

Die Bauckhöfe

**Biologisch-dynamisch
für die Zukunft!**



Landwirtschaft, Verarbeitung
und soziale Arbeit - Ausgabe 2015



Kontakte

Bauckhof Amelinghausen

Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen
Telefon: 04132 912014 | E-Mail: r.weber@bauckhof.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG

Eichenring 18 | 29525 Uelzen
Telefon: 0581 9016-0 | E-Mail: versand@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen

Sozialtherapeutische Gemeinschaft e.V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Telefon: 05803 9640 | E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck GmbH & Co. KG, Rosche

Duheweitz 4 | 29571 Rosche
Telefon: 05803 9873-0 | E-Mail: info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2015

Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-
Forschungsgesellschaft Sottorf mbH

Geschäftsführung

Matthias Zaiser
Bergstedter Markt 1 | 22395 Hamburg
Telefon: 040 89727018 | Telefax: 040 89727019
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion

Eva Neuls (V.i.S.d.P.), E-Mail: eva.neuls@initia-medien.de
Anna Olchewski (ao) und Nicole Lütke (nl) in Zusammen-
arbeit mit den Bauckhöfen und Bauck Naturkost
Remo Hug (Lektorat), E-Mail: remo.hug@wortwerkerei.de

Fotografie

Lutz Reinecke
Eva Neuls
Felix Quittenbaum
Fotoarchive der Bauckhöfe

Gestaltung und Layout

Initia Medien und Verlag UG
Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

Druck

Meiling Druck, Jacob-Uffrecht-Straße 3 | 39340 Haldensleben
Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier mit Libra Plus Bio,
basierend auf nachwachsenden Rohstoffen.

Inhaltsverzeichnis

Editorial 3

Einleitung 4–5

Das große Ganze im Blick behalten 4

Erinnerungen 4

Brigitte Bauck: 50-jähriges Jubiläum 5

Demeter 6

Was ist biologisch-dynamische Landwirtschaft?

Spenden und Fördern 7

Investitionen für die Zukunft

Landbau-Forschung 8–11

Einführung und Organisation 8

Tief verwurzelt: Wurzelwachstum von Bäumen 9

Entstehung und Wirkung des Sammelpräparats 10

Forschungsprojekt »alternative Putengenetik« 11

Buchtipp: Beiträge zum Landwirtschaftlichen Kurs 11

Bauckhof Klein Süstedt 12–15

Einführung: Authentisch, ehrlich, konsequent 12

Verantwortung: Mehr als nur Landwirtschaft 13

Die neue Fleischmanufaktur 14

Neues von der Bruderhahn-Initiative 15

Vermarktung der Heidekartoffel 15

Bauckhof Stütensen 16–19

Einführung: Im Mittelpunkt steht der Mensch 16

Berufsbildungsbereich: Delikatesskartoffel 17

Herbstseminar: Einblick in die Therapieformen 18

Verantwortung: Seltene Ackerwildkräuter 19

Stütensen »on air«: Radiosendung bei ZuSa 19

Bauckhof Naturkost, Rosche 20–23

Einführung: Pioniere der Naturkost 20

Verantwortung: Faire Preise für Landwirte 21

Hafer ist glutenfrei! Eine Frage der Sorgfalt 22

EMAS-zertifiziertes Umweltengagement 23

Vielseitig: Ausbildung in der Bio-Branche 24

Bauckhof Amelinghausen 24–29

Einführung: Leben im Hofrhythmus 24

Der Bio-Hofladen: Schaufenster der Bauckhöfe 25

Verantwortung: Verbrauchernähe und Aufklärung 26

Waldbau: In sieben Jahren durch die Wälder 27

Wohnprojekt: »Hof wird Dorf« 28

Unsere Produkte 30–31

Kurz vorgestellt

Termine und Öffnungszeiten auf einen Blick



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde und Bekannte!

Beim Lesen und Betrachten der neuen Ausgabe des Jahresrundbriefs werden Sie erfahren, was im vergangenen Jahr in Bewegung gebracht und geschaffen wurde. Die Bauckhöfe und Bauckhof Naturkost unterliegen einem stetigen Wandel und haben Herausforderungen der heutigen Zeit zu meistern.

Es sind Prozesse für die Zukunft: die Ausgestaltung und die Differenzierung der einzelnen Betriebe und Betriebsbereiche, die Intensivierung und Erweiterung der Zusammenarbeit untereinander, die Darstellung und Etablierung der »Marke« Bauckhof in der Öffentlichkeit und im Handel.

Stellen Sie sich vor, was für eine Wurzel die Bauckhof-Eiche, die Raimund Remer in seinem Artikel gezeichnet hat, haben muss! So haben auch die von der Sonne reich beschenkten Entwicklungen dieses Jahres tiefe Wurzeln und einen Zustrom aus der Vergangenheit.

Wir wünschen Ihnen Freude und Anregung bei der Lektüre.

A. Stühl



Annette Stühl ist seit 1999 Gesellschafterin in der Landbau-Forschungsgesellschaft Sottorf mbH und arbeitet seit 2008 im Beirat mit. Sie war Waldorflehrerin in der Freien Rudolf-Steiner-Schule Ottersberg und hat mehrere Jahre die Schüler der 9. Klassen im Landbaupraktikum bzw. Waldbaupraktikum begleitet.



Berufsbildungsbereich Stütensen baut Delikatesskartoffeln an.



Bauckhof Naturkost setzt auf Demeter-Qualität.

Die Hofeiche

Erinnerungen vom Hofleben

Es gibt natürlich unzählige Anekdoten über die Entwicklung der Bauckhöfe zu erzählen, eine davon ist den Hofeichen gewidmet, von denen einige schon über 100 Jahre alt sind. Gleichzeitig ein Rat für Baumliebhaber: Barbara und Jürgen Bauck haben bis 1995 den Hof in Amelinghausen bewirtschaftet. Einer besonders schönen Hofeiche ging es nicht gut: Ganz offensichtlich hatte sie angefangen ihre Krone zurückzubauen. Nicolaus Remer gab ihnen den entscheidenden und einfachen Rat, der in den folgenden Jahren noch zahlreichen Eichen geholfen hat, Laub und runtergefallenes Reisig unter den Baum zu kehren, damit sich Boden und Wurzeln regenerieren können. Mehr zu Wurzeln und Eichen (Seite 9)



Das grosse Ganze im Blick behalten

Die Bauckhöfe – eine gemeinsame Idee

Es ist eigentlich unausweichlich, dass sich eine gemeinsame Idee, ein gemeinsames Ziel und auch eine gemeinsame Verantwortung entwickelt hat. Das »große Ganze« steckt schon in der Philosophie der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, in dem ganzheitlichen Ansatz der Impulse, die auf Rudolf Steiner zurückgehen.

Das »Erfolgskonzept Bauckhöfe« ist eine ebenso dynamische Entwicklung über acht Jahrzehnte. Die Menschen, die sich heute für den Fortbestand und die Weiterentwicklung der gemeinsamen Idee begeistern, einsetzen und arbeiten, treffen sich regelmäßig zum Austausch. Gemeinsame Vermarktung, ineinander übergreifende Projekte und die Belieferung mit Erzeugnissen verbinden die eigenständig wirtschaftenden Höfe und Bauckhof Naturkost.

Besonders gut lässt sich das Gemeinsame an der Herstellung von Lebensmitteln erläutern: Die Bauckhöfe Amelinghausen und Stütensen liefern Getreide zur Weiterverarbeitung nach Rosche zu Bauckhof Naturkost. Hier wird das Getreide gesäubert, sortiert

und weiterverarbeitet. Aussortiertes Getreide geht als Futter zurück an die Höfe.

Bauckhof Naturkost ist auch eine Außenstelle der Werkstatt für behinderte Menschen. Vormittags arbeiten hier fünf Bewohner des Bauckhofs Stütensen in der Produktion, im Bereich der





Bio-Bauernhof zum Anfassen: Aktionen für Groß und Klein in Amelinghausen.



Jan-Uwe Klee (Bäuerliche Gesellschaft, Alexander Gerber (Demeter) und Carsten Bauck (Klein Süstedt) zur Einweihung der neuen Fleischmanufaktur.

Verpackung von Lebensmitteln. Die kurzen Wege machen es außerdem möglich, dass die Mitarbeiter von Bauckhof Naturkost das Mittagsangebot in Stütensen nutzen können. Den Warenaustausch zwischen den drei Höfen und Bauckhof Naturkost übernimmt übrigens der Fahrdienst des Bauckhofs Stütensen.

Der Bio-Hofladen in Amelinghausen bezieht Gemüse vom Hof in Stütensen sowie Eier, Fleisch und Wurstwaren aus Klein Süstedt. Amelinghausen ist vor drei Jahren ebenfalls in die Geflügelzucht eingestiegen und arbeitet eng mit Klein Süstedt zusammen. Die Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung findet gemeinschaftlich statt, das gilt zukünftig auch für die Vermarktung der Kartoffel.

Verantwortung übernehmen

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist eine geschlossene Kreislaufwirtschaft: Ein Anspruch, der immer wieder eine Herausforderung ist, besonders in der heutigen Zeit. Jeder kleine Kreislauf ist Bestandteil eines größeren – so ist nicht nur der Blick auf sich selbst wichtig, sondern auch über die eigenen Belange hinaus:

In Klein Süstedt wird energisch zum Wohle der Nutztiere, insbesondere des Geflügels, Initiative ergriffen (ab Seite 12), während in Stütensen zugunsten der Biodiversität auf den Schutz seltener und gefährdeter Wildkräuter geachtet wird (Seite 19). Mal ganz davon abgesehen, welche menschliche und therapeutische Arbeit hier im Sinne des Gemeinwohls geleistet wird.

Amelinghausen ist das Schaufenster der Höfe: Hier können Verbraucher und Schüler Landwirtschaft, Lebensmittel und gemeinschaftliches Leben und Arbeiten erleben (Seite 26). Bauckhof Naturkost in Rosche setzt Maßstäbe in Themen der Wirtschaftsethik: Verbindliche und faire Partnerverträge für Landwirte und ein hohes Umweltsengagement sind hier hervorzuheben (Seite 21).



Danke!

50 Jahre auf dem Bauckhof

Eine kurze Praktikumszeit wollte die Diätassistentin in Amelinghausen eigentlich absolvieren. Die Liebe hatte einen anderen Plan. Joachim Bauck und Brigitte haben sich verliebt und geheiratet: In diesem Jahr sind es 50 Jahre, in denen Brigitte Bauck das Hofleben und -geschehen aktiv und prägend mitgestaltet hat.



Mit unglaublichem Engagement hat sie die Pension geführt, war für die Gäste und die Gemeinschaft die gute Seele. Sie hat den immer umfangreicher werdenden Hofladen geleitet, drei Kinder und ein Pflegekind großgezogen. Auch die Klein Süstedter Kinder haben während der Waldorfschulzeit in Benefeld in Amelinghausen gelebt. Zur Entspannung ist sie in den Garten gegangen. Trotz wohlverdientem Ruhestand hilft sie immer noch gerne im Bio-Hofladen aus!

(Hofgemeinschaft Amelinghausen)

Ein Blick in die Geschichte

Was ist biologisch-dynamische Landwirtschaft?

Bei dem Blick durch einen Bioladen ist man heute geradezu mit einer Flut verschiedener Logos, Siegel und Marken konfrontiert, die für verschiedene Stufen und Ebenen von ökologischer Landwirtschaft stehen.

Rechtlich gesehen ist ökologische Landwirtschaft erst seit 1992 durch die Öko-Verordnung innerhalb der EU geregelt. Dort sind Mindeststandards formuliert, die von allen Landwirten und Lebensmittelherstellern eingehalten werden müssen, die ihre Produkte ökologisch vermarkten. Darüber hinaus gibt es in Deutschland verschiedene Anbauverbände wie u.a. Demeter (biologisch-dynamisch), Bioland und Naturland, die weiterführende Grundsätze formuliert haben, deren Einhaltung innerhalb der Verbände kontrolliert wird.

