

2019



Der soziale Mehrwert der Landwirtschaft



Raum für Entwicklung

Über Bäume

Das Gespräch über Bäume
wird nie beendet
solange es Worte und
Bäume gibt

Wer mag leben
ohne den Trost der Bäume
Den Baum der Erkenntnis
hat keiner
erkannt

Rose Ausländer



So früh im Jahr schon fleißig.

Der soziale Mehrwert der Landwirtschaft

Eine zukunftsorientierte Landwirtschaft

bietet vielseitigen Mehrwert für die Gesellschaft _____ S. 54
(Clemens von Schwanenflügel). Oft wurde in vorherigen Heften davon berichtet, dass dieser Mehrwert nur selten von der Gesellschaft bezahlt wird. In diesem Heft wird der Fokus auf den pädagogischen Wert einer lebendigen Hofindividualität gelegt, ein Aspekt, der zu einem wichtigen Teil der Identität von Wörme geworden ist.

Schon im Frühjahr, ab Anfang April, kamen die dritten Klassen, um nach ihrem Roggen zu schauen. Die drei Klassen aus Wilhelmsburg und eine aus Apensen halfen außerdem bis zum Sommer insgesamt 15 Mal im Garten bei den Beeren, dem Kompost und den Zwiebeln, um dann mit dem Ernten des Roggens – insgesamt fünf Tage, zum Teil mit Übernachtung im Schafstall – nach den Sommerferien den Wörmer Teil der Epoche

Vom Korn zum Brot _____ S. 52
(Karen Harder) abzurunden.

Und am 4. September kam die erste neue 3. Klasse, um ihr Feld vorzubereiten. Seit diesem Schuljahr sind neben vier, einer mehr als letztes Jahr, Wilhelmsburger und einer Apenser Klasse auch die Schüler der Rudolf Steiner Schule Altona und der Albert-Schweitzer-Schule

Zu Gast auf Hof Wörme _____ S. 62
(Beate Biebricher).

Was für ein großartiges Erlebnis, auch aneinander! _____ S. 10
(Uta Kreißl). Sie waren zusammen insgesamt 18 Mal bei ihrem Feld und haben Roggen gesät und daneben viele, viele Äpfel für Saft gesammelt.



Bis zum Mähen und Einsammeln im nächsten Sommer werden sie alle etwas mehr

Spielend, helfend und

arbeitend im Leben auf der Erde ankommen _____ S. 38

(Clemens von Schwanenflügel).

Daneben waren in der Karwoche Studenten hier, über Sommer drei Lehrlingsgruppen der Freien Ausbildung, die 7. Klasse der Raphaelenschule Nienstedten, die 9. Klasse der Michaelschule Harburg, und die 9. Klassen aus Gera und Apensen. Die halbe 9. Klasse der Rudolf Steiner Schule Altona arbeitete zwei Wochen fleißig mit und unterstützte uns beim Sommerfest:



Dank der Schüler ein Keller voll köstlichem Apfelsaft.

Schade, dass nicht Jeder das Glück hat _____ S. 34

(Lilly Neugebauer). Der Kindergarten Bogenstraße machte an zwei Tagen sein beliebtes Sommerfest und kam im Herbst zum Kartoffeln sammeln. Das betagte und fleißige Pferd Nancy hatte zuvor die Reihen mit dem Pflug gerodet. Auch andere Altersstufen nutzen die Möglichkeiten, die Wörme bietet, um Kartoffeln zu ernten oder Landschaft und Landwirtschaft für ein oder zwei Tage kennenzulernen.

Besonders viele Schüler unserer treuesten Schule, der Stadtteilschule Bahrenfeld, kamen dieses Jahr auf den Hof. Aber ein

Neuntklasspraktikum im postfaktischen Zeitalter _____ S. 15

(Rieke Neugebohrn) über drei Wochen ist für alle Seiten eine große Herausforderung. Trotzdem:

Niemand hatte das Gefühl, nicht dazuzugehören _____ S. 22

sagen Juli Offeney und Anton Kresse. Daher begrüßen wir das

Plädoyer für eine dritte Woche _____ S. 46

(Rieke Neugebohrn). Die intensive Arbeit mit den Schulklassen ist nur möglich, weil wir immer wieder Hilfe von Ehemaligen und Freunden haben und begeisterte Lehrer (und Eltern) mitkommen. Durch Friederike Banser, Rieke Neugebohrn und Elisabeth Niklowitz hatten wir immer alle etwas Leckeres zu essen, durch die Hilfe von Paul Hoffmann erstrahlen die ganz aus eigenem rohen Holz gebauten „Moorweiden Schuppen“ nach 20 Jahren in neuem Glanz und durch Elisabeth Niklowitz haben wir auch einen ganzen Keller voll Tafelobst und 10.000 Flaschen Apfelsaft – allen Helfern vielen Dank. Und umgekehrt sagen auch einige Gäste und Helfer

Hof Wörme, vielen Dank für die schönen Tage _____ S. 20

(Ulla Prechel).

An vielen Wochenenden vom Frühjahr bis zum Herbst strömen ab Freitag Mittag Scharen von Pfadfinder*innen an unserem Haus vorbei zum Hof, durch die Eichen, am Backhaus vorbei zu den Seeewiesen. Viele Menschen erleben wir in Wörme –

Ein Kommen und Gehen _____ S. 28

(Ines Pastorino), manche sagen nur kurz



Können die Bäume die Last tragen?

Hallo! _____ **S. 48**

(**Magda Baum**), mancher bleibt länger, versteckt sich unter der Feuerstelle und sagt:

Buona sera cari! _____ **S. 70**

(**Firus Salvatore**). Mancher kommt

..., um ein paar Wochen Praktikum zu machen ... _____ **S. 73**

(**Patricia Kolb**), kommt immer wieder und bleibt ein halbes Jahr.

Was suchen sie alle in Wörme?

Vielleicht wissen wir am Ende mehr – nun erst einmal ein wenig zum Witterungs- und Jahresverlauf.

Ein nasser letzter Sommer (ab Mai), ein nasser Herbst, ein nasser Jahreswechsel, ein später Wintereinbruch, ein nasser warmer April und dann die Monate Mai bis November im Schnitt über 2 °C zu warm und nur 40 % des langjährigen Mittels an Niederschlag. Nur zum Sommerfest und einigen anderen wichtigen Tagen kam endlich etwas Regen.

Nach einer schwierigen bzw. unmöglichen Bestellung im nassen Herbst und einer späten, nassen und damit ungünstigen Frühjahrsbestellung kam eine herrliche Obstblüte mit vielen bestäubenden Insekten.

Wir sind dankbar für das viele Obst, die üppigen Kartoffeln und auch gelungenes Gemüse. Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren trugen trotz Frosttagen in der Blüte und Trockenheit in der Ernte ausreichend süße Früchte – für uns, weniger für die Kunden. Ein Segen aber waren, wie beschrieben, Äpfel und Birnen! Dabei war es nicht nachzuvollziehen,

... noch schaut alles grün aus von hier oben.

welche Sorten oder Bäume bei unendlich vielen Früchten große, sogar riesige Äpfel und welche winzige trugen – sowenig wie zu verstehen ist, warum trotz der enormen Last so wenig Äste brachen. Ein anderes Phänomen dieses Jahres war der späte Laubfall vieler Bäume – manche Lärchen und Birken wurden z.B. erst im November gelb. Wir müssen vieles besser beobachten und neu lernen!

Aber das, was die Grundlage von Ernährung und Landwirtschaft ist, Getreide und Futter, das fehlt und ist durch Obst und Gemüse nur zum geringen Teil auszugleichen und Wörme hat es schwer getroffen.

Trocken, trocken, trocken _____ **S. 66**

(**Ines Pastorino**) meckern die Ziegen noch am wenigsten und gaben trotz der Trockenheit viel Milch. Doch –

Wunder gibt es immer wieder! _____ **S. 24**

(**Hubertus von Hörsten**), denn auch die Kartoffeln wuchsen, scheinbar gegen die Naturgesetze, vorzüglich.

Das Resümee bleibt: Wir in den reichen Gegenden der Erde werden in so einem Jahr wieder auf die starke Abhängigkeit der menschlichen Ernährung von Natur und Klima gestoßen und die Diskussion über Klimawandel und Hungerkatastrophen bekommt eine andere Aktualität.

Wir alle in Wörme versuchen, sorgsamer mit unseren Ressourcen an verfütterbarem oder kompostierbarem Material umzugehen.

Viele Dinge geschehen auch in Wörme im Verborgenen, ohne dass es alle wahrnehmen.

Immer ist irgendwas los in unserer Backstube _____ **S. 50**

(**Christina von Hörsten**), das wir nicht bemerken – aber jeden Tag genießen wir ihre Produkte.



SAMENGRÖSSHANDEL

caimena
SAMENO

Ähnlich unbemerkt treffen sich seit zwei Jahren einmal im Monat junge Menschen, um an den Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu arbeiten. Die Lehrlinge und Praktikanten auf dem Hof treffen sich zweimal die Woche zu ähnlichem Zweck. Recht verborgen sind auch zwei Kreise, die anthroposophisch arbeiten.

Der Auftrag am Herd _____ S. 63

(Christina von Hörsten), der inzwischen jeden treffen kann und jeden Montagmorgen in der Wochen-Arbeitsbesprechung neu bedacht werden muss, verlangt viele Qualitäten – und schnell ist das Ergebnis dieser Arbeit verschwunden und es wird außerhalb der Hofgemeinschaft nicht bemerkt.

Neben der offensichtlichen Arbeit kämpft auch das Ladenteam für sein Ideal der

Verpackungs-Freiheit 2018 _____ S. 12

(Jeannette Köhnke) und hat einige Erfolge.

Was macht eigentlich der Hof Würme Treuhandverein? _____ S. 75

(Erika Heuer) Das wird schon von einigen wahrgenommen.

Aber auch ganz öffentlich oder offensichtlich geschieht vieles wie nebenher in Würme: Es fanden verschiedene Fortbildungsseminare für Demeter Bauern und Vermarkter statt, Weinproben, am Ostermontag haben wir gemeinsam die biologisch-dynamischen Präparate gespritzt. Es gab ein Konzert am 30. Juni (Georg Schupelius und Nicolai Ehmann), am Wochenende 5. und 6. Mai ein Pop-Up-Dinner im Rahmen der



Oh, der Ofen!



... so ganz allein zur Nacht.

HeideKultour, einen Frühschoppen der „Grünen“, ein Roundtabletreffen des Rotary Clubs Hamburg, ein großer Geburtstag wurde gefeiert und weit über Freundes- und Kundenkreis hinausgehend fanden das Sommerfest am 24. Juni, Erntedankfest mit Zukunft säen! am 7. Oktober und Würmer Advent am 1. und 2. Dezember und natürlich das Oberuferer Christgeburtsspiel am 4. Advent, So. 23.12.2018 statt.

Und immer fällt uns noch etwas ein,

Was sonst noch so los ist in Würme _____ S. 80

(Frau P.).

Bei allen Veranstaltungen, auch bei den nicht pädagogischen oder kulturellen, gibt es Informationen über unseren Umgang mit der Natur, die Menschen können die besondere Atmosphäre erleben und wir ermöglichen den Kindern, Jugendlichen – und Erwachsenen – sich zu betätigen. Der soziale Mehrwert des Hofes und der vielen assoziierten Menschen wird genutzt.

Das alles betrifft damit auch den gemeinnützigen Zweck des Hof Würme Treuhandvereins e.V. Viele spüren die darauf beruhende Atmosphäre auf dem Hof als Raum für Entwicklung.

Auf dem Weg _____ S. 82

(Katharina Messing) entdecken manche den Hof Würme und seine Möglichkeiten und verbinden sich als Kunden, Gäste, Helfer, Freunde oder als Vereinsmitglieder mit ihm.

Vielen Dank!

Im Namen von Verein und Hofgemeinschaft

Clemens von Schwanenflügel

Was für ein großartiges Erlebnis, auch aneinander!

In großer Vorfreude machten sich 31 Kinder der 3. Klasse der Rudolf Steiner Schule Altona noch vor 8 Uhr auf den weiten und erlebnisreichen Weg zum Hof Wörme: drei verschiedene Bahnen wurden benutzt, die Hälfte der Speisen bereits vergnügt geteilt und verzehrt, bevor wir endlich loslaufen konnten, jedesmal in einen strahlend frischen Herbstmorgen hinein. Ein echter Genuss für die Städter.

Dreimal leuchteten uns nun schon die Sonnenblumen und zarten Cosmeen liebevoll entgegen, übertoll hingen die Apfelbäume, der Himmel blau und weit, und im Hintergrund geduldig wartend das Hofpferd Nancy, vor goldenem Herbstlaub. Ein Bild so friedlich und lebensfroh, wer wollte da nicht jubeln. So spannten sich die Kinder als halbe Klasse tüchtig vor die Egge, um später nur um so mehr zu staunen, was Nancy alles schafft. Achtsamkeit war gefragt, auf jeden einzelnen kam es an, was aber sehr unterschiedlich angenommen wurde. Für mich als Lehrerin war dies eine willkommene Gelegenheit, die Kinder anders und neu wahrnehmen zu lernen. Der Säerspruch wurde geübt, mit Sand in der Schürze. Da zeigte sich, was durchhalten ist: der Acker war lang, die Beine noch recht kurz und die Aufmerksamkeit bei manchem noch



Tafelbilder von der Lehrerin Patricia Barski gemalt.

kürzer. Da hatten die Kinder in Clemens von Schwannenflügel allerdings einen strengen Meister, sollte das Korn doch gut gedeihen können. Die Frühstückspause wurde auf dem Bretterstapel jedesmal zu einem wohligen kleinen Fest, während wir den großen 9. Klässlern bei der Arbeit zusahen. Dann ging es ans Äpfel sammeln, was hieß, sich mit Schnecken, Spinnen, Wespen gut zu stellen, systematisch alles

... zum bildhaften Nacherleben.

leer zu räumen, obwohl die roten Äpfel überall noch schöner aussahen, und wieder einmal durchzuhalten. Dabei zeigte sich, dass manches im Klassenzimmer gut sortierte und fleißige Kind kaum in die Arbeit kam und andere, die im Klassenzimmer sehr im Hintergrund bleiben, 8 Eimer Äpfel sammelten und kaum genug bekamen. Was für ein großartiges Erlebnis, auch aneinander!



Die Liebe zu diesem Fleckchen Erde und die Achtung davor wuchs mit jedem Besuch. Groß war das Bangen, ob denn die Saat bei so wenig Regen überhaupt angegangen sei? Die Erleichterung und Freude war dann lautstark zu hören.

Im Umgang mit den Ziegen, Hühnern und Schweinen und natürlich mit der vielgeliebten Nancy ist es, als ob in den Kindern ein Stück Welt zurecht gerückt würde: herrlich viel Raum, sich frei zu bewegen und eine Aufgabe, die sie wachsen lässt, jeder für sich und in der Gemeinschaft. Es ist ein großes Geschenk, welches Hof Wörme uns da macht und wir hoffen, im Laufe unseres Bauernjahres durch viele eifrige Hände wenigstens etwas zurückgeben zu dürfen.

Uta Kreißl, Klassenlehrerin

Der Schafstall



Das Café-Restaurant im Büsenbachtal

Verpackungs-Freiheit

Nun ist es schon zwei Jahre her, dass Monika Braunschweig und ich einen Artikel zur Verpackungs-Freiheit geschrieben haben. Die Reaktionen waren sehr groß und viele Kunden haben uns gefragt, wie sie diese am besten umsetzen können. Wir alle möchten uns dafür bedanken, dass so viele Kunden daran teilnehmen und diese kleinen Maßnahmen umsetzen, obwohl es viel mehr Zeit braucht, den Einkauf zu planen und genügend Mehrweggefäße mitzunehmen, was auch ein höheres Tragegewicht bedeutet – VIELEN DANK!!!

Nun ahnen Sie aber bestimmt schon, dass uns das nicht weit genug geht. Wir würden gerne unserer Umwelt noch mehr Verpackungen ersparen, dies geht aber nur mit Ihrer Hilfe. Um es einmal für unseren Laden in Zahlen auszudrücken, verbrauchen wir in einer Woche ca. 200 Kunststoffbecher und ca. 80 Kunststofftüten, da sind die Tüten für Gemüse und Obst noch nicht eingerechnet. Und unbeschreiblich viel Käsefolie zur Abgabe an den Kunden. Dazu kommt der Müll, den wir leider nicht vermeiden können, die Folie, in der der Käse zum Frischhalten und zur besseren Ansicht verpackt ist, dies macht ungefähr 2 Gelbe Säcke pro Woche aus. Und so kommt Eins zum Anderen.



Das passende Gefäß ...

Hier einmal die schönsten Ideen unserer Kunden:

- Den Einkaufskorb gleich wieder griffbereit stellen, und nach und nach alle Gefäße, und auch Baumwolltüten hineintun, welche man zum Einkaufen braucht.
- Feste Baumwollbeutel für Brot bzw. Gemüse einplanen und für nichts anderes verwenden.
- Praktisch befüllbare Gläser oder andere Dosen sammeln und immer wieder mitnehmen.
- Obst und Gemüse in einen großen, breiten Korb legen – ganz ohne Verpackungen, auch ohne Papier.
- Salat auch lose kaufen und zu Hause gleich in ein feuchtes Baumwolltuch wickeln.

So hat sich der Verpackungsmüll im Frischebereich ca. halbiert – herzlichen Dank dafür!

Leider haben wir uns in diesem Jahr auch zu einem schweren Schritt entscheiden müssen. Wir hatten uns dazu entschlossen, im Hofladen – mit einem kleinen Sortiment und zu Beginn auch erst mal aus kleinen Gefäßen – offene Lebensmittel zu verkaufen. Dies taten wir über ein Jahr. Nachdem wir uns über die Gefäße einig waren und deren ersten Inhalt, haben wir auch zügig losgelegt. Leider waren die Reaktionen von Anfang an sehr verhalten, aber wir haben gut zugehört und die Wünsche unserer Kunden umgesetzt – sie wünschten sich mehr Saaten und Zutaten für Müsli – gesagt und getan gab es dann die gewünschten Müsli-Zutaten und viel Trockenobst im offenen Verkauf. Nachdem die Nachfrage aber immer mehr zurück ging, kam der Tag, an dem wir die ganze Station zurückgebaut haben.



