

2005  
Stufe für Stufe



Raum für Entwicklung



Endlich die letzten Steine ....

## **Unter sterbenden Bäumen**

Wir haben die Erde gekränkt, sie nimmt  
ihre Wunder zurück

Wir, der Wunder  
eines

Sensibel  
ist die Erde über den Quellen: kein Baum darf  
gefällt, keine Wurzel  
gerodet werden

Die Quellen könnten versiegen

Wie viele Bäume werden  
gefällt, wie viele Wurzeln  
gerodet

in uns

Rainer Kunze

..... wieder ründet sich ein Jahr

und wir wollen Sie durch Bilder und Texte an unserer Arbeit und dem Hofleben teilnehmen lassen.

Schon im Sommer überlegen wir wer wann was Wichtiges schreiben möchte, darf oder will. Redaktionsschluss ist im Herbst, und trotzdem wird es Advent, einige Photos sind noch in Berlin, die drei wichtigsten Artikel fließen zu langsam in die Maschine und unser Drucker Wolfgang Witte wartet ..... wir bitten um Verzeihung und sagen Dank.

Grundlage und Ausgangspunkt ist und bleibt die Sorge des Lebens mit in einer „kranken Natur“ und Untersterbenden Bäumen ( Rainer Kunze, S. 2) und somit die biologisch-dynamische, in vieler Hinsicht nachhaltige Landwirtschaft im Jahre 2004 in Wörme (Hubertus v. Hörsten, S. 5 ). Verbunden ist dieser Impuls in Wörme seit der ersten Zeit von Helene und Karl v Hörsten damit, dass junge Menschen auf der Suche nach ihrem Platz im Leben über Ackerbauliche Fragen – Jahresarbeit – Lebensfragen ( Liv Kraft, S. 7 ) einen oder einige Schritte in Wörme tun. Deshalb versuchen wir uns auch immer wieder Aktuelle Gedanken zu einer „freien“ Ausbildung (Clemens v Schwanenflügel, S.10) zu machen. Die jungen Menschen lernen dabei nicht nur verschiedene landwirtschaftliche Besonderheiten wie z.B. Carla Hoffmann (S.16 ) Kind und Pferd und Arbeit unter einen Hut zubringen, sondern sie helfen uns bei unseren verschiedenen Bauprojekten und schulen sich dabei handwerklich. So haben wir dieses Jahr wie geplant die Ferienwohnungen in Angriff genommen und fertiggestellt und freuen uns über viele Zufriedene Gäste (Familie Matz S. 20). Das Dach des Erdkellers (Paul Hoffmann, S. 21) und die neue Abdichtung sind fertig und auch die gestalterischen Aufgaben rings um sind in Angriff genommen. Die Fortsetzung besteht im Fertigstellen des Arbeitsraumes und der Beleuchtung, dann unserem beheizbaren Anzuchtgewächshaus. Jetzt sind wir dabei die neuen Fenster im Obergeschoss des großen Hauses - gut Ding will Weile haben - einzubauen, wie vor 17 Jahren projektiert. Der fahrbare Hühnerstall ist fast fertig und eingeweiht. Die Planer und Zimmerleute, ein Kurs der Mannheimer Hochschule für Waldorfpädagogik, hat neben der Flechthecke hauptsächlich Landschaftsgestaltung mit Steinen betrieben: die Wasserrinne wurde weitergebaut, die große Steinmauer wurde mit einer dritten Treppe versehen und fertiggestellt und am Erdkeller wurde der Abluftschacht und der Übergang zur Feststoffabscheidung der Kläranlage gestaltet. Aber wir haben schon wieder eine steinige Aufgabe für die Studenten, unsere alte Einfahrt war zu schmal für ein landwirtschaftliches Erntefahrzeug ..... und jetzt warten die Steine darauf in Das neuen Tor ( Peter Pütz, S. 00 Ausgabe 2005)) eingebaut zu werden, wie es auf dem Rundbrief vor drei Jahren von Herbert Dreiseitl skizziert wurde. Und immer gibt es

kaputte Maschinen, die in der Werkstatt Zwischen Stahlspänen und Brotkrümeln, Markus Andreas Dürkop (S. 25) sei gedankt, repariert werden.

Auf dem Hof existiert ein kleiner Veranstaltungskreis, der letztes Jahr schon ein Halbjahresprogramm erstellt hat. Mit dadurch kamen wieder viele Menschen zu uns auf den Hof um beim Wörmer Sonntags Frühstück Themen wie Gentechnik, Umgang mit Wasser, Solidarität im Gesundheitswesen, Agrarpolitik zu besprechen oder um samstagsabends Konzerte zu hören oder ihre Geburtstage und Hochzeiten zu feiern. Aber auch regelmäßig, um im Wörmer Hofchor mitzusingen. Wir nehmen noch Neue auf; nächster Auftritt Sonntag 23.01.05.

Neben den vielen Einzelschülern und „Großklassen“ hatten wir auch zwei „Kleinklassen“ Zwei Wochen bei Wind und Wetter auf dem Bauernhof (Alfred Rude, S. 25) zur Klassenreise (Berliner Schülerin S. 32). Diese Schüler, wie auch die aus der „Alten Ziegelei in Rädell“, die mit sich oder dem Leben schlechter zurecht kommen haben nicht nur Hyperhofaktive Kindereien (Ines Pastorino S. 29) gemacht, sondern uns besonders tüchtig geholfen. Aus Helene v Hörstens Arbeit am Hausbackofen hat sich über 30 Jahre die Wörmer Backstube entwickelt, um Urs zu helfen beim backen von Brot und Brötchen mit Charakter kam Dirk Öllerich (S. 34) im Spätsommer auf den Hof. Von den vielen Hofkinder, beginnen jetzt die (Clara) v. Hörstens in die Welt Von Würme nach Namibia (S. 37) zugehen, wie im letzten Jahr Carla Hoffmann Von Namibia nach Würme (S. 31, A.2003)

Auch wenn wir das Ideal von Kurt Tucholsky (S.39) noch nicht erreicht haben, insgesamt war es Ein volles und schönes Jahr (Clemens v Schwannflügel, S. 40),

und wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit und angenehmes Lesen

die Hofgemeinschaft

# Die Landwirtschaft im Jahre 2004 in Wörme

Wo fängt man an, was lässt man weg?

Mir fällt es schwer zu differenzieren und auch das wichtige nicht zu vergessen. Ich will es versuchen und mit einer Begebenheit beginnen, die sich eigentlich schon mehr am Ende des Jahres zutrug, nämlich die Abreise unseres Bullen „Romeo“.

Wie jeder weiß, braucht es einen Bullen in der Kuhherde, damit es Kälber gibt. Unser Bulle war eben jener Romeo, der fast vier Jahre hier in der Herde gelebt hat und Vater von einer ganzen Reihe von wunderschönen Kälbern ist. Er ist all die Jahre immer mit der Herde auf die Weide gegangen, was beim treiben der Tiere vom Stall zur Weide und zurück, große Konzentration desjenigen erfordert, der treibt, denn sonst spielt womöglich der Bulle den Chef und das kann unangenehme Folgen haben, denn schließlich wiegt der Bulle 1000kg und der Treiber nur maximal 90kg, ausserdem ist der Bulle immer schneller, da hilft nur Konzentration und immer ein guter Treibestock um zu demonstrieren wer in Wahrheit der Chef ist. Das wichtigste aber ist das Selbstbewusstsein des Treibers und der feste Glaube daran, das man schneller und etwas stärker als der Bulle (nur im Geiste) ist und eine gehörige Portion Respekt vor dem mächtigen Tier.

Wenn dass alles nicht mehr hilft und der Bulle meint, er müsse seinen dicken Kopf durchsetzen, wird es gefährlich für alle, weil der Bulle nicht mehr zu bändigen ist.



Endlich bist Du da.....

Dieser Zustand war eingetreten und so wurde ein Viehhändler beauftragt den Bullen zum Schlachter zu fahren.

Als der Bulle also von einem Viehhändler abgeholt werden sollte, sprang er beim Verladen über die Bordwand, als wenn er geahnt hätte, um was es ging. Er drehte in vollem Galopp eine Runde über den ganzen Hof staunend umstanden von Schülern im Landbaupraktikum, Kindergartenkindern die gerade Tiere anschauen wollten, einer Gruppe Bauern, die zu einer Versammlung kamen, nicht zu vergessen dem ratlosen Viehhändler, der nicht wusste, wie er diesen Bullen je wieder auf seinen Lkw bekommen sollte. Der Bulle hingegen drehte seine gewaltige Abschiedsrunde und kehrte treu und brav in seinen Stall zurück und von dort lammfromm auf den Lkw des Viehhändler. So hoffen wir, das es bald einen neuen Bullen gibt und wir uns auf viele neue Kälber freuen können.

Als Streiflicht von den Tieren möge dies genügen, aus dem Feldebau kann man vielleicht berichten, dass wir ein ausgewogenes Jahr hatten, das natürlich nicht ohne kleinere oder größere Pannen ablief, die ich aber schon gar nicht mehr erinnere so waren sie wohl nicht so schlimm.

Bleibt mir am Ende nur noch das wichtigste zu tun, nämlich zu danken, meinen beiden Mitarbeitern Liv Kraft und Tarik Sabbah, die mir ganz viel Arbeit abgenommen haben, sodass ich mich um die Vermarktung kümmern konnte.