Die Baukhöfe wirtschaften seit 1932 biologisch-dynamisch, d.h. nach den Vorgaben von Demeter, dem Anbauverband für ökologische Landwirtschaft der ersten Stunde. Aus welchen Bewegungen heraus hat sich die heutige



Voelkel Naturkostsäfte wurde ebenfalls in den 1930er Jahren auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt und bezieht Möhren und Rote Beete aus Amelinghausen.

Verbandslandschaft entwickelt? Ökologische Landwirtschaft ist in Europa aus zwei grundlegenden Strömungen entstanden, die sich Anfang des 20. Jahrhunderts u.a. als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft gebildet haben. Dazu zählte die Lebensreformbewegung, aus der heraus sich erste Formen eines »natürlichen Landbaus« entwickelten. Diese Bewegung wurde in den folgenden Jahrzehnten von verschiedenen Personen beispielsweise in der Schweiz und in Österreich aufgegriffen und weiterentwickelt. In der Folge entstand in den 1970er Jahren der Vorläufer des Bioland e.V.

1924 begründete Rudolf Steiner mit seinem »Landwirtschaftlichen Kurs« die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die bereits ab dem Jahr 1928 unter dem Logo »Demeter« bekannt wurde. Demeter ist der erste Anbauverband, der seit seinem Bestehen die Einhaltung der eigenen Richtlinien kontrolliert. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist insofern eine eigenständige Strömung, als sie in ein holistisches Weltbild eingebunden ist. Allen Lebewesen werden beispielsweise neben physischen auch seelisch-geistige Eigenschaften zugesprochen. Außerdem wird der Einfluss von Planetenkräften auf das Pflanzenwachstum einbezogen. Ein

zentrales Element sind zudem die biologisch-dynamischen Präparate, die ähnlich homöopathischen Arzneien das Pflanzenwachstum und insbesondere die Bodengesundheit und -fruchtbarkeit positiv beeinflussen können. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft wird der Betrieb als Organismus verstanden und die Kreislaufwirtschaft spielt eine wesentliche Rolle. Was die Impulse von Steiner darüber hinaus besonders auszeichnet, ist, dass nach seinen Vorstellungen auch soziale und kulturelle Elemente im landwirtschaftlichen Betrieb belebt und entwickelt werden sollten. Die Baukhöfe sind als Pionierbetriebe biologisch-dynamischer Landwirtschaft ein besonderes Beispiel für diese Vielfältigkeit. Auf den Höfen ist nicht nur eine besondere Form der Landwirtschaft lebendig, sondern es werden auch verschiedene Menschengruppen, seien es Schüler oder Menschen mit Behinderung, eingebunden. Darüber hinaus sind die Baukhöfe ein Ort für biologisch-dynamische Forschungstätigkeit.

Biologisch-dynamische Landwirtschaft ist daher eine Form des Ökolandbaus der ersten Stunde, die sicherlich andere Strömungen mit beeinflusst hat, aber noch heute für eine besondere Form der Landwirtschaft steht. (ao)

Quelle: www.boelw.de/biofrage_01.html



Die Marke

... zeichnet Produkte aus, die aus der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise kommen. In Deutschland wirtschaften rund 1.450 Landwirte mit über 70.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e.V. gehören zudem etwa 400 Demeter-Hersteller und -Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Naturkost- und Reformwaren-Großhandel.

Investitionen für die Zukunft

Unterstützung für biologisch-dynamische Bewirtschaftung

Der »Run auf die Böden« hat begonnen: als Lebensgrundlage für Pflanzen, Tiere und Menschen – die Nachfrage steigt, so auch die Preise für Land.

Als Konsequenz daraus wird es für biologisch wirtschaftende Betriebe immer schwieriger, neue Flächen zu bezahlbaren Preisen zu kaufen oder zu pachten. Ein Beispiel für eine Ursache des Problems ist der lukrative und subventionierte Anbau von Energiepflanzen für Biogasanlagen. Die Nachfrage nach Holz als nachwachsender Ressource hat ebenfalls stark zugenommen, sodass in den vergangenen Jahren nicht nur die Spekulation mit Land-, sondern auch mit Forstflächen zugenommen hat und die Preise steigen.

Landwirtschaft als Gemeingut

... ist eine Lösung, in der die Familie Bauck 1968 eine Vorreiterrolle übernommen hat, als sie Höfe und Flächen in die Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft übertrug. So wird gewährleistet, dass die Höfe – unabhängig von

Verkauf oder Vererbung – von den nachfolgenden Generationen biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden.

Investieren oder stiften

Für Menschen, die Verantwortung übernehmen wollen und sich die Frage stellen, wie sie finanzielle Mittel sinnvoll und zukunftsorientiert verwenden können, bieten sich verschiedene Möglichkeiten. Ein Beispiel aus Amelinghausen: Hier hat eine Familie landwirtschaftliche Flächen gekauft und zu einem vernünftigen Preis an den Bauckhof verpachtet. Eine andere Möglichkeit ist, Geld an die Landbau-Forschungsgesellschaft zu spenden, damit land- und forstwirtschaftliche Flächen angekauft werden können.

Anfang des Jahres fand in Kassel die 3. Landwirtschaftliche Treuhandtagung statt. Der Einführungsvortrag von Silke Helfrich mit Präsentation kann unter www.gls-treuhand.de/besucherinnen/idee-und-vision/gemeingueter/landwirtschaft-ist-gemeingut/ nachgehört und gesehen werden. Auf der Website www.bauckhof.de kann



Waldbau in Amelinghausen (Seite 27)

eine politisch-rechtliche Bewertung nach vierzig Jahren Praxis unter dem Titel »Landwirtschaft als Gemeingut« runtergeladen werden.

Wer sich weiterführend informieren möchte, kann sich bei der Landbau-Forschungsgesellschaft oder bei der GLS Treuhandstelle informieren, die eine »Zukunftsstiftung Landwirtschaft« eingerichtet hat.



Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbau-

Forschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LGB

Verwendung: Boden

Die Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.



Gemeinnützige Landbau-
Forschungsgesellschaft
Sottorf mbH

Ein immerwährender Prozess

Die Landbau-Forschungsgesellschaft ist treuhänderische Stiftung

Mit der Gründung der Landbau-Forschungsgesellschaft im Jahr 1969 hat die Familie Bauck den Weg für eine neue Form des gemeinsamen Wirtschaftens geschaffen. Seitdem sind die landwirtschaftlichen Flächen und Gebäude im Besitz der Landbau-Forschung und werden gemeinnützig verwaltet.

Der Gesellschaft obliegt die treuhänderische Vermögensverwaltung, der Beirat der einzelnen Betriebsgemeinschaften ist das Verbindungsorgan zwischen den Baukhöfen und Baukhof Naturkost. Ein Aufgabe der Landbau-Forschung liegt außerdem in der Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Vor diesem Hintergrund hat insbesondere die Familie Remer über Jahrzehnte verschiedene Themen bearbeitet. Im Vordergrund standen hier Boden, Präparate, Kulturpflanzen, Saatgut, Waldwirtschaft und Tiergesundheit (Ausgabe 2014). Aktuell werden verschiedene Forschungsvorhaben bearbeitet, u. a. zum Waldbau (Seite 9), zum Sammelpräparat nach Dr. Nicolaus Remer (Seite 10) und zur Putenhaltung (Seite 11). In diesem Bereich ist die Landbauforschung mit externen Forschern und entsprechenden Instituten vernetzt. Im pädagogischen Bereich wird jungen Menschen während der Landbaupraktika ein Einblick in die biologisch-dynamische Landwirtschaft und in das Hofleben gegeben.

Organisation

Die Landbau-Forschungsgesellschaft ist die gemeinnützige Trägerstiftung der Baukhöfe, ihr gehören derzeit 14 Gesellschafter an. Die Geschäftsführung wird seit 2008 von Matthias Zaiser besorgt.

Zu den Aufgaben gehört die Verwaltung des Grund und Bodens sowie zahlreicher Gebäude. Gleichzeitig ist die Landbau-Forschungsgesellschaft den wirtschaftenden LandwirtInnen in vielen Betriebsentwicklungsfragen ein wichtiges Gegenüber. In einem dafür einberufenen Beirat werden die aktuellen Entwicklungsprojekte und Fragen der Baukhöfe besprochen und entschieden.

Tief verwurzelt

Bedeutung und Beeinflussbarkeit des Wurzelwachstums von Bäumen

Die Bedeutung von Bäumen hat Rudolf Steiner u.a. im 7. Vortrag des Landwirtschaftlichen Kurses dargelegt. In diesem Zusammenhang werden die einzelnen Qualitäten des Baumkronenbereichs, des Kambiums (Zellwachstumsbereich in der Rinde) und der Wurzel beschrieben und von denjenigen krautartiger Pflanzen abgegrenzt. Der Baum bringt wichtige Qualitäten für Menschen und Tiere mit sich.

Eine bedeutende Rolle spielt die Eiche (*Quercus robur*), die eine besonders calciumhaltige Rinde hat. Sie ist zentraler Bestandteil eines der Kompostpräparate, das zur besseren Kompostierung beitragen soll, indem insbesondere Fäulnisprozesse verhindert werden.

Raimund Remer hat sich über Jahrzehnte mit dem Wurzelwachstum von Bäumen, vor allem von Eichen, beschäftigt. Dabei ist deutlich geworden, dass sich in der Ausprägung der Wurzel der Baumwuchs und die Baumqualität widerspiegeln. Davon kann abgeleitet werden, dass bei optimaler Wurzelbildung auch eine optimale Entwicklung des Baumes möglich ist. Die Wurzeln sind grundsätzlich ein charakteristisches Merkmal unterschiedlicher Baumarten bzw. -gattungen. Die Eiche bildet beispielsweise eine sehr tiefreichende Hauptwurzel aus, die in allen Bodenhorizonten mit kleineren Ausläufern verwurzelt ist (siehe Zeichnung rechts). Bei Wachstumsstörungen der Wurzel, kann sich auch der Baum nicht artgemäß entwickeln.

Folgende Faktoren beeinflussen u.a. das Wurzelwachstum: Saatzeit, Saattiefe, Bodenbeschaffenheit, Wechsel der Feuchte, Lage der Keime und Verdrängung von Wurzel und Trieb. Nach den Untersuchungen von Raimund Remer hat in besonderer Weise auch die Methode der Aussaat einen entscheidenden Einfluss auf das Wurzelwachstum.

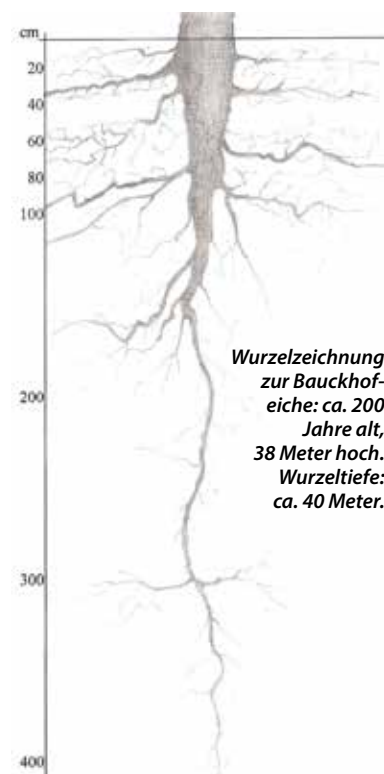
Durch natürliche Aussaat entstehen verschiedene Wuchsformen der Wurzel, um ungünstige Ausgangslagen der Eichel auszugleichen (siehe Abbildungen 1–3). Wenn sich die Wurzel von Anfang an nicht optimal entwickelt, entstehen atypische Wuchsformen. In der Folge wachsen baumartige Gehölze mit geringen Wuchsleistungen, jährlich wechselnden Trieben und geringer Holzgüte.