... alles bedacht ...

Wir interessieren uns sehr dafür, warum diese Möglichkeit zum verpackungsfreien Einkauf nicht wirklich genutzt wurde.

Auch würden wir gerne viel mehr frische Produkte verpackungsfrei verkaufen; zu unseren Hofprodukten und Sultans Freude, Antipasti, Käse, Obst und Gemüse könnte dann noch Bauckhof-Quark kommen und gerne auch Käse-StreichTomate, Frischkäse und andere Lebensmittel.

Ich möchte Sie hiermit einladen, mit uns ins Gespräch zu kommen und uns Ihre Gedanken zu diesem, mir sehr am Herzen liegenden Thema, zu sagen oder an folgende Mailadresse zu schreiben: jeannette.koehnke@posteo.de.

Ich werde alle E-Mails lesen und auch beantworten, da ich aber voll berufstätig bin, wird es nicht immer am gleichen Tag geschehen – ich bitte deshalb um etwas Geduld mit mir, DANKE.

Zum Schluss noch eines meiner Lieblingszitate:

„Wenn jeder auf seinem Platz das Beste tut,
wird es in der Welt bald besser aussehen.“

Adolf Kolping 1813–1865

Wir tun es schließlich für unsere Nachkommen – die auch in einer schönen und artenreichen Umwelt selbstbestimmt leben wollen.

Vielen Dank im Voraus & herzliche Grüße Ihre

Jeannette Köhnke



... und sogar den Korb immer griffbereit ...



Lecker, Kohlsalat!

„Demokratie lebt nicht vom Streit, sondern vom Argument“¹

Das Neuntklasspraktikum im postfaktischen Zeitalter

Als ich im September 2018 drei Wochen lang mit den Neuntklässlern aus der Stadtteilschule Bahrenfeld für sie und die Hofgemeinschaft gekocht habe, habe ich nicht nur viel übers Anleiten und Kochen gelernt, sondern auch viel über die Welt der Schüler und darüber, was das postfaktische Zeitalter bedeutet.

Immer, wenn ich helfe, das Neuntklasspraktikum in Wörme zu betreuen, begeistert mich, was die Schüler an diversen Schritten in der Persönlichkeitsentwicklung machen (Erfahrung von Selbstwirksamkeit, von Erfolg, Entwickeln von Selbstwertgefühl, Frustrationstoleranz:

ICH habe den leckeren Pudding gemacht, ICH halte Spinnen aus, ICH lade die umgekippte Schubkarre wieder auf).

Und was es für ein Übungsfeld auf sozialer Ebene ist, ist nicht zu ermessen: Solidarität, sich aneinander reiben, Rücksicht nehmen und andere aushalten, ...

Mal ganz abgesehen davon, wie viel nützliche Vorbereitung auf Ausbildung und Beruf sie mitnehmen: in unbekanntem Umfeld zurecht kommen; sich anschauen, wie etwas gemacht wird; sehen, was gerade nötig ist, zu tun; Geschick, Umsicht, körperliche Fähigkeiten.

¹ ASMANN, A., ASMANN, J. (2018): aus der Dankesrede zum Friedenspreis des Deutschen Buchhandels

Außerdem war ich begeistert, dass in der Abschlussrunde von Schülern bemerkt wurde, dass sie

- Wertschätzung für Lebensmittel entwickelt haben (in einer Welt, in der Lebensmittel so gut wie nichts kosten),
- Wertschätzung für Arbeit entwickelt haben (Arbeit der Eltern – in einer Welt, in der es nicht überall normal ist zu arbeiten, da klar ist, dass es für viele Menschen keine Arbeit gibt),
- Wertschätzung für unseren Alltagsluxus entwickelt haben (Strom aus der Steckdose, fließend Wasser, heißes Wasser ohne Begrenzung/Einschränkung).

Diese wichtigen Erfolge des Praktikums wurden für mich zur Nebensache, als mir folgendes aufging: Viele heutige Kinder und Jugendliche haben extrem wenig Grunderfahrungen und ohne die analogen und direkten Erfahrungen in der physischen Welt ist kein Realitätsbezug möglich. Damit lassen sich Tatsachen nicht von Behauptungen unterscheiden, Fakten werden relativ.

Das kostet viel Arbeit ...



Beim Äpfel schneiden, beim Tisch abwischen, beim Pudding rühren und beim Stühle zählen – bei so vielen Gelegenheiten ging mir auf, wie wenig viele heutige Schüler selber „machen“ (dürfen). Also, wie wenig Gelegenheit heutige Schüler haben, die Welt zu erfahren.

Das Leben in der Stadt, besser im Umfeld der Schüler, scheint sich immer noch weiter von einer Landwirtschaft verbunden mit den Lebensgrundlagen zu entfernen. Es gibt wenig Berührung mit Naturprozessen und sei es nur, das Verderben von Lebensmitteln mit den eigenen Sinnen festzustellen – es wird in der Regel lieber vom Mindesthaltbarkeitsdatum ausgegangen.

Es wird nicht in jedem Haushalt gekocht und auch wenn, gibt es nicht unbedingt viel händische Betätigung (Küchenmaschine, Thermomix, Spülmaschine und Eltern, die den Kindern nicht „zumuten“ möchten zu helfen). Das ist bequem, aber nimmt so gut wie jede Möglichkeit, Erfahrungen zu machen, Geschick und Fähigkeiten zu entfalten und Weltbezug herzustellen.

Ich habe ein bisschen begriffen, dass der Begriff postfaktisches Zeitalter tatsächlich bedeutet, dass die Lebensrealität vieler junger Menschen ist, sich kein Urteil bilden zu können. Für sie sind Informationen nicht bewertbar, sie fühlen sich aus sich heraus nicht fähig, herauszufinden, welche der unendlich vielen Informationen, die verfügbar sind, etwas mit



Der Zaun ...

der Wirklichkeit zu tun haben. Tatsachen können nicht von Behauptungen und Vorstellungen unterschieden werden. Um sie unterscheiden zu können, braucht der Mensch analoge Erfahrungen: physisch erlebt, am eigenen Leib erfahren, selbst gesehen und daher tief verinnerlichtes Wissen geworden. Wer nicht Wirklichkeit erfahren hat, kann auch Vorstellungen nicht mit ihr abgleichen. Es fehlt die Erfahrung, dass man Gedanken an der Wirklichkeit prüfen kann.

Besonders für den Umgang mit der digitalen Welt sind Kinder – und Erwachsene – heute auf analoge Erfahrungen mehr denn je angewiesen. Wie soll man ohne Kenntnis der analogen Welt in der digitalen Welt zurecht kommen können, sie richtig einordnen können?¹

Doch wem keine analogen Erfahrungen zur Verfügung stehen, dem fehlt die Grundlage dafür, sich eine eigene Meinung zu bilden und Urteilsfähigkeit zu entwickeln.

Und damit fehlt das Selbstverständnis, sich selbst trauen zu können, dem eigenen Urteil trauen zu können, dem eigenen Verstand trauen zu können. Das aber ist die Grundlage dafür, sich nichts (falsches) erzählen zu lassen. Sich nicht von Marktschreibern, Populisten, Lobbyisten verführen zu lassen.

Und somit ist die eigene Urteilsfähigkeit die Grundlage dafür, Argumente zu haben und Argumente widerlegen zu können – und das ist die Grundlage der Demokratie.

¹ GABRIEL, W. (2018): Die pädagogische Bedeutung des praktischen Lernens. In: Erziehungskunst 01/02, S. 12

Ein weiterer Gedanke ist, dass mit den fehlenden Grunderlebnissen die Erfahrung der Selbstwirksamkeit fehlt und damit die Basis für Einsatzwillen und Tatkraft.¹

Nur mit der Erfahrung der Tat, also des Tuns und seinen Konsequenzen, kann man erkennen, was möglicherweise das Unterlassen von Taten mit einem selbst zu tun hat – was durch Unterlassen von Taten geschieht und welche Verantwortung sich daraus für einen selbst ergibt (nach Paul Hoffmann, mündlich).

Auf dem Hof Würme – auf jedem vielseitigen Hof – gibt es stündlich unendlich viele analoge Erfahrungen zu machen, nicht nur für Mitarbeiter, auch für Kinder und Jugendliche.

Für ein Praktikum mit der ganzen Klasse, gibt es hier besonders gute Voraussetzungen: viele Betriebsbereiche, viele Betätigungsmöglichkeiten für ungelernete Helfer, viel Gelände und Räumlichkeiten und vor allem viel Erfahrung. Eine Schulklasse zu Gast zu haben ist viel Hilfe, aber immer auch ein Kraftakt, für den tief Luft geholt werden muss.

So wünsche ich dem Hof Würme viel Kraft und viele Helfer, um weiterhin Landwirtschaftspraktika für ganze Klassen anzubieten.

Ich freue mich über Austausch (rneuge@posteo.de)!

Rieke Neugebohrn

... hält.



¹ MAURER, M.(2018): Editorial: Richtungswechsel fällig? In: Erziehungskunst 01/02



Hof Wörme, vielen Dank für die schönen Tage

Ulla Prechel

Meine Erfahrungen vom Hof Wörme möchte ich in Worte fassen,
um euch dran teilhaben zu lassen.
Natürlich könnt's auch anders sein,
jedoch, ich versuche es im Reim.
Der Hof, den man bei Hamburg suche,
gleich einem aus dem Bilderbuche.
Mit wunderschönem Garten
geht es nach Folientunneln und Stall,
zu Feldern, Wald und Wasserfall.
Die Arbeit in der Gärtnerei
umfasst neben Gemüse auch Stall-Allerlei.
Vor allem zu nennen sind da die Ziegen,
die kleinen Charaktere,
sie zu melken war mir eine Ehre.
Verarbeitet wird ihre Milch dann am Tag,
zum Beispiel zu Quark.
Auch gibt es Hühner und Enten,
die lautstark ihr Dasein verkünden,
ihre abendlichen Verstecke mussten wir oft ergründen.
Neuerdings findet sich in Wörme au',
a Pfau,
sogar zwei.
In diesem Sommer galt der Spruch:
Das Gemüse wächst auch bei 40 Grad im Tunnel gut,
wenn man ausreichend bewässern tut.

So konnten wir während meiner zwei Wochen viel jäten und ernten
– Gurken, Tomaten, Spinat, Kräuter, Zucchini und Bohnen –
und lernten.

Ich lernte zum Beispiel neben dem Messer wetzen,
einen Mückenschutz schätzen.

Aber auch über die biodynamische Landwirtschaft
und ihre ganz besondere Kraft.

Einmal fuhr ich mit auf den Markt.

Neben dem Brotstand verkauften wir, was es an Gemüse so gab,
eigenes und fremdes,

und auch Obst,

plus eigene Eier:

»Bitteschön, Herr Maier,

was darf es bei Ihnen heute sein?

Ein Ei?

Na fein.

Brauchen Sie 'ne Tüte oder geht das noch in Ihre Tasche rein?«

Die Menschen, die mir auf Hof Wörme begegnet sind, waren stets
offen und wohlgesonnen.

Die leckeren Mahlzeiten wurden zusammen eingenommen.

Am Abend gingen wir schwimmen im See,

juchhee

oder saßen am Lagerfeuer;

wie auch immer,

es waren stets nette Menschen da,

das fand ich wunderbar.

Zusammenfassend möchte ich sagen:

Hof Wörme, vielen Dank für die schönen Tage!

Niemand hatte das Gefühl, nicht dazuzugehören

Wir haben unser Praktikum auf dem Demeter-Hof Würme No 2 im Oktober absolviert.

Es war eine sehr schöne, aber auch anstrengende Erfahrung. In diesen drei Wochen haben wir gemerkt, dass man gemeinsam mehr schafft.

Es gab sechs verschiedene Bereiche, in denen wir gearbeitet haben: Holz/Kartoffeln, Apfelpflücken, Apfelsammeln, Bau, Garten und Küche.

In der Holz- und Kartoffelgruppe hatten wir viel Spaß, auch wenn es auf Dauer etwas eintönig wurde. Wir mussten Holz spalten, hacken und stapeln. Zum Kartoffeln ernten standen wir auf einer großen Erntemaschine, die von einem Trecker gezogen wurde und übers Feld fuhr. Sie grub Furchen in den Acker, wodurch die Kartoffeln herausgehoben und auf ein Fließband befördert wurden. Dieses Fließband verlief auf der Kartoffelmaschine. Dort standen wir und sortierten Steine aus der Kartoffelmenge heraus. Auch wenn uns diese Arbeit meistens Spaß gemacht hat, war sie nach einiger Zeit ziemlich eintönig.

In der Apfelpflückgruppe kletterten wir mit und ohne Leiter auf Apfelbäume, um Äpfel zu pflücken. Dabei von einer sehr strengen Frau angeleitet. So hatten wir wenig Spaß an dieser anstrengenden Arbeit, aber haben die gesamte Apfelernte für den Hof erledigt.

Dann war da noch das Apfelsammeln, eine sehr eintönige Arbeit. Wir mussten Bäume schütteln und anschließend die Äpfel aufsammeln. Das war eine entspannte Tätigkeit, die uns nicht herausforderte.

In der Baugruppe hatten wir meistens sehr viel Spaß. Diese Gruppe war äußerst beliebt, weil wir interessante Tätigkeiten ausführen durften. So reparierten wir ein Schuppendach, durften dabei Geräte wie Hammer, Stemmeisen, verschiedene Sägen und eine Wasserwaage verwenden. Zudem erklärte uns der Anleiter



Lustig ist es auf dem Kartoffelroder ...



alle Tätigkeiten in einem sehr freundlichen Ton und war geduldig. Wir hatten das Gefühl, hier richtig viel gelernt zu haben.

Im Garten war es sehr schön. Es gab sehr viele verschiedene Sachen, die man dort tun konnte. So kümmerten wir uns um die Tiere, misteten den Ziegenstall aus, ernteten Gemüse, banden Kräutersträuße und brachten die Ziegen auf ihre Weiden. Auch hier waren die Anleiter*innen wirklich nett und haben uns alles erklärt.

Die Küchenarbeit war eine tolle Abwechslung. Hier haben wir gelernt, wie man für sehr viele Leute kocht. Uns fiel auf, dass es sehr wichtig war, gut zu planen. Wie viel Menge an Nahrung ist notwendig, damit 60 Leute satt werden? Wie groß müssen die Töpfe sein? Wer putzt wann das Gemüse und Obst? Und schließlich die Frage, wie koche ich in einem riesigen Topf leckeres Essen, über das sich dann auch alle freuen? Hier konnten wir unglaublich viel lernen und das hatte keine/r von uns vorher gedacht. Es war sehr schön warm in der Küche, was ein großer Vorteil war. Denn zuvor hatten wir schon viel in Nässe und Kälte draußen gearbeitet. Unsere Anleiterin war sehr nett.

Insgesamt hat uns das Landbaupraktikum sehr viel Spaß gemacht, auch wenn viele Tätigkeiten für uns sehr anstrengend waren. Außerdem haben wir in den verschiedenen Bereichen viel Neues gelernt, was toll war. Vor allem der Zusammenhalt in unserer Gruppe ist in den drei Wochen stark gewachsen, so dass niemand das Gefühl hatte, nicht dazuzugehören. Und das war schon ein wirklich schönes Erlebnis.

Juli Offeney & Anton Kresse



Wunder gibt es immer wieder!

Von dicken Kartoffeln und dummen Bauern

Wer das Jahr 2017 noch erinnert, der weiß, dass wir eigentlich ein ganzes Jahr nur in Gummistiefeln herum gelaufen sind, jedenfalls war das Gefühl bei uns draußen auf dem Land so.

Im Januar hoffte ich, dass der Winter doch bitte nicht zu lange dauern möge – aber es kam anders.

Der Februar ging ins Land und es regnete, der Regen ging langsam in Schnee über. Die Hoffnung blieb, bald wird es Frühling – es kann ja nicht mehr lange dauern – der März kam und es wurde frühlinghaft, aber immer noch der Regen und dann nochmal ein später Frost!

Irgendwann muss es doch Frühling werden und die Frühjahrsbestellung muss in den Boden.

Viele Flächen waren mit den Maschinen nicht zu befahren, da überall Wasser stand.

Wir haben die Zeit genutzt, um defekte Drainageleitungen, die 100 Jahre alt sind und in 80cm Tiefe irgendwo im Acker lagen, zu reparieren.

Mit schwerem Bagger und unserem Nachbarn Mathias als versiertem Baggerfahrer-künstler, wurden an diversen Stellen Löcher gegraben in der Hoffnung, eine Drainageleitung zu finden, denn nach 100 Jahren existieren natürlich keine Pläne mehr. Mit sicherem Gespür hat Mathias an den richtigen Stellen Löcher gebaggert, bis klar war, dass alle 8,5m eine Leitung liegt, die es zu öffnen galt, da das Wasser nicht mehr abfloss.

... schön war es im Frühjahr trotzdem.

Sechs Leitungsstränge haben wir gefunden und das Wasser sprudelte eine Woche aus diesen Leitungen.

Das Land und alles andere wurde trockener und am 1. Mai kam nochmal ein Regenschauer – es war eigentlich noch nass genug.

Am 5. Mai konnten wir die Fläche endlich befahren, um die Vorbereitungen: grubbern, Kompost streuen und am Ende pflügen durchzuführen. Am 8. Mai wurden an einem wunderschönen Frühsommertag, gut 16 Tage später als im letzten Jahr, die Kartoffeln gepflanzt, überwiegend die Sorte Linda. Es wurden unterschiedliche Kartoffelgrößen als Pflanzkartoffeln genutzt, kleine, wie für Grünkohl, und auch normale Sortierung, mit bis zu 60mm Durchmesser.