Hubertus von Hörsten

**versicherung**

# Ackerbauliche Fragen – Jahresarbeit – Lebensfragen

Mein Name ist Liv Kraft und ich bin seit April 2003 für meine letzten zwei Lehrjahre der Freien biologisch- dynamischen Ausbildung in der Landwirtschaft von Hof Wörme.

Die Ausbildung nähert sich langsam dem Ende. Wenn Sie diesen Text lesen ist der Abgabetermin meiner Jahresarbeit schon vorbei, im Januar sind unsere Abschlussprüfungen.

Während der Ausbildung haben wir Lehrlinge uns viel erarbeitet. Wir mussten unser angelerntes, abstraktes Schulwissen und Denken abschütteln um biologisch-dynamische Landwirtschaft begreifen zu können.

Viele neue Bilder entstanden im Kopf, die beweglich gehalten werden müssen. Und in der Wirklichkeit gefunden werden wollen. Eines meiner Lieblingsbilder ist die Erde als lebendiger, beseelter Organismus, die durch Zusammenwirken von kosmischen Stoffen und Kräften weiteres Leben hervorbringt.

Das hört sich wunderbar an, doch wie finde ich dieses Bild in dem Alltag wieder?



Bronzeschare am Schwergrubber

Kann ich etwas davon Wahrnehmen?

Wie gehe ich mit diesem Erdorganismus um?

Sehr hilfreich für die Weiterentwicklung dieser Bilder waren für mich die Ansichten und praktischen Erfahrungen von dem österreichischen Förster und Naturforscher Viktor Schaubberger (1885-1958), der tiefgründige Thesen zur „Bipolarität“ von Erde und Kosmos und der dazwischen liegenden fruchtbaren „Keimzone“ entwickelte. Alle wachstumsfördernden Maßnahmen die er vorschlägt, beruhen darauf

- die „Energie“ der Erde zu steigern,
- den Aufbau und die Erhaltung der „Haut“ zwischen Erde und Kosmos zu fördern.

Als Konsequenz bedeutet das für mich persönlich: Die Bedeutung der belebten Ackerkrume und ihrer Umgebung in der gesamten Weltenordnung zu erahnen, um eine nachhaltige Bodenbearbeitung leisten zu können.

Das Thema Bodenfruchtbarkeit ist ja ein außerordentlich stark diskutiertes Thema, das sich aus sehr vielen Komponenten aufbaut: Düngung, Kompostbereitung, Bodenbearbeitung mit Pflug oder pfluglos, Fruchtfolgegestaltung mit Leguminosen, Präparatequalitäten usw.

Hellhörig wurde ich, als ich davon las, dass Victor Schaubberger erfolgreiche Feldversuche mit kupfernen Bodenbearbeitungsgeräten durchführte, da seiner Ansicht nach Eisen nicht das am besten geeignete Metall zur Bodenbearbeitung sei. Besser wären nichtmagnetische Materialien.

Nach einigem Umhorchen stellte ich fest, dass dem Aspekt der Metallwahl in der Praxis sehr wenig Aufmerksamkeit gewidmet wird. Wenn auch einige Gärtnereien mit kupfernen Geräten arbeiten, so steht die Materialfrage im Ackerbau kaum zur Diskussion, da die Härte und die Verarbeitungsmöglichkeiten von Eisen ideal erscheinen.

Wie wichtig ist die Wahl des Materials hinsichtlich der Bodenfruchtbarkeit?

In der konventionellen Landwirtschaft spricht man häufig von Pflanzen- und Tierproduktion. Aber auch in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft muss ich mir immer wieder bewusst machen, dass ich nichts „produziere“ sondern, selbst wenn alles gut geht, lediglich die günstigen Voraussetzungen für Wachstum schaffe. So viele Faktoren spielen eine Rolle, die ich nicht beeinflussen kann: Klima, geologische Grundlage, Astronomie, als Beispiel. Dann gibt es die Möglichkeiten des Wirkens, die viel Geduld und Erfahrung benötigen: Fruchtfolgegestaltung, Heckenbau usw.

Wie kann ich es mir da leisten, die Maßnahmen für die ich allein zuständig bin, wie -z.B. Arbeitgeschwindigkeit, -tiefe und -zeitpunkt



-aber auch Materialwahl  
unachtsam, ungeduldig, unwissend oder uninteressiert zu ergreifen?

Mich beschäftigt diese Materialfrage sehr und so ist diese auch zum Thema meiner Jahresarbeit geworden.

In diesem Frühjahr besorgte ich mir Schare aus Bronze für den Wörmer Schergrubber und bearbeitete ~ 1 ha Versuchsfläche in drei verschiedenen Parzellen. Die schriftliche Jahresarbeit wird ab Januar im Jahresarbeitenarchiv auf Hof Wörme zu finden sein.

So ist meine Ausbildung zum „Akteur zur Schaffung günstiger Voraussetzungen für das Wirken bestimmter Naturenergien“ im Frühjahr noch längst nicht abgeschlossen.

Ich bin mit meinen vielen spannenden, unbeantwortete Fragen sicher nicht allein.

Hilfestellungen zum Verstehen der wirklichen Wirklichkeit bitte an

Liv Kraft



Schöne Aussicht



Zwischen Arbeit und Studieren nur eine kurze Pause

## **Gedanken zu einer freien Ausbildung**

Wir müssen nur genau wissen wie die Welt in zwanzig Jahren aussieht, dann wissen wir auch genau, was wir den heutigen „Lehrlingen“ beizubringen haben.

Man sieht sofort, dass dieser Satz in sich zu stimmen scheint, der Realität gegenüber aber absurd ist, wenn Zukunft Zukunft bleiben soll.

### **Historie**

Mitte September, im Anschluß an das Fest des Studienjahres der Landbau-  
schule Dottenfelderhof mit der Darstellung der Projektarbeiten, trafen sich  
Vertreter der freien biologisch-dynamischen Ausbildungen. Dieses Treffen  
ist die Fortentwicklung des Lehrerrentreffens, das Anfang der siebziger  
Jahre auf Initiative von Wilhelm Ernst Barkhoff durch die Betriebsgemein-  
schaft Dottenfelderhof, Karl v Hörsten, Friedrich Sattler, Dieter Scharmer,  
Dr. Wolfgang Schaumann und Georg Glöckler ins Leben gerufen wurde.  
Damals gab es den Warmonderhof, das Emerson College, die Bauernschule  
Weckelweiler und Einführungskurse. Bald darauf entstand die Landbau-

schule Dottenfelderhof mit Januar- und Februarkurs ( '75/'76), die Freie Landbauschule am Bodensee ( '79), die Freie biol.-dyn. Berufslehre in der Schweiz ( '80), die Freie biologisch-dynamische Ausbildung in Norddeutschland ( '83), sowie das Studienjahr am Dottenfelderhof ( '85) . Auch in den anderen europäischen Ländern ist bis heute eine stetige Entwicklung freier Ausbildungen im Gange (Übersicht). Ein Gutteil später begann auch das staatliche Unterrichtswesen sich für den „Öko“-Landbau zu interessieren; Unis und Hochschulen richteten Lehrstühle, Wahlpflichtfächer, Studienschwerpunkte und Studiengänge ein, Fach-, Techniker- und Berufsschulklassen kamen hinzu und 2005 wird es eine Stiftungsprofessur für den biologisch-dynamischen Landbau in Witzenhausen geben.

### **Ausbildung zwischen Individualisierung und Ökonomie**

Der Zustrom zu den verschiedenen Ausbildungen und Studiengängen ist unterschiedlich und schwankt sehr. Für den interessierten Beteiligten aber auch für die Mitarbeiterinnen der Auskunftsstelle, die seit vielen Jahren an den Treffen teilnehmen, und durch die Vermittlung zwischen suchenden Menschen und Höfen bzw. Institutionen einen noch anderen Überblick haben (Kontakt) ist es schwer, aus diesen Schwankungen die Qualität der Ausbildungen oder die Nöte der Suchenden abzulesen.

Die Erhebung über biologisch-dynamische Ausbildungen im deutschsprachigen Raum (2000/2001) hat zusätzliche Einblicke eröffnet und zu den Projekten „Verbesserung der Ausbildung“ (und „Freiwilliges Landwirtschaftliches Jahr/Zukunft des Zivildienstes“ geführt.