Die Untersuchungen Remers haben gezeigt, dass insbesondere bei maschineller Aussaat verschiedene Fehlbildungen auftreten (siehe Abbildung 4).

Durch händische Aussaat können hingegen günstige Wachstumsbedingungen geschaffen werden (siehe Abbildung 5). Raimund Remer hat durch seine langjährigen Wurzelstudien im Kontext der Landbauforschung viele Ergebnisse zusammentragen können. Damit hat er einen Beitrag daran geleistet, dass ein Bewusstsein für die Bedeutung der Wurzelbildung entsteht. Außerdem können praktische Hilfestellungen abgeleitet werden, was beispielsweise bei der Aussaat beachtet werden sollte, sodass sich gesunde Bäume mit guten Qualitäten entwickeln können.



Mit der Handaussaat lassen sich Wuchsbedingungen und Keimung positiv beeinflussen. Durch die waagerechte Pflanzung der Eichel im Boden kommt der Keimling optimal seitlich zum Wuchs. Der Unterboden wurde gelockert. Die richtige Lage ist wichtig für das Wachsen der Embryoträger und gibt Wurzel- und Triebpol der Pflanze vor. Die Eicheln (oben) wurden im Oktober 2002 sorgsam in den Waldboden gesteckt.



Wurzelzeichnung zur Bauckhofeiche: ca. 200 Jahre alt, 38 Meter hoch. Wurzeltiefe: ca. 40 Meter.

»Starter« für die Mistbehandlung

Zur Entstehung und Wirkung des Sammelpräparats

Unser Lehrer und Mitbegründer der Bäuerlichen Gesellschaft in Norddeutschland Dr. Nicolaus Remer begann bereits Anfang der 1960er Jahre, als er aus Bremen kommend seine Forschungstätigkeit im Zusammenhang mit dem Bauckhof aufnahm und nach Amelinghausen zog, mit der Herstellung dieses besonderen Präparates.

Nach einigen Wochen in den USA bei dem bekannten Forscher und Wissenschaftler Ehrenfried Pfeiffer kam die Aufforderung und Anregung von ihm, einen »Starter« zu entwickeln, jetzt nicht für gewerbliche kommunale Kompostierungen, sondern etwas, um die anfallenden Mistmengen der Haustiere zu behandeln, und zwar gleich beim Anfall des Mistes. Ein Präparat in feinen Mengen, in flüssiger oder trockener Form angewandt, sollte helfen, sofort eine günstige Verfassung der Miste herbeizuführen. Die Haustierauscheidungen sind im Kreislauf der Natur von großem Wert. Sie sind Grundlage der Betriebe, die nach der Idee der Geschlossenheit der Substanz-Kreisläufe ausgerichtet sind. Alte Bezeichnungen wie »das Gold des Bauern« charakterisieren diesen Sachverhalt, der heute durch die Form der nicht flächenbezogenen Tierhaltung zur Entwicklung immer größerer Tierkonzentrationen mit den bekannten Folgen geführt hat.

Jede Haustierart, ob Rind, Schwein, Pferd, Schaf, Ziege oder Geflügel, hat ihre typischen Auscheidungen. Ja selbst in deren Erscheinungsform zeigt sich das Wesen der einzelnen Tierarten. Die Wiederkäuermiste haben dabei ihre besondere Qualität. Wenn starke Gerüche auftreten, dann kann man Rückschlüsse auf die Haltung und Fütterung der Tiere

ziehen. Auch seelische Erregungen haben eine direkte Folgewirkung im Stoffwechselbereich. Das merkt der Melker sofort am Urinabsatz oder Mistanfall, wenn eine Aufregung beim Melken stattfindet und die behagliche Ruhe bei der Milchabgabe gestört ist. So wurde in dem bäuerlichen Arbeitskreis, der sich in den 1950er Jahren begründet hatte, bald mit der Herstellung des Sammelpräparates begonnen, um den Bauern bei der Anwendung der Kompostpräparate eine Hilfe zu geben. Dieses Sammelpräparat wird auch heute noch in unserem Arbeitskreis hergestellt.

Die Herstellung ist langwierig und geschieht für den norddeutschen Arbeitskreis an zwei Plätzen. In Amelinghausen sind Ulrike und Raimund Remer dafür verantwortlich und zuständig, nun schon seit gut 20 Jahren. Durch den Präparateanteil ist die Herstellung mit dem Jahreslauf verbunden: Blüten sammeln, Hüllen beschaffen, um nur einige Punkte zu nennen.

Für die Mistbeschaffung hält Ulrike Remer Dexterrinder. Der Mist für das Sammelpräparat sollte von besonderer Qualität sein. In einem Kuhfladen leben mehr als 1.000 tierische Lebewesen, darunter 300 Käferarten, die übrigens Nahrung für seltene Fledermausarten darstellen. Die Herstellung erfolgt nach den Regeln eines gelenkten Kompostierungsvorganges. Hierbei wird das Verhältnis von Wärme, Feuchtigkeit und Luftzufuhr gesteuert. Eine besondere Rolle spielt außerdem der Feinheitsgrad: Je größere Oberflächen, desto größere Aktivität. Die Stadien des Abbaues, Umbaus und Neuaufbaues der Substanz werden durchlaufen. Nach einer bestimmten Zeit, wenn die Reifevorgänge einsetzen, d.h.



die gesunde Humusflora sich entwickelt, ist dies am würzigen Erdgeruch und an zunehmender Schwärzung erkennbar.

In den ersten Tagen erscheint der Herstellungsprozess für manchen Beobachter als eine ziemlich »unsaubere« und unappetitliche Angelegenheit, das verändert sich aber im fortlaufenden Fermentations- und Reifungsgeschehen. In dieser reifenden Substanz finden sich selbst regulierende Prozesse statt, sodass Fäulniserscheinungen, die mit Krankheitserregern korreliert sind, verdrängt werden. Diese Fähigkeit zur Verdrängung einer Fäulnisflora und -fauna soll mit der Anwendung dieses Präparates weitergegeben werden. Eine der größten Herausforderungen der Landwirtschaft ist es, mit den organischen Abfällen so umzugehen, dass eine gesundheitsfördernde aufbauende Humusentwicklung eingeleitet werden kann. *Dr. Ulrike Remer*

Neues von der Pute

Projektstart voraussichtlich noch im Dezember 2014

Mit dem Herbst und beginnen den Winter wird es kälter und es gibt Tage, an denen der Regen nicht mehr aufhören will. Solch ein Wetter mögen Puten eigentlich nicht. Doch die Hockenhull-Puten, die gerade auf dem Bauckhof in Klein Süstedt gehalten werden, gehen auch bei diesem Wetter gerne ins Freie.

Sie stammen aus England und sind das Wetter gewöhnt, sie sind robust und bleiben auch bei diesen Witterungsbedingungen gesund. Dennoch sind es Tiere, die aus einem konventionellen Zuchtprogramm stammen, das heißt unter anderem, dass ihre Eltern und Großeltern nicht unter ökologischen Bedingungen gehalten wurden.

Derzeit sind keine Puten in Deutschland verfügbar, die aus einem ökologischen Zuchtprogramm stammen. Die Haltung der Hockenhull-Puten auf dem Bauckhof ist aber bereits ein sehr guter Ansatz, da die Tiere mit den Bedingungen in Klein Süstedt gut zurechtkommen: Die Tiere

werden auf dem eigenen Betrieb aufgezogen, in Mobilställen gehalten und 100 Prozent ökologisch gefüttert. Die Regel in der ökologischen Putenhaltung ist, dass die Tiere mit bis zu 5 Prozent konventionellen Eiweißkomponenten gefüttert werden. Dieser Kompromiss wird in erster Linie aus Sicht der Tiere eingegangen, weil die Hochleistungsputen ansonsten nicht ausreichend mit Nährstoffen versorgt werden können und in der Folge krankheitsanfällig werden. Den Bauckhöfen ist aber in allen Bereichen daran gelegen, eine im Sinne der biologisch-dynamischen Landwirtschaft authentische und nachhaltige Tierhaltung zu betreiben – ohne Kompromisse und mit höchster Transparenz.

Vordiesem Hintergrund haben die Klein Süstedter das Forschungsprojekt der Universität Kassel mitinitiiert, in dem für ökologische Bedingungen geeignete Puten gesucht und untersucht werden. Damit wird ein Grundstein für ein ökologisches Putenzuchtprogramm gelegt.

In der letzten Ausgabe wurde bereits über das Vorhaben berichtet. Vielen Dank an alle, die das Projekt unterstützt haben und unterstützen, es wird voraussichtlich noch im Dezember 2014 starten. Ab Frühsommer 2015 werden dann in Klein Süstedt Tiere mit alternativen Putengenetiken für die Untersuchungen gehalten. Durchgeführt wird das Forschungsprojekt von Christine Bremer (Bauckhof Klein Süstedt) und Anna Olschewsky (Doktorandin an der Uni Kassel). Weitere Details können Sie unter a.olschewsky@landbauforschung.de erfragen.



Hockenhull-Puten auf dem Bauckhof.

Rudolf Isler

Beiträge zum Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner



Herausgeber Ulrike Remer

Lesempfehlung

»Beiträge zum Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner« von Rudolf Isler, Herausgeberin Ulrike Remer

Anfang der 1970er Jahre hat Rudolf Isler auf dem Bauckhof Stütensen gearbeitet. Diese Schrift ist aus einer längeren Unterrichtstätigkeit und dem Dialog mit Studierenden der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in der Schweiz entstanden. Die jungen Menschen widmeten sich mit bewundernswürdiger Offenheit dem anspruchsvollen Studium des Landwirtschaftlichen Kurses von Rudolf Steiner. Einige von ihnen wünschten eine schriftliche Zusammenfassung des Besprochenen als Repetitionsstoff.

Nun kann diese Arbeit vielleicht auch anderen, die den Landwirtschaftlichen Kurs gelesen haben und immer wieder lesen, eine Hilfe sein. Sie ersetzt aber keineswegs das Studium des Kurses selbst. Das Buch beinhaltet außerdem eine Zusammenfassung der acht Vorträge des Landwirtschaftlichen Kurses von Ueli Hurter aus »Agrikultur für die Zukunft«, Verlag am Goetheanum.

80 Seiten, 9,50 Euro
ISBN 978-3-9816901-0-1
Bäuerliche Gesellschaft e. V.
Triangel 6, 21385 Amelinghausen
Telefon: 04132 9330 19-0
E-Mail: info@demeter-im-norden.de
Verlag: Initia Medien und Verlag UG

BAUCKHOF

biologisch-dynamische Landwirtschaft



Authentisch, ehrlich, konsequent

Bauckhof Klein Süstedt: Keimzelle der heutigen Bauckhöfe

In Klein Süstedt hat alles begonnen, als Eduard Bauck 1931 den väterlichen Hof dort übernahm und auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umstellte.

Die Probleme auf den Ackerflächen durch die beginnende industriell geprägte Landwirtschaft mit Kunstdüngern und tiefpflügenden Maschinen haben ihn offen für andere, nachhaltige Möglichkeiten gemacht. Im Februar 1932 wurde im landwirtschaftlichen Lokalverein Uelzens ein Vortrag über diese neue Methode gehalten. Noch im gleichen Monat erhielt Eduard Bauck die ersten Mist- und Spritzpräparate und legte den Grundstein für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf den heutigen Bauckhöfen.