Man sagt, die kleinen Kartoffeln setzen weniger neue Knollen an (8–10), die dafür aber größer werden. Die Großen setzen folgerichtig mehr Knollen an, die dann vielleicht nicht ganz so groß werden.

Es war geschafft, der frisch gepflanzte Acker sah super aus, es war sehr warm, was für die Kartoffeln gut ist, denn sie möchten gerne einen warmen Boden haben zum Keimen.

Die Kartoffeln wuchsen sehr gut, es musste der Boden bearbeitet werden, damit die Beikräuter keine Chance haben gegen die Kartoffeln.

Es wurde wärmer, es war Ende Mai, das erste Mal kam der Gedanke bei mir auf: wenn die Kartoffeln jetzt wachsen sollen, dann wäre es gut, sie würden Regen bekommen – es wurde heißer, es gab auch mal ein paar Tropfen, aber der bearbeitete Boden zwischen den Kartoffelpflanzen war so trocken, dass er einem bei den Feldrundgängen wie Pulver oben in die Schuhe lief.



Sooo groß sind sie noch nicht ...

... aber ...



Am 24. Juni, wer dabei war, mag sich erinnern, es war unser Sommerfest, kam der lang ersehnte Regen, der die Kartoffeln am Leben hielt – ein lachendes Auge für die Pflanzen und ein weinendes für unser schönes Fest.

Das Bangen und Hoffen ging so weiter; schaffen sie es, die Kartoffeln? Die Feldrundgänge wurden seltener, weil ich mir das Elend der kleiner werdenden Pflanzen nicht anschauen wollte.

Insgesamt gab es bis zum 25. August **32mm** Niederschlag. Die Bodentemperatur lag bei bis zu ca. 50°C, also kein barfuß laufen

mehr möglich, die Pflanzen waren 70 cm hoch und total gesund.

Als wir Ende August die ersten frühen Kartoffeln geerntet haben, waren 20 Knollen unter fast jeder Pflanze, am Ende der Ernte war das Lager voll und die größte Kartoffel hatte **600 Gramm!!!**

Es gibt das Sprichwort: Die dümmsten Bauern haben die dicksten Kartoffeln.

Das mit den Kartoffeln ist in diesem Jahr eine Ausnahme, war es ein **Wunder?** oder nur **Glück?** oder doch die **Dummheit** des Bauern?

Ich weiß es nicht, aber nehme dankbar dieses Geschenk der Natur entgegen.

An dieser Stelle möchte ich mich auch bei den vielen Helfer, seien es Schüler oder Lehrlinge und Praktikanten bedanken, die auf dem Kartoffelroder standen, um Steine heraus zu sortieren.

Ein besonderer Dank gilt der erweiterten Familie Schöning, die, wann immer ich Hilfe brauchte, zur Verfügung stand oder organisierte, dass Freunde auf dem Roder standen, danke dafür.

Nun noch ein kurzer Blick zu den anderen Bereichen der Landwirtschaft:

- Die Zucchini und der Kürbis mochten dieses heiße Wetter auch und haben zufriedenstellende Erträge gebracht; dafür haben die Möhren, Pastinaken und Teile der Roten Bete unter dieser Dürre so gelitten, dass sie vertrocknet sind.

- Das Getreide hat teilweise nur 20 % des üblichen Ertrages gebracht! Da gilt es, Ausschau zu halten, wo wir noch etwas zukaufen können.
- Das Futter für die Kühe, Ziegen und andere Tiere ist zu zwei Drittel vertrocknet. Aber dank nachbarschaftlicher Hilfe werden wir es wohl ziemlich weit durchs Jahr schaffen, unsere Tiere satt zu bekommen. Zur Not müssen wir konventionelles Futter zukaufen, das ist von den Behörden der Biozertifizierung für dieses Jahr genehmigt, da es in Bioqualität nichts mehr gibt. Leider hat sich der Preis für Silageballen in konventioneller Qualität verdreifacht, was den Zukauf nicht so leicht machen wird.
- Für das nächste Jahr werden wir eine Beregnung bauen, um weniger trockenheitsanfällig im Gemüsebau zu sein, denn, wenn das der Klimawandel ist, den wir in diesem Jahr und im Jahr davor erlebt haben, dann weiß ich keinen anderen Weg.

Das Antragsverfahren, um einen Brunnen bohren zu dürfen, wird jetzt angeschoben, und die Gutachten, die benötigt werden, brauchen ihre Zeit – das eigentliche Bohren des Brunnens dann auch noch. Die Kosten werden bei ca. 25.000,- Euro liegen – wer also helfen will und kann, der kann sich an den Vorstand des Hof Wörme Treuhandvereins e.V. wenden; Spenden sind steuerlich absetzbar.

Es gäbe noch Vieles zu berichten an Dingen, die dem Supersommer zum Opfer fielen, aber klagen hilft wohl nichts und deshalb verbleibe ich, positiv ins Jahr 2019 schauend

Hubertus von Hörsten



... und zuletzt ziemlich groß.



Jonas Pieperbeck,
Mira Karsten & Meron Maharena

Ein Kommen und Gehen

Das Leben auf jedem Hof ist stark von den Jahreszeiten geprägt. Ebenso prägend ist die „Besetzung“ unseres Betriebes: über Winter ist es etwas ruhiger und wir sind weniger Menschen, im März kommt die neue Lehrlingstruppe der Freien Ausbildung (die staatliche Ausbildung beginnt am 1. August), dann kommen über Sommer immer wieder Praktikanten für unterschiedlich lange Zeiträume und außerdem viele Schüler, 9. Klässler, entweder in Zweiergruppen (in diesem Jahr sogar aus Schweden) oder auch als ganze Schulklassen.

Dann wird es zum Spätherbst wieder ruhiger, aber spätestens dann kommen die neuen Anwärter der Ausbildung zum Probearbeiten für das nächste Jahr. Zu Ende Februar rückt dann der Abschied der Lehrlinge näher, da sie für das kommende Jahr meist zu einem anderen Hof wechseln.

Neben dem natürlichen Jahreslauf von Januar bis Dezember gibt es bei uns in der Gärtnerei also noch den prägenden Lehrlings-Jahreslauf von März bis Februar, in der Landwirtschaft kommt dann häufig noch der Zeitraum von August bis Juli hinzu, da dieses das Lehrjahr der staatlichen Ausbildung ist.

 **Gesund ist bunt**

MÜHLEN-APOTHEKE



in Holm-Seppensen

Immer wieder kommen Menschen, die nur vier Wochen bleiben wollen und dann ein halbes Jahr hier verbringen und ebenso kommt es auch vor, dass Menschen z.B. ein Lehrjahr hier verbringen wollen und dann doch vorzeitig den Hof verlassen, weil sie sich hier nicht wohl gefühlt haben, andere Vorstellungen hatten oder einfach merkten, dass es nicht das ist, was sie suchen.

Manchmal kommen auch Menschen, die nur einen Tag in der Woche mitarbeiten und die restliche Zeit an einem anderen Ort verbringen. So machte es Anfang des Jahres Georg Schupelius, der neben dem Studium der Musik auch ein wenig der Landwirtschaft nachgehen wollte. Da er gerne beide Bereiche kombinieren möchte, haben wir es dann sehr genießen können, dass er zum Abschluß seiner Mitarbeit noch ein Konzert in Würme gegeben hat.

Natürlich gibt es auch ein paar Menschen, die länger hier sind und zum harten Kern gehören: Mira Karsten ist z.B. nun schon seit zwei Jahren hier und sie ist bekannt für ihre schönen bunten Kräutersträuße. Auch bekannt ist sie für ihre Offenheit, ihr fröhliches Wesen und ihre Stärke, nicht den Mut zu verlieren, auch wenn es schwierig wird.

Silvia Schendel ist natürlich auch stets auf dem Hof unterwegs, nun schon seit sechzehn Jahren und pflegt Beete, Nancy und Gänse.

Verlassen und für das nächste Lehrjahr einen neuen Hof aufgesucht haben uns entsprechend zu Beginn diesen Jahres Martin Meitzler, Ricarda Becker, Mara von Danwitz und Jonas Pieperbeck. Florian Meyer, der

Fachmann für Maschinen, insbesondere Einachser, war als landwirtschaftlicher Lehrling noch bis Mitte des Jahres bei uns und wechselte dann für sein zweites Lehrjahr auf einen anderen Betrieb.

Mitte Februar kam Meron Maharena (aus Eritrea) für ein 6-monatiges Praktikum zu uns in die Gärtnerei.



Nadine Klar & Marvin Aschemann



Als Lehrlinge im Garten kamen dann am 1. März Nadine Klar und Marius Rabsch, in der Landwirtschaft begann Paul Coenen, der uns jedoch im Laufe des Sommers verließ, um andere Wege zu gehen – er suchte eine andere Art des Lernens.

Leider hat Marius sich gleich am fünften Tag auf dem allerletzten Glatteis des

Frühjahres das Bein gebrochen, so dass er für neun Wochen ausfiel. Ruizhen Lai aus China konnte auch noch nicht Anfang März im Garten beginnen, da sie noch kein Visum hatte. Dadurch verzögerte sich ihr Einstieg hier bis Mitte Juni: frisch aus China kam sie in die stressigste Woche des Jahres – die Woche vor dem Sommerfest.

So waren im Frühjahr statt geplanter drei Lehrlinge im Garten nur einer einsetzbar und so kamen Nadine, Mira, Meron und ich ganz schön ins Schwitzen.

ABER dann kam Patricia Kolb für 4 Wochen, für 8 Wochen, für 10 Wochen, ... für 28 Wochen – was für eine Freude!!! Sie wollte mal herein schnuppern in einen landwirtschaftlichen Betrieb und sie schnupperte immer weiter. Die häufigst wiederkehrenden Fragen zu der Zeit waren: Wie lange bleibst du? Und wann kommst du wieder? Zum Glück kam sie bis Ende Oktober immer wieder ... Patricia war die Frau für alle Fälle, machte stets alles gerne mit allen zusammen, singend, lachend und einfach immer, wenn sie nicht gerade noch baden oder Flöte spielen war.

Meron verließ uns dann im Sommer, um zur berufsbildenden Schule zu gehen, aber er sorgte noch dafür, dass im November sein Freund Henok Kiflay (auch aus Eritrea) für zwei Wochen zu uns zum Praktikum kam. Zu der Arbeit der Lehrlinge im Garten gehört neben der Betreuung der Gewächshäuser und ein wenig Freilandgemüse auch der Umgang mit den Ziegen und Enten, ebenso wie Milchverarbeitung, das Marktfahren und auch kochen müssen sie immer mal wieder. Wir brauchen also Allround-Talente, die überall einsetzbar sind. Jeder hat besondere Fähigkeiten und in jedem Jahr ist es ein spannendes Zusammenfügen der verschiedenen Interessensgebiete und Notwendigkeiten, die auf so einem Hof bei den

verschiedenen Menschen zusammenspielen.

Nadine hat sich in ihrer ruhigen Art besonders um die Tomaten gekümmert und gewissenhaft und zuverlässig in der Milchverarbeitung gearbeitet, wo Ruizhen sie unterstützte. Ruizhen hat besonders viel und gerne mit den Ziegen gearbeitet und gemolken, sowie den ganzen Sommer



über stetig Zucchini geerntet und immer viel Unkraut als Futter für die Ziegen mitgebracht. Marius war stärker im Gemüse tätig – jedenfalls als er wieder laufen konnte – dann aber gut gelaunt, singend und schwatzend und hatte als Hauptaufgabe im Sommer die Gurken in seiner Verantwortung, die eine intensive Pflege brauchen. Auch ist er mit seiner offenen Art ein wichtiger Bestandteil unseres Marktensembles.

Von Februar bis Ende Juni waren auch Maik Schröder, Christin Drobil und ihre Tochter Fay bei uns auf dem Hof, um dann mit ihrem Wohnwagen in die weite Welt zu starten. Christin arbeitete in der Backstube, Maik hat rundherum geholfen und Fay beglückte uns einfach durch ihre Anwesenheit. Viel gute Laune, Lagerfeuer und Gesang gab es mit ihnen, was zu einer sehr fröhlichen Atmosphäre beitrug.

Ulla Prechel kam im Sommer für 2 Wochen zu uns, arbeitete in der Zeit aber ungefähr für 4 Wochen und war am Abend dann immer noch schwimmend oder laufend aktiv!

Norman Brüggmann schnupperte im Sommer in die Landwirtschaft, verließ uns dann jedoch im Herbst, um einen Ort zu finden, wo er seine vielen Gedanken, die ihn bewegen, und die Arbeit besser vereinbaren kann.

Verlassen hat uns unser langjähriger Marktfahrer Jochen Schmidt, der Liebling vieler Marktkunden, der nach 15 Jahren neue Herausforderungen suchte. Es ist eine große Lücke entstanden, die jetzt neu zu füllen ist.



Marvin Aschemann, der zuerst im März zur Ausbildung zu uns kommen wollte, was durch verschiedene Irrungen und Wirrungen nicht zustande kam, besuchte uns dann aber ab Spätsommer und blieb für drei Monate als Praktikant im Garten. Er ist ein Mann für alle Fälle, war stets bereit, dort einzuspringen, wo es Not tat und war häufig auf dem Markt im

Einsatz – auch er immer singend, freundlich und aufmerksam.

Im August kam auch Sebastian Höft zu uns auf den Hof, der im Besonderen dafür sorgte, dass das Laub stetig und rechtzeitig zu großen Haufen zusammen geharkt wurde. Was für ein Glück für uns! Hubertus kam mit dem Abfahren des Laubs gar nicht hinterher.

Im Oktober kam Tim Karrenbauer in die Landwirtschaft, der hier bereits vor einiger Zeit als Auszubildender tätig war und nun als Geselle in die Landwirtschaft zu uns zurückgekehrt ist. Es ist auch mal schön, wenn jemand kommt, der sich schon auskennt. Mit ihm kam Meike Saß, ebenfalls ehemalige Auszubildende in der Wörmer Landwirtschaft, die einen Teil der Zeit jedoch in Hannover verbringt und Tiermedizin studiert und nur teilweise auf dem Hof lebt.

Auch in der Backstube gab es in diesem Jahr wieder Veränderungen: verlassen haben uns Andreas Vollbrecht, Jan-Phillip Paschke und Adrian Robertson, es kamen jedoch drei neue Mitarbeiter, so dass neben Abdoullaye Kone (von der Elfenbeinküste) mit dem neuen Mitarbeiter Johann Adler und den beiden wieder zurückgekehrten Bäckern Tobias Rusch und Asako Yoshioka (aus Japan) ein festes Bäckerteam steht!

Ich hoffe, ich habe jetzt niemanden vergessen!

Es ist also immer etwas in Bewegung, ein Kommen und Gehen, ein Kennenlernen, gemeinsam Zeit verbringen und Abschied nehmen.



So ein schöner Blick.

Manchmal frage ich mich, ob ich den vielen Menschen gerecht werde, ob ich mich auf jeden Neuen genug einlassen kann, es verlangt ja immer wieder ein offenes Hinwenden und ein stets offenes Ohr für all die Fragen, die entstehen.

Was suchen die verschiedenen Menschen?

Und was erwarten wir von ihnen, damit wir gut zusammen leben und arbeiten können?

Wie können wir unsere Erwartungen ausdrücken, damit sie wissen, worauf sie sich hier bei uns einlassen?

Was erwarten sie von uns?

Wer gestaltet was beim Zusammenleben mit?

Und wie gehen wir mit Konflikten und Schwierigkeiten um, wenn unterschiedliche Vorstellungen vom gemeinsamen Leben auftreten, die unüberwindbar scheinen?

Was bringt die verschiedenen Menschen und die verschiedenen Generationen zusammen und was trennt sie so sehr, dass manchmal kaum Verständigung möglich ist?

Wie können wir so viele Menschen willkommen heißen, ohne selber zu kurz zu kommen oder den anderen nicht genügend zu würdigen?

Es gäbe noch sehr viel mehr Fragen ...

Hof Wörme lebt schon lange davon, dass viele Menschen vorbeischaun, um eine gewisse Zeit am gemeinsamen Leben teilzunehmen und

mitzugestalten. Ich mag diese Offenheit, die der Ort schon an sich hat. Aber ich frage mich, ob wir all diesem Ansturm auch gewachsen sind und was es zukünftig erfordert, um mit so verschiedenen Menschen, wie sie hier zusammenkommen, gemeinsam das Leben und die Arbeit zu gestalten.

Ich bin froh, wenn es wie in diesem Jahr so viele offene und fröhliche Menschen gibt, die hier für mehrere Monate und Jahre sind und alle neuen wiederum stets herzlich willkommen heißen.

Für all euren Einsatz, Offenheit und euch Kennenlernen zu dürfen, herzlichen Dank!

Ines Pastorino

Schade, dass nicht Jeder das Glück hat

Im Juni absolvierten 16 Schüler*innen der Rudolf Steiner Schule Altona ihr Landwirtschaftspraktikum auf Hof Wörme.

Wir sind alle auf unterschiedliche Weise dorthin gefahren, beispielsweise mit dem Fahrrad oder der Bahn. Dort angekommen sind wir ca. 700 m auf einem Feldweg ein Stück in den Wald gelaufen und haben auch gleich den alten Schafstall gefunden, der vor langer Zeit von der Jugendgruppe einer Kirchengemeinde zu einer Art Jugendherberge umgebaut wurde, in der wir uns dann für 2 Wochen eingerichtet haben. Natürlich mussten wir erst mal alles unter die Lupe nehmen und waren alle sehr positiv überrascht, wie gut alles erhalten ist. Und auch wenn es keinen Strom oder fließendes Wasser gab, hat das niemanden gestört.

Den ersten Tag mussten wir noch nicht arbeiten, was sehr schlau geplant war, da wir ziemlich aufgereggt und aufgekratzt waren. Darum hatten wir genug Zeit, um uns das Gelände genauer anzusehen und richtig anzukommen. So konnten wir



Die Feldgruppe, vertrocknet wie das Gemüse.



uns abends am selbst zusammengebastelten Lagerfeuer, selbstständig in gleichgroße Arbeitsgruppen einteilen.

