaufsmöglichkeiten sind erst in vier Kilometern zu erreichen und dann sollen die dort auch noch arbeiten! Der Frühdienst beginnt um sechs Uhr morgens, ohne Frühstück raus. Der Spätdienst endet um 18 Uhr. Und an manchen Abenden wird noch vom Bauern unterrichtet.

Auweia!

Wer zum Klo will, muss aus dem Wohngebäude (dem ehemaligen Schafstall) raus zum Klo, das sich in einem kleinen Häuschen vor der Unterkunft befindet. Statt sofort die Toilette aufzusuchen, kommt erst mal die Aufforderung „8 mal pumpen, einmal pinkeln“. Und das ist leider untertrieben! Auch um Hände zu waschen muss die Wasserpumpe bedient

... nah an der Natur, ohne viel Komfort und Luxus



werden; ebenso zum Kochen und Abwaschen. Wer warmes Wasser möchte, muss dieses auf dem Gasherd kochen. Wenn es dunkel wird, spenden Kerzen im Erdgeschoss Licht. In der oberen Etage, wo die Jugendlichen schlafen, ist Kerzenlicht verboten (doch zu gefährlich). Wer dort keine Taschenlampe hat, der sitzt im Dunkeln. Sehr zum Ärger der Mädchen, die ein Händchen dafür haben, es durch Kerzenlicht gemütlich und romantisch zu machen.

Die Jugendlichen, die zum Frühdienst gehören, kommen ab sieben Uhr von ihrer ersten Arbeit auf dem Feld, im Garten, bei den Ziegen oder von anderen Tätigkeiten zurück. Der Küchen- und Hausdienst hat in der Zwischenzeit das Frühstück für alle vorbereitet. Es gibt schon morgens Vollkornbrot aus der hauseigenen Backstube. Einige Jugendliche haben im nächsten Ort Nutella gekauft, ein kleines Stück Heimat in dieser gesunden, aber fremden Umgebung Der Hof versorgt die Gruppe mit selbst gemachter Marmelade, Ziegenkäse aus eigener Herstellung und Wurst.

Um neun Uhr beginnt die Arbeit: Feld, Garten, Holzwerkstatt. Der Küchen- und Hausdienst bleibt noch, und darf abräumen, abwaschen, fegen, wischen und auch noch die Toilette putzen. Bestellungen für Abendessen und Frühstück sowie Sonderwünsche müssen überlegt werden. Der Küchen- und Hausdienst ist für alle Arbeit in der Küche zuständig, die Mittagsmahlzeit mit Hilfe der Bäuerin und der Köchin mit Baby Emma zuzubereiten. Gemeinsam mit den Hofleuten wird pünkt-



... Gemütlichkeit durch Kerzenlicht

lich um 12:15 Uhr das frisch zubereitete Mittagessen verzehrt. Da die Zutaten vom Hof kommen, ist guter Geschmack garantiert. „Leider gefällt es mir hier wirklich“, sprach eine Schülerin, wohl eher aus Versehen, während ich diesen Bericht auf dem Hof schreibe. Auch andere Schüler können kaum verheimlichen, dass es ihnen hier gefällt, aber sie bemühen sich sehr, dies nicht zu laut zu äußern. Natürlich gibt es Unwohlsein, Heimweh, Bauchweh und die Sehnsucht nach zu Hause und dem dortigen Komfort. Es gibt fast keine Privatsphäre, niemals ist man alleine, aber ohne Eltern, Freunde und die be-

Gartenhaus - von den Schülern gebaut



kannten Menschen zu Hause. Käfer, Insekten, frühes Aufstehen, wenig Schlaf, körperliche Arbeit, Kälte, zwischenmenschliche Reibereien und Spannungen machen den Jugendlichen zu schaffen. Sie müssen sich auseinandersetzen, Anweisungen befolgen, sich anpassen, Rücksicht nehmen, für andere mitsorgen und körperlich arbeiten. Ich zitiere die Antworten einiger Jugendlicher, auf die Frage, ob es ihnen hier gefällt:

Kaya: „Eine Erfahrung, aber nicht so schön, ich freu' mich auf zu Hause.“

Anneke: „Es ist schön hier, aber so gut geht`s mir gerade nicht.“

Niklas: „Ist doch geil hier.“

Nele: „Scheiße, naja so mittelmäßig, manche Sachen sind schön, manche nicht.“

Kilian: „Ich bin müde, und wenn ich müde bin, habe ich den ganzen Tag genossen.“

Sina: „Es ist eigentlich ganz ok hier, es ist nur die Umstellung.“

Timo Christophersen: „Klasse!“

Janka: „Anstrengend.“

... und am Abend Ruhe, also jedenfalls einigermaßen.

Bei gutem Wetter ist am Abend ein prächtiger Sternenhimmel zu bestaunen. Dieser lädt ein zum Philosophieren.

Hof Wörme hat wunderschöne Plätze, um sich Pausen schön zu gestalten und einfach die Natur zu genießen. Es ist ein besonderes Gefühl, dort so nah der Natur Zeit zu verbringen, ohne viel Komfort und Luxus. Nochmal die Frage, müssen wir das alles unseren Kindern wirklich zumuten? Für mich persönlich gibt es nur eine Antwort darauf: es wäre wirklich furchtbar, ihnen diese Erfahrung vorzuenthalten, diese Chance, diese Lernerfahrungen und das Erleben von Gemeinsamkeiten, von Arbeit und einfachen Gegebenheiten.

Wenn ich mich richtig an die Reaktionen der Eltern erinnere, so sagten mir einige, dass sie ein verändertes Kind wieder bekommen hatten, stärker, selbstbewusster, einfach reicher an Erfahrung und vielleicht ja auch an Selbsterkenntnis.

... reicher an Selbsterkenntnis?

Ich habe die Klasse eine Woche dort in Wörme als Mutter begleitet. Für mich reichte diese eine Woche, auch danach konnte ich den Komfort in meinem Eigenheim wieder gut genießen. Der Schlafplatz in der Küche hatte durchaus Charme, schließlich hatte ich das einzige „Einzelzimmer“.



Mit einem dünnen Brett, das meine Kammer optisch von der Küche trennte, hatte ich durchaus mehr Privatsphäre als der begleitende Lehrer, der sein Lager auf der Abseite im Essensaal hatte, optisch durch einen Vorhang abgetrennt.

Ich bin sehr froh, dass ich diese Zeit dort mit verbringen durfte und werde mich an manches gut erinnern. An den tollen Ziegenkäse, die selbst gemachte Mettwurst, die mir schon beim Auftischen den Speichel in den Mund trieb, das leckere Vollkornbrot, den Hefezopf am Nachmittag – ich hör besser auf, ich krieg Hunger.

Mirian Breuer – Mutter aus Cuxhaven

Tomaten und kein Ende

Eine unserer Hauptkulturen sind die Tomaten, „Pomo d`oro“ – Goldapfel, wie die Italiener sagen. Bereits im 16. Jahrhundert sind sie mit spanischen Seefahrern aus den peruanischen Anden nach Europa gekommen. Gelandet sind einige der 10.000 Tomatensorten auch bei uns.



Dieses Jahr bauten wir das erste Mal draußen Wildtomaten an („Golden Current“, „Rote Murrel“), sie werden nicht ausgezeit (die Pflanze darf einfach weiterwachsen, ihr werden nicht die Seitentriebe genommen), aber die Ernte dieser kleinen, süßen Früchte erwies sich als so mühevoll, dass wir sie hauptsächlich zum Direkt-in-den-Mund-ernten benutzt haben.

In den beiden Folientunneln kommen wir mittlerweile auf eine beachtliche Vielfalt an unterschiedlichen Sorten, die unterschiedliche Formen, Farben und Geschmacksrichtungen besitzen: von Cocktailtomaten über Ruthje bis hin zu normalen runden Tomaten-

Tomate an Petersilie

sorten und in diesem Jahr zum ersten Mal auch Eiertomaten (Romatomaten).

Die Cocktailtomaten werden als bunte Mischung für den Verkauf angeboten: da leuchtet die tropfenförmige gelbe „Yellow Submarine“, neben der roten „Donatella“, der orangefarbenen „Freddy“, der süßen „Zuckertraube“ und den beiden lila Sorten „Black Cherry“ und „Cherry Zebra“.

Als nächst größere Tomate bieten wir Ihnen die besondere „Ruthje“-Tomate an, sie hat eine Größe genau zwischen Cocktail und normaler runder Tomate. Die „Ruthje“ beeindruckt jedermann durch ihren unwiderstehlichen Geschmack, selbst der Nicht-Bio-Käufer kann durch sie zum Tomaten-Bio-Käufer werden. Selbst der leichte Grünkragen wird in Kauf genommen! Wir bemühen uns bei der eigenen Saatgutvermehrung dieser Tomate, nur die geschmacklich und optisch schönsten und durchgefärbten Früchte als Saatgut zu nehmen.

Als normale runde Tomaten versuchen wir in der Regel ebenfalls eine Sortenvielfalt zu erlangen, dieses Jahr haben wir „Martina“, „Oldenrot“, „Moneymaker“, „Hellfrucht“, V-50-10 (hat nur ein Zuchtkürzel, noch keinen Namen), „Green Zebra“ angebaut. Diese werden allerdings nicht einzeln nach Sorten verkauft. Als die typischen Eiertomaten hatten wir Roma und San Marzano, eine für uns tolle „Neuentdeckung“, da die Früchte viel Fruchtfleisch haben und wenig wässrig sind, allerdings waren sie am anfälligsten für die Krautfäule. Um der Krautfäule entgegenzuwirken, haben wir jeden zweiten Tag Zwiebelsaft gespritzt, wodurch wir die Pflanzen lange Zeit gesund halten konnten.



Elena zwischen ihren Tomaten



Zarter Tomatenstern

Vielfalt wird bei uns groß geschrieben, aber noch viel größer, dass wir keine Hybriden oder veredelte Tomaten kaufen, sondern die komplette Anzucht selbst bewerkstelligen.

Wir versuchen, möglichst viel eigenes Saatgut vom Vorjahr zu nehmen und ziehen die Tomaten zu kräftigen Jungpflanzen heran.

Bei der Anzucht wird der Samen für 24 Stunden in ein Baldriansaatbad gelegt, um ihm bereits Stärkung mit auf den

Weg zu geben. Anschließend säen wir die Samen in Aussaatschalen mit magerer Erde, damit die Sämlinge gute Wurzeln entwickeln. Sobald die ersten Keimblätter gut ausgeprägt sind, wird pikiert, d.h. der Sämling wird in ein nächstgrößeres Töpfchen mit reicherer Erde gesetzt. Einige Wochen später wird das Pflänzchen noch getopft, bevor es als kräftige Pflanze aufs Mistbeet in den Folientunnel gepflanzt wird.

Wir sind sehr dankbar und froh über die reiche Ernte an Tomaten in diesem Jahr!

Elena Thiel

“Dinner in White“ am 20. Juli 2013

Es war ein wunderschöner Sommerabend!

Freunde und Kunden, Neugierige und Genießer, Groß und Klein, alle in weiß gekleidet trudelten am Nachmittag auf der Wiese neben unserem Hofladen ein, um ihre mitgebrachten Tische und Stühle, weiße Tischdecken,



weißes Geschirr, herrliche Speisen und Getränke und festliche Dekorationen an einem Plätzchen liebevoll herzurichten und in den Abend hinein zu genießen.

Hüte und Blumensträuße konnten bewundert werden, ebenso wie schöner Tisch- und sogar Baumschmuck sowie viel Kerzenschein.

Die Köstlichkeiten auf den Tischen luden zum langsamen Speisen und ausgedehnten Gesprächen ein. Ausgelassene Stimmung und Spiele auf der Wiese machten den Abend zu einem wunderbaren Erlebnis.

Gemeinsam beendeten wir den Abend mit einem Meer aus glitzernden Sternen, den Wunderkerzen.

Diane Maas



Es war eine gute Erfahrung, aber 5 Wochen reichten mir auch

Im letzten Halbjahr ging es mir in der Schule nicht gut. Ich brauchte eine Auszeit von der Schule. Meine Lehrer boten mir an, ein Praktikum auf dem Hof Wörme für ein paar Wochen zu absolvieren. Die Schule hat schon seit langer Zeit eine Zusammenarbeit mit diesem Demeter-Hof. Ich hatte nicht wirklich eine Vorstellung, was mich dort erwartet und was auf mich zu kommen wird, aber alles war mir lieber als weiter zur Schule zu gehen. Was ich nicht einschätzen konnte, war, wie es sein würde, von Montag bis Freitag von zuhause weg zu sein.

Der Hof Wörme hat viele Bereiche, die andere Höfe nicht haben: zum Beispiel eine Bäckerei, einen Hofladen und Gewächshäuser, und es finden dort auch viele kulturelle Veranstaltungen statt wie Theater, Konzerte und man kann den Hof für Familienfeiern mieten.

Alle Mitarbeiter und Praktikanten, die auf dem Hof arbeiten, leben auch dort und essen dort auch zusammen. Der Arbeitstag ist recht lang.

Gärtnerei/Gewächshäuser

Die Erde wird mit dem Pferd und dem Pflug gelockert. Ein Teil wird schon direkt auf dem Feld gesät. Aber der meiste Teil wird im Gewächshaus vorgezogen. Auf dem Land wird Broccoli, Fenchel, Spitzkohl, Kohlrabi und viele Salate gezogen.