Anpassung und Wandel gehören zum dynamischen Prozess auf den Höfen. Einen großen und umfangreich diskutierten Schritt hat die Klein Süstedter Betriebsleitung getan, als es in Richtung Spezialisierung ging. Geflügel und Kartoffeln sind heute Schwerpunkt des Bauckhofs. Und auch heute sind es die Probleme, die die Menschen hier antreiben. Für die Klein Süstedter steht besonders das Tierwohl im Vordergrund der Bemühungen – wie die Bruderhahn-Initiative Deutschland verdeutlicht, die Forschungsarbeit für eine robuste Bio-Pute und das Engagement Carsten Baucks im »Kompetenzkreis Tierwohl«.

Daten & Fakten

Acker- und Weideland	80 Hektar
Wald	5 Hektar
Gebäude	5 Wohnhäuser, diverse Betriebsgebäude
Betriebsleitung	12 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, 2 Ställe (massiv)
Mitarbeiter	4 Familien mit 6 Kindern
Auszubildende	35 Menschen
Zertifikate	1 Landwirt, 1 FÖJ
Auszeichnung	Demeter, Bioland, Global GAP Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung Förderpreis ökologischer Landbau
Anschrift	Eichenring 18 Telefon: 0581 9016-0 E-Mail: versand@bauckhof.de

Mehr als nur Landwirtschaft

Bauckhof Klein Süstedt sieht sich in der Verantwortung

Kompromisse sind keine Dauerlösung, jedenfalls nicht für die Menschen auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Es bleibt immer Raum für Verbesserungen, bleibt immer der Antrieb, die bestehenden und guten Ansätze weiterzuentwickeln und noch besser zu machen.

Hier sind sich die vier Familien einig, nutzen Rückschläge als Chance, nach vorne zu schauen (Wiederaufbau der Fleischmanufaktur), Erfolge, um darauf aufzubauen (Bruderhahn-Initiative Deutschland), und Schwierigkeiten wie in der Putenhaltung (Seite 11) als Antrieb, konsequent daran zu arbeiten, biologisch-dynamische Wirtschaftsweise mit den heutigen Begebenheiten, Anforderungen und ökonomischen Notwendigkeiten in Einklang zu bringen.

Authentisch, ehrlich, konsequent – das sind die Leitmotive des Bauckhofs Klein Süstedt. Nach innen wie nach außen. Mit der Konsequenz, Probleme anzusprechen – wie zum Beispiel die Tötung des Legehennen-Bruders, der Antibiotika-Einsatz in der ökologischen Geflügelhaltung, die Quälerei der Hochleistungszucht –, macht sich der Bauckhof auch unter ökologischen Betrieben nicht nur Freunde. Trotzdem oder gerade deshalb wird konsequent an dieser Linie festgehalten. Auch der Verbraucher ist gewillt, sich mit diesen Themen auseinanderzusetzen. Zahlreiche Berichte in den Medien befassen sich mit diesen zum Teil sehr komplexen Themen.

Aufgabe und Berufung?!

Suchen sich Menschen Aufgaben, die sie lösen können – oder ist es umgekehrt? Was war zuerst da – das Huhn oder das Ei? – Ein Bild, wie für den Bauckhof ge-



macht. »Wir haben nicht nur die Aufgabe, gute Landwirtschaft zu machen«, stellt die Betreibergemeinschaft fest. »Wie positioniert sich die Landwirtschaft in der Gesellschaft?« Durch die konsequente Betriebsführung und Auseinandersetzung mit relevanten Fragen der modernen und nicht nur ökologischen Landwirtschaft haben sich die Menschen des Bauckhofs Klein Süstedt eine Aufgabe über die Führung und Bewirtschaftung eines guten und biologisch-dynamischen landwirtschaftlichen Betriebes hinaus geschaffen. Die Mitarbeit an Versuchen zum Anbau von eiweißhaltigen Futterpflanzen zum Beispiel. Oder die Mitarbeit in politischen Arbeitsgruppen wie dem »Kompe-

tenzkreis Tierwohl«. Der von Bundesminister Christian Schmidt eingesetzte Beraterkreis wird die Umsetzung der Tierwohl-Initiative »Eine Frage der Haltung – neue Wege für mehr Tierwohl« für den Bereich Nutztiere begleiten. Das Gremium des BMEL soll insbesondere bei der Folgenabschätzung politischer Maßnahmen und bei der Erarbeitung von Indikatoren unterstützen und ist Prüfinstanz für konkrete Vorschläge sowie Ideengeber für Maßnahmen und Umsetzung (mehr unter <http://www.bmel.de>, Kompetenzkreis Tierwohl).

Eine Frage, die den Bauckhof auch für die Zukunft um- und antreibt: »Wie kommen wir auch langfristig in ein wohlthuendes Gleichgewicht?«



Die neue Fleischmanufaktur

Ein Phoenix aus der Asche – Inbetriebnahme Ende des Jahres

Genau ein Jahr nach dem verheerenden Brand im September 2013 steht die Fleischmanufaktur wieder. Mit Familie, Freunden, Kunden und Unterstützern wurde dieser Anlass in Klein Süstedt gefeiert. Zum Weihnachtsgeschäft 2014 soll der Betrieb wieder aufgenommen werden.

Für die Hofgemeinschaft war der Brand ein schwerer Schlag, den sie gemeinsam positiv gewandelt hat. »Am 14. Mai dieses Jahres konnte der Wiederaufbau beginnen«, berichtet Yanic Arndt, Betriebsleiter der Fleischmanufaktur. »Später als geplant, weil wir das Gebäude wieder an gleicher Stelle errichten wollten, aber mit verbessertem Konzept.«

Raum für Neuerungen

Das neue Gebäudekonzept kommt besonders den Mitarbeitern in der Fleischmanufaktur zugute. So viele Fensterflächen wie möglich sollen für ein helles, freundliches Arbeitsumfeld sorgen. »Auch unsere Mitarbeiter hatten mit den provisorischen Bedingungen des letzten Jahres Mühe und sollen mit einem verbesserten Arbeitsumfeld belohnt werden.« Nicht alle sind geblieben, auch die 15-köpfige Belegschaft hat sich gewandelt.

Wichtige Punkte in dem neuen Konzept bilden natürlich die Arbeitsabläufe und die Erhöhung der Kapazität. Erweitert werden auch die Produktionsbereiche.

Konnte in der »alten« Fleischmanufaktur nur Geflügel weiterverarbeitet werden, bietet die »neue« jetzt die Möglichkeit, auch das sogenannte Rotfleisch (Rind und Schwein) in Klein Süstedt zu zerlegen und zu verpacken, dazu gehört auch das Aufschneiden und Verpacken der Wurstwaren. »Damit erreichen wir eine höhere Flexibilität und können so neue Produkte umsetzen, besser auf die Wünsche unserer Kunden eingehen, haben kurze Wege und Reaktionszeiten.« So ist aus dem Unglück des vergangenen Jahres eine positive Entwicklung zugunsten der eigenen Qualitätsansprüche und -standards sowie der Kundentreue entstanden.



Neues vom »Bruder«

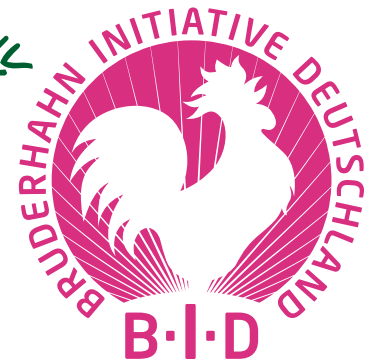
Nachfrage kann nicht vollständig gedeckt werden

Die Resonanz der Verbraucher und das Interesse der Betriebe geben der Bruderhahn-Initiative Recht und motivieren, an den prekären Themen der Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie weiterzuarbeiten: Mittlerweile beteiligen sich 23 landwirtschaftliche Betriebe an der Bruderhahn-Initiative, zwölf Bioland und elf Demeter-Betriebe. Dazu kommen verarbeitende Betriebe und neun Händler. Sechs Betriebe sind interessiert, sich der Initiative anzuschließen.

2013 konnten ca. 10.000 Bruderhähne aufgezogen werden und dieses Jahr werden es wohl ca. 26.000 sein. Eier waren es bis Ende Juni rund 3.200.000, insge-

samt wird in diesem Jahr mit ca. 6.500.000 Eiern gerechnet. Die vermarktenden Unternehmen berichten, dass die Akzeptanz des Bruderhahnfleisches bei den Kunden gut ist, das Fleisch wird von Kennern geschätzt. Es gibt keine Absatzschwierigkeiten, im Gegenteil, die Nachfrage kann nicht vollständig befriedigt werden.

Um dem langfristigen Ziel der Initiative näherzukommen, wurde im Rahmen des Tierzuchtfonds in der Zukunftsstiftung Landwirtschaft ein Geflügel-Züchtungsfonds eingerichtet. Über die Verwendung der Gelder entscheidet ein unabhängiger Beirat, der sich jeweils aus einem Vertreter bzw. einer Vertreterin der Zukunftsstiftung Land-



wirtschaft und der Bruderhahn-Initiative zusammensetzt, sowie aus Wissenschaftlern, Fachleuten und/oder Praktikern. Schon jetzt unterstützt die Bruderhahn-Initiative das Züchtungs-Projekt »Hänsel & Gretel« (www.hahnunghuhn.de). Im Lenkungskreis und im Koordinationsbüro liegt nun die Aufgabe vor, weiterhin neue Betriebe und Händler dazuzugewinnen, da es nach wie vor im Westen Deutschlands kaum BID-Produkte im Handel gibt.

Vermarktung der Heidekartoffel

Mit der neuen Lagerhalle wird eine »Versorgungslücke« geschlossen

All ihren Nachteilen zum Trotz bringen die sandigen Böden der Lüneburger Heide einfach wunderbar schmackhafte Kartoffeln hervor. Die vielseitigen Fruchtfolgen und Pflanzengesellschaften im Anbaukonzept der Bauckhöfe fördern ihr gesundes Wachstum und führen zu einer feinzelligen, festen Struktur mit einem harmonischen Gefüge an Mineralstoffen und Spurenelementen. Weil die Heidekartoffeln so beliebt sind, wurde auf dem Hof in Klein Süstedt beschlossen, den Anbau und die Vermarktung auszubauen. In den letzten zwölf Jahren ist die Anbaufläche auf 40 Hektar gestiegen und somit fast verdreifacht worden. Angebaut werden die Sorten Linda, Leyla, Ditta, Solara, Belana, Annabelle und Anuschka. Eine neue Kartoffelhalle und -verpackung ist kurz vor der Fertigstellung. In der neuen Lagerhalle kommt modernste Kühltechnik

zum Einsatz, damit die Kartoffel schnell in die Lagerruhe versetzt werden und bis zum Anschluss an die neuen Kartoffeln im Frühjahr für den Verbraucher vorgehalten werden kann. In der Weiterverarbeitung der Kartoffel steht der Geschmack im Vordergrund, deshalb wird die Kartoffel hier sorgfältig und schonend sortiert und nicht gewaschen, sondern gebürstet.

In der Vermarktung geht der Bauckhof »neue Wege« und passt sich den Kundenbedürfnissen an. Die Verpackung wird »offen« – die Kunden möchten den Inhalt sehen. Mit der neuen Kartoffelhalle kann deutlich mehr verarbeitet werden, sodass in die Vermarktung auch die Höfe in Amelinghausen und Stütensen einbezogen werden. Ziel ist, die Demeter-Kartoffel-Vermarktung der Region zu bündeln und für den Markt aufzubereiten.



Im Mittelpunkt steht der Mensch

Bauckhof Stütensen: Sozialtherapeutische Arbeit und Landwirtschaft

Die wegbereitenden Impulse für die Entwicklung der Bauckhöfe entstanden 1969. Auch der Verein Bauckhof Stütensen Sozialtherapeutische Gemeinschaft wurde Ende dieses Jahres gegründet.