Es gibt nämlich vier verschiedene Arbeitsgruppen für die Klassen, die dort ihr Landbaupraktikum machen:

Die **Küchengruppe**, die sich um Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Abwasch und die generelle Reinigung des Schafstalls (Küche und sanitäre Anlagen) kümmert.

Die **Feldgruppe** kümmert sich um das Getreide, Gemüse und Obst, welches auf den Feldern wächst.

Die **Gartengruppe**, die sich mit den Ziegen beschäftigt, welche jeden Tag zweimal gemolken werden, um aus der Milch Käse herzustellen.

Darüber hinaus gibt es noch einen kleinen Hühnerstall mit Hühnern und Enten. Die Enten sind sogenannte LAUFENTEN, die den Garten von Schnecken freihalten. Diese Enten sind mit Abstand die coolsten Tiere überhaupt. Besonders lustig sieht es aus, wenn ein paar Enten als „Rudel“ über den Hof laufen. Natürlich kümmert sich die Gartengruppe aber überwiegend um Gemüse und Kräuter. Dies ist die Gruppe, die am frühesten mit der Arbeit beginnt und am spätesten aufhört.

Zu guter Letzt gibt es noch die **Hofgruppe**, die sich um die drei großen Hühnerställe und die generelle Erhaltung des Hofes kümmert oder einfach den Rest macht, der noch getan werden muss, zum Beispiel Eier sortieren oder Zäune umstellen.

Am ersten „richtigen“ Arbeitstag wurden die Arbeitsgruppen den Angestellten oder Lehrlingen vom Hof zugeteilt. Im Verlauf des Tages haben wir die Arbeit und die sehr netten Leute des Hofes kennengelernt.

Nach drei abwechslungsreichen Tagen in einer Gruppe, wurden unsere festen Arbeitsteams reihum in ein anderes Arbeitsgebiet eingeteilt. Zum Beispiel von der Feldgruppe in die Gartengruppe, ... etc.

In der Mitte unseres Praktikums, am Sonntag, fand das große, alljährliche Sommerfest auf dem Hof statt. Aus diesem Grund mussten wir alle kräftig mit anpacken, um alle Vorbereitungen zu schaffen. Denn dieses Fest ist sehr wichtig für den Hof.

Obwohl die Vorbereitungsstage ziemlich wuselig waren, da überall viele Leute herumliefen, Tische, Stühle und alles Mögliche herumgetragen wurden, hatten die Gärtner*innen, Landwirte und Lehrlinge alles im Blick.

Leider habe ich persönlich nicht ganz so viel von den „Draußen-Vorbereitungen“ mitbekommen, da ich mit einer mir sehr ans Herz gewachsenen Praktikantin und einer Freundin aus meiner Gruppe viele schöne Plakate für die verschiedenen Stände gemalt und gebastelt habe. Das war letztendlich auch gar nicht so schlimm, weil es draußen regnete und wir es drinnen sehr nett hatten.

Man darf natürlich nicht vergessen, dass die Tiere während der hektischen Zeit nicht vernachlässigt wurden und die ein oder andere Arbeitsgruppe ein bisschen auf dem Feld oder im Garten arbeiten mussten.

Nach dem Hoffest, welches ziemlich erfolgreich war, hat sich alles wieder normalisiert und wir haben weiter Landbauerfahrungen gesammelt, sind in einem Naturbach baden gegangen oder haben abends am Lagerfeuer mit den Leuten vom Hof gesungen.



... hier entstehen gerade die schönen Schilder fürs Sommerfest!



An manchen Abenden ist Herr von Schwanenflügel zum Schafstall gekommen und hat unsere Fragen rund um das Thema Landwirtschaft beantwortet. Das war auch ziemlich gut, da wir all unsere Fragen loswerden konnten, viel erklärt bekamen und auch diskutiert haben.

Nach zwei Wochen war dann leider unser Praktikum zu Ende und ich weiß, dass alle sehr gerne länger geblieben wären.

Aber man kann auch in den Ferien hinfahren und die ganzen Leute besuchen oder für ein paar Tage einfach mithelfen, die Ziegen von den Wiesen zu holen, zu melken oder Kartoffeln zu ernten.

Zusammengefasst war es eine sehr schöne Zeit, die allen Teilnehmenden in guter Erinnerung geblieben ist. Nach diesen zwei Wochen musste man ständig an die schönen Momente denken, die man erlebt hat und jeder, der dabei war, kann sich glücklich schätzen: einfach auf meterhohen Strohballen im Sonnenuntergang auf die Kornfelder gucken, mit einer Horde Ziegen morgens über eine Wiese rennen oder in einer Traktorschaukel über den Hof gefahren werden.

Schade, dass nicht Jeder die Chance oder das Glück hat, das selber zu erleben, denn das sind alles Erlebnisse, die über lange Zeit oder vielleicht für immer in Erinnerung bleiben.

Lilly Neugebauer

... das ist schwer ...

Spielend, helfend und arbeitend im Leben auf der Erde ankommen

Eine große Freude ist die Arbeit mit den 3. und 4. Klassen. Es ist ein besonderes Alter, die Kinder machen einen Schritt auf die Erde zu, mit auch schmerzhaften Erlebnissen den Erwachsenen gegenüber. Beides wird pädagogisch aufgegriffen am schönsten durch die Schöpfungsgeschichte, die Vertreibung aus dem Paradies, die Berufe von Kain und Abel und die Nichtannahme von Kains Opfer durch den geliebten Vater-Gott. Die Kinder zeigen das alles; durch einen starken Bewegungs- und Betätigungsdrang, Freude am Tun, Unruhe bis zu lautem Toben, eine Verunsicherung und auch Widerstand. Wenn es gelingt, die richtigen „Arbeiten“ zu finden, können viele Kinder, jedes auf seine Weise, zeigen und erleben, dass sie beginnen, erdentüchtig zu werden; sie merken es selbst und sind dann berechtigterweise stolz.

Das, was wir heute mit den Kindern unternehmen, hat sich über viele Jahre entwickelt. Immer wieder haben Klassen ihr Getreide – fast immer Winterroggen – in Würme ausgesät.

Vor 10 Jahren trat dann Frau Wiedemann aus der Freien Waldorfschule Apensen mit der Frage an mich heran, die Ackerbauepoche zu gestalten; ich freute mich und sagte zu. Seitdem hat sich daraus ein neues Werkzeug für die Erziehung der Kinder am Rubikon (Entscheidungszeit im 10. Lebensjahr) entwickelt.



Als moderner Mitmensch und Pädagoge hat man ja Vorstellungen, wie man den Kindern etwas beibringt.

Unsere Vorstellung war, ein/zwei Treffen zur Vorbereitung zu machen, dann zum eigentlichen Säen, danach zum Keimen und weiter wollten wir im Frühjahr und Frühsommer regelmäßig die Möglichkeit geben, die weitere Entwicklung des Getreides zu beobachten. Dann im nächsten



Sommer ein Termin, um das Korn mit Sense und Sichel zu ernten, es dann zu dreschen, zu mahlen und zu verbacken – z.B. In Würme im Holzbackofen.

Es kam dann alles anders! Und ich habe viel gelernt.

Wir lernen immer noch, aber vieles hat sich bewährt.

Die wichtigste Erfahrung war, dass ein Teil der Zeit von den Kindern immer gebraucht wurde, um anzukommen: allgemein die Natur, vom Wetter über Blumen und Schlangen bis zu den Grashüpfern tobend, spielend, besinnlich – aber auch mit viel Geschrei – zu erleben. Da hat es sich bewährt, dass der Weg von der Bahnstation zum Hof eine gute Gelegenheit gibt, sich ein wenig auszutoben. Wo es passt, werden die Kinder am Tor abgeholt und reiten abwechselnd je zu zweit auf Nancy zum Feld.

Dann versuchen wir, uns – mit möglichst wenig Hilfe der Erwachsenen – im Kreis aufzustellen und begrüßen uns – schon diese erste eigene Aktivität zeigt, was die Kinder wollen und brauchen – aktives Tun. Berührend ist es, wenn die Kinder dann einen Spruch oder ein Lied – für mich – vortragen. Manches an Einstimmung ist schon an den vorigen Tagen durch die Lehrer geschehen. Aber wir besprechen jetzt nochmal, was wir an diesem Tag vorhaben; unser erstes Ziel ist immer das eigene Feld. Wie sieht das Feld, das Korn aus, wie groß ist es, welche Farbe hat es, wie reif ist es, wieviele Halme kommen aus einem Korn, wieviel Körner hat eine Ähre, was braucht das Korn, was ist zu tun? Immer wieder sind die Kinder – und die Erwachsenen – überrascht, wie anders das Feld aussieht, als sie es sich vorgestellt haben. Dann die Frage: Was machen



... so wird es nacherlebt.

wir heute sonst noch – Mist einsammeln, Kompost fahren, Stroh auf die Erdbeeren verteilen, Himbeeren schneiden oder Zwiebeln stecken? Oder wie dieses Jahr, immer wieder Äpfel sammeln, bestimmt weit mehr als zwei Tonnen Äpfel sind von den Dritt- und Viertklässlern gesammelt worden. Und dann natürlich die Tiere – Ziegen streicheln und füttern, dann endlich spielen (wir haben die längste Bauernhofschaukel und das tollste Karussell, um physikalische Gesetze zu erleben). Wenn möglich, findet am Feld eine Tätigkeit wie das Eggen statt – entweder selbst, ein Teil der Kinder zieht am langen Seil die Egge oder Nancy im Geschirr. Der Kutscher mit Zügel und Peitsche ist meist derselbe. Oder wir entdecken einen Marienkäfer, Mutterkorn oder Ringelnattern. Und dann wollen die Kinder endlich richtig anfangen: Die Einteilung ist immer das schwierigste, weil kaum ein Kind mehr leise und ruhig abwarten kann, dass es losgeht.

Für diesen Teil stehen entweder Menschen vom Hof zur Verfügung oder die Eltern helfen – das ist enorm verantwortungsvoll – wie hilft man den so unterschiedlichen Kindern, die Begeisterung und Freude an Aktivität und Hilfe bis ins Erwachsenenalter zu bewahren und durch Beobachtung zu sehen, welches Kind im Team – auch später – welche Qualitäten einbringen kann und diese zu fördern. Die wichtigste Voraussetzung ist, dass die Erwachsenen sich durch die Freude am Tun von den Kinder mitreißen lassen. Schön ist es, wenn die Kinder durch eine genügend große Zahl an Erwachsenen konzentriertes, systematisches Arbeiten erleben können. Es gelingt aber auch mit wenigen „Großen“.

Die wichtigsten und heikelsten Punkte für das Korn – und die Kinder – sind die Aussaat und die Ernte. Als Ausgangsvoraussetzung für das Korn ist, nach der allgemeinen Vorbereitung und dem Eggen durch Nancy und die Kinder, das gleichmäßige Säen ausschlaggebend.

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

Conrad Ferdinand Meyer, 1825–1898

Es zeigte sich, dass wir viel länger brauchten, um das Säen zu üben. Inzwischen traue ich mir zu, mit einer beliebigen Klasse einen „Rhythmischen Teil“ des Unterrichtes zu gestalten (in unserem Fall die Koordination von Sprache, Hand- und Fußbewegung beim Säen). Das zwei- bis dreimalige Üben der einzelnen Teile des Säeablaufes mit den Schürzen und mit Sand ist inzwischen fester Bestandteil der ersten Treffen. Ein großer Augenblick ist dann das feierliche Säen, meist in zwei Gruppen – eine spricht und eine läuft und sät. Dann eggt Nancy allein – sie hat weniger Füße als eine Kindergruppe.



... endlich säen!



Zum Abschluss überlegen wir gemeinsam, von wie vielen Seiten der Roggen Hilfe braucht, um gut zu gedeien – und danach wird ein Segenspruch gesprochen, um die Hilfe all dieser Wesen anzurufen:

Erde, die uns fühlet,
 Wasser, das uns kühlet,
 Luft will immer fächeln,
 Licht und Wärme lächeln.
 Sonne, Mond und Sterne,
 Wirken aus der Ferne;
 Tiere all und Wesen
 Helfer sind gewesen
 Wirken weit im Kreise,
 Schaffen unsere Speise.

Und gemeinsam Amen gesagt.

Zu jedem Ausflug gehört das Frühstück. Hier kann man die Kinder wieder in ganz anderer Stimmung erleben, weil jedes seinen Neigungen nachgehen kann – Grashüpfer beobachten, einfach nur sitzen oder essen, Nancy füttern und natürlich streicheln, Schlangenhaut suchen, auf Maschinen klettern oder thronen – manchmal will man die Frühstückspause gar nicht beenden, weil die Kinder so eingetaucht sind. Aber schnell sind sie wieder bei der Arbeit, denn das Helfen ist für die Kinder und den Hof das eigentliche Zentrum der Begegnung.

... und dazu noch reiten lassen.

Am Ende jeden Treffens – manchmal vor dem Spielen – verabschieden wir uns. Wieder im Kreis besprechen wir, was wir getan und erlebt haben: Wieviel Meter Roggen gesät, wieviele Schubkarren Mist gesammelt, heute keine Blindschleiche gesehen, wieviel Kilo Äpfel gesammelt, 200 Kilo ergeben 200 Flaschen Apfelsaft. Die Kinder sind froh, stolz und erfüllt, wir bedanken uns.

»Auf Wiederseh, liebe 3. Klasse und vielen Dank!«

»Auf Wiedersehen, lieber Herr von Schwanenflügel! Vielen Dank, liebe Nancy!«

Und die Kinder stürmen zum Spielen.

Die meisten Treffen laufen ähnlich ab, je nach Situation und Jahreszeit wird nach dem Betrachten und Sprechen über das Roggenfeld etwas auf dem Hof geholfen, was jetzt gerade wichtig ist, mal in vier oder fünf Gruppen, mal als ganze Klasse – immer passend zur Jahreszeit, es wird nichts extra ausgedacht.

Die letzte große Aufgabe auf dem Hof ist das Mähen des Getreides. Einige der Klassen bleiben dafür eine Nacht im Jugendheim „Schafstall“, um zwei (halbe) Tage Zeit für die Ernte und ein soziales Übungsfeld zu haben. Das muss gut vorbereitet sein. Der Bauer mäht mit der Sense und die Kinder dürfen einsammeln und dann auch selber mit scharfen Sicheln in Teams – ein Schnitter und ein Sammler – mähen (wir hatten in den zehn Jahren nur einen kleinen Schnitt in einen Finger). Jetzt zeigt sich, wie Lehrer, Kinder, Eltern und Bauer gelernt haben, koordiniert und konzentriert eine solche Arbeit zu bewältigen. Stolz wird die Ernte in die Schule gefahren. Dann gedroschen, gemahlen und verbacken.

Wichtig ist dabei, dass die Kinder immer wieder bei jedem Treffen soviel Zeit haben, dass sie



Die spielen auch gern und sind genauso neugierig!

in die verschiedenen Qualitäten des Hofzusammenhanges – wie oben beschrieben – eintauchen können.

Das beinhaltet neben dem individuellen Eintauchen in Natur und Landwirtschaft vor allem durch Spiel, Helfen und Arbeit, dass im Hintergrund die Hofindividualität weiterlebt, die Pflanzen wachsen, die Tiere fressen, Maschinen sich bewegen, Menschen – junge und alte – arbeiten und leben; und das alles erleben die Kinder halbbewußt mit, etwas wacher, wenn sie selber arbeiten, und ab und zu wird auf die unterschiedlichen Elemente hingedeutet, damit von diesen Bildern am nächsten Tag, im nächsten Monat, im nächsten Jahr oder im Erwachsenenleben etwas wieder auftauchen und dann lebensvoller Begriff werden kann.

Was ist über die Zukunft zu sagen?

Ich erlebe die Ackerbauepoche, wie sie in Wörme stattfindet, als zeitgemäße Form.

Im Augenblick sind es 7–8 Klassen und wir müssen uns überlegen, wie wir diese Unternehmung zukunftsfähig für Hof, Verein und Schule einrichten. Dafür geht in der nächsten Zeit an die Schulen ein Brief über die finanziellen Belange.

Als zweites gibt es eine Überlegung, ein Gebäude für solche Kurzveranstaltungen zu bauen, für schlechtes Wetter, aber auch um eventuell



Hurra, spielen!



Steht hier vielleicht bald ein schöner Pavillon?

das Dreschen und Mahlen in Wörme durchführen zu können. Das wird allerdings noch eine finanzielle Anstrengung.

Vielleicht ist bald auch wieder das Backen möglich.

Eine weitere Entwicklung wünsche ich mir, um die soziale Komponente der Landwirtschaft für die Schüler stärker erlebbar zu machen: Als Auftakt und Abschluss der Epoche ein Erntedankfest, bei dem die vierte Klasse nach einer sinnigen Ansprache der dritten Klasse ein Teil des Kornes übergibt, eingerahmt von Gedichten, Liedern, Tänzen und Essen. Landwirtschaft und die Arbeit an der Natur ist ein Generationenvertrag und die Bedeutung wird durch die feierliche Übergabe von Korn und Verantwortung für alle erlebbar.

An dieser gesellschaftlichen Aufgabe mitzuarbeiten, lädt Wörme alle Schulen herzlich ein!

Clemens von Schwanenflügel

WEESE & JACOBY
VERSICHERUNGSKONTOR SEIT 1966

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

Marktsstraße 15 · 21423 Wissen (Lühe)
Telefon 04171 · 24 69 + 40 18 · Telefax 04171 · 6 30 14
mail@versicherungskontor.com · www.versicherungskontor.com

... und angekommen!

Plädoyer für eine dritte Woche

Der Ablauf eines Landwirtschaftspraktikums, wie ich es in Wörme kenne, hat eine bestimmte klassische Dynamik, wie im Folgenden beschrieben. Sie zeigt m. E. deutlich, welches Potential es hat, das Praktikum drei Wochen lang dauern zu lassen und nicht nur zwei.