In den Gewächshäusern wird viel Salat vorgezogen, um ihn dann auf das Feld auszupflanzen. Ein Teil bleibt aber auch im Gewächshaus. Das

Gemüse wächst dort heran, bis es geerntet werden kann. Dies sind vor allem Gemüse wie Tomaten, Gurken, Radieschen, Bohnen, Kräuter, Paprika, Auberginen und Mangold. Es bleibt im Gewächshaus, weil es die Wärme braucht. Alle Pflanzen werden mit einer Bewässerungsanlage mehrmals täglich gegossen.



Salat im Gewächshaus

Küche

In der Küche wird für 20 Personen gekocht. Also ist sie ziemlich groß und es gibt viele Küchengeräte dort. Viele Lebensmittel, mit denen gekocht wird, kommen direkt vom eigenen Land und aus den Gewächshäusern und werden in der Küche verarbeitet z.B. Salat und Gemüse. In der Küche gibt es immer entweder einen Koch oder die Mitarbeiter wechseln sich mit dem Kochen ab. Aber nie wurde das Essen geliefert.



Die Rasenmäherziegen

Bäckerei

In der Bäckerei wird in der Nacht gebacken: um 24 Uhr wird angefangen. In der Bäckerei ist ein Holzofen. Das Holz liegt gestapelt in einem Schuppen und wird zum Backen rein getragen. Der Teig wird angesetzt und der Ofen wird angeschmissen und dann werden die verschiedenen Teigwaren abgebacken. Es werden viele verschiedene Brote, Brötchen und Kuchen gebacken, die dann im Hofladen verkauft werden. Der Bäcker hat Feierabend gegen halb 7 Uhr. Einmal habe ich auch dort mitgearbeitet, um zu sehen, wie es ist. Ich hatte aber verschlafen und bin dann erst um 1 Uhr in der Bäckerei zur Arbeit erschienen.

Tiere

Die Tiere, um die ich mich am meisten gekümmert habe, waren die Ziegen. Morgens um 6:05 Uhr habe ich die Ziegen gefüttert. Eine kleine Ziege mussten wir zu einer anderen Mutter zum Stillen bringen, weil ihre eigene Mutter sie verstoßen hatte. Jeden Morgen holten wir sie aus ihrem Stall und brachten sie zu ihrer „Pflegemutter“. So um 9 Uhr haben wir die Ziegen raus gebracht auf die Weide. Dort standen sie bis 18 Uhr und fraßen Gras – was dem Hof den Rasenmäher ersetzt – Zum Feierabend haben wir sie wieder rein geholt und nochmal gefüttert.

Tätigkeitsbeschreibung

Mein Schwerpunkt war ab dem zweiten Tag in der Küche. Zu der Zeit, als ich dort war, gab es einen Koch und der hieß Stefan, 45 Jahre alt. Er war immer gut drauf und es hat mir sehr viel Spaß gemacht, mit ihm zu kochen. Wir haben immer zu zweit für 20 Leute gekocht. In der Küche habe ich immer vormittags gekocht von halb 9 bis 12 Uhr. Um 12 Uhr haben wir dann alle zusammen in der Diele gegessen.

Zu Beginn haben wir die Sachen geholt, die wir zum Kochen brauchten z.B. das Gemüse und Obst. Ich war der Hilfskoch: ich habe die Sachen geschnitten und gewaschen und für das Kochen vorbereitet. Manchmal durfte ich Salatsaucen selbst machen. Ich habe auch jeden Mittag den Tisch aufgedeckt. Das Abwaschen haben die anderen gemacht.

Meine Erwartungen und Erfahrungen

Ich habe mich überraschen lassen. Ich hatte nicht wirklich einen Plan, was auf dem Hof passieren wird. Meine Erfahrungen waren, dass Frühaufstehen nicht immer schwer ist und dass es auch Spaß machen kann, zu arbeiten. Ich habe mich mit den Leuten gut verstanden.

Ich habe bei Frau Pastorino gewohnt, hatte mein eigenes Zimmer. In meinem Zimmer war ich fast immer, wenn ich frei hatte. Ich habe geschlafen oder war an meinem Handy. Außerdem gab es einen Jungen – Lukas - mit dem ich manchmal in meiner Freizeit zusammen war. Er wohnt mit seiner Familie auf dem Hof.

Viele Arbeitsbereiche waren neu für mich. Ich möchte aber weder Gärtner noch Landwirt werden. Es war eine gute Erfahrung, aber 5 Wochen reichten mir auch.



Frau Pastorino und ich

Dean Scharnberg

Gleich geht das Geschnatter los



Die Arbeitsbesprechung

Lange habe ich überlegt, ob ich den Artikel mit der Überschrift „Arbeitsbesprechung“ oder „Montagsfrühstück“ überschreibe, jedoch sehe ich das Frühstück als Vorbereitung für die Besprechung.

Gefrühstückt wird an jedem Montag gemeinsam, d.h. Landwirte, Gärtner und Bäcker zusammen. Auch wenn es erst um halb acht stattfindet (sonst frühstücken wir immer um 7.15 Uhr), haben alle Probleme, pünktlich zu sein. Es sind nicht immer unbedingt die gleichen, die zu spät kommen, allerdings kristallisieren sich schon gewisse Spezialisten heraus Wir warten nicht mehr, bis alle da sind, sondern beginnen das Frühstück kurz nach halb acht.

Jeder, der besonders wichtig oder verantwortungsvoll ist, kommt mit Buch oder Kalender oder zwei Büchern und noch einem Kalender. Die Runde ist recht groß, ca. 20-25 Personen. Völlig normal ist, dass irgendjemandem doch noch etwas auf dem reich gedeckten Tisch fehlt: der eine hätte gerne Schwarztee, ein anderer frische Salate und Möhren und ausreichend Kaffee bereit zu halten, ist das Schwierigste Ines ist ständig am Aufspringen, um nach der Temperatur der Milch für den Ziegenkäse zu schauen. Hubertus' Handy überrascht uns nicht mehr, wir haben uns schon daran gewöhnt. Die Frühstücksgeschwindigkeiten und -mengen sind sehr unterschiedlich, die Raucher verlassen meist kurz vor acht den Raum. Also, als ruhiges erholsames Frühstück würde ich es nicht bezeichnen

Dafür ist der kulturelle Teil, der nach dem Abräumen folgt, meist sehr lehrreich und bereichernd. Es ist ganz unterschiedlich, was wir machen:

Gedichte, Zeitungsartikel, Buchauszüge, Lieder bis hin zu anthroposophischen Themen und Diskussionen. Wir haben auch schon mal Volkstanz gemacht. Jeder darf sich bereit erklären, etwas zu machen oder Vorschläge einzubringen. Ich würde mal behaupten, dass die Verteilung nicht ganz gleichmäßig ist, denn die Menschen sind sehr unterschiedlich, was ihren Drang oder ihre Bereitschaft betrifft, sich in einer größeren Gruppe zu zeigen.

Dann kommen endlich die wichtigen Bücher und Kalender zum Einsatz! Angefangen wird bei Terminen für die kommende Woche, Vorstellung neuer Menschen auf dem Hof, wie z. B. Probearbeiter und Praktikanten, und dann berichtet aus jedem Arbeitsbereich jemand, was in der vergangenen Woche passiert ist und geschafft wurde, und was für die kommende Woche an Arbeiten gemacht werden muss. Dabei spielen z.B. das Wetter, Krankheitsausfälle, kaputte Maschinen und Mondphasen wichtige Rollen. Zum Ende hin wird die Unruhe immer größer, es ist nun beinahe schon neun Uhr und alle (außer die, die jetzt wieder dösen) drängt es hinaus an die Arbeit

Elena Thiel



NATURE 'N' PINK - Modenschau Sommer 2013

Die wahren „Fashion-Heroes“ kommen aus Wörme!

Zur Feier des Tages, zum 66-jährigen Jubiläum des Hof Wörme, bekamen die Gäste und Freunde des Hofes eine originelle Modenschau zu sehen. Innerhalb einer Woche entstand in einvernehmlicher Zusammenarbeit etlicher von Hörstens, Cousinen, Cousins und Freunde unter der künstlerischen Leitung von Vivian Marie von Hörsten eine Kollektion von elf Modellen. Zugrunde lag den zusammengehörenden Kleidungsstücken die Idee, Naturelemente mit schlichtem Weiß zu kombinieren, akzentuiert mit der grandiosen Farbe Pink! Efeu-Umrankter-Weidenkorb-Bolero, Roggengestopfter-Steh-Mantel, Heu-Hörner-Kopfschmuck, Heukleid und Heu-Nierengurt, Frauenmantel-Kleid und Schaffellapplikationen (er-)trugen die einsatzbereiten Models mit großer Freude. Nicht nur das Vorführen, sondern auch die Entstehung hat fürchterlich viel Spaß gemacht und gezeigt, dass unter einem guten Geist innerhalb kürzester Zeit sich beinahe alles Erdenkliche verwirklichen lässt!

Vielen Dank und bis zum nächsten Mal!

Vivian Marie von Hörsten

Aus der Landwirtschaft im Jahr 2013

Das Jahr ist rum und es kommt mir so vor, als hätte es gerade erst angefangen.

Was gab es alles an Erlebnissen? Einige Schlaglichter, die erwähnenswert sind:

Alte Mitarbeiter – Neue Mitarbeiter

Kaya Thomas hat uns ein Jahr begleitet im Rahmen Ihrer Ausbildung zur Landwirtin und hat zum August den Hof gewechselt. Ohne Kaya hätte mich die Arbeit überrannt. Sie hat sich mit Sorgfalt den Hühnern gewidmet, natürlich auch im Schweinestall und im Kuhstall war sie präsent, und sie hat sich darum gekümmert, dass die tägliche Versorgung passierte. Im Ackerbau konnte ich ihrem Wunsch, noch mehr Traktor zu



Bei den Großeltern zu Besuch

fahren, leiser nicht gerecht werden. Auf dem Markt war sie eine gern gesehene verlässliche Mitstreiterin. Besonders war ihr Interesse an den Idealen und Intentionen der Verantwortlichen am Hof, ihre Fragen haben uns immer wieder herausgefordert und für angeregte Gespräche gesorgt, das hat sehr viel Spaß gemacht.

Im Juni kam *Maike Saß* zu uns, die im Rahmen der Ausbildung zur Landwirtin ein Jahr bei uns mitgestalten wird. Mit Genauigkeit und Wissensdurst hat sie sich in die tägliche Arbeit gestürzt und so Kaya voll ersetzt.

Philip Weiß kam im August zu uns. Im Rahmen der landwirtschaftl. Ausbildung, wird er einige Monate auf unserem Hof mitarbeiten um dann später wieder auf den Arpshof zurückzukehren.

Auch *Tim Kessler* hat sein 2. Lehrjahr bei uns am 1. September in der Landwirtschaft begonnen

Last but not least hat sich im September *Daniel Hüning*, im Rahmen der Freien Ausbildung unseren Hof ausgesucht, um mit uns das vor uns liegende Jahr und sein 2. Lehrjahr zu meistern.

Natürlich darf ich nicht die diversen Schüler der Waldorfschulen vergessen, die mit ihren 3-4 wöchigen Praktika oft unsere Runde verstärkt, aber manchmal auch belastet haben.

Mögen alle, die ich jetzt nicht erwähnt habe, mir verzeihen, dass ich sie vergessen habe, das liegt nicht an ihnen, sondern an meinem löchrigen Gedächtnis.

Und wo wir gerade dabei sind, was machen eigentlich unsere (von Hörstens) Kinder?

Clara lebt in Österreich mit ihrem Mann Walter und den 3 Buben, die wie die Orgelpfeifen 1-6 Jahre das tägliche Leben der Mutter bereichern ...!

Antonia ist in der Gärtnerausbildung im Norden Hamburgs und wird diese 2014 abschließen.

Nicolaus ist in der Ausbildung zum Tischler.

Und Marianus arbeitet als Koch in einem Hotel in Berlin und wird im Februar eine neue Stelle in Hamburg antreten.

Super, alle sind sie groß und haben ein spannendes Leben vor sich und wir Alten dürfen zuschauen!!

Die Hühner waren in diesem Jahr nicht ganz so zufriedenstellend, nicht so gute Legeleistungen als Folge eines schlechteren Gesundheitszustandes, hervorgerufen durch mangelndes Bewusstsein meinerseits (die Hühner melden sich sofort).

Durch Heilerde und Apfelessig über einen längeren Zeitraum konnten wir das wieder ins Lot bringen.

Bei den Schweinen ging es besser dieses Jahr. 35 eigene Ferkel kamen zur Welt, einige Bautätigkeiten (Auslauf) sind noch notwendig damit sie es richtig gut haben.



Wir fühlen uns sawohl



... jetzt aber ran,
die Bäcker brauchen Holz

Bei den Kühen haben wir uns von unserem Zuchtbullen Lucien verabschiedet der drei Jahre in der Herde mitlief, und viele schöne Nachkommen hatte. Sein Nachfolger ist letzten Sonntag eingezogen und gewöhnt sich gerade an uns und den neuen Stall.