Die Auslastung der Ausbildungs- und Studiengänge hat auch wirtschaftliche Aspekte, wichtiger aber ist es, ob das Angebot von der Zielgruppe angenommen wird. Dabei spielt es eine große Rolle, wer Abnehmer des Produktes ist. Produzieren wir Gärtner und Landwirte für die Gesellschaft („moderne“ Betriebe) oder machen wir ein Angebot für tätige Menschen, die ihre Zukunft in die Hand nehmen wollen? Gesellschaft, Bauern, Gärtner und die Suchenden arbeiten ständig an der Entwicklung des Berufsbildes. Heute drängt uns die Ökonomie zum Manager eines großen Unternehmens mit wenigen weisungsgebundenen Fachkräften und vielen Maschinen bzw. un- oder angelernten Zeitkräften. Die wachsende Individualisierung und Autonomie führen aber zu gegliederten Strukturen, in denen an möglichst vielen Stellen Menschen stehen, die ihre Arbeit auch ökonomisch selbst verantworten. Beide Bilder können auf den sogenannten Wirtschaftsbetrieb wie auf Organisationen zutreffen, deren Leitbild die Pflege von Natur und Mensch ist. Dazwischen gibt es natürlich alle möglichen Mischungen. Wir kommen nicht an der Tatsache vorbei, dass die jungen Menschen am



Schwertlilie- *Iris germanica*

meisten mit der Zukunft zu tun haben. Zum einen, weil die jetzt Suchenden die neuesten Bilder aus der geistigen Welt mitgebracht haben und zum anderen weil die jetzt 21 bis 27-jährigen in 15 bis 40 Jahren die Welt gestalten und hoffentlich wollen. Aber, da sie sich selbst und die Welt nur langsam kennen und lieben lernen ist es unsere vornehmste Aufgabe ihnen dabei zu helfen, sich zu begegnen, um gegenseitig an den Idealen des anderen aufzuwachen. Das diesjährige Fachtreffen versuchte, unsere Bilder dazu zu klären.

--Was suchen die jungen Menschen bei uns?

Sie suchen natürlich einen biologisch-dynamischen Hof

um mehr oder weniger zielgerichtet Landwirtschaft zu lernen. Aber wie sieht das heute aus? Ein Kurs des Grundjahrs zieht z.B. zwei Diplombiologen, eine Diplomsozialpädagogin, drei Menschen mit unternehmerischer Erfahrung, ein schwer zu differenzierendes Mittelfeld, aber auch Menschen ohne Schul- oder Berufsabschluss an, insgesamt über 30 Menschen zwischen 18 und über 40 Jahren mit mehr oder weniger Suchterfahrung. Zu dieser Sammlung kommen weitere Phänomene: Reinstürzen in die Arbeit bei oft mangelhafter Konstitution, starkes Interesse am Sozialen und am konkreten Gegenüber; Kurse, Stunden oder ganze Tagungen werden aus schwer fassbaren Gründen, brauch Zeit für mich, versäumt. Es zählt, was jetzt anspricht. Wissen für später aufspeichern, dranbleiben ist oft nicht angesagt. Der Wille, etwas zu erleben und ein Unwille, etwas zu schreiben ja manchmal auch zu lesen, gegen jede Art der Theorie ist verbreitet.

Vielleicht ist es eine gesunde Abneigung gegen Theoretisches und Systeme. Weltanschauungen und Religion werden als Überbau erkannt, Bildung und Kultur sind seit dem Naziregime gewissermaßen kompromittiert, Kunst

wird nicht ernst genommen seit sie zur Verzierung wurde, Wissenschaft ist verdächtig, da sie Atom- und Gentechnik hervorbrachte. Diese Haltung, die unsere Generation sich erst mühsam erworben und nun manches wider überwunden hat, bringen die nach 70 geborenen mit auf die Welt und so ist die Schulmüdigkeit nur zu verständlich. Sie nehmen das Wort „Trau keinem über dreißig“ ernst, und suchen doch ihr Urteil in der Auseinandersetzung mit uns. Vor allem merkt man an den Versuchen zur Toleranz, aber daran, wie sie sich Hof, Ausbilder und Lebenskreis suchen, dass sie einen individuellen Weg gehen wollen und wir ihnen nicht gerecht werden, wenn wir ihnen nicht dazu die Möglichkeit dazu schaffen.

Die Suche nach dem eigenen Selbst taucht auch im Rätsel des eigenen Körpers auf: bei der Arbeit, im Umgang mit Ernährung: vegetarisch, vegan, makrobiotisch, roh, nur Früchte keine Nüsse...; Fasten und Lichtnahrung werden getestet oft mit einer Konstitution, die solche Experimente verbietet. Sie suchen die Begegnung mit Menschen, die in der Welt arbeiten, um sie zu verändern, sie suchen die Gemeinschaft mit anderen Suchenden, beides um sich selbst zu begegnen: Sie suchen das Erleben und die Arbeit an der Natur, um nicht aus zweiter Hand alles Mögliche mitgeteilt zu bekommen, sondern um selbst konkrete geistige Erlebnisse zu haben und seien sie noch so klein. Klar ist das Bild nicht, aber es kann uns schon helfen uns der Aufgabe zu nähern: Aus dem Blickwinkel der Jugend ihr ermöglichen, Ideale zu prüfen, eigenständige Urteile zu finden, selbständig handeln und weniger, Demeter als Methode aus dem Blick des Vergangenen vermitteln. Letztendlich vertrauen in die Menschen und sie mit entsprechenden Fähigkeiten ausstatten.

## **Ausbildung sollte von der Zukunft aus denken**

Wie können wir mehr aus den der Jugend eigenen Zukunftsaspekten und weniger aus unseren Vorstellungen und dem Vergangenheitsaspekt der Demeter- Landwirtschaft arbeiten?

Sich selbst finden und in der Auseinandersetzung mit der Welt und den Schicksalsgefährten mitgebrachte Ideale prüfen, zum eigenständigen Urteil kommen, das ist das Wichtigste, um die Zukunft ergreifen zu können. Besonders junge Menschen, die uns finden, sind für diesen Punkt des eigenen Weges sehr sensibel. Einerseits suchen sie sich auf Höfen Situationen, die teils extrem einschränkend sind, andererseits wehren sie sich heftig oder wechseln Hof und Ausbildung, wenn sie sich in ihrem Weg oder Wert bedroht fühlen. Wir könnten einen Katalog von Zukunftskompeten-

zen für einen biologisch-dynamischen Betriebsleiter aufstellen, indem wir Entwicklungslinien weiterdenken, unsere eigenen Ideale untermischen und daraus ein Curriculum erstellen. Aber das bleibt abstrakt, und wie manche Zwischenprüfung zeigt, perlen Antworten auf nicht gestellte Fragen an vielen jungen Menschen ab. Manche Fragen aber gehören zur Ausstattung jeder Jugend, andere sind latent in jedem Angehörigen einer bestimmten Generation vorhanden.

### **Welche Fragen hat die Jugend 2005?**

Im Zentrum stehen heute sehr persönliche Fragen. Wir neigen dazu, sie von uns selbst abstrahiert zu beantworten. Aber konkrete Erlebnisse z. B. geistiger Art und praktische Hilfen in seelischer Not oder bei Lebensentscheidungen werden erwartet. Der einzelne Mensch, aber auch die Gemeinschaft stehen im Mittelpunkt: Bist du, der du scheinst? Interessierst du dich für den anderen, für mich? Und hier erweitert sich die Frage in Richtung Qualität: die Frage nach der Qualität des Umgangs mit sich selbst, mit Zeit, mit anderen Menschen, mit Tieren, besonders dem Einzeltier, mit Pflanzen, dazu aber auch abstraktere Fragen nach Ressourcenschutz, Dritter Welt etc.. gelingt es auf diesem Raum zu geben, kann das beim Leben auf dem Hof konkrete Bindung an Aufgaben bewirken.

### **Freie Ausbildung: welche Methoden stehen uns zur Verfügung?**

Eine Methode besteht darin, eine wahrnehmbare Gesprächsbereitschaft zu haben, und das über - im wahrsten Sinne - Gott und die Welt. Das betrifft anfangs vornehmlich den Bildungskatalysator (früher Ausbilder). Im Stall und auf dem Feld heißt das, jede Möglichkeit zum Innehalten nutzen, jede Bemerkung zur Fell- oder Gliedmaßenbeschaffenheit, zur Unkrautwurzel, die uns beim gemeinsamen Arbeiten neu auffällt, weckt Fragen. Jedes Anhalten im Tages- oder Wochenlauf zu Vor- und Rückblick (Planung /Tagebuch), ebenso Feldrundgänge und Berichte bilden den größeren Rhythmus. Der Betriebsspiegel und eine Hofdarstellung vom Sichausbildenden (früher Auszubildender ) vor Kunden oder anderen Kursen präsentiert, ist für den Betriebsleiter aufschlussreicher als sein eigener. Viel Verantwortung, selbst geplante, praktische aber auch erkenntnismäßige Projekte machen persönliches Engagement leichter.

Auf den Seminaren der vierjährigen biologisch-dynamischen Ausbildung kann diese Methode aufgenommen werden. Zunächst kann gemeinsam eine gründliche Beobachtungs- und Denkschulung erarbeitet werden, an



praxisrelevanten Objekten, die aber trotzdem möglichst neu für alle sind. Schwerpunkt dabei ist das Zurückhalten des Urteils. Diese Schulung ist ein Teil der Antwort auf die Frage nach geistiger Erfahrung. Auf diesem Gebiet ist uns die junge Generation voraus. Doch wir können die geistige Welt als heutige Erfahrung im Gespräch halten, und auch helfen, Unterscheidungsvermögen und (Gefühls-)Urteile gegenüber undifferenzierten Aussagen und schwer einzuordnenden Erfahrungen zu stärken.