Der Hof wurde 1947 von Johann Heinrich Wilhelm Bauck an Joachim Bauck vererbt und bis 1966 von Pächtern bewirtschaftet. Gebäude und Betrieb befanden sich bei der Übergabe in sehr abgewirtschaftetem Zustand. Seit Jahren gab es keine Tiere mehr, es fehlte an Mist, der eine wichtige Grundlage für die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist. Ein schwerer Start, der fast zum Verkauf des Hofes geführt hätte. Zum Glück kam mit dem Gedanken, die Höfe der gemeinnützigen Gesellschaft zu überschreiben, auch die Idee, eine sozialpädagogische Einrichtung in Stütensen aufzubauen, welche die weitere Entwicklung ermöglichte.

Der Hof mit seinen Werkstätten bietet Menschen die unterschiedlichsten Beschäftigungsmöglichkeiten, die den individuellen Fähigkeiten und Neigungen entsprechen. Sie stehen auch für Entwicklung und Förderung der Persönlichkeit. Der Bauckhof Stütensen ist sowohl Wohnbetrieb nach dem Sozialgesetzbuch als auch anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen.



Im Überblick

Land	95 Hektar
Wald	65 Hektar
Gebäude	5 Wohngebäude
Bewohner	45 Menschen
Mitarbeiter	45 Erwachsene und 10 Kinder
Zertifikate	Demeter, Bio staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung und Wohnstätte
Kontakt	Sozialtherapeutische Gemeinschaft e.V. Stütensen 2 29571 Rosche Telefon: 05803 9640 E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de Förderverein Bauckhof Stütensen e.V. Spendenkonto IBAN: DE15 2585 0110 0007 0015 48 BIC: NOLADE21UEL

Für jeden Menschen eine Aufgabe

Die Arbeitsbereiche

Ein erfülltes Menschsein bedarf einer erfüllten Beruflichkeit. Dies gilt für alle Menschen, auch für den Menschen mit Hilfebedarf. In den verschiedenen Arbeitsbereichen können die Beschäftigten ihre Fähigkeiten erleben und entwickeln:

- Landwirtschaft/Forstwirtschaft
- Gärtnerei/Apfelwerkstatt
- Hauswirtschaft
- Küche
- Töpferei/Werkstube



Jede Kartoffel wird sorgfältig per Hand eingelegt.

Die Rote Emmalie und Annabel

Aus dem Berufsbildungsbereich Landwirtschaft: Delikatesskartoffeln

Die Rote Emmalie und Annabel – das klingt wie ein Titel für ein Jugend- oder Abenteuerbuch. Beides sind allerdings Namen für ganz besondere Kartoffeln. Abenteuerlich im Sinne von neue Erfahrungen machen war es für die Menschen auf dem Bauckhof Stütensen aber trotzdem.

Der Berufsbildungsbereich Landwirtschaft hat sich für dieses Jahr zur Aufgabe gemacht, eine landwirtschaftliche Kultur mit allen Sinnen kennen zu lernen und zu erfassen. Als Erstes musste die Entscheidung getroffen werden, welche Kulturpflanze denn angebaut werden soll. Was wächst auf den Böden gut, welche Fläche steht zur Verfügung und wie kann die Ernte vermarktet werden? Welche Hilfsmittel stehen zur Verfügung und wie können sie eingesetzt werden? Und: Lässt sich die »Sonderkultur« gut in die Alltagsstruktur einbinden, sodass sie gut betreut werden kann?

Die Entscheidung fiel auf die Kartoffel. Der sandige Boden der Heideregion, die zur Verfügung stehende Fläche und auch die Vermarktungsmöglichkeiten sind

für die Kartoffel gut. Die Entscheidung fiel auf drei Delikatess-Sorten und eine Frühkartoffel:

- **Rote Emmalie** – eine schöne, langovale Knolle mit rotem Fleisch mit angenehm würzigem, gutem Geschmack.
- **Violetta** ist dunkellila im Fleisch, zeichnet sich durch kräftigen Kartoffelgeschmack aus und ist vorwiegend festkochend.
- **Bamberger Hörnchen** ist die älteste deutsche Kartoffelsorte, hat eine gelbbraune Schale, ist festkochend mit gelbem Fleisch und sehr würzig im Geschmack.
- **Annabel** heißt die Frühste mit festkochendem, gelbem Fleisch und gutem, cremigem Geschmack – eine Kartoffel für alle Fälle.

Anfang März wurde das Saatgut geholt und im Folientunnel vorgekeimt. Im April wurden die Kartoffeln in die vorbereitete Ackerfläche von Hand eingelegt. Die Witterung war sehr günstig, sodass sie sich gut entwickeln konnten. Die Kartoffeln waren auf einer ehemaligen Brachfläche gepflanzt, daher war eine umfangreiche Pflege erforderlich.

Der starke Krautbewuchs war nur durch häufiges Hacken unter Kontrolle zu bringen. Anfang Mai wurde beregnet, damit sich der Stallmist und Humus gut zersetzen und den Kartoffelpflanzen zur Verfügung stehen konnte.

Mit dem Juni kam der Kartoffelkäfer, der mit der Hand abgesammelt werden musste. Die Kultur war bis dahin so gut entwickelt, dass Beikräuter und Quecke ganz unterdrückt wurden. Im Juli/August konnte geerntet werden.

Während der Saison wurden einige Ausflüge unternommen, um die Projektarbeit mit der realen Praxis zu vergleichen: regelmäßige Besuche der Feldflächen des Bauckhofs, ein Besuch beim Kartoffelzüchter Karsten Ellenberg in Barum und ein Besuch des Sortenversuchsfeldes in Hammerstorf.

Ein Höhepunkt war natürlich, als die Hofküche mit der ersten Frühkartoffelernte beliefert werden konnte: Es gab für die Hofgemeinschaft Matjes mit leckeren neuen Kartoffeln. Wer die Kartoffeln gerne einmal probieren möchte – sie werden im Stütenser Hofladen verkauft.

Dem eigenen Rhythmus folgen

Erspüren, erleben, entwickeln: Therapieformen auf dem Bauckhof Stütensen

Zahlreiche Eltern waren zum Herbstseminar gekommen, um sich über die unterschiedlichen Therapieformen zu informieren. Mitmachen war ausdrücklich erwünscht! Und so wurde Theater gespielt, eine rhythmische Massage genossen oder Bewegungsmuster in der Eurythmie erprobt.

Eine besonders intensive Form ist die rhythmische Massage oder Einreibung, die hier näher vorgestellt werden soll: Ich spüre den sanften Druck auf meinem Knie und die Wärme, die hineinstrahlt. Die Bewegung der Therapeutin ist sacht und folgt einem fließenden Rhythmus. Ich erlebe zum ersten Mal die wohltuende Wirkung einer rhythmischen Massage. Die Wärme ist bis tief ins Gewebe zu spüren – und verweilt dort länger, als ich mir das vorgestellt hätte. Die rhythmische Einreibung und Massage sind nur zwei der verschiedenen Therapieformen, die auf dem Bauckhof angeboten werden. Dabei ist die Therapie nicht nur eine einfache »Behandlung«, sondern eine besondere Form der Begegnung von Mensch zu Mensch, von Therapeut zu Patient.



Eurythmie-Vorführung während des Herbstseminars für Eltern und Interessierte.

Menschen zu berühren, ihre Gefühle anzusprechen und neue Wege im Miteinander zu finden: Die Auseinandersetzung des Einzelnen mit seiner Umgebung, mit seinen Gefühlen und dem Gegenüber kann auf vielfältige Weise angestoßen werden. »Die Hände lauschen: Was braucht der Mensch vor mir gerade?«, erklärt Therapeutin Cornelia Winkel.

Sie beginnt, in einem speziellen Rhythmus und mit leichtem Druck behutsam die Wade zu massieren. »Jede Massage oder Einreibung läuft sehr individuell ab. Je nach Griffqualität kann ich eine ganz unterschiedliche Wirkung erzielen.« Sanft arbeitet sie mit ihren Händen ins Gewebe, verstreicht das wohlriechende und warme Öl. Eine angenehme Wärme breitet sich aus. »Der Körper muss die Chance haben, auf den Reiz zu reagieren und ihn zu verarbeiten.« Meine Gedanken lösen sich aus dem Alltag. »Die Einreibung regt die Selbstheilungskräfte des Körpers an, eine tiefe und heilende Wirkung im Gewebe«, sagt Winkel. Die Begegnung von Mensch zu Mensch, das Zulassen von Nähe und Berührung, wirkt nachhaltig und ist, im wahrsten Sinne,

berührend. Andere Therapieformen, wie Logopädie, Theaterarbeit, die tiergestützte Therapie oder die Eurythmie, eröffnen den Patienten durch die bewusste Auseinandersetzung mit Formen, Klang, Sprache oder Bewegung neue Wege im Umgang mit sich selbst und anderen Menschen. Dadurch können sich neue Wege ergeben, eine Krankheit oder Probleme zu bewältigen. Sich mit Gefühlen, Gedanken und den eigenen, inneren Kräften auseinanderzusetzen, stärkt die Selbstheilungskräfte und eröffnet neue Perspektiven. (nl)

Einige der Angebote

Eurythmie: Durch Körperbewegungen können Prozesse aufgebrochen und Beziehungen sichtbar gemacht werden.

Logopädie: trainiert die Kommunikationsfähigkeit für ein besseres Verständnis.

Theaterarbeit: stößt neue Ausdrucks- und Entwicklungsmöglichkeiten an.

Tiergestützte Therapie: Die enge Mensch-Tier-Beziehung gibt Vertrauen.



100 Äcker für die Vielfalt

Seltene Wildkräuter in Stütensen

Kornblumen, Mohn und Kamille (er)kennen die meisten noch, aber wie sieht es mit Kahlem Ferkelkraut, Lämmersalat, Acker-Zahntrost und Saathohlzahn aus?

Sie stehen allesamt auf der roten Liste der gefährdeten Pflanzenarten und auf den Äckern und Randstreifen der vom Bauckhof Stütensen bewirtschafteten Felder. Jahrhundertlang waren die



Acker-Zahntrost (Sommerwurzgewächs)

Ackerwildkräuter bunte Begleiter der Felder, die zunehmende Unkrautbekämpfung in der konventionellen Landwirtschaft hat dafür gesorgt, dass zahlreiche Ackerwildkräuter heute auf den roten Listen der Bundesländer stehen.

Jörg Timme-Rüffler unterstützt das Projekt »100 Äcker für die Vielfalt«. Gemeinsam werden die seltenen Ackerwildkräuter gesucht und die Bewirtschaftung der Flächen so angelegt, dass die raren Pflanzenarten Lebensräume behalten. »Als Landwirt kann man sich doch nur freuen, so etwas Seltenes und Schützenswertes auf den Feldern zu haben.« Für ihn als Biobauern ist das stabile Gleichgewicht auf dem Acker und in der Natur das wichtigste Streben bei der Bewirtschaftung. »Um diese seltenen Pflanzen weiter zu fördern, passen wir im nächsten Jahr



In diesem Jahr neu entdeckt: der Saathohlzahn.

die Bewirtschaftung dreier kleiner Ackerschläge an. Das kommt auch den Vögeln und Insekten zugute.« Im ökologischen Landbau steht das Getreide lichter und höher, so dass die Ackerwildkräuter noch Raum haben, um zu gedeihen.

Mehr Infos zur Initiative unter www.schutzaecker.de.