Eine große Aufgabe in der Landwirtschaft ist immer das Zuarbeiten für die Bäckerei. Da wir eine Holzofenbäckerei haben, brauchen wir auch Holz. Holz muss im Forst gefällt werden, dann wird es aufgemetert, gespalten und ins Lager eingestapelt, um dort dann zu trocknen:

100 rm (Raummeter) – das sind große Mengen die mindestens 1 Jahr getrocknet sein sollen. Diese Arbeit haben wir viele Jahre von Hand gemacht. Man sagt, dass Feuerholz viermal warm macht, nämlich jeder Arbeitsgang 1 mal! plus das Aufbrennen.

Dieses Jahr haben wir das Kleinsägen und -spalten mit einer großen Sägespaltmaschine gemacht, so dass wir nur noch ein stapeln müssen. Das war eine immense Arbeitserleichterung jetzt müssen wir nur noch trocknen lassen.

Wenn wir das alles früh genug schaffen und die Bäcker immer trockenes Holz haben, dann ist die Brotqualität besser, wir sparen Holz und die Bäcker haben bessere Laune, weil das Heizen leichter von der Hand geht.

Der zweite Bereich, den wir für die Backstube an Zuarbeit leisten, ist das Mahlen des Vollkornmehls. Roggen vom Hof, Weizen und Dinkel

vom Lämmerhof werden in unserer Osttiroler Steinmühle gemahlen, und das täglich frisch! Bei achtzig Tonnen Brot pro Jahr und 55% Vollkornmehl, ist das eine gewaltige Menge, die bewältigt werden will.

Das Jahr geht zu Ende, ein neues Jahr wird seine Anforderungen an uns stellen. Spannend wird es bleiben und ich freue mich, mit einem guten Team 2014 in Angriff zu nehmen.

Ihnen, den Lesern eine gesegnete Weihnacht und viel Kraft für ein neues ereignisreiches Jahr.

Hubertus von Hörsten

... und bitte!

Da waren wir nun. Sechs Leute vom Fernsehen mit drei Fahrzeugen, bis unters Dach mit Technik vollgestopft. Autor, Coautor, Tontechniker, Beleuchter, Kameraassistent und ich als Kamerafrau. Wir hatten uns den Hof selbst ausgesucht. „Der trägt den Film“ war die einhellige Meinung. Ein „Schönes Landleben“ wollten wir hier drehen. 45 Minuten seichte TV-Unterhaltung in schönen Bildern für den NDR. Bloß keine Konflikte – nur Landromantik!

© Martin Langhorst



Heute ohne Probe,
ganz natürlich

Soweit der Wunsch der Redaktion.

Und natürlich ist das Leben auf dem Hof genauso wie es in diesen Serien immer dargestellt wird – nur manchmal eben nicht.

Also wird ein kleines bisschen nachgeholfen.

Die Küche war zum Beispiel nach nur drei Stunden so hübsch umdekoriert, dass zwar keiner der Hofbewohner jemals etwas wiederfinden wird, aber für den Film entstanden wunderschöne Bilder einer von Marianus allerfeinst gefüllten Kalbsroulade.

Dirk hat uns mit einer Seelenruhe seine Backstube überlassen, die bewundernswert ist. Da wurden Tische, Rührmaschinen und Rollwagen umgestellt, über zehn Stunden Kameras auf- und abgebaut, Lampen hin- und hergeschoben, Fragen gestellt und beantwortet, Teige geknetet, Brote gebacken und geschnitten und Kozue? Hat dem Team zwischen- durch noch japanisch beigebracht.

Clemens, seine spanischsprechende Praktikantin Celia und das treue Arbeitspferd Nancy hatten ihre Mühe mit uns auf dem Feld. Das Pferd sollte für uns von rechts nach links und dann wieder von links nach rechts und dann wieder von vorne nach hinten und dann noch mal und noch mal und noch mal laufen. Und jedesmal sollte es natürlich so aus-

Jetzt noch mal von hinten nach vorne, Nancy!

© Martin Lanhorst



sehen wie ein ganz normaler Arbeitstag auf dem Land. Nur halt von oben, von unten, von der Seite und vielleicht von der anderen Seite auch noch mal?

Ganz nebenbei sollten dabei die philosophischen Ansätze der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in wenigen Sätzen einem Fernsehpublikum erklärt werden, das sich damit in seinem Leben vielleicht noch nie beschäftigt hat.

Für Ines hatten wir uns etwas ganz besonderes ausgedacht: Neben ihrer Arbeit im Gewächshaus wollten wir sie bei ihrer Arbeit mit den Tieren zeigen. Und zwar mit allen Tieren, gleichzeitig mit allen Tieren ... das bringt Leben ins Bild. So kam es auch für Ines zu einer völlig neuen Erfahrung. Ziegen und Federvieh verschiedenster Couleur, alles wild durcheinanderwirbelnd vor der Kamera, im Halbkreis umgeben von Fernsehschaffenden, die alle Mühe hatten, nichts und niemanden entkommen zu lassen. Landleben pur.

Ach, und dann haben wir kurzerhand den Eingang des Hofladens für einen halben Tag gesperrt. Sämtliche Kunden wurden durch das Lager in den Verkaufsraum gelotst („... nein Sie stören nicht. Kommen Sie einfach rein. Nur nicht stolpern, bitte!“) während Christina zum zwanzigsten Mal genussvoll vor der Kamera in die selbst aufgezogene Tomate beißen musste.

Dazwischen, gefühlt an- und abwesend zugleich: Hubertus.

Immer versucht, das Unmögliche möglich zu machen. Immer ansprechbar.

Hubertus zwischen Kühen, Hubertus zwischen Hühnern, in stoischer Ruhe Unwegsamkeiten jonglierend, ob in Verhandlungen mit dem Bauern des anliegenden Rapsfeldes über ein paar niedergetretene Pflanzen. Ich hatte mir nämlich überlegt, wie schön es wäre, die Hochzeitskutsche vorbeifahrend mit gelben Blüten im Vordergrund zu drehen (alter Kameraspruch: Vordergrund macht Bild gesund). Oder in langen Gesprächen mit der Hofgemeinschaft über die ernst gemeinten, redlichen Absichten des Fernsteams, einen inhaltlich anspruchsvollen Film zu produzieren, auch wenn es nicht den Anschein hatte.

Bleiben noch zu erwähnen: Kai mit seinen Rückepferden (auch Kai hat seine Nachmittagsverabredung für uns sausen lassen) und Ekkehard mit seinen Heidschnucken. Die Schnucken haben wir samt Hund und Schä-

fer morgens um vier Uhr ins Büsenbachtal bestellt, um einen romantischen Sonnenaufgang à la Rosamunde Pilcher aufzunehmen. Der Wetterbericht war gut, drei Kameras in tiefschwarzer Nacht für atemberaubende Zeitrafferaufnahmen platziert.

Es wurde heller und heller, und als wir dann mittags um 12:00 alle Heidschnucken von allen Seiten abgedreht hatten, zeigte sich der erste Sonnenstrahl.

Nix mit romantischem Sonnenaufgang. Dafür gab es für das müde Team ein tolles Frühstück im Café Schafstall.

Überhaupt hat, glaube ich, jeder aus dem Team während der Dreharbeiten auf dem Hof mindestens zwei Kilo zugenommen. Schuld daran waren ausnahmslos Dirks Kuchen, die immerzu irgendwo auftauchten und leider unwiderstehlich waren. Die einzigen, die wir überhaupt nicht mit unseren endlosen Aufbauten und Vorbereitungen schockieren konnten, waren die „alten Filmhasen“ Dirk und Petra aus der Bötersheimer Schmiede.

Wir haben 15 Tage auf Hof Wörme verbracht und jede Menge Menschen von ihrer eigentlichen Arbeit abgehalten. Den Satz: „Das war ganz toll, aber es wäre schön, wenn wir das noch einmal machen könnten.“ kann wahrscheinlich niemand mehr hören.

Und trotzdem sind wir fast familiär aufgenommen worden. Für mich war es eine tolle Zeit mit vielen interessanten Begegnungen.

Ich komme gerne wieder.

Vielen Dank!

Ulrike Schede – NDR Kamera



WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1966

- Vertretung von mehr als 15 Gesellschaften
- Eigene Schadenregulierung
- Optimale Beratung
- Schnell und unbürokratisch

Marktstraße 15 · 21423 Winsen (Lühe)
Telefon 04171 - 24 68 + 40 18 · Telefax 04171 - 6 39 14
mail@versicherungskontor.com · www.versicherungskontor.com

Mein Geburtstag in Wörme
An meinem 9. Geburtstag
sind wir mit dem Zugbis
ins Büsenbachtal gefahren.
Von dort sind wir alle nach
Wörme gelaufen. Als wir
dann da waren hatte meine
Mama schon den leckeren
Wörmer Apfelkuchen auf
einen Tisch am Lagerfeuer
gestellt. Nach dem Essen haben
wir die kleinen Ziegen ge-
streichelt und mit Eichel-
gehäufert. Währenddessen
haben einige im Hüh-
nerstall Federn gestecht. Danach
kamen schon die Eltern um ihre
Kinder abzuholen.
Wir hatten einen sehr schönen
Tag. Von Ulrike (9)

Drei Hochzeiten im Sommer

„Willst Du mich heiraten?“ – „Ja!“

Der Entschluss ist gefasst, aber wie wollen wir heiraten? Und wo? Wie soll die Hochzeitsfeier werden? Bedeuten uns Bräuche und Traditionen etwas – oder können sie uns nichts mehr sagen? Man kann erst auf dem Standesamt, danach noch in der Kirche heiraten (neuerdings sogar auch wieder nur in der Kirche) – wollen wir das? Das Standesamt bietet neben der Amtsstube allerlei besondere Orte zur Trauung: Das Hamburger Rathaus, ein Schloss, das Buchholzer Heimatmuseum... oder vielleicht im Leuchtturm, Fesselballon, U-Boot...? Und wollen wir mehr, als das Standesamt bieten kann? Eine Zeremonie? In der Kirche? (Gehören wir einer an?) Oder nichts Überkommenes, sondern etwas ganz Neues? Eine freie Trauerzeremonie? Wer könnte die gestalten?

Im Sommer 2013 sind drei Brautpaare nach Wörme gekommen, um ihre Hochzeit zu feiern. Alle sechs Hochzeiter leben nicht hier, haben aber eine Verbindung zum Hof:

Eleonore v. Schwanenflügel ist im großen Haus aufgewachsen und fand in Berlin Michael Bölling als Bräutigam, der seinerseits den Zauber des Hofes für sich entdeckt hat.

Sylvia Zucker verbindet mit Wörme die Erinnerung an viele schöne Kindheits-Ferisommer, ihr Mann Helge Nawrot empfindet Wörme als einen Ort, an dem man das Gefühl des Ankommens, der „Erdung“ wahrnehmen kann.

Friederike Schmid hat in Wörme einen Teil ihrer Lehrzeit und viele Lehrlingstreffen der Freien Ausbildung im biologisch-dynamischen Landbau erlebt; ihr Mann

Es darf nichts vergossen werden



Mischa Weggen ist seit seiner Zeit als Zivildienstleistender freundschaftlich dem Hof und den pädagogischen Impulsen des Schafstalls verbunden.

Wenn man sich nun an die drei Hochzeiten erinnert, fällt zunächst auf, dass an allen drei Festtagen ungewöhnliches, fast extremes Wetter herrschte: Am 27. Juli fand die von Clemens v. Schwanenflügel gehaltene freie Hochzeitszeremonie für Eleonore und Michael bei außerordentlich heißem Sommerwetter statt, das sich nachmittags noch in einem (glücklicherweise kurzen, aber kräftigen) Schauer entlud. Im festlich geschmückten Garten feierte eine große Zahl bemerkenswert individuell-elegant gekleideter Menschen verschiedener Länder und verschiedener Sprachen eine Sommerhochzeit, die einerseits den Gästen alle Freiheit zur Gestaltung des Tages schenkte und fast vollständig auf bekannte Hochzeitsbräuche verzichtete, und andererseits die Freude der Gastgeber und Gäste am Schönen und an der Gestaltung der Dinge allenthalben erkennen ließ.

Drei Tage dauerte am letzten Maiwochenende die Künstlerhochzeit von Sylvia und Helge, für die Hubertus von Hörsten im Schafstall eine freie Trauerzeremonie abhielt. Auf der Wiese hinter dem großen Haus war extra ein Zirkuszelt aufgeschlagen worden – was sich auch sehr bewährte, denn es regnete in Strömen! So trocken wie möglich erfreuten Brautpaar und Gäste sich an musizierenden, redenden und schweigenden und sogar filmischen Künsten. Dass sich schließlich sogar das NDR-Fernsehen einfand, um Impressionen des Festes für die Dokumentarsendung über Wörme einzufangen, scheint zu einer Hochzeit zu passen, deren Gäste und Gastgeber es gewohnt sind, auf der Bühne zu stehen und bei ihrem Tun angeschaut zu werden.



Das Pfingstbrautpaar

Am Vormittag des 19. Mai hatten Friederike und Mischa ihre ganze Hochzeitsgesellschaft in die Johanneskirche der Christengemeinschaft in der Hamburger Johnsallee geladen, wo die Brautleute durch das erneuerte Sakrament getraut wurden.