Vorsicht sie könnten brechen

Die Kunst besteht darin, die Spannung bzw. Nähe zwischen konkreter Lebensanforderung in der Arbeit und dem Innehalten bzw. Rechenschaft ablegen in der Betrachtung zu gestalten. Gelingt es, dass 15 von 18 Kursteilnehmern zum Thema Kälberaufzucht Berichte von ihrem Betrieb schreiben, diese dann in kleinen Gruppen vergleichen und mit allen auf Unterschiede, Ungereimtheiten und Hintergründe untersuchen, so trifft ein Dozent mit seinem Fachwissen auf vorbereiteten Boden, er kann aussäen und gründliche Begriffsbildung anlegen. Bei dieser Methode kommen Buchwissen und Fachbücher erst als Ergänzung dazu, wenn die Möglichkeit der eigenen Urteilsbildung angelegt ist und starre Begriffe vermieden werden. Referate, Projekte, die Einladung von Dozenten und das Gestalten von ganzen Treffen sowie eine Jahresarbeit bieten Raum für Eigeninitiative und Individualisierung.

Konfrontation gehört dazu. Mit Selbständigkeit und Engagement seine individuelle Ausbildung, aber auch die der Gruppe zu betreiben, erfordert alle Kräfte. Gute Beispiele gibt es viele, auch schlechte. Zwischen- und Abschlussprüfung können nur einen Teil der Leistungsdokumentation bilden. Die Entwicklung eines Persönlichen Erfahrungs-Portefolios, die wir anstreben, soll helfen, alle Lern- und Lebenserfahrungen, Referate, Projekte, Arbeitszeugnisse, Jahresarbeiten, Arbeitsbereiche und Fertigkeiten zu dokumentieren. Mit einem solchen PEP in der Hand kann ein potentieller Arbeitgeber recht gut entscheiden, ob der Absolvent einfach mitarbeiten soll, Verantwortung für einen Bereich übernehmen kann oder ein späterer Betriebsleiter ist. In der Gehilfenzeit kann diese PEPortfolio ergänzt werden. Bei einer solchen freien und auch anthroposophischen Ausbildung lernen alle, Kursleiter, Ausbilder und Lernende gemeinsam für die Zukunft und Kursleiter, Lehrherren und Lehrerinnen erreichen das Ziel, ein Leben lang Lehrlinge zu bleiben.

Clemens von Schwanenflügel

## **Kind und Pferd und Arbeit**

Bevor ich 2002 zum ersten Mal nach Wörme kam, hatte ich noch nie ernsthaft etwas von Pferdearbeit auf dem Acker in der heutigen Zeit gehört. Mein Vater hatte mir mal erzählt, wie er mit 2 Hannoveranern während seiner Lehrzeit einen Acker um die Weihnachtszeit gepflügt hatte und wie viel Spaß das gemacht hatte. Ich war immer sehr beeindruckt von dieser Geschichte, aber hätte mir bis vor 2 Jahren auch nie träumen lassen, dass ich selber mal hinter einem Pferd auf dem Acker gehen würde.

Im März 2003 begann ich meine Freie Ausbildung als Gärtnerin auf Wörme. Schon in meiner Probeweche hatte ich erstaunt und begeistert bemerkt, dass man hier mit einem Pferd die Felder für das Feldgemüse bestellt. Sehnsüchtig schielte ich herüber zu den Glücklichen die diese Arbeit mit der Haflingerstute Nancy machen durften. Ich wagte noch nicht einmal zu fragen ob ich mal dürfte, weil ich mir nicht vorstellen konnte mit meinem noch nicht mal 2-jährigen Jungen Benedict, diese Aufgabe übernehmen zu dürfen.

Eines Nachmittags jedoch, fragte Clemens mich, ob ich mit Simon die Zwiebeln häufeln würde. Ich konnte meinen Ohren kaum trauen! Ausgerechnet ich. Begeistert stimmte ich sofort zu und genoss den Nachmittag sehr. Ich führte das Pferd so dass Simon sich ganz und gar auf das Gerät konzent-





Hier einmal ohne Kind

rieren konnte. Es machte mir sehr viel Spaß und klappte ganz gut. Ein paar Wochen später musste Simon, der Zivildienstleistender war, auf einen 3-wöchigen Kursus. Und ich durfte in der Zeit die Pferdearbeit übernehmen. Ich war begeistert und machte mich voller Eifer an die Arbeit.

Ich bin als Kind viel geritten und bin auch mal Eselkarre gefahren, so sind Pferde für mich nichts Neues, aber hinter dem Pferd und einem Gerät hergehen und beide, das Pferd und das Gerät führen, das ist etwas anderes. Das Wenden war eine Herausforderung und vor allem Benedict, der ja da auch nicht zu kurz kommen sollte. Es war Hochsommer und viel zu tun, meistens Unkraut in irgendeiner Weise bekämpfen. Ich verstand noch nicht so viel von dem was ich machte, stolperte nur der vielen Arbeit und Benedict hinterher. Den hatte ich entweder im Rucksack auf dem Rücken, auf dem Feld bei den anderen Gärtnern oder er saß allein in der Furche und spielte vor sich hin. Zum Glück war es ein trockener Sommer und das draußen sein für uns kein Problem. Allerdings waren die Tage oft lang und es ging nicht immer so einfach mit Benedict. Oft saß ich am Feldrand und stillte, während Nancy geduldig auf dem Feld auf uns wartete. Ich genoss die Arbeit sehr, obwohl sie anstrengend war und ich oft Mühe hatte Benedict dabei unterzubringen.

Nach den 3 Wochen übernahm wieder Simon seinen Posten. Von nun an wusste ich aber welches Gebiet mir in der Gärtnerei wirklich Spaß machte. Und da es 3 Wochen geklappt hatte, lies ich jetzt nicht mehr locker und bekundete immer wieder mein Interesse auch in die Pferdearbeit mit einzusteigen.

Im Frühjahr war es dann so weit, dass ich mir die Arbeit mit Simon teilen durfte. Langsam begriff ich nun auch mehr von der Idee mit Pferden im Gemüse zu arbeiten. Auf Wörme arbeiten wir mit Häufeln und pflügen gar nicht. Einmal habe ich den ganzen Jahreslauf miterlebt: Im Frühjahr wird die Zwischenfrucht eingearbeitet, das Unkraut beseitigt und der Boden so vorbereitet dass man säen oder pflanzen kann. Das erreicht man meistens mit Grubbern, Häufeln und Striegeln, bzw. fürs pflanzen und einzelne Kulturen zusätzlich mit Schlitzen. Nach dem Säen beginnt die Pflege der Kulturen. Anfangs werden sie mit dem Hackgerät gehackt, später dann, je nach Kultur, mit dem Igel, der Meyerhacke, dem Grubber, dem Häufler. Im Herbst wird dann der Boden noch mal von eventuellem Unkraut und Kulturresten befreit und aufgelockert. Dann säen wir die Zwischenfrucht und auch die wird noch einmal ein wenig eingearbeitet und soll einen Gutteil des Winters wachsen.

Im vergangenen Sommer haben Benedict und ich die gesamte Pferdearbeit übernommen. Inzwischen ist er mir zu schwer geworden und ich trage ihn nicht mehr im Rucksack, sondern er sitzt auf Nancys Rücken und lässt sich, fröhlich singend, von ihr den Acker hoch und runter tragen. Aber den ganzen Tag hat er dazu auch keine Lust und so bin ich auch immer wieder darauf angewiesen, dass meine Kollegen Benedict dann mit zum Jäten oder Ernten oder Pflanzen oder Johannisbeeren Pflücken nehmen. Weil ich nicht so leicht und einfach weggehen und wiederkommen kann, ist die Pferdearbeit mit Kind noch eine größere Herausforderung an mich, als die anderen Arbeiten. Andererseits verschafft sie mir sehr viel Befriedigung und auch Benedict beruhigt sich oft wenn er auf Nancys Rücken durch die Gegend schaukelt.

Ich habe durch diese Arbeit ein neues Verhältnis zum Boden und den Pflanzen bekommen. Ich finde die Vorstellung, dass ein großer, schwerer Schlepper durchs Gemüse fährt, sehr unangenehm. Pferde passen da viel besser, sie verdichten den Boden kaum und man behält den Kontakt zu Boden und Pflanzen in dem man hinter dem Pferd am Gerät geht. Mir macht auch die Kombination Pferd, Pflanze und Boden Spaß. Es ist eine täglich neue Herausforderung mit dem Pferd die Arbeit auf dem Feld zu

bewältigen. Die Arbeit mit dem Pferd verlangt von mir Wachsamkeit und Disziplin. Ich genieße es auch sehr mit Pferden eine Arbeit zu machen, die kein Luxus ist wie z.B. Reiten oder Kutsche fahren. Die ernsthafte und vertretbare Arbeitspartnerschaft Pferd-Mensch begeistert mich.

Für mich gibt es nichts Schöneres in meiner Arbeit auf dem Hof, als hinter Nancy bei gutem, trockenem, sonnigen Wetter den Acker in ganzen Längen hinter dem Grubber oder der Meyerhacke hoch und runter zu laufen.

Carla Hoffmann



Wir finden nach Hause



## Zufriedene Gäste

Nach einer sehr erholsamen Urlaubswoche in Ihrem Ferienhaus in Woerne möchten wir uns mit einem letzten Gruß aus Mecklenburg noch einmal herzlich bei Ihnen für die behagliche Unterkunft, Freundlichkeit, Ihr Entgegenkommen mit einer zusätzlichen Aufbettung und das ganze harmonische und idyllische Umfeld bedanken. Das Einzige, was uns fehlte, wären ein paar zusätzliche freie Tage.