Stütensen »on air«

W.I.R. – die Sendung bei Radio ZuSa

Einmal im Monat gehen die Bewohner des Bauckhofs Stütensen »on air«. Beim lokalen Radiosender Radio ZuSa gestalten sie ihre eigene Sendung immer am ersten Samstag im Monat von 16 bis 17 Uhr.

Eine feste Gruppe von etwa acht Bewohnern trifft sich regelmäßig, um unter Anleitung von Hagen Gläß die monatliche Sendung vorzubereiten. »Mein Ziel ist es, dass ich während der Sendung stumm bin und die Mitstreiter die Sendung möglichst selbstständig moderieren und durchführen«, erklärt Gläß. »Der technische Part wird von Christoph, einem unserer Bewohner, übernommen.« Christoph macht den Sendeplan

und stellt die Musik aus Vorschlägen der Menschen des Hofes zusammen. »Wir versuchen alles live zu machen«, erzählt er, aber manchmal nimmt er auch Interviews auf. »Die schneide ich für die Sendung, aber so, dass es authentisch bleibt und auch die Person widergespiegelt wird, so wie sie ist.«

»W.I.R.« steht für Werkstatt für behinderte Menschen im Radio. »Einer kann nicht lesen, der andere hat Sprachhemmungen, ein anderer möchte immer der Chef sein – damit die Sendung gut läuft, wird wöchentlich geübt ... Der eine lernt sich etwas zurückzunehmen, der andere trainiert seine Anmoderation, Themen werden gesucht und zusammen-



Jeden ersten Samstag im Monat geht »W.I.R.« von 16 bis 17 Uhr bei Radio ZuSa auf Sendung.

gestellt«, erklärt Hagen Gläß. Die Themen sind unterschiedlich, mal berichtet »W.I.R.« über die Urlaubsgruppen oder über Praktikanten aus dem Ausland, mal über Anlässe auf dem Hof und vieles mehr.



Pioniere der Naturkost

Herz, Hand und Verstand: Innovative Produkte aus Tradition

Bauckhof Naturkost wurde 1969 von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Landwirten aus dem Norden gegründet, um die Demeter-Erzeugnisse aus der Region zu vermarkten. Damit zählt Bauckhof Naturkost zu den Pionieren unter den Naturkostherstellern. Klaus Werder, Schwiegersohn Eduard Baucks, war der erste Geschäftsführer und leitete die Firma über 20 Jahre.

Zu Beginn gab es zwei Arbeitsbereiche: die Veredelung von biologisch-dynamischem Getreide und den Großhandel. Zuerst wurden verschiedene externe Verarbeiter beauftragt, Produkte wie Getreideflocken, Mehl, Zuckerrübensirup oder Malzkaffee herzustellen. In dieser Anfangszeit lagen nur Verpackung und Vermarktung in eigener Hand. 1980 wurde dann der Großhandel mit den Lebensmitteln abgegeben und der Schwerpunkt auf die Verarbeitung und Produktentwicklung im Getreidebereich gelegt. Ursprünglich in Klein Süstedt ansässig, mit einem Zwischenstopp in Stütensen, hat das Unternehmen im Jahr 2000 in Rosche ein eigenes Produktions- und Verwaltungsgebäude neu gebaut. Die im gleichen Jahr übernommene Mühle im Roscher Ortskern und ein Getreidelager gehören ebenfalls zum Betrieb.

Heute werden von Rosche aus für den in- und ausländischen Markt auf zwei Mühlen, drei Mischern und sechs Abpacklinien Bio- und Demeter-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen produziert. An Bio- und Demeter-Bäcker werden Mehle und andere Backzutaten geliefert.



Daten & Fakten

Betrieb	3 Standorte in Rosche Getreidelager, 2 Mühlen, 6 Abpacklinien Produktion und Verwaltung
Mitarbeiter	116 Menschen
Auszubildende	7
Zertifikate	Demeter, Bio, IFS, Bio&Fair, Vegan, EMAS
Kontakt	Duhenweitz 4 29571 Rosche Telefon: 05803 9873-0 E-Mail: info@bauckhof.de

faire Preise für Landwirte

Bauckhof Naturkost setzt auf Vertragsanbau gegen Rohstoffspekulationen

»Bio-Anbau ist nach wie vor attraktiv, aber durch die subventionierten Biogas-Anlagen nicht mehr in Deutschland«, erklärt Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer von Bauckhof Naturkost. »Wir wollen aber unser Getreide von Landwirten aus der Region beziehen.«

Angebot und Nachfrage beherrschen auch im Getreidemarkt die Preise, das Risiko einer schlechten Ernte, Lebensmittelskandale und subventionierte Landwirtschaft machen es vor allem Bio-Landwirten schwer, ihr Auskommen zu kalkulieren. Vereinfacht gesagt: Der Aufwand auf dem Acker bleibt immer gleich, der Ertrag nicht und die Preise schon gar nicht. Für Landwirte, die nicht genügend eigene Flächen haben, liegt der Stolperstein hauptsächlich in der Zupacht von Flächen. Die Pachtpreise sind durch den lukrativen Anbau für Biogasanlagen enorm gestiegen. Erschwerend hinzu kommt, dass mit Getreidepreisen spekuliert wird; für den Anbauer ist keine verlässliche Planung mehr möglich. Dies führt immer öfter dazu, dass Landwirte aufgeben, keine Nachfolger finden oder zurück zum konventionellen Anbau gehen.

Partnerschaft auf Augenhöhe

Deshalb hat sich Bauckhof Naturkost mit seinen Landwirten zu-



Gemeinsam setzen Demeter-Landwirte und Bauckhof Naturkost mit dem Vertragsanbau ein richtungsweisendes Zeichen für eine kooperative und verlässliche Zusammenarbeit.

sammengesetzt und besprochen, was gebraucht wird. Vertragsanbau ist die Lösung: langfristig, kooperativ und verlässlich für beide Seiten. Die Getreidepreise werden für zwei Jahre vereinbart, sind für die Landwirte langfristig auskömmlich und bedarfsdeckend, berücksichtigen aber auch die aktuelle Marktsituation. »Für uns ist es wichtig, einen verlässlichen Rahmen zu schaffen, sodass Bio- und Demeter-Getreide für Landwirte in Deutschland auch zukünftig finanziell sinnvoll und auskömmlich angebaut werden kann«, so Jan-Peter Bauck. »Da Bio-Lebensmittel nach wie vor populär sind, wollen wir damit Landwirten wieder eine Perspektive geben, auf Demeter-Getrei-

deanbau umzustellen, und den Trend aufhalten, dass Flächen in Deutschland zurück in den konventionellen Anbau gehen und Bio-Rohstoffe zunehmend aus dem Ausland importiert werden müssen.«

Verlässlichkeit für alle

Dabei geht es nicht nur um die Landwirte, sondern auch um die Verbraucher und ihre Bedürfnisse. Bauckhof Naturkost möchte seinen Kunden eine sichere Verfügbarkeit der Produkte garantieren. Wer sich für Demeter entscheidet, möchte in der Regel nicht nur ausgezeichnete Bioqualität, sondern verlässt sich auch auf eine ethisch korrekte Wirtschaftsweise, auf ökologische und nachhaltige Werte, auf Landwirte und Produzenten, die auf lange Sicht Verantwortung übernehmen.



Einladung

45 Jahre Bauckhof Naturkost ist ein Grund zu feiern: am Samstag, 4. Juli, im Duhenweitz in Rosche. Mehr Infos unter www.bauckhof.de.

Hafer glutenfrei? Das geht!

Produkte für Zöliakie-Betroffene haben hohen Stellenwert

Für das Bauckhof-Team ist das glutenfreie Sortiment mehr als nur ein Sortimentszweig geworden. Es wird von Menschen gekauft, die nicht unerhebliche Einschränkungen im Alltag hinnehmen müssen.

Die Produkte stetig zu verbessern, das Sortiment zu erweitern, auf Kundenwünsche einzugehen und den Einzelhandel mit guten Informationen zum Thema zu versorgen, gehört für Ulrich Rueben,

Vertrieb und Marketing, untrennbar dazu.

Herausforderung Hafer?!

Für Zöliakie-Betroffene ist es eine unglaubliche Bereicherung, dass Hafer frei von Gluten produziert werden kann. In den skandinavischen Ländern, England und Nordamerika gehört glutenfreier Hafer schon lange auf einen glutenfreien Speiseplan. Von Natur aus ist er glutenfrei, die Schwierigkeit beim Hafer sind der Anbau und die Wei-

terverarbeitung. Das liegt daran, dass er den heimischen, glutenhaltigen Getreiden zu ähnlich ist, die gleichen Standorte bevorzugt und mit denselben Maschinen verarbeitet wird. Glutenfreie Getreide wie Hirse, Amaranth oder Reis werden ganz anders angebaut. »Das bedeutet schon für den Landwirt, dass er vor der Aussaat, vor dem Dreschen und vor dem Transport seine Maschinen reinigen muss. Es ist größte Sorgfalt nötig, damit keine Glutenverunreinigung durch anderes Getreide stattfindet«, erklärt Jan-Peter Bauck. Bauckhof Naturkost war der erste Hersteller in Deutschland für glutenfreie Haferprodukte.



Sorgfalt ist das Geheimnis des glutenfreien Hafers. Neu im Sortiment: Haferburger, Haferbrot-Mischung und Haferpops.

Wertvoll für die Ernährung

Die meisten glutenfreien Alternativen sind sehr stärkehaltig. Der Hafer ist ernährungsphysiologisch übrigens die wertvollste unserer heimischen Getreidearten. Er hat einen hohen Eiweißgehalt von fast zwölf Prozent, ist reich an essentiellen Aminosäuren, Mineralien und Vitaminen – vor allem aus der Gruppe B und Vitamin E – und liefert viel Energie, die den Magen kaum belastet.

EMAS-zertifiziertes Umweltsengagement

Betrieblicher Umweltschutz mit System

Der Schutz der Natur und die Erhaltung natürlicher Ressourcen sind Bauckhof Naturkost ein wichtiges Anliegen und haben Ausdruck im Leitbild der Firma gefunden. Eine Dachbegrünung, Energieeinsparung durch effiziente Beleuchtungstechnik, Strom zu 100 Prozent aus regenerativen Quellen und der Einkauf von Öko-Gas, mit dem Projekte zur Reduktion klimaschädigender Gase gefördert werden, sind wichtige Schritte. Seit Oktober 2014 ist der Hauptstandort Duhenweitz

in Rosche EMAS-registriert. Mit EMAS, dem freiwilligen Instrument der Europäischen Union zur Verbesserung der betrieblichen Umweltleistung, hat der Naturkosthersteller einen Weg gefunden, die benötigten Ressourcen systematisch unter die Lupe zu nehmen. Dabei werden alle Mitarbeiter einbezogen, ein festes Umweltteam mit Kollegen aller Abteilungen entwickelt kontinuierlich Maßnahmen, um Ressourcen zu schonen, den Strom- und Wasserverbrauch zu reduzieren,



Gerd Ludwig (IHK Lüneburg), Jan-Peter Bauck (Geschäftsführer), Carolin Warnecke (Umweltmanagement), Dieter Projahn (Umweltmanagement).

weniger Abfall zu produzieren und endliche Ressourcen durch nachwachsende zu ersetzen. Die Umwelterklärung kann unter [www.bauckhof.de/umwelterklärung](http://www.bauckhof.de/umwelterklaerung) eingesehen werden.

Zukunft bei Bauckhof Naturkost

Wir bilden aus und schaffen Perspektiven

Bio-Lebensmittel werden immer beliebter, der Biomarkt ist in 2013 um 7,2 Prozent gewachsen. Das hat natürlich auch Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt. Gut ausgebildete Fachkräfte in der Lebensmittelbranche haben gute Zukunftschancen. Bauckhof Naturkost bietet jungen Menschen interessante Ausbildungsplätze und eine gute Perspektive für die Zukunft.