Dieser Pfingstsonntag lag früh im Jahr, aber dennoch hätten Friederike und Mischa – und auch ihre Gäste – nicht mit einem so kühlen Hochzeitstag gerechnet! Bei der Feier in Wörme wurde das für den Abend bereitgelegte Lagerfeuerholz dann schon am späten Nachmittag entzündet

Das Besondere dieser Hochzeit, die nicht direkt auf dem Hof, sondern im Jugendheim Schafstall stattfand, war gewissermaßen ihre Ausrichtung durch die Freunde des Brautpaares. Von der musikalischen Begleitung des Gottesdienstes bis zur Damenband, die zu Tisch- und Tanzmusik aufspielte, vom Imbiss nach der Trauung bis zum frühlinghaft-pfingstlich geschmückten Schafstall, vom Wirken der Trauzeugen im Hintergrund bis zum Mozart-Ständchen, von der doppelten Hochzeitstorte bis zu den Köstlichkeiten des Buffetts – auf dieser Hochzeit wurde der Freundeskreis des Brautpaares durch seine vielfältigen Geschenk-Taten sichtbar.

Drei Hochzeitspaare mit ganz unterschiedlichen Gästen, mit unterschiedlichen Wünschen an ihre Trauzeremonie und drei ganz verschie-



dene Feste, die jeweils das Brautpaar und deren Freunde widerspiegeln – aber warum haben sie alle Wörme als den Ort ihrer Hochzeit ausgewählt? Vielleicht kann eine Antwort darauf in den besonderen Charakteristika dieser Hochzeitsfeiern liegen: Natürlich ist Wörme zu-



Gleich kommen die Gäste

nächst ein Bauernhof, aber es ist doch auch ein besonderer Ort: Ein Ort, an dem nicht die Gewohnheiten der Vergangenheit bestimmend sein sollen, sondern die Suche nach dem Neuen, zugleich die Freude an Gestaltung und Schönheit – wie bei Eleonore und Michael; ein Ort, an dem man Kunst und Kultur liebt und pflegt, wie Sylvia und Helge; ein Ort, der sich um Gemeinschaftsbildung bemüht und an dem Gemeinschaft erlebbar wird – wie bei Friederike und Mischa.

Und Wörme ist, wie Helge sagte, ein Ort des Ankommens – und des Aufbrechens, möchte man hinzufügen. Was könnte passender sein für eine Hochzeit?

Christiane v. Schwanenflügel & Mischa W. Weggen

Das Geschehen im Hofladen im vergangenen Jahr

Wie können wir mit der Konkurrenz mithalten?

Wie können wir unseren kleinen Laden auf dem Wörmer Hof so interessant machen, dass unsere Kunden gerne zu uns kommen und uns auch weiterempfehlen?

Wie können wir bei der Wahl zum „Besten Bioladen 2014“ zu den Gewinnern zählen?

Diesen Fragen auf den Grund zu gehen, beschäftigte mich im letzten Jahr besonders und nach dem Besuch eines Marketing-Seminars (da wurde genau an diesen Fragen gearbeitet) war klar: die Konkurrenz in den umliegenden Ortschaften ist ganz schön groß und es galt, herauszuarbeiten, was unterscheidet uns von den Großen? Was können und was bieten wir, was die nicht können? Wir haben die Landwirtschaft und den Gemüsebau, die Tiere, die Bäckerei, unser phantastisches Hofgelände und unser Wissen um die Dinge, die wir Tag für Tag tun.

Nach längerem Abwägen taten wir den Schritt zu 2 zusätzlichen Öffnungstagen und im Jahre 2013 zu vielen Veranstaltungen im und um den Hofladen. Es wurde die Dr. Hauschka-Kosmetik mit in den Laden genommen, das Weinangebot wurde vergrößert und es fanden Verkostungen und Führungen mit den Gärtnern, Bäckern und Landwirten vom Hof statt.

So konnten unsere interessierten Kunden einen Besuch bei den Hühnern machen und sich informieren und die gefiederten Damen live erleben, im Backhaus dem Bäcker über die Schulter schauen und viel

Wissenswertes über die Herstellung von Holzofenbrot erfahren oder sich im Gewächshaus über die Eigenheiten der Pflanzen und des Saatgutes schlau machen.

Im Jahr 2013 feierten wir auch unser Jubiläum, nämlich 66 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft. Hierzu gab es viele Veranstaltungen zur Information und zum Genießen, wie Konzerte,

Hofladen im Grünen



Brunch, Weinprobe und Wörmer Adventsveranstaltung.

Das Herz unseres Hofladens sind natürlich unsere Hofprodukte aber ganz besonders unsere Mitarbeiter. Dieses Jahr sind Marion Birr und Jeanette Köhnke zum bestehenden Ladenteam hinzugekommen. Frau Birr ist verantwortlich für den Gemüsebereich, das Auf- und Ab-



Gefiederte Dame

bauen, das Aussortieren und Kennzeichnen der Ware. Frau Köhnke kümmert sich seit dem Frühjahr neben der Arbeit im Hofladen auch um unsere Marktstände in Buchholz und Hanstedt und ist dort für den großen Marktwagen mit Brot, Käse und Fleisch verantwortlich. Unsere junge Mitarbeiterin Teresa Schubert hat uns im Frühjahr verlassen, um zu studieren. Seit 8 Jahren arbeitet Frau Anita Badziong schon bei uns und ist somit die, fast, langjährigste Mitarbeiterin auf dem Hof.

Um unseren Kunden einen guten und umfassenden Service bieten zu können, müssen wir uns alle weiterbilden und Hintergrundinformationen sammeln.

Auch dieses Jahr gibt es wieder eine Wahl zum „Besten Bioladen“ und wir hoffen, dass viele unserer Kunden sich beteiligen und uns durch das Ausfüllen der Wahlkarte ihr Feedback geben, welches wir für die Verbesserung und Weiterentwicklung unseres Ladens brauchen.

Wir freuen uns, Sie auch im nächsten Jahr bei uns auf dem Hof und im Hofladen in Wörmer begrüßen zu dürfen.

Christina von Hörsten





Wer dreht?
Wer wird gedreht?

Gedanken zum Unsinn als Demeterhof in der heutigen Wirtschaft funktionieren zu wollen

Diskussionsbeitrag

Für mich macht es keinen Sinn, als Bio-Dynamischer Hof in der normalen Wirtschaft funktionieren zu wollen. Die heutige Wirtschaft ist doch total verdreht. Ein Punkt aus der ganzen Verrücktheit der Wirtschaft, der für Höfe wie Wörme, aber auch für die Gesellschaft, sehr bedeutsam ist: Die Preise haben nichts mit den Entstehungskosten der Produkte zu tun.

Globale Konkurrenz, Subventionen und Preisedrücken hier und in anderen Kontinenten führen zu extrem niedrigen Preisen auch in der Landwirtschaft – biologisch und konventionell. Dabei wird außer Acht gelassen, ob Ökosysteme und soziale Systeme im Gleichgewicht bleiben und ob wir als Gesellschaft auf Kosten der Zukunft leben. (Beispiele: Luftverschmutzung, Vertreibungen durch Landgrabbing, Antibiotika-Resistenzen, abnehmende Arten- und Sortenvielfalt)

Wer hat vor dem Supermarktregal eine Vorstellung davon, welche Auswirkungen die übliche massive Düngung (von Tomaten in der Passata-Packung ...) auf die Ökosysteme hat? Welche Auswirkungen die Bewässerung von spanischem (Demeter-) Gemüse auf die Landschaft hat? Welche Auswirkungen die Produktion von günstigem Feta und Ziegenmilch auf die Ziegenhaltung (Aufzucht von männlichen Zicklein?) hat? Wer sieht, dass eigentlich alle (auch die Bio- und Demeter-) Gärtner auf Torfabbau für Jungpflanzenerde und konventionelle Schweineborsten etc. zur Düngung angewiesen sind, wie häufig konventionelles Getreide oder auch Obst, auch biologisches, tatsächlich gespritzt wird? Die Folgekosten werden nicht in die Preise eingerechnet. Wer will sich das vor Augen halten

Also, da die restlichen Preise immer unverantwortlicher (niedriger) werden, ist die Differenz zu den Preisen, die wir bräuchten, um vernünftige Landwirtschaft zu machen, immer größer und mittlerweile nicht mehr vermittelbar! (Selbst durch solche Artikel und lange Gespräche kaum.)

Um das nochmal klar zu stellen: unter vernünftiger Landwirtschaft verstehe ich Landwirtschaft, die dort, wo es Sinn ergibt, allen technischen Fortschritt nutzt, Landwirtschaft, die Tiere so hält, dass das für sie vom Anfang bis zum Ende in Ordnung ist, Landwirtschaft, die Lebensmittel

Selbstmedikation in Wörme



wachsen lässt, die sprühen vor Energie, Landwirtschaft, die den Boden pflegt, sodass er uns auch in vielen Jahren gut ernährt.

Wer hat beim Preisvergleich mit dem Supermarkt vor Augen, wie viel Handarbeit in unseren Paprika, unseren Möhren steckt ..., wie viele Kisten hin- und her getragen wurden, wie viele Schubkarren in die Ställe gefahren wurden und zurück und wie viele Stunden wir damit verbringen, Saatgut der vielen Sorten zu reinigen, die nun schon an den Wörmer Boden und das hiesige Klima angepasst sind?

Viele fragen jetzt vielleicht: Warum macht ihr das denn so altmodisch und aufwendig?

Das ist eine gute Frage, denn für vieles gibt es ja technische Lösungen. Sie erfordern jedoch immer eine bestimmte Größe, ab der sie sich lohnen. Und wegen Pädagogik und Ausbildung scheint es im Augenblick für die verschiedenen Betriebsteile in Wörme die stimmige Form.

Zudem: für alles gibt es ja eine passende Größe und oft sind kleine Einheiten die stabileren, die gesünderen. Ab welcher Größe ist ein Kohlfeld eine Monokultur, und ab welcher Größe ein Hühnerstall? Ab welcher Betriebsgröße kann man nicht mehr alle Menschen verstehen? Und wel-

Aurora? Morgenstrahl über Wörme



che Lieferentfernung ergibt für Brot Sinn? Ist das die gleiche wie für Ingwer?

Die Maschinen haben uns viel Arbeit abgenommen. Das ist gut (in vielen Bereichen). Das Problem ist, dass nun niemand mehr menschliche Arbeit bezahlen will; aber alle auf einen Arbeitsplatz angewiesen sind. Wir müssen Arbeit und Geld irgendwie auf eine andere Art verknüpfen! Oder gar nicht?

Alle Unternehmen arbeiten ständig unter dem Zwang, für ihre Produkte genug Verkaufserlöse zu erhalten. Dasselbe gilt für uns, obwohl wir nicht für das Einkommen, sondern für andere Ziele arbeiten. Dieser Zwang schränkt gewaltig die Möglichkeiten ein, die Bereiche der Produktion, die Produktionsstufen, qualitativ vernünftig zu gestalten. Der Käufer bewertet ja nur das Endprodukt.

Und dann sind auch wir ganz schnell dabei, die allernötigsten Ideale zu verletzen. In diesem Zwiespalt leben Demeter-Bauern (und nicht nur die) jeden Tag.

Wir müssen das irgendwie entkoppeln!

Wenn man sich aus dem Zwang löst, vom Erlös der Produkte leben zu müssen, kommt man in die Lage, endlich gut arbeiten zu können, Landwirtschaft richtig machen zu können.

Ich glaube, dass wir Bauern mit dem Wunsch, Landwirtschaft gut zu machen, nicht alleine sind. Ich glaube, dass viele auf eine Art leben und wirtschaften wollen, die eine Zukunftsperspektive für die Welt bietet. Es bleibt auch bei hohem Aufwand sich zu informieren, schwer Wege zu finden, den Konsum und unsere sonstige Ressourcennutzung korrekt zu gestalten.

Viele Menschen sind bereit, ihr Verhalten an anderen Maßstäben auszurichten als dem niedrigsten Preis: einer Landschaft, die im Gleichgewicht ist und damit vielfältigen Tieren und Pflanzen ein Leben in Gesundheit bietet und dem Menschen wohltut

Wir Bauern sind in diesem Bereich Ausführende und Fachleute, wir können nicht erwarten, dass die Konsumenten unsere Anbau-Fragen lösen. Aber wir können ihre Solidarität erwarten, damit wir für die Ziele, die wir gemeinsam haben, arbeiten können.

Wie diese Solidarität aussehen soll? Bauen Sie eine Beziehung zu einem Hof auf, zu jemandem, der dort lebt. Reden Sie mit uns, stellen Sie uns

Fragen, diskutieren Sie mit uns! Dann können Sie Vertrauen zu unserer Arbeitsweise haben. Und ermöglichen Sie uns unsere Arbeit zu machen indem Sie zu unserem Einkommen beitragen – pro Person, pro Hektar oder pro Kilo – darüber sollten wir mal reden. Damit wir unsere Arbeit auch für Sie, gut machen können.

Wir dürfen nicht weiter nur jeder aus seiner Perspektive denken (Produzenten: großes Einkommen – Konsumenten: gut und günstig einkaufen), sondern wir müssen uns zusammentun!

Alles andere ist doch Quatsch!

Wie kann das aussehen?

Bitte melden Sie sich!

Rieke Neugebohrn – Mitbewohnerin des Hof Wörme

Alles ist von allem abhängig

Die Schulklasse der Fachschule für Sozialpädagogik ist gerade entstanden.