Ankommen

Während in den ersten Stunden und Tagen von den Schülern bestimmt vieles Ungewohnte als Zumutung empfunden wird (mit vielen auf engem Raum einquartiert sein, aufstehen bei Kerzenschein und Taschenlampenlicht, Vollkornbrot essen, schmutzige Hände bekommen, draußen sein, körperliche Belastung, kritisiert werden), bringen viele aber auch Motivation mit. Mit den ersten Anstrengungen und Eingewöhnungsschwierigkeiten sinkt diese Motivation während der ersten Tage oft erst einmal. Dann winkt ihnen das erste Wochenende mit Freizeit als Lichtblick.

Tief

Das zuverlässig erscheinende Tief stellt sich spätestens zu Beginn der zweiten Woche ein: schlechte Stimmung, viel Widerstand gegen alles und ein hoher Krankenstand sind von allen auszuhalten.

Halbzeit

Mit der Halbzeit blitzt plötzlich schon das Ende des Praktikums von Ferne auf, die Restzeit wird überschaubar, die Zeit beginnt immer schneller zu laufen. Bei einem zweiwöchigen Praktikum ist das im Grunde schon der erste Freitag. Und ab dem zweiten Dienstag geht es bei einem zweiwöchigen Praktikum für die, die es schwer haben, eher darum, die restliche Zeit irgendwie zu überstehen (distanziert bis höflich). Es gibt wenig Anreiz,

... und pflanzen.



sich weiter auf die ungewohnten Umstände einzustellen, die Gedanken weilen schon wieder zu Hause.

Dagegen sind Teilnehmer eines dreiwöchigen Praktikums in der zweiten Woche noch gezwungen, sich weiter an Reibungspunkten abzarbeiten und auf die Hofsituation einzulassen.

Das Tief kann nicht ignoriert werden und bekommt damit die Chance, überwunden zu werden. Es nimmt seinen Lauf genauso zuverlässig wie es auftaucht und mit Gewöhnung an Tagesablauf, Örtlichkeiten und Menschen stellt sich auch Offenheit und Entspannung ein. Die Kenntnis der Gebäude und anderer Gegebenheiten erlaubt mehr Selbstständigkeit, es entstehen persönliche Gespräche ...

Angekommen

Die dritte Woche erlebe ich dann prägnant anders, als die beiden vorigen. Es scheint für viele diese Zeit zu brauchen, um sich an einem fremden Ort mit fremden Anforderungen einzufinden, sich orientieren zu können. Die dritte Woche, vor allem ihre zweite Hälfte, hat mir die Mühsal der anderen beiden Wochen vergoldet. Ich habe erlebt, wie auf den Gleisen dieser Normalität und der Kürze der verbleibenden Zeit, den Praktikanten Motivation erwächst: Was möchte ich noch machen, erleben, schaffen? Bekommen wir das Schuppendach fertig? Etwas Abschiedswehmut wagt es, hie und da hervorzublitzeln – mit ersten Reflexionen auch Stolz. Dann wird alles irgendwann zum letzten Mal gemacht und in der Abschlussrunde beim Waffeln essen wird einiges sichtbar von den Erfahrungsschätzen, die die Schüler*innen mitnehmen.

Liebe Stadtteilschule Bahrenfeld! Toll dass ihr es schafft, das Praktikum drei Wochen lang durchzuführen. Macht bitte weiter so!

Bis nächstes Jahr

Rieke Neugebohrn

Hallo!

Ich (Magda, 15 Jahre) war mit meiner Klassenfreundin Merle Mikosch kurz nach den Sommerferien für zwei Wochen in Wörme, um dort mein Landbaupraktikum zu machen.

Wenn ich ehrlich sein soll, war ich anfangs etwas skeptisch, da ich mit meiner Familie in Schweden wohne. Wörme ist schon ziemlich weit weg.

Und auch wenn es nur für zwei Wochen sein sollte, war ich sehr aufgeregt.



Wo sind denn die Schnecken?

Wie wird es dort sein, sind die Leute dort sehr streng, werden wir die einzigen Jugendlichen sein und was muss man denn da alles machen? Dies waren ein paar von den Gedanken, die mir so durch den Kopf gingen.

Als wir ankamen, war es schon dunkel, deshalb konnte man gar nicht sehen, wo man denn so gelandet ist. Aber als wir dann morgens von der Sonne geweckt wurden und aus dem Fenster schauten, waren bei mir fast alle Zweifel verschwunden. Es sah einfach traumhaft aus!

Ich kann mich noch sehr gut an den Anblick der Enten erinnern, die in dem grünem Gras nach Schnecken suchten, an die Milchziegen, die hinter den Gewächshäusern angepflockt waren und an das Pferd Nancy unter dem Kastanienbaum.

Ich war die Arbeit auf dem Hof schon von Zuhause ein bisschen gewöhnt, da ich fast den ganzen Sommer auf dem naheliegenden

Demeterhof Solmarka gearbeitet hatte. Aber auf Wörme hatte ich viel mehr mit Tieren zu tun, was ich von Solmarka noch nicht so gut kannte, dort war ich mehr auf dem Feld und im Gewächshaus. Durch die Ziegen habe ich auch viele Erinnerungen aus meinem vierten Lebensjahr wiedergefunden, damals lebte ich mit meiner Familie für ein Jahr in Italien auf einem Ziegenhof – ich konnte sogar noch melken! Naja, beim ersten Versuch hat



es nur mit einer Hand geklappt, aber beim zweiten Mal hab ich es schon sehr gut mit beiden hinbekommen. Ich habe es sehr genossen, bei den Ziegen zu sein, und besonders das kleine Zicklein Leander hat mir das Herz gestohlen.

Außer mir und meiner Freundin waren in der ersten Woche noch zwei andere Mädels in unserem Alter dort, mit denen wir uns sehr gut verstanden haben und jede Menge Spaß hatten. Wir haben auch immer noch Kontakt und wollen uns vielleicht nächsten Sommer nochmal treffen. In der zweiten Woche, die sich anfühlte wie der vierte Tag, kam dann noch eine ganze Klasse aus Hamburg dazu. Wenn nicht vorher, dann war auf jeden Fall jetzt Leben auf dem Hof! Diese Woche verging dann fast doppelt so schnell wie die erste und dann war unser Praktikum auch schon vorbei. Mir hat es sehr viel Spaß gemacht und auch gut getan, auf Hof Wörme mein Praktikum zu machen. Und an alle, die dies hier gerade lesen, möchte ich noch sagen: wenn ihr mal die Chance bekommt, ein Praktikum oder etwas ähnliches zu machen, womöglich auch auf Wörme, nutzt sie!

Ich möchte mich hier auch nochmal ganz herzlich bei euch allen auf dem Hof bedanken, dass ihr immer für mich da wart und mir diese zwei herrlichen Wochen ermöglicht habt!

Magda Baum

Immer ist irgendwas los in unserer Backstube

Auch dieses Jahr wurde es in unserer Backstube nicht langweilig.

Nachdem im Herbst 2017 alle Mitarbeiter nacheinander und aus den verschiedensten Gründen gekündigt hatten, außer Abdoullaye Kone, kam Andreas Vollbrecht als Bäcker aus Berlin, Adrian Robertson und Jan-Philipp Paschke, beide aus dieser Gegend, kamen als Praktikanten und Aushilfs-Mitarbeiter hinzu. Zusammen mit Christin Drobil bildeten sie ein „Erste-Hilfe-Team“ im Backhaus. So konnte der Backbetrieb aufrechterhalten werden und unsere Kunden mussten nicht auf unser Brot verzichten. Im Frühjahr verließ uns Andreas wieder und die Praktikanten machten sich auf zu neuen Ufern.



Doch da nahten unverhofft Tobias Rusch und Asako Yoshioka, beide ehemalige Mitarbeiter im Wörmer Backhaus. Sie waren vor Jahren nach Berlin gegangen, nun sind beide zurück gekommen und bringen die Erfahrungen und erlerntes Know-How bei uns ein. Der Vierte im Bunde des Backstuben-Teams ist Johann Adler, Bäckergeselle aus Tostedt.

Dieses Jahr ist es für das Bäckerteam nicht einfach gewesen. Mit viel Improvisation und Zeitgefühl musste die ein oder andere Nacht in unserer Backstube zugebracht werden. Da morgens um 5 Uhr unser Fahrer Detlef Peters vor der Tür steht, um Ware nach Hamburg und Umzu zu liefern, ist das Backen ein richtig aufregendes „Termingeschäft“. Herzlichen Dank an alle Bäcker für ihren Einsatz!



Durch den Ausfall einer der großen Holzbacköfen muss die Zeitplanung äußerst gründlich durchgeführt werden. Welche Brote zuerst, wie lange, was passiert in der Zeit des Backens von der einen Sorte Brot, was kommt nacheinander auf den Tisch zum Kneten, was muss lange

gehen etc., etc. Das Resultat, wenn's mal nicht so geklappt hat, wie geplant, waren dann z.B. flache Brote. Da wurde ziemlich schnell klar, dass da ein Ofenersatz nottut.



Mit der Hilfe vieler Kunden, die uns mit einem „Abess-Kredit“ unterstützten, konnte ein neuer Holzbackofen finanziert werden. Und dieser neue „Helfer“ sollte eigentlich schon nach dem Hoffest im Juni eingebaut sein, aber manchmal läuft es nicht nach Plan. Immer wieder wurde der Einbau verschoben: Der Ofenbauer hatte so viele Aufträge und viel zu wenig Mitarbeiter. Ich hoffe und wünsche mir, dass der Ofen hier an Ort und Stelle seine Aufgaben erfüllt, wenn sie diese Seiten lesen. Als sie geschrieben wurden, war er noch nicht gebaut ...

Dieses Jahr konnten wir wieder viele leckere Weihnachtsbäckereien anbieten. Clara von Hörsten reiste extra aus Kärnten an und kümmerte sich eine Woche lang um die Herstellung von Stollen, Fruchtbrot, Honigkuchen und viele Sorten Weihnachtskekse. Vielen Dank dafür!

Und dann war da noch: die Pflasterung der Zufahrt zur Bäckerei! Gefühlte hundert Jahre wurde jeden Herbst der Zugang zum Backhaus zur Matschkuhle und dementsprechend sah der Fußboden im Haus aus. Das hat nun endlich ein Ende. Dafür vielen Dank den tüchtigen Steinesetzern Erika Heuer, Hartmut Hoffmann sowie Stefan und Jan Lünsmann.



Christina von Hörsten

Gottes Segen
 Tau und Regen
 Sonnenlicht und Wärme,
 auch das Licht der Sterne
 braucht das Korn
 um aufzukeimen, zu
 wachsen und zu reifen.

Vom Korn zum Brot

Kurz nach dem Beginn des vierten Schuljahres fuhren wir gespannt mit unserer Klasse zum Hof Wörme: wie sah jetzt unser Korn aus, das wir vor einem Jahr gesät und dann ein Jahr immer wieder besucht hatten, um sein Wachstum zu beobachten? Wird das Korn inzwischen größer als wir sein?

Es war längst reif, hatte Herr Schwanenflügel am Telefon behauptet, es wäre höchste Zeit für unser Kommen!

Sofort nach der Ankunft gab es viel zu tun: Herr Schwanenflügel mit Sense, wir mit Handsicheln haben in Gruppen die mühsame Arbeit des Erntens erledigt, auf Knien, wobei die anderen Kinder das gemähte Korn in Haufen am Feldrand stapelten. Es ist kaum zu begreifen, dass aus



Die reiche Ernte wird gedroschen ...



... und gereinigt.

dem bisschen Korn, was wir säten, diese hohen Pflanzen entstanden, die jetzt bei der Ernte so viel Mühe machten! Jeder darf mit der Sichel arbeiten, schließlich wird noch verlorenes Getreide sorgfältig aufgelesen, um nichts zu verlieren. Dadurch verpassen wir unseren geplanten Zug und sind erst eine Stunde später in der Schule zurück.

Mit einem Transporter holen wir das Getreide wenig später in die Schule auf der Elbinsel – nur um vor der nächsten Aufgabe zu stehen.

In Dreiergruppen und mit hölzernen Dreschflegeln dreschen wir im ausrangierten Pavillon, ein Teil der Klasse begleitet dies mit dem rhythmischen Sprechen unseres Dreschspruches und der Handtrommel. Es ist wieder ziemlich anstrengend und ebenso staubig!

Eine weitere Gruppe der Klasse sibt und reinigt das bereits ausgedroschene Korn, das wir in erstaunlicher Menge von den ausgelegten Tüchern sammeln konnten.

Schließlich, nach mehreren Stunden des Dreschens, sind wir fertig und zufrieden mit unserer eigenen Ernte, ebenso mit unserer Ausdauer, die wir in diesem ganzen Jahr brauchten.

Wir verzichten auf einen händischen Mahlvorgang, sind sehr froh, dass wir eine schnelle und elektrische Mühle zur Hilfe bekommen. Nächste Woche wird gebacken – wird man das Besondere in dem Brot schmecken können?

Karen Harder



Eine zukunftsorientierte Landwirtschaft bietet vielseitigen Mehrwert für die Gesellschaft

Neben der Erzeugung von Nahrungsmitteln und Rohstoffen trägt eine vielseitige Landwirtschaft zur Erhaltung der Umwelt, Bindung von CO₂, zu gesunder Luft, sauberem Wasser, besonders aber zum Wohlbefinden der Menschen bei.

Nicht der geringste Beitrag aber einer lebendigen Hofindividualität liegt darin, dass Jung und Alt, gesund und krank sich heimisch und wohlfühlen, und sich erleben, dass heißt auch zu sich kommen und sich entwickeln können. Dieses wurde schon von Johann Friedrich Oberlin (1740–1826) und Johann Heinrich Pestalozzi (1746–1827) erkannt und seitdem immer wieder aufgegriffen, verstärkt seit der Jahrtausendwende. Im Jahr 2009 wurde die „Deutsche Arbeitsgemeinschaft Soziale Landwirtschaft“ gegründet, auf Hof Wörme wird soziale Landwirtschaft seit Begründung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise betrieben.

Dieser gesellschaftliche Auftrag ist somit ein wichtiger Mosaikstein in der Identität und im Selbstverständnis von Wörme. Seit 65 Jahren findet hier pädagogische Arbeit statt.

Jung und Alt ...



Schon in der Zeit zwischen den Kriegen hatte es eine „Arbeitsgemeinschaft Dorfschule“ mit Dorfschullehrer Ackermann und den Waldorflehrern Robert Zimmer aus Hannover sowie Gerhard und Lotte Ott aus Dresden gegeben, durch welche schon Schüler in Bottschow, einem Gut der Familie Bonin, sein konnten. Als Lehrer der Freien Waldorfschule Hannover-Maschsee griffen Gerhard und Lotte Ott den Impuls 1952 auf und fragten bei Helene und Karl von Hörsten an, ob das neu eröffnete Jugendheim – „Der Schafstall“ – nicht eine Möglichkeit böte, kombinierte Feldmess- und Landbaupraktika für ihre Schüler dort abzuhalten.

Es war ein schicksalhaftes Zusammentreffen!

Zum Jahreswechsel 1946/47 kam das junge Ehepaar von Hörsten aus der Südheide auf den Hof Wörme. Anfang Juni 1950 entdeckte die Jugendgruppe der Christengemeinschaft Hamburg den völlig verfallenen Schafstall. Nach nur gut einem Jahr Planungs- und Bauzeit wurde am Sonntag, den 2. Dezember 1951 der Schafstall mit einer Menschenweihandlung eingeweiht. Anfang 1952 waren die erste Tagung der biologisch-dynamischen Bauern und eine Jugendtagung im Schafstall. Zum Jahreswechsel 1952/53 (33 Jahre nach Gründung der ersten Waldorfschule) war die Begegnung zwischen den Waldorflehrern aus Hannover und dem Hof Wörme.

Schon im Herbst 1953 fand dann mit 44 Schülern das erste kombinierte Feldmess-Landbaupraktikum der Waldorfschule Hannover-Maschsee in Wörme statt.

Die Zusammenarbeit mit den Waldorfschulen gehört seitdem zum Genius von Wörme. Die Schulen aus Hamburg und Bremen kamen dazu und die Schüler waren je zur Hälfte in Landwirtschaft oder Haushalt, zur Hälfte zum Trigonometrieren bei der Arbeit, mittags wurde gewechselt und am Abend gab es entweder geselliges Beisammensein mit Gesang am Kamin oder der Bauer Karl von Hörsten erzählte aus Landwirtschaft, Leben und Politik.





Der Schafstall
fertig am 1. Dezember 1951.

Ein wichtiger Schritt in der Entwicklung der Waldorfschulen ging Mitte der 60er Jahre von der 1958 gegründeten Rudolf Steiner Schule Bochum aus. Die Lehrer beschlossen, durch verschiedene Praktika das Leben in die Schule zu holen, wie von Rudolf Steiner in

Vorträgen angeregt, indem die Schüler konsequent für zwei oder drei Wochen ins Leben hinausgingen. Diese Praktika in den oberen Klassen werden heute in unterschiedlicher Art und Länge zwei- bis fünfmal für jeden Schüler von fast allen Waldorfschulen durchgeführt.

Ende Oktober 1965 kam dann die erste 9. Klasse aus Bochum Langendreer zum Landwirtschaftspraktikum nach Wörme. Es wurden Tages- und Gruppenplan sowie Curriculum ausgearbeitet, wie sie heute noch auf einigen Höfen praktiziert werden, damit die Schüler mehrere Bereiche, Tiere, Acker, Garten, Wald und Küche kennenlernen können und auch von den Hintergründen etwas erfahren.

Die Initiatoren und begleitenden Lehrer der ersten Jahre waren Vera Tielsch, Werner Bode, Johannes Kiersch, Kurt Kehr wieder, Walter Motte und Walter Müller.