»Für uns als Unternehmen sind qualifizierte und engagierte Mitarbeiter, die sich mit dem, was sie tun, auch identifizieren können,

sehr wichtig«, so Jan-Peter Bauck. Um diese Identifikation zu fördern, bekommen die Auszubildenden auch jede Menge Hintergrundwissen zur Bio-Branche, zu Demeter und biologisch-dynamischer Landwirtschaft. »Die Ausbildung gestaltet sich insgesamt abwechslungsreich und interessant – vom Müller bis zum dualen Studenten. Unsere Azubis bekommen außerdem einen weitreichenden Einblick in den Betrieb.«

Neugierig? Dann lerne Bauckhof Naturkost zum Beispiel im Rahmen eines Praktikums kennen.



Christian Hoppe

... macht hier seine Ausbildung zum Elektriker für Betriebstechnik. Er hat sich bei der Agentur für Arbeit beraten lassen und so seinen Wunschberuf gefunden. »Ich habe hier Probe gearbeitet und mich von Anfang an wohlgefühlt. Die Aufgaben sind sehr abwechslungsreich – dazu gehören Reparaturen und Verbesserungen an den Maschinen. Die Kollegen in der Produktion machen manchmal Vorschläge, wie die Anlagen optimiert werden könnten. Die Zusammenarbeit hier ist richtig gut, auch bereichsübergreifend.«

Tristan Burmeyer (↑)

... ist während eines freiwilligen ökologischen Jahres auf Bauckhof Naturkost und seine Produkte aufmerksam geworden. »Müller ist ein Beruf, den es nicht überall gibt«, erklärt er seine Berufswahl, »der aber trotzdem gute Perspektiven bietet. Die Arbeit ist abwechslungsreich – ich lerne viel über Getreide, das jedes Jahr anders ist, über Lebensmittel, aber auch über die Technik in der Mühle; hier ist Kreativität gefragt, wenn mal etwas nicht funktioniert oder an die Bedürfnisse angepasst werden muss.«

Azubis gesucht!

Ausbildungsstart am 1. August 2015 für folgende Berufe:

- Maschinen- und Anlagenführer m/w
- Agrarwirtschaftlich-technischer Assistent m/w
- Fachlagerist m/w bzw. Fachkraft für Lagerlogistik
- Elektroniker für Betriebstechnik m/w
- Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft (Müller) m/w

Lilith Gawol

... hat in der 9. Klasse ein Landbaupraktikum auf dem Bauckhof Amelinghausen gemacht und anschließend in den Ferien dort gearbeitet. Sie hat gerade ihr duales Studium »BWL Food Management« bei Bauckhof Naturkost in Rosche abgeschlossen. Ihre Bachelorarbeit hat sie zum Thema »Die Persönlichkeit der Marke Bauckhof aus interner Perspektive« geschrieben. Sie konnte übernommen werden und arbeitet jetzt im Bereich Marketing.





Leben im Hofrhythmus

Entwicklung des Bauckhofs Amelinghausen – ein Rückblick in Kürze

Der Bauckhof in Amelinghausen kann bis 1450 urkundlich zurückverfolgt werden. Mit der Heirat von Eduard Bauck und Wilhelmine Schlaphof 1931 kam der Hof in den Besitz der Familie Bauck.

1959 wurde er auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt und zunächst von Klein Süstedt aus bewirtschaftet. 1963 zogen Jürgen und Barbara Bauck und drei Jahre später auch Joachim und Brigitte Bauck nach Amelinghausen. 1969 konnte der Nachbarhof günstig dazuerworben werden, so entstand die heutige Nutzungsaufteilung. Die Adresse Triangel 6 beheimatet den Hofladen, den Schaugarten und die ehemalige Pension, die zu einem Wohnprojekt (siehe Seite 28/29) umgestaltet werden wird. An der Triangel 2 sind der landwirtschaftliche Betrieb und die Landbaupraktika beheimatet. Vor zwei Jahren wurden neue Flächen im 30 Kilometer entfernten Vastorf hinzugepachtet, sodass zurzeit 235 Hektar Ackerland und Grünland bewirtschaftet werden – ein weiterer Schritt in die Zukunftsfähigkeit und die Weiterentwicklung des Hofes.

Amelinghausen im Überblick

- Landwirtschaft mit Viehwirtschaft, Ackerbau, Gemüse- und Kartoffelanbau
- Käserei
- Kräuter- und Lehrgarten
- Waldbau
- Landbaupraktika
- Hofladen



Daten & Fakten

Betriebsgröße 235 Hektar
Mitarbeiter 20
Auszubildende 4 (Landwirtschaft, Hauswirtschaft)

Zertifikate Demeter, Bio
Auszeichnung Norddeutscher Käsepreis 2012

Kontakt Triangel 2 (Hof)
21385 Amelinghausen
Telefon: 04132 912014
E-Mail: r.weber@bauckhof.de



Die Hofkäserei – ausgezeichnete Käse aus Rohmilch der Bauckhof-Kühe.



Das Team des Bio- und Hofladens: Gundula Lange, Hanns-Burkhard Wildtraut, Claudia Schuppert, Birte Fuglsang und Monika Weller.

Das Schaufenster der Bauckhöfe

Die ganze Vielfalt der Höfe vereint im Bio- und Hofladen

Gemüse, Obst, Getreide, Backzutaten und -mischungen, Käse und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Töpferei-Artikel ... alle Produkte der drei Bauckhöfe und von Bauckhof Naturkost finden sich im Bauckhof-Bioladen in Amelinghausen wieder.

Pünktlich zum diesjährigen Hof-fest wurde der neugestaltete Bio- und Hofladen nach einwöchigem Umbau wieder eröffnet. Barrierefrei auf einer Ebene präsentiert das Laden-Team ein umfangreiches Bio-Vollsortiment, bei dem Produkte in Demeter-Qualität im Vordergrund stehen. Ein richtiger Hingucker sind die handwerklich wunderschön gearbeiteten Präsentationsregale für die Bauckhof

Kartoffeln und Eier und die neue Kassentheke – gefertigt aus eigener Eiche in der Holzwerkstatt des Hofes von Jörg Hüsemann.

Der Bioladen in Amelinghausen ist das Bindeglied zwischen den Höfen und den Verbrauchern – die Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb, der Käserei und den Tieren bietet Möglichkeiten, den Kunden biologisch-dynamische Landwirtschaft näherzubringen: »Wir arbeiten gerade an neuen Konzepten, damit unsere Kunden mehr einbezogen werden können und das Hofleben und die Landwirtschaft auch erleben können«, erklären Rita Karkhof und Birte Fuglsang. Bei Aktionen wie dem Zukunftssäen, aber auch beim jährlichen Hoffest,

wenn Feldrundfahrten, Stall- und Käserei-Führungen angeboten werden, wird deutlich, wie groß das Interesse der Kunden ist, auch einmal hinter die Kulissen zu schauen. »Viele Menschen setzen sich wieder mit ihren Lebensmitteln auseinander, deshalb wollen wir ihnen die Möglichkeit hier vor Ort geben, vom Feld bis zum fertigen Gericht Landwirtschaft zu erleben.«

Öffnungszeiten

Bio-Hofladen Amelinghausen
montags bis donnerstags
10 bis 12 Uhr, 14 bis 18.30 Uhr,
freitags durchgängig
von 10 bis 18.30 Uhr und
samstags von 8 bis 13 Uhr.





Landwirtschaft - unsere Zukunft

Verbrauchernähe schafft Verständnis für Lebensmittel

Wer kein eigenes Land bewirtschaftet, um seinen Bedarf an Nahrungsmitteln zu decken, gibt die Verantwortung für den Boden sozusagen an einen Landwirt ab. Wer Wert auf Demeter legt, weiß in der Regel, warum, oder (Seite 6)?

Es ist jedenfalls der Trend zu erkennen, dass das Interesse daran wächst, zu erfahren, wie Lebens-

mittel wirklich produziert werden: Doku-Soaps, Reportagen und sogar Verbraucherexperimente werden von Fernsehsendern gezeigt und initiiert.

Mitmach-Aktionen

Sie sind nicht nur für Interessierte, sondern auch für die Menschen auf dem Bauhof. Alle zusammen sind daran beteiligt, wenn zum Zukunftssäen eingeladen wird. Das Feld muss ausgesucht und vorbereitet werden, das Saatgut bereitgestellt, der Rundfahrtwagen überholt, Parkplätze eingerichtet und die Saatbehälter gefüllt werden. In der Käserei wird der Quark hergestellt und in der Hauswirtschaft mit Kräutern veredelt, damit nach getaner Arbeit alle zusammen Brot mit Quark essen können. Aber nicht irgendein Brot. Es wird extra Brot aus der Roggenernte des 2013er Zukunftssäens gebacken. Ach ja, die Tische wollen auch gedeckt und dekoriert werden ...

Die Aussaat findet im September statt. Wer nächstes Jahr dabei sein will, achte auf die Ankündigung im Internet, Plakate und Flyer. Weitere Aktionen sind zukünftig geplant: zum Beispiel Möhren

und Kürbisse zu ernten und gemeinsam in der Küche zu kochen und zu essen. Kühe von der Weide zu holen, zu melken und zu buttern, Plätzchen zu backen in der Weihnachtszeit und ... »Wir möchten, dass unsere Kunden Anteil nehmen können an dem, was wir tagtäglich machen, um gute Lebensmittel anbieten zu können, so Rita Karkhof und Birte Fuglsang.

Der Weg der Produkte

Auf den Feldern in Amelinghausen werden hauptsächlich Kartoffeln, Möhren, Lauch, Rote Beete und Getreide angepflanzt. »2015 sind auch wieder Steckrüben, Kohlrabi und Zwiebeln geplant«, erzählt Ralf Weber und erklärt, welche Wege die hier angebauten Gemüse gehen. Natürlich wird die Ernte von gut 800 Tonnen Möhren nicht nur über den Bio-Hofladen verkauft. Für den Möhrenanbau werden 15 Hektar der Ackerfläche verwendet, davon wird »nur« eine Tonne über den Hofladen direkt verkauft. Rund 15 Tonnen gelangen über den »Hoflieferanten« in Hamburg (Gemüseboxen-Abo) zum Endverbraucher. Der größte Anteil der Möhren wird aber zu

Hoffest

Sonntags nach Pfingsten lädt der Bauhof Amelinghausen zum Hoffest ein.





Saft verarbeitet. Amelinghausen beliefert Voelkel Natursäfte auch mit Rote Beete.

So haben sich die Bauckhöfe über die Jahre ein größtenteils eigenständiges Vermarktungssystem aufgebaut: Ein weiterer Abnehmer, vorwiegend für Porree, ist der Naturkostgroßhändler Nabuko aus Uelzen, der einen Großteil der rund 30.000 Stangen Porree für die Bio-Gastronomie und Großküchen weiterverarbeitet. Das Getreide geht zum Bauckhof Rosche, der nicht nur mit Amelinghausen feste, für die Landwirte kalkulierbare Verträge hat (Seite 21).

Mastgeflügel wird jetzt bereits im dritten Jahr in Amelinghausen großgezogen. Dieses Jahr wurde die Haltung mit einem Stall für 2.500 Tiere erweitert. Die Fleischprodukte werden gemeinsam über den Bauckhof Klein Süstedt vermarktet, mit der Fertigstellung der neuen Fleischmanufaktur werden die Tiere auch wieder dort geschlachtet und weiterverarbeitet.

Einen weiteren gemeinsamen Schritt gehen Amelinghausen und Klein Süstedt mit der Heidekartoffel. Mit dem Neubau des Kartoffellagers (Seite 15) beginnen die beiden Höfe auch hier die gemeinsame Vermarktung in einheitlichem Verpackungsauftritt für die Kunden.