Für die zweite Woche ist bereits eine einwöchige Fahrt zum Demeterhof Wörme am Rand der Lüneburger Heide geplant. Es ist Sommer, es ist grün, Berlin lebendig. Unser Bus setzt sich in Bewegung – raus aus dem geschäftigen Treiben der Stadt, hinaus aufs Land. Die Fahrt verläuft recht



ruhig. Ich drehe mich zum Fenster, verfolge die monotone Landschaft. Wald ist kaum auszumachen. Dafür hat man über großzügig bewirtschaftete Felder eine weite Sicht. Hin und wieder schlafe ich ein.

Oryctes nasicornis L.

Ich wache auf, als der Bus auf einen schmalen Weg abbiegt und die befestigte Straße verlässt.

Im wendigen Manöver schält der Fahrer den Bus um Mirabellenbäume und an Gräben vorbei. Wir erreichen eine Lichtung in einem Mischwäldchen. Kiefern, Birken und Vogelkirsche säumen den Rand.

Im Zentrum steht die Unterkunft, ein Gebäude mit tiefem Dach und Fensterfront. An dessen Seite ist ein halber Steinkreis mit einer Lagerfeuerstätte eingelassen. Der Boden ist von üppigem Moos bewachsen, dass beim Gehen unter den Füßen nachgibt.

Wir sortieren unsere Rucksäcke und besichtigen das Innere des Gebäudes. Die untere Etage setzt sich aus einem weiten Raum und einer separaten Küche zusammen. Das alte geräucherte Eichengebälk ist sichtbar und bildet an den Seiten ein Podest unter dem Tische und Bänke aufgereiht sind. An einer Wand steht ein Kachelofen. Von der Decke hängt ein runder Kerzenleuchter und in jeder Ecke stehen weitere Kerzenständer. Elektrizität gibt es nicht. Gekocht wird mit Gas und das Wasser wird im außenliegenden Toilettenhäuschen in die Leitungen gepumpt.

Der Schlafraum liegt unter dem Dach. Einige richten sich in Zelten und Hängematten ein Schlaflager her. Andere nächtigen unter freiem Himmel an der Feuerstelle. Am nächsten Morgen um sechs Uhr zieht eine Gruppe von Schülern aufs Feld. Wir laufen in Gummistiefeln über die vom Tau nassen Wege zum viertelstündig entfernten Gehöft. Wir sprechen nicht viel. Die Sonne geht gerade auf und ich kaue im Laufen ein Möhrchen.

Clemens von Schwanenflügel erwartet uns bereits, um uns in die Frühschicht auf dem Feld einzuteilen. Meine Aufgabe an diesem Morgen ist es, den Misthaufen umzusetzen. Dadurch können auch die oberen Schichten kompostieren. Mit Schaufel und Mistgabel machen wir uns



Nashornkäfer

zu dritt daran den Haufen abzutragen. Nachdem die ersten 30 cm abgetragen sind, zeigt sich eine verborgene Überraschung. In den unteren wärmeren Schichten entdeckten wir nicht wenige Nashornkäferlarven. Fingerdick und bis zu zehn Zentimeter lang kommen sie zum Vorschein.

Clemens erklärte uns, dass sich die sogenannten Engerlinge in einem Zeitraum von bis zu fünf Jahren im Kompost entwickeln und sich von Holz und Pflanzenfasern ernähren.

Um sie nicht mit der Gabel aufzuspießen, bringe ich die freiliegenden Engerlinge zum zweiten Haufen. Dort können sie sich wieder in die tieferen Schichten graben, um sich in Ruhe weiterzuentwickeln.

Nachdem wir die Arbeit beendet haben und die meisten Larven heil übergesetzt worden sind, machen wir uns auf den Weg zu unserer Unterkunft. Wir kehren hungrig und mit einem befriedigten Gefühl, das von der körperlichen Arbeit herrührt zum Frühstück ein.

Die Tische sind bereits gedeckt, es gibt frischen Ziegenkäse, selbstgebackenes Brot und Milch.

Nach dem Frühstück geht es in die zweite Runde auf dem Feld.

Es müssen die übrigen Erbsensamen geerntet werden. Sie hängen getrocknet an einem in Reihen gespannten Draht. Wir laufen nebeneinander die Reihen ab und werfen die Hülsen in einen Eimer. Zuletzt setzten wir uns an den Feldrand ins Gras um die Hülsen zu öffnen und in einem weiteren Eimer zu sammeln. Die Samen werden im nächsten Jahr als Saat ausgestreut.

Zur Mittagszeit begeben wir uns zum Gehöft, um am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen. Christiane von Schwanenflügel bereitet jeden Tag mit einer Anzahl von Helfern das Mittagessen zu. In ihrer Küche



Entwicklung des Nashornkäfers

wird nach Saison gekocht, so müssen nur wenige Zutaten gekauft werden. Es ist die Zeit für Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Auberginen, diverse Kräutern etc. Kartoffel-Blumenkohlaufauf ist eine willkommene Stärkung nach diesem Tag auf dem Feld.

Der restliche Tag steht uns frei. Wir statten den auf den Wiesen angepflöckten Ziegen einen Besuch ab, beobachten die Wäsche der Entenfamilie oder liegen im Garten auf dem Rasen in der Sonne.

Der Aufenthalt auf dem Wörmehof hat zum einen die Klasse zusammengeführt, zum anderen jedem Einzelnen einen Einblick in das Leben auf dem Land gegeben.

Ich komme vom Land und bin mit den Begebenheiten bekannt.

Jedoch bot sich nie die Möglichkeit, direkt bei der Feldernte, beim Pflügen mit dem Pferd oder dem Melken von Ziegen dabei zu sein.

Mir ist durch den Besuch bewusst geworden, das jedes Korn in diesem Kreislauf seine Rolle spielt und wie sehr alles von allem abhängig ist.

Nadja Fischer – Studentin

Zum ersten Male in Wörme

An diesem feuchten, kühlen Tag Ende September durften die Kinder der 3. Klasse der Freien Waldorfschule Apensen endlich zum ersten Male den Hof besuchen. 16 aufgeregte und neugierige Kinder und deren Lehrerin Frau Güldenpenning wurden herzlich von Herrn von Schwanenflügel begrüßt, nachdem dieser vorab noch alle fleißigen Erntehelfer und Mitarbeiter für die heutigen Tätigkeiten eingewiesen hatte. Heute durften die Kinder den Hof erkunden, und erste wichtige Arbeiten auf "ihrem eigenen" Feld erledigen.

Nachdem besprochen worden war, welche Tiervielfalt es auf dem Hof gibt, von z.B. Ziegen, Pferden, verschiedenem Federvieh und Schwei-

SAMENGRÖSSHANDEL

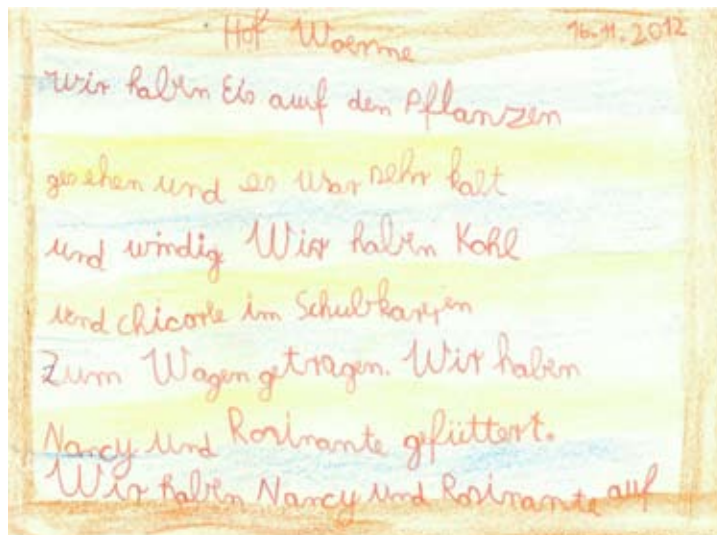
caimena
SAMEN

nen über diverse Insektenarten bis hin zu Schlangen, gingen alle am Pferdestall vorbei in Richtung Feld. Mit Gummistiefeln und guter Laune "bewaffnet" sollte es nun gleich an die "richtige" Arbeit gehen! Was gab es denn da so auf und bei den Feldern zu sehen? Verschiedene Kohlsorten, dazwischen Blumen, wie z.B. Stechapfel gegen Wildfraß.

Pferd Nancy pflügte weiter draußen ein großes Feld um. Dort hinten war ein Kuhmistkomposthaufen, von einer festen Plane fein zugedeckt. "Wollen wir die Plane einmal hochnehmen?" Ja! Die Kinder fassten schnell mit an. Und dann sahen sie es: hier im Misthaufen waren kleine Schlangen! Eine kleine Schlange wurde herumgereicht, viele mochten sie anfassen und sogar in die Hand nehmen. Und dort war noch eine Schlangenhaut! Die wurde gleich eingesteckt für den Jahreszeitentisch im Klassenraum.

Dann ging es endlich los! Herr von Schwanenflügel zeigte, wie die Kinder die Egge eigenständig über das zugewiesene Feld ziehen konnten. Je zu Acht wurde mit der Kraft aller Kinder unermüdlich das schwere Eissengerät gezogen. Trotz mehrmaligem Steckenbleiben der Gummistiefel in der Erde und größter Anstrengung schafften die Kinder, das Feld für die baldige Aussaat des Winterroggens vorzubereiten. Alle waren sehr stolz auf die geleistete Teamarbeit, und so konnten sie das anschließende gemeinsame Frühstück im naheliegenden Schuppen so richtig genießen.

Frohgemut wanderten die Kinder wieder auf den Hof. Jetzt mussten erstmal die große Wippe, die Schaukeln und der Kletterstamm ausprobiert werden! Eine schöne Abwechslung für alle. Zum Abschluss warteten aber noch viele leere Eimer darauf, mit heruntergefalle-



nen Eicheln gefüllt zu werden, als Futter für die Ziegen. Als auch dies mit Eifer erledigt worden war, verabschiedeten sich die Kinder zufrieden mit sich und der Welt vom Hof Wörme.

Herr von Schwanenflügel beschenkte die Klasse noch mit frischen Kartoffeln vom Hof, die dann in der Schule über einem Holzfeuer geröstet wurden und mit leckerem Quark bestrichen von der Klassengemeinschaft gegessen wurden. Lecker!

Sonja Bronner – Mutter aus Apensen

Glücklich, wer es sehen konnte!

Der Tag der Aussaat auf Hof Wörme war in vielerlei Hinsicht wunderschön und ganz besonders.

Wir konnten erleben, mit wieviel Andacht und Hingabe man das Korn auf den Boden ausbringen kann, den man zuvor mit versammelten Kräften selbst beackert hatte.

Zunächst wurde, wie schon an den Tagen zuvor in der Schule, nochmals ausgiebig geübt, den Saatspruch, den Schritt und den Schwung des Ar-

mes in der Gruppe zu koordinieren, bis es wirklich verinnerlicht schien. Unermüdlich liefen die Kinder lange Feldbahnen hoch und wieder runter.

Dann wurde nochmals, wie schon beim ersten Besuch, unter vollstem körperlichen Einsatz das komplette Feld geggt. Und schließlich wurde den Kindern das



Antheas Bericht

Korn in die Schürzen gefüllt, das sie wie einen Schatz zu hüten schienen.

Beim Aussäen waren die Kinder sichtlich mit allen Sinnen bei der Sache und wirkten am Ende glücklich und zufrieden.

Doch damit nicht genug! Die leuchtend orangen Kürbisse auf dem Nachbarfeld verlockten zum Weiterarbeiten. Kurz entschlossen wurde also geerntet, und die Kinder schleppten 20 Kisten voll mit schweren Kürbissen vom Feld, bevor sie zu ihrer eigentlichen Abschlusßaufgabe, dem Einsammeln der Kastanien und Eicheln, übergangen.

Es war ein Erlebnis, zu sehen, wie begeistert die Kinder bei der Arbeit waren und wie sie – einer Familie gleich – als Gemeinschaft agierten! Auch Herr von Schwanenflügel wirkte ganz fröhlich und zufrieden mit der dritten Klasse.

Nebenbei genossen wir bei schönstem Sonnenschein - am ersten Tag des goldenen Oktober – Frau Güldenpenning's Geburtstagskuchen im Freien.

Claudia Schenkel-Munnes – Mutter aus Apensen

Bemesst den Schritt, bemesst den Schwung ...



Bei der Demeter-Brotprüfung

Neues und Neuigkeiten von den Bäckern

Zum Jahresende werde ich den Hof Wörme No. 2 verlassen. Meine Frau Diane und ich haben uns entschieden, gemeinsam neue Ziele für uns zu definieren und uns eine neue Aufgabe zu suchen. Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, allen Menschen, die mir hier begegnet sind, für Ihre Unterstützung, Anerkennung, das Feedback und alle konstruktive Kritik zu danken. Ich werde dem Hof und den Menschen freundschaftlich verbunden bleiben und bleibe auch sehr gerne Mitglied im Hof Wörme Treuhandverein e.V. und ermuntere alle Interessierten, die Möglichkeit zu nutzen, sich auf diese Weise einzubringen, damit auch in Zukunft biologisch-dynamische Landwirtschaft in Wörme möglich ist.