Wir waren schon mehrmals verreist und wohnten in verschiedenen Quartieren. Doch noch niemals erholten wir uns wirklich vom ersten Tag an und konnten das Quartier so genießen, wie bei Ihnen. Es war, als tankte man Gesundheit. Scheint einfach ideal zu sein für stadtgeplagte Familien. Also herzlichen Dank für alles und noch weiterhin gutes Gelingen mit Hof und Gästen

Fam. Matz aus Neubrandenburg

## Das Dach des Erdkellers

Also, ich hatte gerade vor vier Tagen meine Schulzeit beendet, und war, wie üblich nach großen Anstrengungen, erst einmal krank geworden, als schon die nächste Herausforderung auf mich wartete. Ich hatte nämlich auf Hof Würme No. 2 zugesagt, im Juni, noch vor Beginn meiner Zivildienstzeit im August, zwei Wochen zu helfen.

Ich trudelte am Montagabend ein und Clemens erläuterte mir kurz und bündig, was denn meine Aufgabe in den nächsten zwei Wochen wäre. Und zwar sollte ich gemeinsam mit vier Neuntklässlern für den Erdkeller einen ca. 13 x 5 m großen Dachstuhl zimmern. Ich bekam noch ein paar Konstruktionszeichnungen in die Hand gedrückt und fühlte mich anschließend wie erschlagen. Das war nicht das, was ich erwartet hatte.

Gut, der nächste Morgen kam unaufhaltsam und mit einem leicht mulmigen Gefühl stellte ich mich der neuen Aufgabe. Ich ahnte schon, dass meine jahrelange Erfahrung im Aufsätze schreiben mir hier wenig nützen würde.

Nach einer zweiten Besprechung mit Clemens – auf die noch viele weitere folgen sollten – ging es dann auch wirklich los.

Zunächst mussten Balken auf dem Erdkeller befestigt werden, auf die dann senkrechte Ständer kamen, die wiederum die Sparren tragen sollten. Zum Abschluss sollten Dachlatten auf die Sparren genagelt werden.

Was sich hier auf dem Papier bequem in zwei Sätzen abhandeln lässt, brauchte in der Praxis zwei ganze Wochen. In dieser Zeit machte ich die Erfahrung, erstens, wie viele Sachen bei so einer handwerklichen Arbeit eigentlich schief gehen können, an die ich vorher nie gedacht hätte und zweitens, wie genau man Arbeiten sollte, da sich jedes flüchtige Messen, jedes ungenaue Ausklinken und schlampige Sägen sofort bemerkbar macht und bei jedem folgenden Arbeitsschritt einen deutlichen Mehraufwand bedeutet.

Zu dieser handwerklichen Herausforderung kam dann noch, dass ich zwei Gruppen von vier Schülern einer Bonner Schulklasse jeweils eine Woche unter meiner Fuchtel hatte.

D.h. ich musste die Arbeiten nach Möglichkeit so anleiten und verteilen, dass stets vier Schüler und ich etwas Sinnvolles zu tun haben. Das erwies sich als nicht so einfach, da ich oft selbst erst gern Sachen ausprobiert hätte, anstelle andern zu sagen, wie sie etwas machen sollen.

In der ersten Woche stachen unter meinen Helfern ganz besonders zwei Punks hervor, die beinahe unentwegt ihre Arbeit mit lautem Gebrüll kommentierten. Solange sie jedoch guten Mutes bei der Sache waren, hatte ich nichts dagegen einzuwenden. Und auch, dass sie mir unentwegt vorwar-

fen, ich würde bei jeder Gelegenheit, unter dem Vorwand ein Werkzeug zu holen, eine Bierpause einlegen, nahm ich mit einem Lächeln hin.

In der zweiten Woche standen mir dann ein paar erfahrene Heimwerker zur Seite, die mir dauernd erzählten, wie toll doch jetzt die „BOSCH-Kreissäge-Turbo-MAX 5010“ wäre, und wie lange sie mit der schon fertig sein würden. Es half nichts, es musste auch ohne gehen und es ging, indem ich dauernd erzählte, richtige Heimwerker ließen sich durch so was nicht aufhalten.

Und so gedieh der Dachstuhl immer mehr. Dabei war nichts an ihm so wirklich gerade und genau.

Die zwei Wochen vergingen, und erst am letzten Tage war das Richtfest abzusehen. Meine Helfer der ersten und zweiten Woche wurden am letzten Tage zu Streikbrechern, nur um den Dachstuhl noch fertig zu bekommen. Und dann war es geschafft, der Dachstuhl stand und nur noch ein extra aufgesparter gerader Nagel wartete darauf von mir versenkt zu werden. Doch halt, wie hatten noch keinen Richtkranz. Markus E. wand spontan und in Windeseile das fehlende Utensil und dann war es auch schon soweit: der Dachstuhl war fertig! Hinter uns quietschten Reifen, der orange VW-Bus fegte rückwärts zum Laden und wenig später brachte Silvia die von Hubertus spendierten alkoholfreien Biere.

Letzter Stand der Dinge, Anfang Dezember: der Dachstuhl steht noch, hat alle Herbststürme überstanden und neulich schnitt ich zum ersten Mal wieder meinen damals auf der Strecke gebliebenen Daumennagel.

Paul



ahhh, endlich mal wieder ne Bierpause!

## Zwischen Stahlspänen und Brotkrümeln

Nachdem ich in der Zivildienstzeit bei Kay Stolzenberg die frische Luft wiederentdeckt hatte, wollte ich in keiner herkömmlichen Werkstatt mehr arbeiten und beschloss in der landwirtschaftlichen Metallwerkstatt am Hof Wörme mein Glück zu versuchen.

Als gelernter Metallbauer Fachrichtung Landtechnik traf mich erst einmal der „Schlag“, als ich meinen neuen Arbeitsplatz betrat. Hier häuften sich Schrott und Werkzeug, sowie Maschinenteile „bis zur Decke“, so dass ich mir erst einmal eine Woche zum Aufräumen erbat. Nach dieser Zeit konnte man wieder sicheren Fußes durch die Werkstatt laufen, ohne sich den „Hals zu brechen“.

Nach diesem glorreichen Feldzug begannen auch gleich die Reparaturen, einige davon möchte ich hier erwähnen. Es fing mit dem Karffelroder an, der gerade zur Ernte sich mühevoll über den Acker schleppte und ein Lager nach dem anderen in hohem Bogen der Altersschwäche von sich warf. Das bedeutete für den Roder, jeden Abend vor meiner Werkstatt zu erscheinen, um sich mit einem neuen Lager, sowie dem Igelband ausstatten zu lassen. Dieses hatte zur Folge, dass der Rodergeräuschpegel mit jedem neuen Lager kontinuierlich abnahm. Nach Fertigstellung fuhr er wieder ohne anzuhalten jede Häufelbahn ab, wodurch das Roden viel angenehmer wurde und man nicht jeden Moment darauf gefasst sein musste, dass er wieder stehen blieb.

Als nächstes kam das Mähwerk an die Reihe, welches bis zum Durchglühen auf den Wiesen seine Arbeit verrichtete, bis es sich nicht mehr drehen ließ. Der Grund hierfür war Ölmangel, der sich so heftig auf die Lagerkugeln auswirkte, dass man getrost von Lagerwürfeln sprechen konnte. Auch hier mussten einige Lager, Zahnritzel und Dichtungen erneuert werden. Doch das größere Problem war die Ersatzteilbestellung, da es unzählig viele Bauarten von diesem Mähwerk gab und selbst der Fachmann der Firma schlichtweg an seine Grenzen stieß.

Ich dachte schon, das schlimmste sei überstanden, doch da sorgte wieder einmal Ölmangel für reichlich Arbeit in der Metallwerkstatt. Denn unser größter Schlepper hatte beim Pflügen zu wenig Öl, so dass er mit großer weißer Dampfwolke sich meiner Werkstatt näherte. Als Junggeselle (junger Geselle ?), der an Baumaschinen gelernt hatte, blickte ich der neuen Aufgabe sehr zurückhaltend entgegen. Doch unter dem Motto „von nichts kommt nichts“ begann ich den Motor unseres Case 856 XL in seine Bestandteile zu zerlegen und gönnte ihm eine Motorüberholung, die ohne Hilfe von Karsten Funk wohl kaum möglich gewesen wäre, da er mir mit Rat und Spezialwerkzeug zur Seite stand. Da bei der Reparatur auch der Gleich-

richter der Kurbelwelle ersetzt werden musste, bemühten Hubertus und ich uns, ein gebrauchtes Ersatzteil zu bekommen. Das war erstaunlicherweise auch gar kein Problem, doch nach der ersten Probefahrt löste sich eben dieses Ersatzteil im Kurbelgehäuse wieder auf, woraufhin das Pleul auf die verrutschte Welle schlug und ein äußerst bedenkliches Motorgeräusch entstand. Voll Panik begann ich nun wieder die Maschine zu zerlegen, doch stellte sich heraus, dass der Motor keinen weiteren Schaden genommen hatte. Die Firma war auch sofort bereit, ein kostenloses Ersatzteil zu besorgen, was mir sehr entgegenkam, da ein Neuteil tatsächlich tausend Euro kosten sollte. So viel zu den Reparaturen in der Werkstatt.