Verantwortung für Generationen

In sieben Jahren durch die Wälder

Es muss machbar sein, nachhaltig und auch ökonomisch funktionieren: Das forstwirtschaftliche Konzept, das Jörg Hüsemann für den Wald des Bauckhofs Amelinghausen erstellt hat, folgt einem Siebenjahresrhythmus.

Für die Waldfläche wurde im Rahmen eines Waldinventars der Forstbehörde Hannover eine genaue Aufstellung über die Flächen mit ihren Baumarten, Masse und Zuwachs erstellt. »Für mich eine gute Arbeitsgrundlage, da hier unsere Flächen eingetragen sind, mit Angaben zum Alter des Baumbestandes und zu der Art der Bäume.« Anhand der neuen Forstinventur lässt sich ablesen, wie die verschiedenartigen Bestände in den letzten zehn Jahren geführt wurden. Viel Lob wurde der Unterbauung der Kiefernreinbestände ausgesprochen. Die teilweise Über- oder Unterbestockung und die dadurch bedingten Notwendigkeiten in den Kiefernreinbeständen kamen ebenfalls zur Sprache.

Die 74 Hektar Wald teilen sich auf 80 Einzelparzellen auf und nicht alle Flächen wurden über die Jahrzehnte regelmäßig gepflegt. In seinem Pflegeplan hat Jörg Hüsemann daher die Flächen in

sieben Blöcke à ca. zehn Hektar aufgeteilt: »Wir haben hier auch noch Monokulturen mit wenig Unterbau. Ziel des Konzeptes ist es, zukünftig alle sieben Jahre auf einer Fläche zu arbeiten: zu ernten, aufzuforsten, einzelne Bäume zugunsten anderer aus dem Bestand zu entnehmen – oder auch einfach nur zu schauen, ob sich alles entwickelt hat wie gewünscht.« Für die Waldwirtschaft muss man sich den Wald über die Jahrzehnte vorstellen können. Die Zielvorstellung Jörg Hüsemanns ist eine tatsächliche Nachhaltigkeit, eine Unendlichkeit »seines« Waldes. Das will er mit der Dreischichtigkeit erreichen. »Eine kleine Masse an alten Bäumen, bis zu 200 Jahre alt, dann der mittelalte, dichtere Bewuchs und in der dritten Schicht die jungen Bäume von bis zu 30 Jahren.« Durch die drei Ebenen und die verschiedenen Baumarten wird eine gute Licht- und Schattenausnutzung erreicht, die nicht nur den Bäumen zugutekommt. Durch die gesteigerte Vielfalt an Baumarten erhöht sich der Artenreichtum und somit auch die Bodenfruchtbarkeit. Davon profitieren Vögel, Insekten, Waldtiere und erholungssuchende Menschen.





Mit dabei – Amelinghausens Wohnprojekt »Hof wird Dorf«.

»Hof wird Dorf«

Bauckhof Amelinghausen: Vorhandenes nutzen – Gemeinsames schaffen

Eine vielfältige Landwirtschaft, eine lebendige Hofgemeinschaft, Platz und Natur, eine lange Tradition, innovative Ideen zu entwickeln und zu leben, Gastfreundschaft ... Viel ist schon vorhanden auf dem Bauckhof Amelinghausen. Der Bauckhof ist ein Ort, der die Menschen, die hier leben und arbeiten, mit allem, was wichtig ist, gut versorgt.

»Hof wird Dorf« ist eine Einladung, an diesem »guten Leben« teilzuhaben und Teil zu werden. Auf der Hofstelle Triangel 6 entsteht eine Siedlung, die sich nachbarschaftlich mit der beste-

henden Hofgemeinschaft verbinden wird.

»Hof wird Dorf« heißt auch, eine alte Hofstelle gemeinsam mit Leben zu füllen und die Durchmischung von Arbeits- und Lebensbereichen zu fördern. Eigenständige Lebens- und Arbeitsprojekte verbinden sich zu einer Dorf-Gemeinschaft.

Kern des gemeinsamen Leitbildes ist der Wunsch, verantwortlich mit dieser Erde umzugehen. Die ökologische Landwirtschaft des Bauckhofs soll gemeinschaftlich und solidarisch unterstützt werden. Im Gegenzug bekommt mensch Lebensmittel, denen

beim Wachsen zugeschaut werden kann. Auch der etwa 80 Hektar große Wald des Bauckhofs, der bereits seit 50 Jahren in einen nachhaltigen, belebten Mischwald umgewandelt wird, braucht weiterhin Unterstützung!

Die Wärme für das gesamte Projekt wird durch ein Blockheizkraftwerk, das der Bauckhof zu einem Teil mit Holz aus der eigenen Waldwirtschaft betreibt, zur Verfügung gestellt. Eine Investition in die Waldwirtschaft kommt sowohl dem Wald selbst als auch der langfristigen Holz- und damit Energiegewinnung auf dem



Bunt und vielfältig soll sie werden – die Gemeinschaft »Hof wird Dorf«.



Wir bauen Schlösser aus Stroh!



Impressionen aus dem Ideen-Workshop »Hof wird Dorf«.

Bauhof zugute und ist somit eine Investition in die warme Stube der Zukunft.

Generationsübergreifend bauen, leben und arbeiten

So unterschiedlich die Menschen mit ihren jeweiligen Bedürfnissen sind, so unterschiedlich werden auch die Wohnungen sein. Es werden große und kleine Wohnungen für Singles, Paare und Familien entstehen.

Ein Teil der Projektgruppe hat sich als Genossenschaft organisiert (»De Leevste« eG, in Gründung), andere wählen eine Eigentumswohnung in der Rechtsform einer Wohnungseigentümergeinschaft. Gebaut wird auf gemeinschaftlichem Grundstück (auf

Erbpachtbasis). Gemeinschaftsräume und Gemeinschaftsgärten werden zusammen geplant und belebt. Es gibt bereits Firmen, die ansiedeln werden, gern würde die Projektgruppe weitere UnternehmerInnen aufnehmen.

Gemeinsam ist der Wunsch, möglichst ökologisch und energieeffizient zu bauen. Geplant sind Strohballenhäuser, möglichst mit Holz und Stroh vom Bauhof.

Kommunikation und Sozialkompetenz

Zusammenleben, sich immer wieder neu über genaue Absprachen, Spielregeln und Strukturen zu verständigen, ist eine der schwierigsten, aber auch schönsten Aufgaben, die mensch



Häuser aus Stroh gebaut.

sich vornehmen kann. »Hof wird Dorf« ist eine wunderbare Möglichkeit, Sozialkompetenz und Selbstorganisationsfähigkeiten weiterzuentwickeln. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann möchten wir Sie herzlich einladen, uns kennenzulernen.

Termin/Einladung

Am Sonntag, 18. Januar, 11 Uhr, lädt die Gruppe »Hof wird Dorf« alle Interessierten nach Amelinghausen ein. Individuelle Termine können ebenfalls gerne abgesprochen werden.

Kontakt

Bauhof Amelinghausen

Rita Karkhof
Triangel 6
21385 Amelinghausen
Telefon 0177 3294736
r.karkhof@bauhof.de

Projektentwicklung planW

Volker Holtermann
Telefon 0451 20939101
E-Mail holtermann@
planw-gmbh.de
www.planw-gmbh.de

www.hof-wird-dorf.de



Unsere Produkt-Tipps

Leckeres für den Frühstückstisch

Das neue Design der Bauckhof-Produkte macht Lust auf Genuss:

Die Frühstücks-Mettwurst ist ein beliebter, herzhafter Klassiker aus Schweinefleisch (mit Naturaspik, Salensalz und Natriumcitrat)

– schmeckt natürlich auch zum Abendbrot sehr lecker!

Der Aufschnitt vom Bruderrahn Filetschinken schmeckt für sich: pur und unverfälscht (mit Meersalz und Buchenrauch).

Öffnungszeiten

Der Hofladen in Klein Süstedt hat freitags von 10 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 13 Uhr geöffnet.

Chili con Carne

Lecker zu Brot, Reis, Kartoffeln und Nudeln – mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Chili-Bohnen, Kidney-Bohnen, Tomatenmark und Ketchup zubereitet und pikant abgeschmeckt.



Glutenfreies Haferbrot

Eine weitere glutenfreie Backmischung ist da! Als Vollkornbrot ist das Haferbrot reich an Ballaststoffen, außerdem besonders mild und saftig.



Betriebsführung

Jeden letzten Freitag im Monat um 15 Uhr wird eine Betriebsführung angeboten. Anmeldungen unter Telefon 05803 9873-0 oder E-Mail info@bauckhof.de.

Glutenfreie Haferburger

Die Haferburger sind eine herzhaft, knusprige und fein gewürzte Beilage, nicht nur für die glutenfreie Küche. Mit vielen Zubereitungsvariationen auf der Verpackungsrückseite!

Öffnungszeiten

Das Bauckhof-Lädchen in Rosche hat montags bis freitags von 9 bis 16 Uhr geöffnet.



Einfach köstlich

In der Apfelwerkstatt in Stütenssen werden diese köstlichen Apfelringe aus demeter-Äpfeln hergestellt: mit Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade mit Chili, pur oder natur (mit Schale). Sie sind im Hofladen Stütenssen oder Amelinghausen erhältlich.

Öffnungszeiten

Die Töpferei in Stütenssen hat montags bis freitags von 9 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr geöffnet.

Der Hofladen ist montags von 14 bis 16.30 Uhr, dienstags bis freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.

Ein feines Herz

... zum Verschenken, Sich-daran-Erfreuen und zum Anfassen. Jedes Unikat wird von besonderen Menschen gefertigt, die mit viel Herz diese schönen Stücke erschaffen. Gebrannt bei 1.280°C im Holzofen. Einzelstücke – zu erwerben im Hofladen Amelinghausen, im Hofladen Stütenssen, auf Märkten und in der Töpferei in Stütenssen. Telefon 05803 964-16 oder toepferei@bauckhof-stuetenssen.de



Über Berg und Tal

Der Berg-und-Tal-Käse ist das norddeutsche Gegenstück des Bergkäses, im jungen Alter schmeckt er mild und aromatisch, als alter Berg-und-Tal ist er eine herzhaft Gaumenfreude.

In Asche gewendet

Der Aschekäse ist ein delikater Weichkäse, geschmacklich ähnelt er dem Camembert. Er wird während des Reifeprozesses in Holz- asche gewendet, das gibt ihm sein ganz spezielles Aroma. Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein ganz besonderer Käse.

Die Käse aus der Amelinghausener Hofkäserei sind etwas besonderes: handgemacht aus der Rohmilch der eigenen Kühe. Die Milch läuft noch kuhwarm in den Käsekessel und wird sofort schonend verarbeitet. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und die hohe Qualität der Milch erhalten.



Öffnungszeiten

Der Bio-Hofladen Amelinghausen hat montags bis donnerstags von 10 bis 12 Uhr und 14 bis 18.30 Uhr, freitags durchgängig von 10 bis 18.30 Uhr und samstags von 8 bis 13 Uhr geöffnet.

Hoffeste auf einen Blick

Am Sonntag, 31. Mai

feiert der Bauckhof Amelinghausen sein jährliches Hoffest.

An einem Samstag im Juni ...

lädt der Bauckhof Klein Süstedt zum Hoffest ein. Der Termin wird demnächst auf der Homepage veröffentlicht.

Am Samstag, 4. Juli

feiert Bauckhof Naturkost in Rosche seinen 45. Geburtstag und lädt alle Freunde, Kunden und Interessierten auf das Betriebsgelände Duhenweitz ein.

Am Samstag, 5. September

sind Besucher aus nah und fern auf den Bauckhof Stütenssen zum Hoffest eingeladen.