Inzwischen blicken wir in Wörme auf 65 Jahre Erfahrung zurück, jungen Menschen vom Kindergarten bis zum Studium die Bereiche des Lebens näher zu bringen, die man auf dem Bauernhof spielend, helfend und arbeitend kennenlernen kann.

Immer ist an der Weiterentwicklung dieser Bausteine der neuen Pädagogik gearbeitet worden. Schon 1971 auf der Eltern-Lehrer-Tagung in Bochum hat Karl von Hörsten mit Vera Tielsch und Frieda Gögler, beide Gartenbaulehrerinnen, die Arbeitsgruppe „Schule und

Kiesfilter bauen und verstehen.

Landwirtschaft“ geleitet, in den 90er Jahren gab es, initiiert von Ulrike Remer, einen Arbeitskreis „Schule und Landwirtschaft“, der sich regelmäßig traf.

Aus solcher Arbeit sind viel Anregungen für die Praktika hervorgegangen: Das Forstpraktikum kam bei vielen Waldorfschulen



hinzu. Auch die anderen Oberstufenpraktika wurden von vielen Schulen übernommen. Seit Ende der 70er Jahre gibt es an immer mehr Schulen vierwöchige Praktika, bei denen die Schüler allein, zu zweit oder zu dritt nicht ihren Beruf suchen, sondern dem Leben und der Welt begegnen dürfen (Initiator Freie Waldorfschule Überlingen). Inzwischen gibt es viele Schulbauernhöfe und Bauernhofkindergärten und seit etwa 10 Jahren die „Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof e.V.“, die sich dem Thema widmet. Inzwischen haben viele Regelschulen einiges davon übernommen, ohne auf die geistigen Eltern dieser Werkzeuge hinzuweisen.

In Wörme haben sich aus dieser Arbeit einige Projekte entwickelt:

Feldmesspraktika, klassische Landbau- und Forstpraktika wurden realisiert, daneben Praktika und Aufenthalte von Einzelschülern. Versucht haben wir uns an Ökologiepraktika, Naturwissenschaftlichen Epochen als Praktika: Biologie, Physik und Chemie des Wassers, verbunden mit dem Bau einer Pflanzenkläranlage, Statikepoche/-unterricht verbunden mit dem Bau eines Ziegelgewölbe-Erdkellers oder Rundholzkonstruktion mit Holzschwartendach – alles drei mit der Freien Waldorfschule Überlingen. Unternehmungen mit Kleinklassen (Schüler mit Hilfebedarf), 3. Klassen (Korn und Brot, Berichte in diesem Heft) und 4. und 5. Klassen, Praktika mit 7. Klassen, aber auch die Zusammenarbeit mit Regelschulen (Stadtteilschule Bahrenfeld inzwischen seit 14 Jahren und über drei Wochen).

Dabei haben wir einerseits viel gelernt über die Möglichkeiten und die besonderen Bedingungen der Zusammenarbeit zwischen „Schule und



... u n s e r Bauwerk!

Hof“ (*Die biologisch-dynamische Landwirtschaft als Medium für soziale Orientierung*, Clemens von Schwanenflügel im Jahresheft 2002, www.hofwörme.de, *Bildung*) und dabei das klassische Praktikum verändert. Da der Abstand zwischen der Lebensrealität der Schüler und der des Hofes immer größer wurde (*Neuntklasspraktikum im postfaktischen Zeitalter*, Rieke Neugebohrn in diesem Heft), erleben die Schüler das Leben auf dem Hof als immer schmerzlicher – das frühe Aufstehen, das Arbeiten, das Wetter, das enge Zusammenleben mit vielen Menschen im Jugendheim, kein Strom und fließend Wasser, die rein sachgebundene Korrektur ihrer Arbeit, das ungewohnte Essen. In dieser Situation ist für die Jugendlichen Unterricht auf Begriffsbildung zielend eine Überforderung, und es geht uns in erster Linie um eine emotionale Verarbeitung der vielen starken Erlebnisse. Daher findet bei uns der Unterricht erzählend-anekdotesch – oft durch Lehrlinge – am Abend statt. Die einzelnen Gruppen wechseln alle zwei Tage die verschiedenen Bereiche und wir haben von früher 6–8 Schülern auf heute 3–4 verkleinert, weil die Schüler generell mehr Betreuung und Anleitung brauchen. Oft erleben wir dann in den Gruppen noch einen Schüler, der soviel Zuwendung benötigt, dass für diese Situationen Einzelbetreuung angemessen wäre – personell ein unlösbares Problem. Damit neben dem im zweitägigen Rhythmus mehr Erlebnishaften der Landwirtschaft das Üben nicht zu kurz kommt, versuchen wir immer

Schüler genießen ihre Freizeit – unbewußt Natur und Atmosphäre.

wieder, Projekte zu finden, in denen die Schüler nicht nur 2–3 Tage sind, sondern die sie eine ganze Woche durchtragen, um dabei zu Fertigkeiten gelangen zu können. Eine weitere Erfahrung machen wir mit der Verlängerung auf drei Wochen, wie oben beschrieben (*Plädoyer für eine dritte Woche*, Rieke Neugebohrn in diesem Heft).

Seit fast zwanzig Jahren beobachten wir die Wirkung von Medien, speziell Handys, auf die Erlebnistiefe des Praktikums und haben uns vor zwei Jahren entschlossen, keine digitalen Medien bei Schülern im Praktikum zuzulassen (*Landwirtschaftspraktikum – Handy nein danke!*, Aloys Bushoven im Jahresheft 2004, www.hofwörme.de, *Bildung*).

Raum für Entwicklung

Was macht den vielseitigen in der Nahrungsmittelerzeugung stehenden Hof, der von einer Gruppe von Verantwortlichen geführt wird, zum Zentrum des gesellschaftlichen Interesses? Man kann Natur – vor allem vom Menschen gestaltete Natur – erleben und helfend wahrnehmen, dadurch sehen, dass und wie der Prozess der Gestaltung immer weitergeht. Das ganze Spektrum der Eindrücke – Boden, Bäume, Geruch, Landschaftsräume, Vogelzwitschern, Ruhe, Tätigkeit, Blumen, Tiere, Menschen, Schönheit, aber auch Arbeit ohne Ende dringt durch alle Sinne auf den Menschen ein. Man sieht, dass Menschen in Gemeinschaft leben, dass sie Gesellschaft und Welt – Zukunft – gestalten können.

Wie nutzen wir diesen Raum, der für die Begegnung der jungen Menschen mit der Welt/dem Leben so viele Möglichkeiten bietet?

Wir wagen den Versuch: Der Mensch wird immer mehr Maß und bleibt Mittelpunkt.

Das heißt, wir versuchen, den Hof so zu erhalten, dass an möglichst vielen Orten Arbeiten sind, die Menschen machen können, Menschen mit Hilfebedarf, Menschen, die sich bilden, ausbilden, sich kräftigen





Begegnung dreier Welten.

wollen. Dafür richten wir nichts extra ein, alle Arbeiten sind notwendig. Wir nehmen die Menschen in den natürlichen, jahreszeitlichen, arbeitsmäßigen und sozialen Hoforganismus auf.

Wir versuchen, bei entscheidenden Arbeiten den Menschen nicht von Maschine oder Computer verdrängen zu lassen. Alle pflegenden Tätigkeiten bedürfen der menschlichen Hand. Gelingt die Einbeziehung der Menschen in das reale Hof(arbeits)leben, so können Helfer, Gäste, Freunde, Rekonvaleszenten, besonders aber Schüler ihre Selbstwirksamkeit erleben und tragen gleichzeitig zur Identität von Wörme bei.

Dabei entstehen nicht Module, Unterrichtskonzepte oder Bedienungsanleitungen für Elementar- oder Primarbereich, für Sekundarstufe I, Sekundarbereich II, Tertiär- oder Quartärbereich – wir bewegen uns dabei, menschenkundlich pädagogisch hinterlegt, im Bereich des informellen Lernens, um die Kinder/Menschen anzuregen, erlebend, helfend und arbeitend an der Welt Kernkompetenzen zu entwickeln.

Was erleben die Kindergartenkinder, wenn neben ihnen die Erwachsenen sorgfältig und gründlich die Kartoffeln auflesen, was die Drittklässler, wenn sie immer wieder die Stelle suchen, an der sie vor einem Jahr



Wo laufen sie jetzt wieder hin?!

Schlangen gesehen haben, was die Viertklässler, wenn sie stolz erzählen, sie haben Äpfel für 500 Flaschen Saft gesammelt oder die Schüler der 9. Klasse, wenn sie „schimpfen“, sie – mussten – bei größter Hitze/strömendem Regen das Holz doch zu Ende hacken?

So ein Hof bietet vom Kindergarten bis ins höhere Erwachsenenalter Menschen jeder Couleur und jedes Bildungsbedürfnisses die Möglichkeit, spielend, helfend und arbeitend im Leben an zu kommen (mehr zu den schulischen Möglichkeiten im Netz unter www.hofwürme.de, *Bildung*). Viel mehr real wirtschaftende Höfe könnten und sollten dieses „außerschulische Lernfeld“ anbieten.

Der Hof gewinnt an Individualität, wenn er sich auf den Menschen einstellt, der Hof gewinnt, wenn die Menschen kommen. Die Gesellschaft gewinnt, wenn es solche Höfe gibt: gesündere Nahrungsmittel, gesunde Luft und gesundes Wasser – Biodiversität im wahrsten Sinne des Wortes.

Für diesen gesellschaftlichen Mehrwert gilt es sowohl kurzfristig individuelle Quellen der Finanzierung zu erschließen, als auch mittelfristig für breitere gesellschaftliche Akzeptanz und Finanzierung zu arbeiten, um diese Räume für Entwicklung zu erhalten und auszubauen.

Clemens von Schwanenflügel





Und in der Schule wird alles noch einmal aufgeschrieben.

Zu Gast auf Hof Wörme

Wie viele andere Gruppen dürfen die jeweils dritten Klassen der freien Waldorfschule Apensen nach Wörme kommen, um dort ein Erlebnis- und Lernfeld vorzufinden, welches man niemals in Klassenzimmern finden kann.

Sag es mir, und ich werde es vergessen.
 Zeig es mir, und ich werde mich erinnern.
 Lass es mich tun, und ich werde es verstehen.

Konfuzius, 551 v. Chr. † – 479 v. Chr.

Die Kinder sind umgeben von der Natur und den auf dem Hof lebenden und arbeitenden Menschen und Tieren. Sie dürfen fühlen, wie schwer es ist, einen Pflug durch den Acker zu ziehen, selber Roggen aussäen und dessen Heranwachsen mitverfolgen. Wenn er dann im nächsten Sommer reif sein wird, dürfen sie ihn ernten und dreschen. Gleichzeitig sehen sie, wie das Pferd dem Menschen die Arbeit abnimmt. Sie dürfen bei vielem, was jahreszeitlich anfällt, tätig mithelfen und tun das mit viel Begeisterung und Ausdauer: Zwiebeln ernten, Äpfel aufsammeln, Buchweizen von den Rispen streifen, Kompost mit Asche mischen und ausbringen. Durch den Verlauf eines Jahres können sie hier Prozesse in einem sinnhaften Zusammenhang erleben. Sie fühlen die Sonne, den Wind und auch mal den Regen.

Sie entdecken, auf welche Weise sich Laufenten bewegen, wie die Pupillen einer Ziege aussehen und dass das Euter der weiblichen Tiere wirklich Milch gibt. Sie können gesunde Hühnerhaltung beobachten, und auch mit den Tieren in Kontakt treten. Sie sehen, wie und wo die

Kräuter, der Salat und die Tomaten wachsen. Ein jedes Kind entdeckt auf seine Weise kleine Lebewesen.

Die Fahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln war für viele Kinder aufregend, hat aber durch die Wiederholung bei ihnen zu mehr Selbständigkeit und Sicherheit im Finden des Weges, auch dem Fußweg vom Bahnhof und wieder zurück, geführt.

Im Klassenzimmer konnten wir dann zusammentragen und auch in ersten kleinen eigenen Texten aufschreiben, was die Kinder erlebt hatten. Für alle war auch das Fahren auf dem riesigen Holzkarussell des Hofes ein tolles und nachhaltiges Erlebnis.

Für mich als Lehrerin wird immer wieder deutlich, wie wahr der Spruch des Konfuzius ist.

Beate Biebricher

Der Auftrag am Herd – jeder Mensch ist ein Künstler.

Vor Jahren, als die Kinder noch klein und zu Hause waren, musste ich jeden Tag für 12 bis 15 Menschen kochen. Heute ist es etwas anders geregelt. Es wird nicht mehr für jeden Bereich separat gekocht, sondern wir essen mittlerweile alle zusammen und es wird an einem Herd für alle gekocht. Da uns unsere KüchenQueen vor zwei Jahren verlassen hat, mussten wir nun überlegen, wie wir das machen können. Denn natürlich steht bei Jedem viel auf der To-do-Liste und nun auch noch Kochen! Eigentlich ist es merkwürdig, dass das Kochen, sobald es ein „Muss“ wird, sich wie eine Last anfühlt. Jeder Bereich hat nun einen bzw. mehrere Kochtage. Auch unsere Lehrlinge und Praktikanten sind da gefordert und es ist sicherlich anfangs nicht leicht, ohne viel Kocherfahrung für eine große Menschenrunde ein schmackhaftes Mahl zu bereiten.



Wer kocht denn heute?

... ein gepflegt gedeckter Tisch.



Wenn ich über diese Arbeit des Kochens nachdenke, komme ich zu tief sinnigen Gedanken. Das Ziel bei der Ernährung ist, die Entwicklung und das Wachstum von Leib, Seele und Geist durch menschenwürdige Mittel zum Leben (Lebensmittel) zu fördern. Die Gesundheit unseres Körpers zu unterstützen, die Seelenkräfte

zu stärken und das Denken durch unsere Nahrung nicht dumpf werden zu lassen. Nun könnte ich auch denken: Hauptsache satt werden, egal was und wie. Dann ist der Zweck der Nahrungsaufnahme auch erfüllt. Aber dann würde ich das Ziel verkennen. Und mir in meiner Aufgabe als Koch wäre das nicht ausreichend.

Für mich gehören zum Kochen mehrere Faktoren dazu:

Qualitativ gute Grundzutaten, Gemüse, Fleisch, Käse, Gewürze, gutes Wasser sind die Grundlagen.

Dann kommt ein gutes Rezept, bei dem ich auch schon kreativ und ideenreich tätig sein kann, indem ich das ein oder andere nach meinem Gusto verändere. Nun habe ich das Element Feuer oder Kälte zur Hand, die mir dabei helfen, die Zutaten zu verwandeln, um vom menschlichen Körper bei der Verdauung besser aufgenommen werden zu können. Zu guter Letzt kommt noch das soziale Element des gemeinsamen Essens hinzu, und wenn wir dann noch einen Tischspruch vor dem Essen sprechen oder hören, haben wir auch an die geistige Welt gedacht.

Ist es nicht wie ein Kunstwerk, wenn ich aus Grundnahrungsmitteln am Ende eine ganz neue Kreation vor mir stehen habe? Wenn ich mir Gedanken gemacht habe, welche Farbzusammenstellung die Gerichte

auf dem Teller ergeben, welche Gestaltungsmöglichkeiten ich durch die diversen Gemüseformen habe? Wie gut ein Gericht riecht? Und natürlich wie es schmeckt? Und sei es nur ein einfacher Möhrensalat, der mit wohlschmeckenden geraspelten Äpfeln, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und gutem Öl und fein gehackter Petersilie verfeinert ist? Liebevoll angerichtet, an einem schön gedeckten Tisch, vielleicht noch mit Blumenschmuck und Kerzenschein?

Du hast im Winter kahles Feld gesehen,
Du sahst im Sommer goldene Ähren stehen,
drum lass dein Herz es jetzt auch nicht vergessen
es müssen Gottes Wunder erst geschehen
eh' Du dein täglich Brot kannst essen.

Verfasser unbekannt



Das Auge isst mit.

Dann habe ich das Gefühl als Koch, dass meine Arbeit nicht nur den Magen füllt, sondern auch die Seele und den Geist anregt und ich den „ganzen Menschen“ mit meiner Arbeit bereichere.

Mit diesen Gedanken an das „Kochen“ zu gehen, ist an einem stressigen Arbeitstag nicht immer einfach. Aber wenn ich die Kraft aufbringe und sie mir bewusst mache, habe ich Freude und Spaß. Und fühle mich manchmal als Künstler.

Christina von Hörsten



Fuchs-Jacobus demeter

Biologisch-dynamischer Steillagen-Weinbau

Trocken, trocken, trocken

Wie konnten die Ziegen trotz der Hitze und des schlechten Futters so viel Milch geben?

Was nährt die Ziegen? Vielleicht leben sie doch nur von Luft und Liebe? Dieses Jahr war eine große Herausforderung, das Gras trocknete mehr, als dass es wuchs und insbesondere die getüdeten Ziegen wanderten von einem Schattenplatz zum nächsten, wodurch sie allzu oft auf den gleichen, bereits abgegrasteten Stellen standen, da es auf den Wiesenflächen auf dem Hofgelände nicht so viele Schattenbäume gibt wie in diesem heißen Sommer nötig gewesen wären. (Wir sollten auf manchen Flächen mehr Bäume als Schattengeber pflanzen, allerdings nur solche, die die Ziegen nicht anfressen, was die Auswahl sehr verringert, da bleiben fast nur Birke, Hasel und Hainbuche, bei allen anderen würden sie die Rinde fressen, so dass die Bäume absterben würden.)