Mein zweites Arbeitsgebiet sollten die „Brötchentouren“ nach Hamburg werden. Die ersten Fahrten entpuppten sich als die reinste „Großstadt-dschungelexpedition“, da meine Ortskenntnisse nicht sehr üppig waren. So kam es auch schon mal vor, dass die Brötchen und Brote eine Stunde zu spät kamen, so dass ich böse Blicke unserer Kunden erntete. Doch so nach und nach lernte ich die Hansestadt kennen und gewann eine gewisse Sicherheit auf Hamburgs Straßen.

Das soll es nun erstmal gewesen sein für dieses Jahr. Ich wünsche ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins nächste Jahr.

Markus Andreas Dürkop



Wann komme ich endlich in die Werkstatt



# **ZWEI WOCHEN BEI WIND UND WETTER AUF DEM BAUERNHOF**

## **Das Landwirtschaftspraktikum der ganzen 10. Kleinklasse auf dem Hof Würme No.2 in der Nordheide**

Mancher Zehntklässler, manche Zehntklässlerin hätte sich wohl dieses Praktikum, wenn er/sie die äußeren Bedingungen vorher alle gekannt hätte, nicht freiwillig ausgesucht.

Da sollte man 14 Tage arbeiten, mit all den andern zusammen, täglich, von Montag bis Samstag je 5 Stunden, dazu sollte Stalldienst geleistet werden, Beginn 5.30 Uhr, Ende 18 Uhr, was mehr als 8 Stunden Arbeitszeit bedeutete. Da sollte der Bäcker-Schüler bei stockfinsterer Nacht um 5 Uhr auf der Matte stehen.

Und wohnen? In einem ehemaligen Schafstall, ohne Strom, ohne fließend Wasser, ohne Zentralheizung? Sich jeden Schluck und jeden Liter des kostbaren Nasses mit einem riesigen Schwengel mühsam aus dem Grundwasser heraufpumpen? Dazu sich morgens mit ziemlich eisigem Wasser waschen – allein die Vorstellung davon brachte einen schon ins Zittern! Frühstück und Abendessen selber machen? Auf die gewohnte großstädtische (und bei einigen auch McDonald-lastige) Ernährung 14 lange Tage verzichten? Mit Gummistiefeln im dreckigen Acker rumkriechen? Und so weiter, und überhaupt ...

Ich will nicht behaupten, dies sei die Stimmung bei allen gewesen, aber einiges davon lebte sicher in manchem Hinterkopf. Und warum wurde alles ganz anders, ein rundum voller Erfolg? Da waren an erster Stelle die vielen Menschen auf dem Hof, die uns so offen empfingen, am Ankunftstag schon vieles zeigten, ihre Beziehung zu Acker und Tieren bei jeder Tageszeit, bei jeder Witterung vorlebten. Die auch bei Gelegenheit von ihrer Biographie erzählten, warum sie auf dem Hof lebten, warum bei kaum einem das Leben langweilig und nach irgendeiner standardisierten Norm verlaufen war.

Da war die wunderschöne Hofanlage, die sich allerdings er in den letzten Praktikumstagen bei Sonnenschein in ihrer ganzen Schönheit zeigte.

Da war das langsame Erfassen der Zusammenhänge, das nach der ersten Arbeitswoche noch zunahm: der „Lebenslauf“ der Zwiebeln, des Dinkels, der Weg des Gemüses bis auf den Wochenmarkt, die Bedingungen rund um die Holzofenbäckerei einschließlich des Spaltens von riesigen Buchenscheiten.

Da waren die vielen Tiere: die Kühe, die Kälber beim Tränken, die Schweine beim Füttern, die Ziegen beim Reinholen (was die für stachliges, trockenes Zeug mögen!), die Enten beim „Schneckenmenü“, die Hühner. Unvergesslich, wie genüsslich die Katze während eines Dauerregentages an ihrem trockenen Plätzchen in einem Kellerfenster sich schnurrend räkelte. Und die Begeisterung, wenn jemand von den gerade in der Nacht geborenen Ferkeln erzählte! Und besonders die Kaltblütler-Schimmel von Kay, die unsern Wagen am Sonntag durch die blühende Heide zogen!

Arbeiten, und dann langsam verstehen: das war der didaktische Aufbau, so dass neben den Gesprächen beim Tun in der zweiten Woche auch Vorträge dazu kamen. Von Welf (Spitzname „Blondie“), der schon in der Mongolei die nachhaltige Weidewirtschaft der dortigen Hirten im Rahmen seiner Doktorarbeit erforscht hatte; von Carla, die eigentlich Filmproduzentin ist, aus Namibia kommt und deren Farm so riesig ist, dass sie sich hier von Würme bis Hamburg erstrecken würde. Da war Urs, der Bäcker, der fünf Jahre als Wandergeselle durch Mitteleuropa und Südamerika gezogen war und (so er selbst) „in Würme sesshaft wurde“. Und da war der Bauer Clemens von Schwanenflügel, den auch eine Frage wie „Kann man denn mit dieser biologisch-dynamischen Methode auch die ganze Weltbevölkerung ernähren?“



Hier sollen wir 2 Wochen wohnen?



Immer fallen sie runter

nicht aus dem Konzept brachte. Noch nie hat mir und den Schülern jemand den fundamentalen Unterschied zwischen allen andern Berufen und dem Bauern so einfach und zugleich so schlagend deutlich gemacht: „Ein Tischler macht etwas, einen Tisch zum Beispiel. Ein Bauer macht nichts, er hegt, pflegt, wartet, verbessert die Bedingungen, nimmt das Unkraut weg, gibt Dünger zu, achtet auf Wetter, Boden, Kosmos, aber sein Produkt hat er immer noch nicht gemacht! Habt ihr je von einem Tisch-Dankfest gehört?! Nein, aber sehr wohl von einem Ernte-Dankfest!“

Dass die Klasse untereinander sozial so viel gelernt hat, ist vom Bauernhof aus gesehen vielleicht ein Nebeneffekt, für das Zusammenleben der Schüler und für mich als Betreuer aber im Hinblick auf die kommenden Jahre sehr wichtig. Die „Stabübergabe“ von Frau Dankelmann konnte ja nicht wie geplant auf dem LaWi stattfinden, da sie mit der ersten Klasse eine neue Aufgabe übernahm, aber Frau Fullriede und Frau Elsaesser bewährten sich in ihrer Aufgabe. Wie viele Wehwehchen wurden liebevoll behandelt, wie viele Konflikte wurden in Gesprächen betrachtet und gelöst oder wenigstens auf einen guten Weg gebracht!



All dies wäre aber nicht ausreichend gewesen für ein so gutes Gelingen, hätte nicht das tägliche Essen eine so wohlschmeckende, nahrhafte und freudige Grundlage geboten. Elfmal gab es unter der souveränen Regie von Christiane von Schwanenflügel für ca. 30 Esser ein völlig verschiedenes, äußerst vielseitiges, vegetarisches Menü, zweimal mit Würstchen ergänzt, das dem eines vegetarischen Spitzenrestaurants in Wohlgeschmack und Variationsbreite in nichts nachstand. Jeder wurde satt (und wie!), und der Wunsch nach McDonald verschwand ganz unbemerkt.

Pumpen ist schwer

Ein Ausflug zu den tropischen Schmetterlingen und durch die blühende Heide am endlich sonnigen Wochenende hob die Stimmung mächtig, und ein von den Schülern gestalteter Bunter Abend mit Lagerfeuer rundete das Zusammensein mit der Hofgemeinschaft in schöner Weise ab.

Unvergesslich die Atmosphäre bei stockdunklem Regenwetter, wenn einer sich morgens um 4.45 Uhr Sommerzeit mit der Taschenlampe auf den Weg zum Bäcker machte oder an den letzten Morgenden bei Vollmond und klarem Himmel durch das taufeuchte Gras zum Hof stapfte. Die tägliche Begegnung mit den Planetensprüchen machte uns die Kräfte der Natur, das Zusammenwirken von Kosmos, Bäumen und der gesamten Pflanzenwelt noch bewusster.

In den letzten Tagen, der Vollmond war gerade kurz überschritten, stand die etwas abnehmende Scheibe rot im Osten gerade über den Büschen,

den schwarzen Kiefern und dem dahinterliegenden Gemüseacker, tiefrot. Wie selbstverständlich standen plötzlich mehrere Schüler still, schweigend, nur sich in den Anblick versenkend, sinnend da. Einige fotografierten. Mir kamen die früheren Zeiten in den Sinn: vor Jahrtausenden lebten die Kelten hier, errichteten ihre Hügelgräber. Noch früher, während der Eiszeiten, bedeckten die skandinavischen Gletscher eben diesen Ort, an dem wir jetzt standen...

Ein Tag später, zurück in Hannover. Derselbe Mond in demselben leuchtenden Rot geht auf, zwischen den Hochhäusern von Lahe. Optisch dasselbe berückende Farbenspiel. Nur: die Erlebnisdichte des Vortages war nicht wieder herzustellen. Seltsam. Es war nicht ganz der Mond vom Schafstall in Wörme. Irgend etwas Entscheidendes fehlte. Was es wohl war ... ?