Für mich persönlich ist es momentan noch zu früh, Bilanz meiner Zeit hier zu ziehen, da ich noch komplett in der Weihnachtsbäckerei und in der Übergabe meiner Arbeit stecke.

Daher möchte ich mich hier lieber meinem Herzensthema widmen, der biologisch-dynamischen Brotqualität. Im letzten Jahr haben wir im Demeter e.V. in Zusammenarbeit mit dem Sensorik-Experten Martin Daring und dem Bäckerberater des Demeter e.V. Steffen Gleich eine neue Möglichkeit entwickelt, Brotqualität zu beschreiben und zu bewerten. Ziel dieser Entwicklung war von Anfang an, über das bisher überall an-

gewandte DLG-Schema zur Bewertung von Brotqualität hinauszukommen. Dieses hat leider ausschließlich ein Brot als gut bewertet, wenn keine Fehler vorlagen. Das beste Brot war immer das, welches im fachtechnischen Sinne die wenigsten Backfehler hatte. Das ist sicherlich in der Vergangenheit für uns auch immer wieder ein tolles Instrumentarium zur selbstkritischen Überprüfung der eigenen Arbeitsweise gewesen. Nur greift es in dem Sinne zu kurz, dass es Brotqualität eben nicht beschreibt, z.B. welche Aromen im Brot wahrnehmbar sind. Weiterhin ist es uns mit dem von Marting Darting entwickelten PAR-System gelungen, auch betriebstypische und sortenspezifische Besonderheiten in die Beschreibung und Bewertung einzubeziehen, z.B. kann man mit einem im Holzofen gebackenen Brot nicht den Glanz erzielen, der in einem „normalen“ Bäckerofen mit standardisierter Schwadengabe (d.i. die Menge heißer Wasserdampf in Litern, die beim Einschleusen in den Ofen eingebracht wird). Daher sind diese Brote in dieser Hinsicht auch nicht vergleichbar.

Ziel der Entwicklung war es, die teilnehmenden Brotprüfer so weit zu schulen, dass es bis zur jährlich stattfindenden Demeter-Brotprüfung möglich ist, zu reproduzierbaren Ergebnissen zu kommen, die verschiedene Brotprüfer unabhängig voneinander immer wieder erzielen können.

Im Rahmen dieser Prüfung haben wir mit 15 geschulten Prüfern in einer demeter-Bäckerei in Stuttgart an zwei Tagen im November über 160 Brote geprüft, beschrieben und bewertet, die von allen Demeter-Bäcke-



rien aus Deutschland eingeschickt wurden. Die Ergebnisse der aus Würme eingeschickten Brote werden im Januar ausgewertet und dokumentiert und allen Interessierten zur Verfügung gestellt.

Wer tiefer in diese spannende Materie einsteigen möchte, dem sei das tolle Buch von Martin Darting „Sensorik: Für Praktiker und Genießer“ empfohlen.

Dirk Öllerich

2014 wird ein wundervolles Jahr



"Wunder" nennt ein von mir geschätzter Autor die Momente, in denen der Geist die Seele berührt. Für mich ist es jedes mal dieses Wunder, wenn ein Stück Teig - das aus elementaren Rohstoffen wie Wasser, sonnendurchflutetem Getreide, erdigen Mineralien und biologischen Fermenten besteht - durch die Hände des Bäckers gewirkt, geknetet und geformt wird, im Backofen aufgeht, eine von innen nach außen drängende kraftvolle harmonische Form und eine duftende aromatische Kruste bekommt.

Dieses Wunder ernährt Menschen.

Im besten Fall ist es nicht nur irgendwelche Nahrung, die ohne große Aufmerksamkeit gekaut und geschluckt wird - sondern ein LEBENS-mittel, das die tägliche Nahrungsaufnahme zu einem kleinen Fest werden lässt. Wirklicher Genuss, der Freude schenkt und eine gute Gesundheit fördert oder erhält.

Ab sofort möchte ich mich hier auf Hof Würme maßgeblich an diesem Prozess beteiligen. Als Mensch, als Bäckermeister, als neuer Leiter der Holzofenbäckerei.

Ich möchte meine über dreißigjährige Erfahrung als Bäcker in die Hofgemeinschaft einbringen und versuchen eine würdige Nachfolge von Dirk Öllerich anzutreten.

Mit mir werden sicherlich neue Impulse und Ideen in die Bäckerei kommen, aber das viele, was bisher schon sehr gut ist, werden wir erhalten und bewahren.

Meine persönlichen Impulse habe ich in biologischen Bäckereien in Hannover, in Hamburg, in Bremen, in Mariental, in Glonn (bei München) und in der französischen Provence erfahren.

Trotz reichhaltiger Erfahrung und allem intellektuell fachlichem Hintergrund: Das wichtigste ist für mich - dieses "Wunder" täglich neu zu erleben, zu zelebrieren und diese Freude an Backwaren an Sie weiterzugeben.

Ich freue mich auf das neue Jahr – und viele weitere Jahre voller Wunder...

Michael Valenta – Bäckermeister

Bäckermeister

- geboren im März 1966 in Hannover
- "normaler" Schulbesuch mit Sek. Abschluß 2 und nachgeholt Fachhochschulreife
- Bäcker u. Konditorlehre 1983 - 1986 (verkürzt)
- Meisterprüfung 1989
- Lebensmittel-Techniker / Bäckereitechnik
- ausgebildet in japanischen u. indischen Heil- u. Kampfkünsten (spirituell) als Meister/Lehrer
- glücklich verheiratet und seit 2009 Vater eines Sohnes



Liebe Diane, lieber Dirk,

wir möchten uns bei euch bedanken und wünschen euch für alles Weitere nur das beste!

Es war eine große Freude, mit euch zusammen in Wörme zu leben und zu arbeiten. Ihr Beide habt sehr zu einer guten Atmosphäre im Zusammenleben beigetragen und Du, Dirk, hast ungemein viel in die betriebliche Gemeinschaft eingebracht.

Noch kann ich mir gar nicht vorstellen, wie es hier ohne euch weitergehen soll. Es wird eine große Umstellung werden, da ihr für mich und uns sehr wichtig auf dem Hof ward.

„Die Zeit heilt alle Wunden“, so wird es wohl auch mit dieser sein, die ihr durch euer Scheiden aus Wörme hinterlasst. Das ist mein Trost! Zum Glück seid ihr ja nicht aus der Welt und bleibt in erreichbarer Nähe, und seid ein schönes Ziel für Wochenendausflüge an der See!

Ines
für die Hofgemeinschaft



Dirk Öllerich &
Diane Maas

Kaspar

Vier Hufe trampeln über Gras
Und werden dabei ganz schön nass.
Zwei Füße eilen hinterher,
der Atem geht bereits schwer.

Bock Kaspar und ich sind,
er so schnell wie der Wind,
auf dem Weg in den Stall zurück,
es fehlt nur noch ein kleines Stück.

„Mach langsamer!“, rufe ich,
doch Kaspar hört nicht auf mich.
Aus dem Eimer schwappt schon Wasser,
die Beine werden immer nasser.

Endlich kommt der Stall in Sicht,
auf Futter ist Kaspar erpicht.
Schnell hinein, er frisst in aller Ruh',
daher Leine los und Türe zu.

Erleichtert lehne ich an der Wand,
spiele mit der Leine in der Hand.
Dann schaue ich Kaspar lächelnd an:
„Morgen sind wir beide wieder dran!

Lisa Donnert



Kasey

„Das war nicht zu toppen!“

sagte die glückliche Braut Sylvia Zucker über die Feier ihrer Hochzeit mit Helge Nawrot.

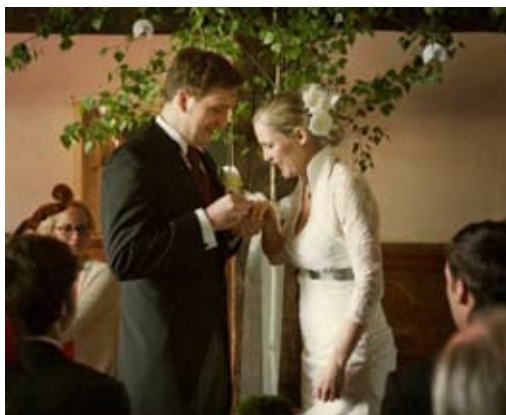
Die Enkelin von Helene und Karl v. Hörsten – und Helge Nawrot aus Basel heirateten am 24. Mai 2013 auf Hof Wörme. Es war ein dreitägiges tolles Fest, worüber man wirklich staunen muss bei den sintflutartigen Regenfällen ...

Es goss, war grau, kalt, die vielen Rasenflächen unter den Eichen standen hoch, fast in der Blüte, die Staudenrabatten waren voller Unkraut und mein Bruder Hubertus v. Hörsten musste dringend noch Saat- und Pflegearbeiten auf dem Acker machen. Alles war so nass, dass man fast nicht hinaus konnte.

Mir drängte sich die Metapher auf, dass Nord- und Ostsee sich zusammen getan hatten, um uns einen unauslöschlichen Eindruck von Wasser zu machen.

Sylvia und Helge gingen von Haus zu Haus und besprachen die Vorbereitungen für das Fest mit allen Beteiligten.

Da, am Mittwoch begann für uns ein Staunen: Der Himmel blieb grau, aber trocken. Aus allen Türen schwärmten emsige Leute, die den Rasen des 1 ha großen Hofes mähten, den Grünschnitt zusammenrechten, ein blaugelbes Zirkuszelt in 2,5 Stunden aufbauten und alle Blumenbeete jäteten. Der Bäcker begann seine Mitarbeiter zu instruieren usw. Auf



Passt er?

Protagonisten der Gestaltung des Festschmucks vor laufender Kamera. Dann war es Freitag.

Beim Standesamt wohnten der Hochzeit nur die beiden Familien bei. Veronika Zucker hatte für diesen Anlass ein schönes Cello-Stück komponieren lassen. Am Schluss spielte sie ein herrlich romantisches Stück. Danach ging es zum einsamen Wörme. Plötzlich brach aus dem Gehölz eine Hochzeitskutsche und lud das Brautpaar ein, aus dem Auto umzusteigen. Im Rapsfeld war eine Kamara positioniert, um die vorbeifahrende Kutsche aufs Bild zu bannen. Etwas weiter blockierte ein Baumstamm den Weg, den das Brautpaar erst durchsägen musste, bevor im „Café im Schafstall“ ein Festessen genossen werden konnte.

Wie war die kleine Nichte Luisa stolz und froh, den gleichen Myrten-Kopfschmuck wie die Braut zu haben und auf der Kutsche mitfahren zu dürfen! Ganz zu schweigen von dem Brautpaar, das vor Staunen und Glück strahlte.

Die sinnige Rede des Brautvaters Andreas Zucker handelte von zwei Gegensätzen, die sich anziehen und abstoßen können. Zwei Figuren, eine gebastelte Braut und ein Bräutigam, in denen Magnete versteckt waren, zeigten anschaulich, was er meinte.

Für die Kinder war zur ihrer Freude ein Märchenerzähler mit seiner Harfe gekommen.

So lernten zwei bis dahin fremde Familien sich kennen.

allen Arbeitsgebieten ein fleißiges Schaffen.

Hof Wörme wurde zum Park.

In der Woche vor der Hochzeit wurde klar, dass der NDR den Hof Wörme ausgewählt hatte für einen Film über „Schönes Landleben“. Das Brautpaar stimmte zu, dass dezent gefilmt werden dürfe!

So wurden Brautmutter Ilsabé Zucker und ihre Schwester Christiane v Schwanenflügel zu

Das Wetter wurde trocken und warm. Als wir auf dem Bauernhof ankamen, konnten wir eine Hochzeitstorte im warmen Sonnenschein an einer festlichen Tafel genießen – wieder vor dezent laufender Kamera. Der Hochzeitsmarsch von Mendelssohn wurde wegen des Filmteams wunderbarerweise gleich mehrmals gespielt.

Nach und nach trafen 80 Hochzeitsgäste von überall her ein, die mit einem prasselnden Grillfeuer empfangen wurden. Wunderbarerweise ging plötzlich der rötliche Vollmond auf!

Der Abend endete im Zelt mit zwei Dia-Serien von Sylvias und Helge's Leben.

Samstag um 11.30 begann die Hochzeits-Zeremonie im frühlinghaft geschmückten „Schafstall“ vor 140 Freunden und Verwandten.

Ein bewegendes, zeremonielles Gemeinschaftswerk, moderiert von Hubertus v. Hörsten, bereichert durch Gesang und Klavier von Ekkehard v. Hörsten und Renate v. Hörsten und untermalt mit Celloquartettmusik entfaltete sich vor aller Augen.

Draußen prasselte ein Wolkenbruch! Eine Pferdekutsche brachte die Gäste zum Hof. Zuerst den Bräutigam und die schöne Braut mit ihrer weißen Robe und den kleidsamen roten Gummistiefeln, passend zum rot-weißen Brautstrauß.

Im Zirkuszelt wurde empfangen. Leckere Torten und Kuchen schmeichelten dem Gaumen. Die blumengeschmückten Räume des Bauernhauses – eine Augenweide!

Nun begann ein frohes, ausgelassenes, kreatives Treiben. Ein Geschenk für das Gelingen des Miteinanders an dieser Hochzeit.