Trotzdem waren die Ziegen erstaunlicherweise gar nicht so mäkelig wie sonst: bei einer besseren Futterauswahl wollen sie immer noch besseres Futter, in diesem Jahr dagegen waren sie ausgesprochen genügsam. Sie schienen sehr verständnisvoll für die Situation: Immer wenn wir sie umgetüdet und wieder an einen Platz gestellt haben, wo sie vor kurzem schon einmal standen, haben sie ein wenig an den Halmen gerupft und viel gelegen, ausgeruht und wiedergekaut. Sonst können sie uns auch quer über den Hof ziehen, wenn sie sich in den Kopf gesetzt haben,



dass sie an eine ganz andere Stelle zum Gras mähten – vielleicht war es auch weniger das Verständnis für die Situation, sondern ihnen war es für diese Anstrengung auch einfach zu heiß. Nachdem kaum noch Gras wuchs, haben sie vor allem Laub gefressen, das wir ihnen im Stall als frische Äste gefüttert



haben, und wir haben sämtliches Unkraut, das etwas größer war, verfüttert. Hauptspeise: Melde! Diese wuchs scheinbar auch ohne Wasser, und nicht nur in den Gemüsebeeten, sondern auch auf dem Acker, wo eigentlich eine Gründüngung stehen sollte. So haben wir dann, als alle Melde aus dem Garten geerntet war, auf dem Acker gemäht und auch die jungen Ziegen dort mit Elektrozaun grasen (melden?) lassen.

Allerdings waren die Pflanzen zu dem Zeitpunkt schon ziemlich vertrocknet, es gab Stängel, Samen und trockene Blätter. Aber für die Ziegen war es wie eine Leibspeise, ich war wirklich überrascht!

Und die Milch nahm kaum und nur sehr langsam ab, sie haben wirklich erstaunliche Mengen gegeben im Verhältnis zur Futtermenge und -qualität. Die Hitze und Trockenheit hat sich auch beim „Trinkverhalten“ der Ziegen bemerkbar gemacht, und sie haben insgesamt mehr Wasser getrunken als in vorherigen, kühleren Jahren. Wobei es immer Ziegen gibt, die viel trinken, genau so wie solche, die auch bei größter Hitze fast nie trinken (oder zumindest selten dabei gesehen werden, wie sie gierige Schlucke saufen).



Im Herbst wuchs das Gras auch wieder etwas besser und vor allem konnten sie dann wieder an Stellen grasen, die wir vorher wegen der starken Sonne/Hitze gemieden hatten. Mit dem Herbst gab es dann weitere Leckereien für sie: Eicheln und Kastanien, die sie begeistert und mit lauten, genüsslichen Knack-Geräuschen fressen.

*Ich sprang nur über ...
... und hab doch Milch im Euter.*



Beim Melken bekommen die Ziegen immer gequetschten Hafer zu fressen. Da von diesem aufgrund der Trockenheit in diesem Jahr so gut wie gar nichts geerntet wurde, bekommen sie nun gequetschte Gerste, die sie auch gut fressen, die aber eigentlich für die Schweine als Futter geplant war. Beim gesamten Futtergetreide haben wir nur 30 % der normalen Menge geerntet, daher wird also auch die Gerste nicht reichen, bis wir wieder neues Getreide ernten können. Daher bekommen sie nun zusätzlich getrocknetes Brot, das als Rückläufer vom Laden nicht mehr verkaufsfähig ist.

Über Winter füttern wir den Ziegen neben frischen Ästen, von denen sie die Rinde fressen, Heu, Stroh und Silage, immer je nachdem, was es gibt und was sie davon am liebsten fressen. Auch hierbei wird es in diesem Jahr aufgrund der Trockenheit schwierig werden: statt üblicher 200 Ballen haben wir nur 70 Ballen Heu und 24 Ballen Silage ernten können. Dazu kam noch das Feuer am 26. Juli, welches die verbliebenen Strohreserven des letzten Jahres vernichtete. So wird es auch hierbei spannend



Sie braucht Laub(heu).

... sie bündelt Laub(heu).

werden, da sich die Kühe, die Schweine, das Pferd und die Ziegen die Ernte teilen und davon satt werden müssen.

Um der Futterknappheit entgegen zu wirken, haben wir zusätzlich Laubheu gemacht, was durch die Hilfe der Schulklassen trotz all der anderen Arbeit gut geklappt hat.

Wir haben Äste gesägt, gebündelt, aufgehängt und auf dem Heuboden getrocknet. Dieses Zusatzfutter gibt es dann, wenn alles andere knapper und die Futterqualität schlechter wird.

Mal sehen, ob ihnen das so gut schmeckt wie frische Blätter.

Somit gehen wir mit Ungewissheit, wie wir unsere Tiere bei einem harten Winter ernähren können, in die nächsten Monate. Woher können wir Futter bekommen, wenn unseres nicht ausreicht? Wie sollen wir es bezahlen? Der Preis pro Ballen ist von 35,- auf 110,- Euro gestiegen. Wie viele Tiere müssen wir mehr schlachten als sonst? Was wird das für Folgen haben? Was machen wir

dann mit dem Überangebot an Fleisch? Und woher das Geld nehmen, da auch Einnahmen für das Brotgetreide fehlen? Zum Glück gibt es Menschen, die uns schon jetzt Hilfe zugesagt haben, wenn es mit dem Futter eng wird und wir haben auch Futter- und Strohzusagen von Nachbarhöfen bekommen, was mich sehr zuversichtlich stimmt.



Neben all diesen Fragen gehe ich auch mit der Gewissheit in die Winterzeit, dass unsere Ziegen sich den Umständen entsprechend im Winter ebenso vorbildlich verhalten werden wie im heißen Sommer: sie danken uns für all das Futter, das wir ihnen geben und wenn wir sie genau beobachten, dann zeigen sie uns auch, wovon sie trotz der Schwierigkeiten satt werden können.

Ines Pastorino

Buona sera cari,

es ist für mich persönlich eine große Ehre Ihnen heute einen kleinen, doch gewiss nicht unwichtigen Einblick in das Leben auf und mit dem Stück Land, welches ihr Menschen als Hof Wörme kennt, zu geben.



Nun, bevor es hier zu Verwirrungen kommt, vielleicht ein paar Worte zu meiner eigenen ehrenwerten Persönlichkeit. Mein Name ist Firus Salvatore und ich bin ein Gnom, genauer gesagt bin ich ein Angehöriger der Gnomi Imboscarsi, also ein Waldgnom und ich lebe am Waldrand auf einem Teil des Hofes, der als Bauwagonien bekannt ist. Hier habe ich meine bescheidene Behausung direkt unter der gemeinschaftlichen Feuerstelle. Nun klingt dies für einen Menschen möglicherweise nach einem seltsamen Wohnort, doch leben heutigentags die meisten Gnome unterirdisch, da wir die Ruhe und den Frieden dem direkten Kontakt zur Menschheit vorziehen. Außerdem erlaubt die Nähe zu den Ziegen, der Gärtnerei und all den Menschen, die über die Jahre in Bauwagonien lebten, mir einige sehr wohlschmeckende Leckereien sowie viele ebenso leckere Geschichten zu sammeln.

Nun ist es für mich stets eine große Freude des Nachts, zu Zeiten in denen die meisten eurer Art auf diesem Hof höchstverdienterweise ruhen, dem Ziegenstall einen Besuch abzustatten. Es ist natürlich für mich als Gnom ein Leichtes, mich sehr detailliert mit den meisten Wesen zu verständigen, so auch mit Ziegen. Ziegen sind meiner Erfahrung nach nicht die empathischsten Zuhörer, doch diesen Mangel machen sie durch ihren Eigenwillen und vor allem ihre pure Lebenslust mehr als wieder gut. Für ein Wesen mit einer ausreichenden Menge Humor, zu denen ich mich durchaus zähle, ist eine Konversation mit einer Ziege oder auch einem Bock eine wahre Freude. Auch wenn die Böcke zur Paarungszeit wenig Geduld für Gnome und noch weniger Zeit für alle Themen außer dem offensichtlichen haben.

Außer zu einem kleinen Plausch komme ich natürlich zum Stall, um mir von den Ziegen ein wenig ihrer überaus wohlschmeckenden Milch zu

*... ich wohne
versteckt unterm Feuer.*

erbitten. Dieser Bitte kommen sie auch zumeist gerne nach. Und wenn die Erzählungen der lieben Tiere nicht genug wären mich davon zu überzeugen, wie gut es ihnen hier geht, so wäre die Qualität ihrer Milch ein überzeugendes Argument – wahrhaft vorzüglich. Natürlich erlaube ich mir auch hin und wieder, mit diesen eigensinnigen Wesen ein wenig Schabernack zu treiben, vor allem mit den zwei Böcken, worauf sie meist so heftig gegen ihre Stallwände schlagen, dass das gesamte Gebäude bebt – ein wenig Spaß muss nun mal sein.

Ansonsten liebe ich Spaziergänge durch den Gemüsegarten, vor allem im Sommer und frühen Herbst. All diese Gaumenfreuden, wer kann da schon widerstehen!

Von den verschiedensten Kräutern, über wunderbare Gurken, Zucchini und Auberginen zu den wohl besten Tomaten Norddeutschlands, weiterhin Salate aller Art, Trauben, Physalis und eine Vielzahl von Beeren.

Was soll ich sagen, ich bin nun mal ein Feinschmecker.

Doch nun genug von all diesen Leckerbissen schließlich haben Sie, werter Leser, bestimmt bereits einige dieser Dinge gekostet, und wenn nicht, dann hopphopp, ich kann Ihnen sagen, es lohnt sich.

Ein weiterer Grund für meinen Wohnort seid aber auch nicht zuletzt ihr Menschen, genauer gesagt die Individuen die hier in Bauwagonien kürzere oder längere Zeit leben oder sich nur abends über meiner Behausung versammeln. Der letzte Sommer war wieder einmal eine wahre Freude, fast jeden Abend versammelte sich ein Teil der Hofbewohner um die Bauwagonische Feuerstelle. Oh, diese Lieder, die gesungen wurden,



... und hier treffen sich die jungen Leute oft am Feuer.



von wunderschönen Balladen, traurigen Weisen bis hin zu fast schwachsinnigen lustigen Fußstampfern. In dieser letzten Kategorie ging es in meinem persönlichen Favoriten übrigens um einen gebratenen Ork, ich könnte mich allein beim Gedanken daran kugeln.

Diese wunderbaren Leute wissen wirklich, wie man das Leben genießt. Phantastische Feuershows übten sie ein, wie man sie sonst nur von Irrlichtern kennt und erzählten viele, viele Geschichten von sich selbst und der Welt. Von den guten und auch von den schlechten Dingen, und wie man die schlechten gut und die guten besser machen könnte.

An solchen Abenden borgte ich mir gerne etwas Bier, Wein oder Met, sofern vorhanden, und hörte von den Büschen aus zu und genoss es einfach nur, lebendig zu sein.

Während ich dies schreibe, beginnt der Winter und es ist ruhig geworden in Bauwagonien. Nur noch ein Bewohner ist hier geblieben und die abendlichen Feuer wurden wohl in wärmere, gemütlichere Räume verlegt. So geht das Jahr nun einmal seinen Gang, jetzt ist die Zeit der Einkehr und der Ruhe und ich habe vor, auch diese Zeit zu genießen. Doch freue ich mich schon jetzt auf die Wiederkehr des Lebens nach Bauwagonien und auf die nächste Gruppe von Tänzern, Sängern und Geschichtenerzählern.

Und mit diesen Worten möchte ich mich nun von Ihnen verabschieden und Ihnen für ihr Interesse an meinen Worten danken, glauben Sie mir sie kamen von Herzen.

Hochachtungsvoll Ihr

Firus Salvatore



..., um ein paar Wochen Praktikum zu machen ...

Mitte März kam ich nach Wörme mit meinen Sachen,
um ein paar Wochen Praktikum zu machen.

Ich wusste nicht genau was mich erwartet,
und hätte nie gedacht, dass eine so schöne Zeit für mich startet.

Ich blieb dann eine ganze Weile,
denn ich hatte keine Eile.

Die Ziegen begeisterten mich sehr,
das Melken war am Anfang zwar sehr schwer,
aber mit täglicher Praxis hat man den Dreh schnell raus,
und bekommt die Milch ganz leicht aus dem Euter heraus.
Äste sägen, Äste holen, in den Stall bringen und drehen,
all das muss für die Ziegen geschehen.

Sooo lecker muss die Rinde sein,
und die der Traubenkirsche besonders fein.

Klar, sie bekommen nicht nur Äste,
auch Heu, Silage, Hafer – aber bitte nur das Beste.

Wählerisch sind die Ziegen sehr,
und manchmal ist gutes Futter finden schwer.

Auch wenn sie draußen am Pflock steh'n oder auf der Weide im
Zaun,

und es gibt nicht ausreichend leckeres Gras zu kau'n,
dann kann es schon mal passieren,
dass sie alleine zum Stall zurück marschieren.

Auch Johnny und Casper, die zwei Böcke,

kommen raus an ihre Pflöcke.
Mit ihnen an der Leine zu spazieren,
ist manchmal kein gemütliches Flanieren.
Ihren eigenen Kopf haben sie auf jeden Fall,
deshalb gibt es auch immer was zu lachen im Stall.
Sie haben ihren eigenen Willen und stellen sich oft quer,
und genau deshalb mag ich sie so sehr.
Auch mit den Pflanzen war viel zu tun,
da bleibt manchmal kaum Zeit zu ruh'n.
Säen, pikieren, topfen und pflanzen,
schauen, dass keine Schnecken durch tanzen.
Beete kreilen und Mist hinein,
diese Anstrengung ist nicht klein.
Im Sommer war es im Glashaus ca. 50 °C heiß,
da besteht man irgendwann nur noch aus Schweiß.
Dann bewässert man sich am Besten selber mit,
denn so eine Abkühlung hält ja fit.
Beete hacken, Unkraut jäten,
auch das geht manchmal in die Gräten.
Denn das Franzosenkraut, unser ständiger Begleiter,
wächst einfach immer weiter.
Doch all der Aufwand lohnt sich dann,
wenn man die Früchte der Arbeit ernten kann.
Denn die sind einfach unschlagbar lecker und gut,
da ziehen viele Leute den Hut.
Mir hat die Arbeit und das Leben in Wörme viel Spaß gemacht,
deshalb hab ich dann doch über ein halbes Jahr dort verbracht.
Abends haben wir oft ein Lagerfeuer entfacht,
und dort gesessen und gesungen bis tief in die Nacht.
Die Pflanzen, Tiere und Menschen in Wörme mag ich sehr,
deswegen fiel mir der Abschied ziemlich schwer.
Das war's auch schon mit meinem kleinen Schwank,
an den ganzen Hof nochmal für alles vielen Dank.

Patricia Kolb

Was macht eigentlich der Hof Wörme Treuhandverein?

Vor drei Jahren sind Hartmut Hoffmann und ich in den Vorstand des Hof Wörme Treuhandvereins gewählt worden. Da wir beide schon Rentner sind, haben wir seitdem viel Zeit mit Besprechungen und auch mit aktiven Tätigkeiten auf dem Hof verbracht. Aber wir bräuchten noch viel mehr Helfer*innen, einen stabilen Kreis von Sympathisanten, die den Hof mit Aktivitäten unterstützen.

Neben den vielfältigen Aufgaben bei Instandhaltung und Pflege von Schönheit und Ordnung auf dem inneren Hofgelände gibt es noch unendlich viele Aufgaben für Freunde und Verein im Wald, in ökologischen oder pädagogischen Projekten. Zu tun gibt es genug, z.B. Laubharkaktionen, Erneuerung von Zäunen oder Malerarbeiten an Türen und Fenstern usw. – für viele Talente und Fähigkeiten gäbe es Einsatzmöglichkeiten in Wörme. Menschen mit verschiedenen handwerklichen Begabungen müssten als gute Geister über den Hof wachen und die Häuser, evtl. auch die Maschinen pflegen. Vieles könnte mit rechtzeitiger, regelmäßiger Wartung besser in Schuss gehalten werden.

Vorerst werden wir jeweils den ersten Mittwoch im Monat in Absprache mit der Betriebsgemeinschaft für gewünschte Tätigkeiten zur Verfügung stehen. Wer Lust und Zeit hat zu helfen, ist immer sehr willkommen.

Außerdem wünschen wir uns einen Menschen, der auf der Internetseite des Hofes den Teil des Treuhandvereins mit Leben füllt und über unsere Aktionen berichtet und zur Mithilfe aufruft.

Wir, Betriebsgemeinschaft, Freunde und Vereinsmitglieder, haben in diesem Jahr wieder mehrere Tage auf dem Hof aufgeräumt, viele Abfälle entsorgt und einige Baumaßnahmen beauftragt und bei der Durchführung mitgeholfen. So ist inzwischen eine gepflasterte Zuwegung zum Backhaus vorhanden – viel breiter als der Bäckerbreitengang in Hamburg – und das Dach des Backhauses wurde nach dem Sturmschaden vom Herbst



... sieht breit und gepflegt aus.



Wir brauchen mehr als einen Hausmeister!

2017 erneuert. Zwischen der Küche des Haupthauses und dem Schweinestall ist eine Überdachung gebaut worden und die bei der Gelegenheit sichtbar gewordenen massiven Schäden in der vorhandenen Holzkonstruktion des alten Daches wurden dabei mit beseitigt. Ebenso wurde das Vordach der Lehrlingsduschen erneuert. Diese Aktionen haben viel Geld gekostet.

Die Enten hinter den Gewächshäusern der Gärtnerei haben einen neuen schönen Staketenzaun inkl. Eingangspforte bekommen – vielen Dank dafür an Hans-Kristen Weck und Jürgen Stichnoth.

Auch Christine Rüter einen herzlichen Dank für ihre vielen Einsätze bei der Renovierung und Verschönerung des Wohnteils des großen Hauses und über dem Laden.

Für die gemeinnützigen Themen wie Umweltbildung und Naturschutz hatten wir Unterstützung von Vilmut Brock, der uns Anfang April in der Abenddämmerung die Krötenwanderung gezeigt und erläutert hat, sowie von Lars Benecke, der uns an einem frühen Morgen Ende April auf dem Hofgelände die Frage „Wer singt denn da?“ beantwortet hat; dazu kam ein Nachmittag mit zwei Vorträgen von Lehrlingen aus der Freien Ausbildung. Auch an diese vier unseren herzlichen Dank. Hinzu kommen die gemeinnützigen Aktivitäten, die die Betriebsgemeinschaft für den Verein gestaltet, wie im Heft vielfältig beschrieben.