Alfred Rude

## Über hyperhofaktive Kindereien

Wenn der Kuhstall wieder einmal glänzend sauber leuchtet, dann sind wir „Rädeler“ in Wörme und unsere Spezialtruppe ist im Einsatz!

Wir kommen aus der Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung „Alte Ziegelei Rädeler“ und machen ab und zu Ferien in Wörme und dann wird unter anderem der Kuhstall geputzt wie bei uns in Rädeler die Küche.

Unsere Kinder wohnen bei uns in der „Alten Ziegelei“ und gehen auch vor Ort zur Schule. Unsere Schule ist an die Waldorfschule in Potsdam angegliedert und die Kinder und Jugendlichen werden klassenübergreifend unterrichtet. Viele unserer Kinder haben Schwierigkeiten, sich zu konzentrieren dabei aber Energie für zehn, sind unruhig oder auch ängstlich und sie haben in Rädeler einen Platz gefunden, wo sie sich wohlfühlen und lernen können, mit ihren Schwierigkeiten umzugehen.

Nun sind wir schon zum dritten mal mit einer Gruppe von 7 Kindern im Alter von 8 bis 17 auf dem Hof Wörme gewesen, und alle fühlen sich auf dem Hof schon zu Hause. Die Kinder kennen die Tiere, die Menschen, das Gelände, sie wissen, daß dort immer gearbeitet wird und etwas los ist. Sie freuen sich über alles, was wir direkt vom Hof bekommen können, sei es Milch, Quark, Gemüse, Brot...

Eine große Attraktion ist natürlich immer der Kuhstall. Es ist für alle faszinierend, dort zu helfen und zu bestaunen, daß dort tatsächlich die Milch herkommt, die wir dann trinken oder als Joghurt, Käse, Quark essen. Ebenso begeistert gehen sie natürlich auch zu den Ziegen und helfen dort beim Melken.



Abends sitzen wir am Lagerfeuer

Die Backstube wird auch von allen gerne besucht und dort können sie dann zeigen, was sie können: Wenn manche Kinder zu viel Energie haben, hier können sie dann loslegen. Haben Sie schon einmal 4,5 kg Kartoffeln in 20 Minuten geschält? Urs schätzt die Hilfe von Kindern mit „Hyperaktivität“, denn die sind auf Zack und schaffen was!

Auch die Pferdeliebhaber kommen auf ihre Kosten und begleiten Kai neugierig in den Wald, um darüber zu staunen, was Pferde alles können. Jeder hat dann also seinen Favoriten, dem er nacheifert. Die Lehrlinge sind immer ganz besondere Vorbilder für unsere Kinder, und diese können sich dann gar nicht entscheiden, ob sie nun lieber Landwirt, Gärtner, Förster oder Bäcker werden wollen - oder am besten alles nacheinander!

Auf dem Hof begegnen wir ganz ursprünglichen Dingen, wir haben mit Erde, Tier, Pflanze zu tun. Vor diesen müssen sich die Kinder nicht behaupten, sie können mit ihnen nicht diskutieren, sondern sie müssen tun und dabei ganz deutlich sein. Wenn sie z. B. einer Kuh gegenüberstehen und ihr etwas

erzählen oder zu etwas überreden wollen, dann interessiert das die Kuh nicht. Die Kinder müssen die Kuh genau beobachten, um zu verstehen,

was sie tut und machen wird und sie müssen ihr eindeutige Zeichen geben. Dabei kommen sie mit Unsicherheit und Herumhippeln nicht weiter. Da die Kuh ihnen

aber ganz freundlich entgegenguckt, müssen sie sich vor ihr nicht beweisen. Die Kuh ist auf ihre Hilfe angewiesen, sie braucht Futter und muß gemolken werden- da kann dann plötzlich so manch ein Zappelphillip Konzentration und

Kraft aufbringen. Bei Tieren erhält man sofortige Konsequenzen, man weiß, woran man ist. Und die Kuh regt sich nicht über uns auf und fängt an zu schimpfen. Wenn man ihr gegenüber etwas falsch macht, dann bekommt man

sofort eine Reaktion, die deutlich und objektiv ist- die Kuh ist weder böse, noch eingeschnappt. So gibt die Kuh den Kindern die Chance, „richtig sein zu können“, indem sie zeigt, wie man sich ihr gegenüber verhalten muß.

Vielen Problemen der Kinder liegt Unsicherheit und fehlendes Selbstvertrauen zugrunde, sie fühlen sich falsch, machen nichts richtig, sind zu sehr so anders und viel zu wenig so normal wie wir sie gerne hätten. Die Tiere schauen darüber hinweg und durch das schaffende Tageswerk können sie stolz auf sich sein! Auf Hof Wörme sind immer alle rege und aktiv, und die Kinder wollen auch viel schaffen, jeder nach seinen Stärken, Vorlieben und Möglichkeiten und am

besten jeden Morgen spätestens ab 5.30 Uhr. Nach dem gemeinsamen Abendbrot, zu dem oft Menschen vom Hof von den Kindern eingeladen werden, gehen dann

alle glücklich erschöpft ins Bett. Natürlich lernen nicht nur die Kinder viel, sondern wir Erwachsenen auch:

Wissen Sie, wieviele Möhren in eine Kiste passen? Hätten Sie die Ausdauer, es nachzuzählen? Manch ein Kind hat Spaß am Zählen und erntet die Möhren eher nebenbei (und zwar 250 Stück pro Kiste). So viel Spaß beim Zählen und Rechnen lernen, kann kaum eine Schule bieten. Die Landwirtschaft ist für eine gesunde Entwicklung einfach die Grundlage!

Das alles wäre nicht möglich ohne die Menschen dort und dafür möchten wir

uns ganz herzlich bedanken!

Wir werden immer so herzlich aufgenommen und alle Kinder freuen sich schon

auf unseren nächsten Besuch. Also, wenn der Kuhstall wieder einmal ganz

besonders glänzt, dann sind unsere fleißigen Kinder auf Hof Wörme zu Besuch!

Ines Pastorino

Am Dienstag den 10.08.04 sind wir, meine Klassenkameraden und ich, unsere Klassenlehrerin, Frau Herlich-Witt und zwei weitere Erwachsene nach Wörme, in der Nähe von Handeloh zu einem Landwirtschaftspraktikum gefahren.

Am späten Nachmittag kamen wir nach Wörme, wo wir dort gleich zum „Schafstall“ fuhren, der nun unser Zuhause war. Dann richteten wir uns alle ein. Es gab ein Zimmer für die Mädchen und ein Zimmer für die Jungs. Wenn man zu den Zimmern wollte, musste eine Treppe hochgehen. Unten konnte man auch schlafen. Dort befand sich auch die Küche. Nur Strom gab es nicht, aber das war nicht so schlimm, denn wir hatten Kerzen und Taschenlampen. Außerdem ist es viel gemütlicher, wenn man sich im Kerzenschein die Zähne putzt. Wenn man zur Toilette wollte, so musste man nur ein kleines Stück laufen dann war man schon da. In der Toilette gab es aber auch eine Pumpe. Diese Pumpe mussten wir ziemlich oft betätigen, da manchmal kein Tropfen Wasser aus dem Wasserhahn kam. Die erste Nacht war für mich nicht so toll, weil ich nicht schlafen konnte. Ich bin dann umgezogen und hatte ein Hochbett für mich allein.



Morgens wurden wir um 7<sup>00</sup> Uhr mit Flötenmusik geseckt.

Dann mussten wir uns anziehen und die Zähne putzen.

Danach gab es Frühstück.

Nach dem Frühstück sind wir

zum Hof der Familie von Schwabenflügel gefahren, wo wir herzlich begrüßt wurden. Das Arbeiten auf dem Hof, in der Küche und auf dem Feld hat mir viel Spass gemacht. Wir mussten Zwiebeln ernten und in Kisten sortieren. Die einen haben in der Küche geholfen und die anderen haben Zwiebeln geerntet oder sortiert. Nach der Arbeit gab es Mittagessen und dann Mittagsruhe im „Schafstall“, wo jeder das machen konnte, was er wollte. Danach war Kaffeeszeit und ein paar Stunden später gab es Abendbrot.

Dem Abendkreis, wo wir gesungen haben und Frau Nerlich-Witt uns etwas vorgelesen hat, fand ich sehr schön.

Wir haben mehrmals ein Lagerfeuer gemacht und saßen ziemlich lange am Feuer, über uns der Sternenhimmel.

Am Sonntag waren wir in der Kirche zum Gottesdienst, im Schmetterlingspark und im Restaurant.

Eine Kutschfahrt und ein Bienenrick haben wir auch gemacht.

Am Freitag, den 20.08.04 sind wir wieder nach Berlin gefahren.

Das war die schönste Klassenfahrt, die ich bis jetzt erlebt habe !!!

Ein Berliner  
Kind



## Brot und Brötchen mit Charakter

Als ich im Spätsommer 2004 anfang, mir eine neue Stelle als Bäcker zu suchen, stand für mich fest, dass ich in einer Bio-Bäckerei arbeiten will. Das ist für mich die Grundvoraussetzung, um Backwaren mit Charakter herzustellen. Charakter bedeutet für mich, sich Zeit und Freiräume für sinnliches Arbeiten zu nehmen. Und dass man

seiner Verantwortung gegenüber der Umwelt und nachfolgenden Generationen gerecht wird.