Ein Festmahl – von der Hofgemeinschaft zubereitet – sorgte für große Genüsse.

Zeigt her Eure Füße...



Viele Kinder fanden ihren Teil der Freude auf dem weitläufigen Hof, bei Tieren, Schaukel und Karussell.

Letzter Höhepunkt war die siebenfältige Hochzeitstorte, künstlerisch gestaltet von Clara v. Hörsten. Dann begann ein Tanzfest bis in die frühen Morgenstunden.

Natürlich ging es am Sonntag weiter, denn es fehlt etwas, wenn man nicht mit seinen Freunden bei einem Brunch noch einmal das Geschehene nacherleben und genießen könnte.

„Das war nicht zu toppen!“ sagte die glückliche Braut.

Ich danke der ganzen Wörmer Hofgemeinschaft für dieses unvergessliche Fest.

Ilisabé Zucker



„Das Herz des Hofes“

Vor einem Jahr sahen Sie ein Titelblatt mit dem Schriftzug: „Das Herz des Hofes – der Kompost“.

Das Bild darunter zeigt zwei Komposthaufen, aber im Heft ist kein Aufsatz zum Kompost zu lesen. Das Versprechen soll nun eingelöst werden.

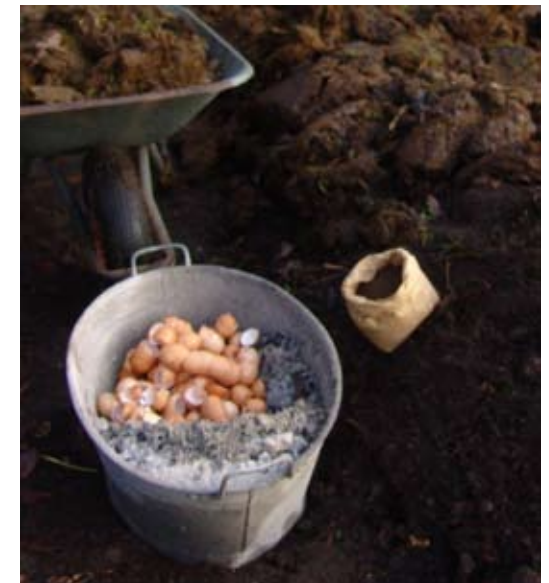
Seit Beginn der biologisch-dynamischen Arbeit vor 90 Jahren begleitet uns das Thema des Kompostes. Viel physische Arbeit und viele Gedanken sind darauf verwandt worden. Es gibt viele Meinungen und viele Konzepte. Und die Menschen wenden sich vermehrt diesen Fragen wieder zu (Effektive Mikroorganismen, Terra Preta, ...). Oft wird dabei die Lösung in (groß-)technischen Abläufen gesucht.

Im Kompostvorgang - wie im Pflegen des Bodens im Ackerbau - sind wir im intimsten alchemistischen Prozess der Landwirtschaft.

Legen wir einen Samen in den Boden oder führen wir die Kuh zum Bullen, so ist im Vorgang und in den beteiligten Wesen das Ergebnis durch die Schöpfung, die Evolution vorgeprägt: Eine grüne Pflanze, ein Kalb ... Der Humus bringt nicht in der selben Art seine Nachkommen hervor.

Wer ist der Vater des fertigen Kompost, wer ist die Mutter des Humus?

Die tierischen Substanzen (Exkremente und anderes), sind nicht nur lebendig und beseelt, sondern besonders bei Wiederkäuern und Haustieren, auch ichhaft/individuell. Die Pflanzenreste sind von der Pflanzenart speziell geprägt. Welches ist der Zusammenhang zu dem allgemein Lebendigen des Bodens oder des Kompostes?



Die Kompositionspartner

Wie wird aus nicht ganz tierischer Substanz (Mist) oder pflanzlicher Substanz lebendige Muttererde, Humus?

Der Vorgang ist ein Herbst- und Erntevorgang und gleichzeitig ein Sterbe- und Auferstehungsvorgang. Er hat mit Reife und Sterben zu tun.

Es ist aber gleichzeitig ein Wurzel-, ein Konzentrierungsprozess. Vergleichbar zwei Prozessen im Menschen. Der Mensch nimmt die Erlebnisse seiner Sinne in sich hinein und verwandelt sie wie die Nahrungsmittel bei der Ernährung. Er bekommt neue Energie, aber ein Teil geht ins Depot. Vorher geht die Nahrung in der Verdauung durch einen Nullpunkt, ein Sterben und muss alle spezifischen Eigenschaften ablegen, darf nicht mehr Kohl- oder Schafeigenschaften haben.

Eine ähnliche Verwandlung geschieht bei der Verarbeitung der Sinnesprozesse und der Erlebnisse des Sommers: die Erlebnisse müssen durch einen Nullpunkt gehen, ihre Fremd- und Außeneigenschaften ablegen, um für mein weiteres Leben fruchtbar zu werden.

Die reifen Pflanzenteile, speziell die Wurzeln, tragen mehr zum Humusaufbau bei, als frische, oberirdische Substanz.

Erst baut die Pflanze ihre Substanz ihre Masse auf, wenn sie dann blüht und reift, lebt sie sich erst vollständig dar, um danach ganz oder zumindest als Jahrestrieb zu sterben. Auch die Wurzel widmet sich in dieser Zeit anderen chemischen Prozessen, nimmt eine andere Struktur an und verholzt. Danach geht die Pflanze durch Verrottung ins allgemeine Lebendige über. Das physische, lebendige, ja seelische und geistige, das

der Pflanze verbunden war, kann dem Humus übergeben werden zum Teil ohne durch vollständige Mineralisation zu gehen.

Einen ähnlichen Vorgang bzw. eine Fortsetzung müssen wir uns bei der Verdauung, besonders der Wiederkäuer vorstellen. Die Substanz, die den Darm verläßt, ist schon weniger Klee



Zum Mischen vorbereitet



Marco Wendelborn beim Mischen der Partner

oder Gras, hat aber noch einen Großteil der Kräfte, die die Pflanze aufgebaut und gestaltet haben, in sich. Diese Substanz müssen wir möglichst geschickt pflegen, damit sie nichts an Kräften und Stoffen verliert, nur etwas harmonischer wird (z.B. Wasserabgabe und Verringerung des C:N[Kohlenstoff: Stickstoff]-Verhältnisses ...).

Wie können wir helfen, dass aus Pflanzenteilen und Tierexkrementen Humus entsteht?

Die Natur, Pflanzen und Tiere machen es uns mit viel Zeit vor: unter dem Wald und unter der Steppe entsteht Waldboden, Schwarzerde, Mutterboden, und unendlich viele Lebewesen sind daran beteiligt. Je nach Bewuchs geschieht dieser Vorgang in unterschiedlichen Schichten. Die Mischung der Schichten und der Stofftransport passiert wieder durch diverse Kleinstlebewesen, aber auch durch die Pflanzen selbst.

Meine ersten Erlebnisse vor fast 40 Jahren waren verbunden mit Schweinemist, der als kühl und feucht gilt. Als Lehrling bekam oder nahm ich mir die Aufgabe, ihn so aufzusetzen, dass er nicht in faulige und wässrige Prozesse abglitt, bei denen die Stoffe und Kräfte an den Boden ver-

loren gehen. Es gelang mir, soviel Luft in den Haufen zu bringen, dass ich ihn "verbrannte" und Stoffe und Kräfte in die Luft entwichen. Meine zweite Lernaufgabe, wieder durch ein Gespräch mit Dr. Nikolaus Remer angeregt, bestand im Behandeln von Heidschnuckentiefstallmist, der in Wörme üblicherweise im Frühjahr zu Kartoffeln gegeben wurde, und durch seine "Hitzigkeit" nicht nur selber schnell "verbrannte", sondern auch dazu neigte, den Resthumus des sauren Sandbodens mit in



Einmal gemischt und aufgesetzt

die Luft zu nehmen. Ich machte folgendes: Der Schnuckenmist wurde, anfermentiert, wie er im Januar/Februar aus dem Stall kam, durch den Miststreuer mit viel Luft(-Sauerstoff) durchmischt, dann aber mit dem Traktor festgefahren, so dass überall aerobe Umsetzungen begannen, die sich aber anschliessend aus Mangel an Luft bald beruhigten. Hier gelang es innerhalb von drei Monaten eine Substanz entstehen zu lassen, die im April sogar zu den empfindlichen Möhren gegeben werden konnte.

Ein nächster bleibender Eindruck für mein Verständnis von Kompostierung war der Geruch von Waldboden – im Schweinestall!

Die Zusammenarbeit von Ziegen, Gärtnern und Schweinen machte es möglich. Die Ziegen gehören in Wörme zu den Gärtnern. Sie fressen Gras, Heu, Blätter, Rinde und alle möglichen Gemüsereste. Zu der Zeit wurde der festgetretene, nur leicht angerottete Ziegenmist dann von den Schweinen, die neben Ausputzgetreide, Unkraut (mit Erde) und Gemüseresten (mit Erde), Ziegenköddel als „Nahrungergänzungsmittel“ brauchen, sorgsam mit ihrem Grabwerkzeug (Rüssel) durchforscht. Es entstand eine nach Waldboden riechende dunkelumbrafarbene Substanz.

Hier wurde ich erinnert an die Anregung von Dieter Scharmer, dem Mistkompost Erde (Kleegrassoden/Grabenaushub) beizugeben (Prof. Dr Sauerland aus Völkrode spricht 1956 in den DLG-Mitteilungen von 20%, bei sandigem Boden sogar von 25%, Erdbeimengung zur Komposition einer guten Mistrotte. (siehe ABVNachrichten Dez. 2013).

Die Beispiele zeigen wie wichtig das richtige Verhältnis von Substanzen und Qualitäten für die Kompostierung ist. Die Begriffen kommen hier nicht in chemischen Formeln sondern in alchemistischem Gewande daher. Für den Kompost müssen wir den richtigen Umgang mit den Elementen Erde, Wasser, Luft und Wärme lernen. Wie schaffen wir die richtige Mischung, Komposition, die Haut und das Milieu, damit ein Wesen entstehen kann, welches der Hervorbringer (Mutter oder Vater) des Humus ist und den Prozess dort korrigiert, wo wir es nicht steuern können, dürfen oder wollen.

Wir haben ja viele Tiere und zusätzlich die Pflanzenabfälle und benutzen die verschiedenen Komposte und Rottemist.

Zu allem lohnte es sich zu schreiben, weil auch wir uns wieder vermehrt diesen Fragen zuwenden (müssen). Auch ist offen, wie und wann man die Vielfalt der Anregungen (Kräfte, Stoffe, Masse) der Enten-, Hühner-, Ziegen-, Schweine-, Pferde- und Kuhbesonderheit (Individualität) und der verschiedenen Pflanzenfamilien zum Besten des Bodens zusammenführen sollte.

Hier soll nur noch ein Versuch der letzten drei Jahre beschrieben werden.

Die Kuh als Wiederkäuer überlässt uns in ihrem Mist andere Kräfte, Stoffe und Lebewesen (Bakterienreste, ...) als Vögel, Raubtiere oder gar der Mensch. Sie beansprucht weniger für sich selbst und ist über die Erde hin als Grasfresser der wichtigste Garant für Humusanregung und -bildung.

Wir haben seit ein paar Jahren den Wintermist der Kühe, der in den Winterausläufen zuviel wird, im frühen Frühjahr gesammelt und zu einem großen Haufen aufgesetzt und diesen mit Holzasche (mit Kohleresten), Eierschale, Ton (Bentonit, letztjähriger Kuhfeinkompost) und Sammelpreparat komponiert. Je nach Witterung und Rotteverlauf wurde die Masse alle 5-10 Tage umgesetzt und feindurchmischt und jedes zweite mal wechselnd mit den verschiedenen Zuschlagstoffen versetzt. Das Produkt ist nach 5-8 Wochen eine trocken-feinkrümelige, mild riechende, umbräufarbige Substanz, in der ab und zu klein und weiß Eierschalenreste oder schwarz die Kohle aufscheint. Wir geben sie als Anregung zu Zwischenfrucht und Untersaaten, aber auch zu Gemüsen; wegen des mineralarmen Bodens oft noch einmal mit Asche vermengt. Dieses Jahr haben wir schon im November den neuen Ansatz begonnen, im nächsten Frühjahr wollen wir erste Untersuchungen machen lassen.

Hoffentlich gibt es im nächsten Jahr Ergänzungen zum Thema Kompost.

Clemens v Schwanenflügel



*Fast fertiger
Kompost mit Ringelnatter*



Mit 66 Jahren ...

1. Damals habt ihr Euch gewundert, als Karl den Hof umstellt.
jetzt wo der Stress vorbei ist, euch das gar wohl gefällt.

Oho, oho, oho

Nach 33 Jahren gab er an seine Kinder ab
Das führt` zu Turbulenzen, gar nicht mal so knapp.

Oho, oho, oho

Doch sehen uns die Leute, entrüstet an und streng
dann sag ich meine Lieben, Ihr seht das viel zu eng

Mit 66 Jahren, fängt Wörmes Zukunft an

Mit 66 Jahren, ist Umstellung wieder dran

Mit 66 Jahren, kommt die Wirtschaft erst in Schuss

Mit 66, ist sozial hier nicht Schluss.