Wir – der Verein und die Betriebsgemeinschaft, jeder seiner Rolle entsprechend – stehen in den nächsten Jahren vor der großen Aufgabe, Würme für die nächste Generation vorzubereiten und zu übergeben.

Der Hof Würme ist ein komplexer Organismus mit einer individuellen Biographie. Die derzeitige Betriebsgemeinschaft, die die Flächen und Gebäude vom Verein gepachtet hat, hat als Hauptaufgabe Landwirtschaft und Gärtnerei mit Backstube, Vermarktung und Hoffesten, aber das ist nur die Oberfläche. Der Wald, die Landschaft (Schönheit und Natur), die Pädagogik, die Kultur und das Soziale müssen gepflegt werden. Dafür ist die derzeitige Betriebsgemeinschaft, die nur noch aus drei Personen besteht, viel zu klein und mit ihren Tätigkeiten in Landwirtschaft, Gärtnerei und Vermarktung sind alle voll ausgelastet.

Es gibt die unterschiedlichsten Wünsche und Notwendigkeiten in der derzeitigen Situation, denn die muss sich dringend ändern. Der Hof braucht neue Menschen, die mit neuen Ideen kommen, alte Muster durchbrechen und die Verantwortung für das kommende Neue tragen wollen.

Ich glaube, dass Würme viel Potential hat, dass es Möglichkeiten des Lebens und Arbeitens auf dem Hof gibt, die wir evtl. noch gar nicht kennen. Wir sollten offen sein für alles Neue, uns vielleicht nur auf den Konsens einigen, dass dort, wenn Landwirtschaft, dann biologisch-dynamische betrieben wird.

Wir haben uns z.B. von Wolfgang Stränz, den wir im Oktober zu Gast hatten, gedanklich anregen lassen:

Er war lange Jahre als Schatzmeister für den Buschberghof (Fuhlenhagen) tätig, der 1988 eine Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) gegründet hat. Es geht darum, dass die aktiven Bauern und die nicht-aktiven Bauern (Konsumenten) gemeinsam Verantwortung für Landwirtschaft und Umwelt übernehmen. Die Landwirte legen ein Jahresbudget vor und die Konsumenten bringen gemeinsam das Geld auf, um alle Kosten der Landwirte zu decken. Als



... noch können die Enten raus.

erstes wurde diese Idee Wilhelm Ernst Barkhoffs, dass jeder Mensch Verantwortung für ein konkretes Stück Land übernimmt, 1978 auf dem Schepershof im Windrather Tal und in Sophienlust bei Kiel realisiert. In Fuhlenhagen werden seit 1988 alle erzeugten Lebensmittel den Konsumenten zur Verfügung gestellt. Das hat den Vorteil, dass die aktiven Landwirte ein gesichertes Jahreseinkommen haben und nicht mehr dem Rentabilitätsgedanken und immer stärker werdender Spezialisierung und Rationalisierung folgen müssen. In der Solidarischen Landwirtschaft ist eine möglichst vielfältige Versorgung erwünscht z.B. bis hin zur Erhaltung alter Nutztierassen. Auf diese Weise kann dem Gedanken des geschlossenen, vielseitigen, harmonischen Hoforganismus Rechnung getragen werden.

Außerdem wird für eine konkrete Gruppe von Verbrauchern nur das hergestellt, was auch wirklich gebraucht wird. Durch diese zielgerichtete Produktion ergibt sich ein großes Einsparpotential, jede Mehrproduktion würde nur zu erhöhter Abfallerzeugung führen.

Die wichtigsten Aspekte einer Solidarischen Landwirtschaft sind m. E. die gemeinsame Verantwortung für die Natur und Umwelt sowie eine solidarische Gestaltung des Wirtschaftsprozesses. Den Bauern soll so ermöglicht werden, gute, gesunde Lebensmittel nachhaltig zu produzieren, ohne dass sie wirtschaftlichen Zwängen unterliegen.



Müssen wir den Traktor(isten) rufen?



Entenparadies mit neuem Zaun.

Zu dem Buch „Höfe der Zukunft“ aus dem Verlag Lebendige Erde hat Herr Stränz einen langen, sehr lesenswerten Artikel beigetragen. Außerdem findet man im Internet unter www.solidarische-landwirtschaft.org viele Informationen und Höfe, die sich diesem Prinzip angeschlossen haben.

Welche Anregungen brauchen wir noch? Wie soll die Zukunft in Wörme aussehen? Wie soll der Übergang auf die nächste Generation erfolgen? Wie finden wir tatkräftige Menschen, die sich zutrauen, neue Impulse auf den Hof zu bringen und Möglichkeiten zu entdecken, die der Hof für ein auskömmliches Wirtschaften bietet?

Zu diesem Thema werden wir Mitte Januar eine außerordentliche Mitgliederversammlung veranstalten, auf der wir diese Fragen diskutieren wollen.

Anregungen, Ideen & Vorschläge sowie Lust auf Mitarbeiten und Mitgestalten sind jederzeit willkommen unter vorstand@hofwoerme.de.

Erika Heuer



Was sonst noch so los ist in Wörme

23. November 2018 abends auf dem
Glasgewächshaus

»Mir tun die Füße so weh von dem
eckigen Metall, können wir nicht woanders
schlafen?«

»Aber die Aussicht ist so schön hier!«

»Aber meine Füße ...«

»Ich kann mir nicht vorstellen, woanders zu schlafen. Dann schlaf' du
doch dort drüben auf dem runden Metall.«

»Auf dem Erdkeller?«

»Ja, dann sehen wir uns wenigstens, wenn wir schon nicht nebenein-
ander schlafen ...«

»Na gut, ich versuche es mal dort.«

Am nächsten Morgen, Herr P. auf dem Erdkeller, seine Frau auf dem
Glasgewächshaus

»Ach, das ist nicht schön, wo anders zu schlafen als du. Also gut, ich
versuche es noch einmal auf dem eckigen Glashaushaus.«

»Siehst du, ich hab ja gesagt, hier ist es am besten.«

25. November morgens, wieder gemeinsam auf dem Glasgewächshaus

»Nee, nee, nee, das geht nicht, meine Füße – au, au, au! Ich suche uns
einen besseren Platz, komm doch mit auf den Erdkeller.«

»Nein, hier ist es schöner, ich bleibe hier. Außerdem ist es so modern,
auf einem Haus zu schlafen.«

»Sturer Kopf, modern, modern – back to
the roots, zurück zur Natur, auf einem
Baum zu schlafen – das ist modern!
Dann muss ich wohl was anderes für uns
suchen.«



26. November morgens, Herr P. auf einem Baum, Frau P. auf dem
Glasgewächshaus

»Also, ich hab da einen Platz gefunden, der müsste dir gefallen und an
dem wir beide zufrieden sind: eine gute Aussicht, hoch genug, runde
Fußhalterung und so, dass wir zusammen sitzen können. Außerdem top
modern, ein echter Bio-Baum, echt regional!«

26. November abends auf dem Baum, Herr und Frau Pfau wieder
vereint

»Hier auf dem Baum ist es perfekt: fast so hoch wie das Glashaus, rund
an den Füßen und dicht zusammen – herrlich!«

»Und so modern.«

»So kann es bleiben, außerdem sind wir hier auch viel geschützter und
trotzdem nicht zu weit weg vom Entenfutter!«

Frau P.

Auf dem Weg

Die Liebe zur Landwirtschaft habe ich vor vielen Jahren entdeckt, während eines Sommers in Kanada auf dem Hof



meiner Verwandten. Ein Hof mit Kühen und Kälbern, umgeben von Wiesen und Feldern soweit das Auge reicht. Ein Familienbetrieb, damals in den 1970er Jahren ein Idyll.

Diese Weite und Freiheit haben mich damals tief beeindruckt und gerne denke ich an die Zeit zurück.

Einige Jahre später lernte ich die Landwirtschaft in der Nordheide kennen, auf dem Hof meines späteren Ehemannes. Der Hof mitten im Dorf mit Kühen und Kälbern, nicht arrondiert wie in Kanada, die Wiesen und Felder zerstreut in alle Himmelsrichtungen.

Kühe und Kälber stehen im Anbindestall, die Kühe bekommen sogenanntes Kraftfutter, um die Milchleistung zu erhöhen, die Kälber bekommen nach ein paar Tagen Muttermilch das Milchpulver aus der Tüte, und werden, nachdem die Ansätze der Hörner zu sehen sind, enthornt.

Ist das die Idylle, die ich mit der Landwirtschaft in Verbindung brachte?

Wie steht es um das Wohl der Tiere und um das Wohl der Menschen?

Die Ackerpflanzen werden mit Insektiziden und Pestiziden besprüht, irreführenderweise Pflanzenschutz genannt, und Äcker, die „besonderer Behandlung“ bedürfen, zeigen sich am nächsten Tag in „quittegelber Pracht“, man nannte es auch, sie waren „tot gespritzt“.

Zur Erklärung: sollten die Kartoffeln geerntet werden und das Kartoffelkraut war allzu üppig, bekamen die Pflanzen eine „Giftdusche“ und lagen am nächsten Tag abgestorben auf dem Acker. Dies ermöglichte eine einfachere Ernte mit dem Kartoffelroder. Das war aber das Ergebnis vom Einsatz des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat, welches in den 1970er Jahren unter dem Namen „Roundup“ auf den Markt kam.

Beide Höfe, der Hof meiner Verwandten in Kanada und der Hof meines Ehemannes, wurden konventionell bewirtschaftet, es ging darum, aus

Unser damaliger Hof.

Tier und Boden den höchstmöglichen Ertrag zu erbeuten. Der Ertrag stand im Vordergrund, weder Tier, noch Boden und auch das Wohl der Menschen taten es nicht. Dies ist auch heute nicht so, denn wie kann es sonst sein, dass Glyphosat, das „Totalherbizid“, welches sich wahrscheinlich krebserregend beim Menschen auswirkt und maßgeblich das Artensterben in der Landwirtschaft beeinflusst, weiterhin und nach neuesten Berichten auch wieder vermehrt eingesetzt wird.

Nach Jahren stellte ich diese Form der Landwirtschaft immer mehr in Frage.

Wie steht es um das Wohl der Tiere und um das Wohl der Menschen?

Und wie steht es um das Wohl unserer Erde?

Was tun wir ihr an, wenn wir sie mit Gift besprühen, sie auslaugen und einen immer höheren Ertrag fordern?

Anfang der 1980er Jahre lernte ich einen weiteren Hof in der Nordheide kennen, den biologisch-dynamisch wirtschaftenden Hof in Wörme.

Ein Hof, in wunderschöner Landschaft gelegen, fernab von Straßenlärm, Hektik und Stress und mit entsprechender Distanz zu dem Gift, das die konventionelle Landwirtschaft nach wie vor und leider immer mehr, zum angeblichen Schutz der Pflanzen einsetzt.

Hier in Wörme spielen Mensch und Tier und die Natur die erste Geige.

Eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, eine Landwirtschaft mit Respekt und Achtung vor den Menschen und den Tieren.

Der konventionell bewirtschaftete Hof meines damaligen Mannes und der Hof in Wörme fanden durch gemeinsames Arbeiten auch freundschaftlich zueinander.

Ich lernte den Hof Wörme und seine Menschen näher kennen und fühlte mich durch die Gemeinschaft und den friedvollen Umgang mit der Natur und den Tieren angesprochen. Die unterschiedlichen Formen der Bewirtschaftung der beiden Höfe wurde immer wieder Gegenstand lebendiger Diskussionen.



Ein Idyll?

... aber man kommt ins Grübeln.

Am 26. April 1986 wurde meine Tochter zwei Jahre alt und mein Sohn sollte im November des Jahres geboren werden.

Dieser 26. April 1986, ein denkwürdiges Datum, die Atomkatastrophe in Tschernobyl in der Ukraine. Tschernobyl steht für einen der größten Unfälle in der Geschichte der Atomenergie mit verheerenden Folgen nicht nur für die Ukraine und die Nachbarländer, sondern auch für weite Teile Europas.

Auch über Deutschland zog die radioaktive Wolke, die dann anschließend durch Niederschlag in den Boden übergang.

Diese Tatsache verursachte eine allgemeine Verunsicherung.

Konnten wir das Gemüse und das Obst aus dem eigenen Garten unbedenklich verzehren? Die Milch unserer Kühe trinken?

Konnte meine Tochter in ihrer Sandkiste spielen?

Das waren alles Fragen, auf die es keine eindeutige Antwort gab.

Einige Lebensmittel kaufte ich damals in einem Reformhaus, es gab mir das Gefühl, etwas Gutes für meine Kinder zu tun und mit meiner Verunsicherung umzugehen.

Aber mir war auch klar, dass es generell ein Umdenken geben müsste, ein zu hoher Lebensstandard, irrsinniger Konsum, ein Mehr von zu Vielem wird über kurz oder lang in einer Sackgasse enden, das Glück liegt nicht in den Dingen, das Glück liegt in uns.

Mit den Jahren wurde mir klar, dass es das Wichtigste ist, Verantwortung zu übernehmen und nicht nur abzugeben. Verantwortung für uns

und das Leben um uns herum. Das Leben sind die Menschen, die Tiere, die Natur und deren Erhalt für die Generationen nach uns.

Für mich hat die Zeit in der konventionellen Landwirtschaft vor 25 Jahren ein Ende gefunden. Meine Überzeugung und Liebe gilt der biologisch-



Schon ...

dynamischen Landwirtschaft, die auch eine wichtige Rolle in meinem Beruf als Lehrerin für Hauswirtschaft und Ernährung spielt.

Mit viel Leidenschaft und Empathie unterrichte ich bereits seit 20 Jahren junge Menschen im Alter von 15–20 Jahren.

Mein besonderes Augenmerk liegt auf der Auswahl und der Herkunft unserer Lebensmittel und dem Umgang mit unseren Ressourcen.

Da diese Themen leider im Schulalltag viel zu wenig Beachtung finden, bin ich sehr bemüht, dieses zu ändern, meine Schüler für entsprechende Themen zu sensibilisieren und ihnen die biologisch-dynamische Landwirtschaft näher zu bringen, eine Herzensangelegenheit.

Durch die langjährige Verbindung seit über vier Jahrzehnten zum Hof Wörme, habe ich bereits mit Schulklassen die Bäckerei besucht, und meine Schüler haben viel über die handwerkliche Herstellung der Wörmer Brote gelernt.

Durch die Hilfe im Hofladen und auf jährlichen Veranstaltungen fühle ich mich dem Hof und seinen Menschen immer mehr verbunden und habe sehr viel Respekt vor dem, was bereits geschaffen wurde.





Auf dem Weg ... wohin?

In Zukunft möchte ich mich noch intensiver in das Geschehen und die Entwicklung des Hofes mit einbringen, da ich meine Überzeugung für die biologisch-dynamische Landwirtschaft weiterhin auch nach außen tragen und leben möchte. Ferner ist es sehr wichtig für unser aller Leben auf dieser Erde, dass wir uns für den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft einsetzen.

Da ich mich im Schulleben eher als Einzelkämpferin sehe und mit der Passivität und dem Desinteresse zum Thema Ernährung und Umwelt konfrontiert werde, habe ich beschlossen, mich den Menschen, denen das Thema wichtig ist und ihren Lebensmittelpunkt ausmacht, anzuschließen und dem Verein Hof Würme beizutreten.

Katharina Messing



Zu guter Letzt ...

Bei aller Sorge wegen der Trockenheit und auch der gesellschaftlichen Lage sind wir dankbar für ein interessantes gefülltes Jahr!
 Vielen Dank allen, die uns dabei geholfen haben!
 Fühlen Sie sich durch einen Artikel angesprochen,
 so nehmen Sie bitte
 die Anregungen auf und melden sich.
 Wir versuchen, immer ein offenes Ohr und Gemüt für Ihre Fragen und Anregungen zu haben. Wir brauchen Ihre Hilfe in Rat und Tat.
 Die Hofgemeinschaft und der Vorstand



Wenn Sie uns auch in Zukunft helfen wollen,
 Hof Würme als Raum für Entwicklung
 weiterzubringen, damit Menschen, Tiere und Pflanzen
 sich wohlfühlen können ...

Spenden sind von der Steuer absetzbar.

Hof Würme Treuhandverein e.V.

Internet: www.hofwoerme.de

c/o C. Oevermann, Walddörferstraße 152, 22047 Hamburg

Erika Heuer, Luhdorfer Twieten 8b, 21423 Winsen

Tel: 0174-9590247 Mail: vorstand@hofwoerme.de

Bankverbindung: Hof Würme Treuhandverein e.V.

GLS-Bank Bochum

Bic: GENODEM1GLS, IBAN: DE53430609670040777500

Für eine Spendenbescheinigung teilen Sie uns bitte Ihre Adresse mit.

Nutzen Sie alle Möglichkeiten, um an unsere Produkte zu kommen.

Hofgemeinschaft Wörme,
Im Dorfe 20, 21256 Wörme

Tel: 04187-609849, Fax: 04187-3475

Mail: info@hofwoerme.de Internet: www.hofwoerme.de

Öffnungszeiten

Hofladen

Dienstag 9.00 bis 18.00 Uhr
Donnerstag 9.00 bis 18.00 Uhr
Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

Markt Buchholz

Mittwoch 7:30 bis 13:00 Uhr
Samstag 7:30 bis 13:00 Uhr
Markt Hanstedt
Freitag 13:00 bis 18:00 Uhr



Impressum:

Mail: schwan@hofwoerme.de Tel: 04187-479

Redaktion, Lektorat & Layout: Clemens von Schwanenflügel, Ines Pastorino, Clarissa von Schwanenflügel, **Fotos:** Christiane von Schwanenflügel, Erika Heuer, Ines Pastorino, Rieke Neugebohrn, Jeannette Köhnke, Archiv Wörme und andere ...

Titelfoto: Christiane von Schwanenflügel



Raum für Entwicklung