2. Es beruhigte sich erst, als der Hof `ne Stiftung ward,
viele Leute reden nun mit, für manchen war das hart.

Oha, oha, oha

Wir probierten dies und das, in bewegtem Zeitenlauf
Nun endlich dank der Hühner, im Betrieb geht es bergauf.

Gaggag, gaggag, gaggag

Pädagogische Versuche, die gab es auch zuhauf,
Warum geht es nicht weiter, wir gerne kämen drauf.

Mit 66 Jahren

3. Nun, 33 Jahre sind wieder Mal vorbei,
und wir steh`n jetzt hier vorne, sind immer noch dabei.

soso, soso, soso

Wir sehen immer klarer, `s ist wieder Umstellzeit.
zu einer Modernisierung wär` jetzt Gelegenheit.

nurzu, nurzu, nurzu

wie kommt man liebe Freunde, in unsre heut`ge Zeit
und bleibt nicht feste stecken, in der Vergangenheit.

Mit 66 Jahren,

4. In kühnen Träumen denk ich - das übring`s tun wir gerne;
Im Haupthaus mit ´nem Sterne, da wäre ´ne Tavern.

Aha, aha, aha

Und abends macht der Bauer sich dann auf roten Socken
mit Oma auf den Weg, dann gehen sie dort rocken.

Oho, oho, oho

Auch träum ich manchmal leise, das Huhn es bleibt man staunt`,
in vorgeschriebnem Gleise, hinter seinem Zaun.

Mit 66 Jahren,

5. Manchmal denk` ich leise, da die Elbphilharmonie nicht klappt,
Kultur gehört in die Heide, die Hamburger sind zu schlapp.

Oho, oho, oho



D + EU : Info@Klaus-Rundt.de
www.spedition-klaus-rundt.de
Telefon 04188 8930-0
keine Paketdienste!



Wo wir schon mal dabei sind, zu retten diese Welt,
Medizin wir wollen befreien, von dem miesen Geld.

Oho, oho, oho

Ihr seht wenn man uns ließe, Pläne haben wir genug,
Wir nehmen davon Abstand, Beratung macht uns klug.

Mit 66 Jahren,

6. In 10 Jahren werden andre, den Betrieb in Würme führ`n,
Das können wir liebe Leute, schon heut im Kreuze spührn`.

Oho, Oho, Oho

Bis dahin bleibt uns manches weiterhin zu tun,
Vielleicht werd`n wieder Kühe, beim Melken fröhlich muh`n.

Muh, muh, muh

Egal, was sie uns bringen, wir freuen uns darauf,
Veränd`rungen bin ich sicher, wird geben es zuhauf.

Mit 66 Jahren,

Thomas Rüter & Udo Jürgens



*Karl von Hörsten
mit einem Teil seiner
Familie vor dem elterlichen Hof*

Was Du ererbt von Deinen Vätern...

66 Jahre biologisch-dynamischer Impuls in Wörme

Was ist ein Bauernhof? Fast jedes Kind vermag ein Bild davon zu malen, wie ein Bauernhof aussieht: Haus, Stall, Scheune, Tiere, Menschen bei der Arbeit auf dem Feld, ein Traktor ... ein Ort, an dem Tiere und Menschen leben und wo Lebensmittel entstehen.

Was aber ist ein bestimmter Hof, was macht ihn aus? Die Fachleute kennen den „Betriebsspiegel“, eine Aufzählung der konkreten Fakten: Lage, Größe, Bodenart und -güte, Klima, Viehbestand, angebaute Kulturen ... Auch für den Hof Wörme Nr. 2 können wir diesen Betriebsspiegel betrachten, und dennoch haben wir damit nicht den ganzen Betrieb erfasst, haben wir kein vollständiges Bild dessen gewonnen, was man „Hofindividualität“ nennen kann. Zu einem Hof gehören z. B. auch die Menschen, die dort wirken und gewirkt haben; wir müssen auch die Geschichte mitbedenken.

Für den Hof Wörme Nr. 2 war der wesentliche Impuls der jüngeren Zeit die Umstellung auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise durch Helene und Karl von Hörsten 1947. Dieser ging eine längere Krisenzeit voraus: Die wirtschaftliche Not der alten Bauernfamilie Peters, die den Hof in den Inflationswirren verlor, der Kauf durch einen Hamburger Kaufmann, dessen Enteignung nach 1933 und die Zuweisung an den seinerseits enteigneten minderjährigen Karl von Hörsten, dessen neuer Hof – eben Wörme – dann in der Kriegszeit durch einen Verwalter schlecht geführt wurde. Wenn wir von 1947 33 Jahre zurückrechnen



Karl und Helene von Hörsten

(über die Bedeutung der 33-jährigen Intervalle siehe auch das Wörme-Jahresheft 2012), finden wir als einen Auslöser dieser Wirren den Kriegsausbruch 1914.

Was Du ererbt von Deinen Vätern, erwirb es, um es zu besitzen

Die Zeit nach 1947 war in jeder Hinsicht eine Aufbauzeit, und wir können ihr den Goetheschen Ausspruch über das Erben als Motto voranstellen. Für Karl von Hörsten muss es jedoch schmerzlich gebrochen verstanden werden: Ihm hatte man den väterlichen Hof in der Südheide ja genommen, um dort einen Truppenübungsplatz anzulegen, woran die eiserne Tafel „Das Erbe der Väter, wir gaben es her ...“ am großen Haus noch jahrzehntelang wie ein Hohn erinnerte. Es war eben nicht der ererbte, väterliche Hof, den die Familie von Hörsten ergriff und gestaltete, „erwarb“, wie Goethe sagt, sondern sie hatten als Vertriebene eine Verlufterfahrung gemacht. Vielleicht lässt sich auch dadurch verstehen, dass Karl von Hörsten nicht ein „Bauer wie jeder andere“ wurde. Karl und Helene von Hörsten, die in Vielem die treibende Kraft war, formten und entwickelten den 1947 völlig daniederliegenden Hof kraftvoll, sodass Wörme noch zu ihren Lebzeiten sowohl in der biologisch-dynamischen Bewegung, aber auch in den Verbänden der konventionellen Landwirte als besonderer Betrieb bekannt wurde.





Was Du ererbt von Deinen Vätern, verschenk es, um es zu befreien

Nach 25 Jahren neigte sich die Aufbauzeit dem Ende zu. Karl und Helene von Hörsten führten Gespräche mit Wilhelm Ernst Barkhoff und Nikolaus Remer wegen Gemeinnützigkeit von Grund und Boden. In ihnen lebten Bilder, wie die eigenen Kinder auf dem Hof zusammenwirken könnten. Das alles fand ein jähes Ende mit dem Tod des Bauern, 33 Jahre nach der Umstellung. Zunächst führte sein ältester Sohn Ekkehard den Hof als Familienbetrieb weiter. 1986/87 entstand dann die Betriebsge-

meinschaft, die das Eigentum am Hof in die Hände des Hofvereins überführte. In den 33 Jahren der „zweiten Generation“ in Wörme hat sich der Hof verändert, entwickelt, differenziert – vor allem aber ist rechtlich, wenn auch noch nicht personell, der Übergang vom Familienbetrieb zur Hofgemeinschaft gestaltet worden. Es gibt ja heute viele demeter-Betriebe, die von einer Hofgemeinschaft bewirtschaftet werden und deren Eigentümer ein Hofverein ist, aber es lohnt sich, darauf zu schauen, auf welche Weise diese Entwicklung stattfand: Es ist eben etwas ganz anderes, wenn idealistische Menschen einen Hof übernehmen und ihn gleich als Verein besitzen, als wenn eine Bauernfamilie – noch dazu eine, die eine Generation zuvor schon einmal den Hof verlor – sich frei entschließt, auf das Besitz- und Erbrecht am Hof zu verzichten. Und welche Aufgabe ist es, dann weiter auf dem vormaligen Familienbetrieb zu wirtschaften! Das Verschenken des väterlichen Erbes wirkt ja nicht nur auf dieses Erbe, sondern auch auf die Schenkenden – auch befreiend?

Auch für die zweite Generation ist vor dem Erreichen der 66 2/3 Jahre die Krise zu bemerken. In manchen Bereichen des Hofes steht die Über-

gabe an die Nachfolger an oder ist schon vollzogen, und über allem steht die Frage: Wie soll es weitergehen?

Auf dem großen Fest zum 66. „Geburtstag“ des biologisch-dynamischen Impulses in Wörme, das im Herbst begangen wurde, haben die Hofgemeinschaft und ihre Gäste sich nach dem festlichen Kaffeetrinken und den Festreden daran versucht, der „Hofindividualität“, dem Wesen Wörme anzunähern. Bei diesem „World Café“, einer gegriffenen Weise, in kleinen Gruppen als Teil einer großen Gesellschaft immer wieder mit verschiedenen Menschen ins Gespräch zu kommen, zeigte sich, dass neben den „klassischen“ Merkmalen eines großen Bauernhofes, sowie der Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln für Wörme vor allem die Gestaltung und Pflege der Landschaft sowie der pädagogische Impuls, der mit dem Schafstall verbunden ist, von Bedeutung sind. Beim gemeinsamen Nachdenken darüber, wie sich der Hof seinen Anlagen gemäß in die Zukunft entwickeln könnte, war es schon deutlich schwieriger, zu einem gemeinsamen Bild zu kommen: Einerseits gibt es die Gefahr, das Alte zu sehr festzuhalten, andererseits kann es auch sein, dass neue Impulse nicht zum Hof passen. Auch die Tatsache, dass ein vielfältiger landwirtschaftlicher Betrieb im heutigen wirtschaftlichen Umfeld langfristig kaum überleben kann, wenn er sich als reiner Lebensmittelproduzent versteht, muss angenommen und sinnvoll einbezogen werden (siehe auch: „Über den Unsinn ...“, S. 40). Ein besonderer Gedanke schien mir auch zu sein, dass ein Ort wie Wörme, der schon so vielen Menschen in Krisen Hilfe und Heilung geben konnte, nun vielleicht auch selbst einmal der Hilfe und Heilung bedarf.



Isabé Zucker

Was liegt befreit von seinen Erben, ergreift es, um es zu erneuern

Wie kommt ein Hof, der nicht mehr vererbt wird, zu neuen Menschen?
Oder vielmehr: Wie kommen neue Menschen zum Hof?

Die Frage der Übergabe an die nächste Generation lebt in Wörme schon seit einigen Jahren, und es zeigt sich, dass zwar manche Schwierigkeiten der „alten“ Hofübergabe vom Vater zum Sohn verschwunden sind, dafür aber sich neue Fragen einstellen:

Kommen neue Menschen einzeln (bzw. als Paar/Familie) oder gleich als Gruppe?

Wagen sie den wirtschaftlichen Sprung in die Betriebsgemeinschaft – oder möchten sie erst Angestellte sein?

Wie kann das Altenteil für die Menschen gestaltet werden, die jetzt in den Ruhestand gehen?

Wie findet man verbindliche Formen der kollegialen Zusammenarbeit?
Gelingt es den jungen Menschen, der dritten Generation, sich mit dem Hof, dem Wesen Wörme zu verbinden, ohne den Teil des sozialen Familienerbes schultern zu müssen, der nicht mehr in die Zukunft weist?
Und können sie gleichzeitig, obwohl sie Karl von Hörsten nicht mehr als Erwachsene kennengelernt haben können (und Helene allenfalls noch als sehr alte Dame erlebten), sich zukunftsweisend mit dem Impuls der Gründer verbinden?

Für mich war auf dem 66. Geburtstag und auch in vielen anderen Gesprächen deutlich zu erleben:

Wörme ist so vielfältig, es hat noch so viele Anlagen, die gar nicht entwickelt sind (und auch die ausgeprägten müssen ja gepflegt werden), dass die geistige Substanz, der besondere Impuls des Hofes noch lange nicht erschöpft ist. Jetzt bedarf es der Menschen, die sich diesem Strom verbinden und ihn kräftig in die Zukunft gestalten wollen.

Vielleicht kann das plattdötsche Geburtstagslied „De Wörmer Atmosphär“ von Ingrid Bartels (Seite 2) sie anlocken?

Mischa Weggen

Zu guter Letzt ...

Ein langes volles Heft! Ein langes interessantes volles Jahr!
Vielen Dank allen, die uns dabei geholfen haben. Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie bitte die Anregungen auf und melden sich.
Wir hoffen, immer ein offenes Ohr und Gemüt für Ihre Fragen und Anregungen zu haben. Wir brauchen Ihre Hilfe in Rat und Tat.

Für die Hofgemeinschaft

Clemens v Schwanenflügel



Lachend am 66. Geburtstag

Impressum:

Redaktion: Clemens v Schwanenflügel, **Layout:** Clarissa v Schwanenflügel, Clemens v Schwanenflügel, **Lektorat:** Ines Pastorino und Mischa W. Weggen, **Fotos:** Isolde Huß, Clarissa v Schwanenflügel, Merlin Barschke, Markus Zucker, Elena Thiel, Christiane v Schwanenflügel, Dean Scharnberg und andere. **Titelfoto:** © Martin Langhorst



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

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein e. V.

Im Dorfe 20, 21256 Wörme

Tel: 04187-2614 26, Fax: 04187-900346

Mail: 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



Raum für Entwicklung