Bei meinen Bewerbungen wurde aber auch sehr schnell deutlich, dass die wirtschaftliche Rezession und der Kostendruck auch vor den Bio-Bäckern nicht halt gemacht haben. Meine Hoffnung war, eine Möglichkeit zu finden, den Spagat zwischen Lebensmitteln mit Charakter und wirtschaftlichen Notwendigkeiten zu bewältigen.

Nachdem mir Eva Bauck aus der Hofbäckerei vom Bauckhof erzählt hatte, dass in Wörme ein Bäcker gesucht wird, rief ich Hubertus von Hörsten an. Er erzählte mir gleich bei unserem ersten Telefonat, dass er mir nur dann eine volle Stelle anbieten kann, wenn es uns gemeinsam gelingt, neue Kunden zu gewinnen. Die Bäckerei erfülle für die Hofgemeinschaft insbesondere die Funktion, das auf dem eigenen Hof angebaute Getreide zu überlebensfähigen Konditionen zu vermarkten. Dieser Mehrertrag gegenüber einem Verkauf des Getreides an eine Mühle oder einen Großhändler dürfe deswegen nicht von den Personalkosten für die Bäcker wieder aufgefressen werden.

Somit war von Anfang an auch klar, dass das Backen in Wörme darin bestehen würde, Wirtschaftlichkeit damit zu verbinden, lebendiges Brot herzustellen, das sich vor den Regeln alter Handwerkskunst nicht verstecken muß.

So steht auf der einen Seite die Möglichkeit die fantastischen Voraussetzungen, die die Wörmer Backstube mit ihrer Tradition und dem Holzbackofen bietet, zu nutzen, um – entsprechend der demeter-Philosophie - Lebensmittel mit Charakter herzustellen. Nur müssen diese Lebensmittel auch verkauft werden, wodurch man im Wirtschaftssystem sich der Konkurrenz

anderer Bio-Bäcker stellen muß. Da in den letzten Jahren die sogenannten Convenience-Produkte (englisch für Bequemlichkeit, hier z.B. Fertigbackmischungen, Tiefkühlteiglinge) auch immer mehr Einzug in den Bio-Markt gehalten haben, bedeutet das eben auch einen hohen Preis- und Kostendruck. Diese Convenience-Produkte erfüllen somit den Zweck, Personalkosten einzusparen und idiotensicheres Arbeiten zu gewährleisten. Um einen tiefgekühlten Brötchenteigling aus der Tiefkühltruhe zu nehmen, und in den Ofen zu schieben, braucht man eben keine Ausbildung als Bäcker und keine Handwerkskunst. Weswegen z.B. der Lebensmittelchemiker und Ernährungsexperte Udo Pollmer in seinen Publikationen gerne spottet, „die Arbeit in der Backstube könne man heutzutage getrost dressierten Affen überlassen“.

Wenn aber nun mehr als die Hälfte der Bäckereien in Deutschland beispielsweise Produkte der Firma Meylip einsetzen, eines der größten Anbieter von Tiefkühl-Teiglingen, bedeutet das eben auch, dass der Kunde in mehr als der Hälfte der Bäckereien in Deutschland beispielsweise die gleichen Croissants kauft. Und da die Globalisierung natürlich auch nicht die Bäcker-Branche ausspart, lassen sich eben kostengünstig die in China hergestellten Tiefkühl-Croissants – kurz aufgebacken – dazu nutzen, dem Kunden beim Bäcker um die Ecke den Eindruck zu suggerieren, er kaufe ein handwerklich hergestelltes Lebensmittel.

Backwaren, deren Beschaffenheit und Qualität nur vom Druck, kostengünstig arbeiten zu müssen, diktiert werden, bezeichne ich als Lebensmittel ohne Charakter.

Nun habe ich im Kontrast dazu in Wörme bisher die Erfahrung gemacht, dass wir sehr besondere Backwaren herstellen. Die Einhaltung der Demeter-Richtlinien für Backwaren gewährleistet eine grundlegende Qualität. Jedoch müssen diese Richtlinien auch mit Leben gefüllt werden. Besonders beeindruckt hat mich dabei die Arbeit mit dem Holzbackofen, der sinnliche Genuß des knisternden Feuers in der ruhigen Nacht schafft eine tolle Arbeitskulisse. Um gutes Brot zu backen, muß man ein ausgeprägtes Gefühl entwickeln, wieviele Holzscheite welcher Holzart, welcher Größe, wie gestapelt werden müssen und wie lange an welcher Stelle im Ofen brennen müssen. Dazu die Gärzeiten der Teige entsprechend auf den Ofen abzustimmen, erfordert einen Bezug zur Arbeit, der sich nicht in Richtlinien fassen lässt. Dass der nachwachsende Rohstoff Holz aus dem eigenen Forst stammt und damit das Backen innerhalb des Wirtschaftskreislaufes auf dem Hof CO -neutral gestaltet, ist für mich in Ergänzung zum Gedanken geschlossener Kreisläufe das i-Tüpfelchen einer tollen Philosophie.

Zu erleben, woher Getreide, Kartoffeln, Kürbisse, Milch, Eier und vieles mehr stammen, die in der Backstube weiterverarbeitet werden, und wel-

cher Kollege mit welcher Energie für deren Qualität sorgt, schafft eine besondere Befriedigung. Auch wenn ich manchmal fluche beim Pellen der Kartoffeln für das Kartoffelbrot, weil es mir zu lang dauert, gemessen am permanenten Zeitdruck, der wohl in jeder Backstube üblich ist, habe ich mich nie danach zurückgesehnt, nur die Tüte mit den Kartoffelflocken (natürlich bio) aufzureißen. Denn das Wörmer Kartoffelbrot ist für mich Ausdruck gelebter Ganzheitlichkeit.

Bezogen auf die Qualität der Wörmer Backwaren schließe ich mich der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ gerne an, dass die Hofbäckerei Wörme zu den 500 besten Bäckern Deutschlands gehört und „beweist, dass es noch immer Bäcker gibt, die in bester Tradition unser täglich Brot köstlich herstellen können ... mit viel Liebe und Zeit, ohne die ein Brot nicht gut schmecken kann.“ Ich freue mich, daran mitzuarbeiten.

Auf der anderen Seite wurde in meinen ersten Wochen in Wörme mit der Pressearbeit über die Verleihung der Urkunde durch die Zeitschrift „Der Feinschmecker“, der Herstellung eines Flyers für die Backstube, der Vorbereitung und Durchführung einer Naturkostmesse für Wiederverkäufer in Hamburg und der Nachbearbeitung der dort geknüpften Kontakte einiges getan, um die Lebensmittel mit Charakter, die in der Hofbäckerei gebacken werden, auch zu verkaufen und neue Kundenkreise zu erschließen.



Nach ca. einem Vierteljahr in Wörme ist meine Zwischenbilanz, dass „Lebensmittel mit Charakter“ in der Hofbäckerei Wörme in vielerlei Hinsicht mit Leben gefüllt wird und mehr als ein sinnfreier Marketing-Spruch ist. Es gibt jedoch noch einiges zu tun, den Charakter auch den Kunden (Endkunden und Wiederverkäufern) zu vermitteln und die besonderen Wörmer Backwaren angemessen zu verkaufen.

Dirk Öllerich

Nachwachsende Rohstoffe - CO<sub>2</sub>-neutral

## Von Wörme nach Namibia

März 1986. In einem Buschkrankenhaus in Sambia erblickte ich das Licht der Welt.

Heute, gute 18 Jahre später, nach einer Kindheit und Jugend in Wörme, holt mich der schwarze Kontinent wieder zu sich, nicht für immer, aber für voraussichtlich ein Jahr. Mit 17 regte sich in mir zum ersten Mal der Wunsch Hebamme werden zu wollen. Durch die Schule bekam ich die Möglichkeit ein Praktikum in einem sozialen oder handwerklichen Beruf zu machen. Ich entschloss mich dazu an den Bodensee zu meinem Onkel zu gehen, welcher eine Praxis für Allgemeinmedizin und Geburtshilfe betreibt, um dort mein Praktikum zu machen!

Hier verstärkte sich der Wunsch Hebamme werden zu wollen.

Ich arbeitete an fünf Tagen in der Woche mit einer freiberuflichen Hebamme, fuhr mit ihr zu Vor- und Nachsorgeuntersuchungen und machte Wochenbettbetreuung.

Bei den Besuchen von werdenden und gewordenen Müttern war ich so angetan von der Freude und dem Glück das diese Frauen ausstrahlten und



Nichts wie weg...

von diesen kleinen „Würmchen“, die da so hilflos und von ihrer Mutter so geliebt auf dem Bett lagen, dass es für mich klar war dass ich Hebamme werden möchte.

Schon bevor ich an den Bodensee kam hatte ich mir durch die Hilfe von Carla Hoffman und meinen Eltern einen Praktikumsplatz bei einer Hebamme in Windhoek organisiert, und nutzte somit das letzte Schulpraktikum um wenigstens ein paar Erfahrungen mit nach Windhoek zu nehmen.

Warum eigentlich Afrika?

Vielleicht ist es weil ich dort zur Welt kam und seit ich mich erinnern kann immer fasziniert von diesem Kontinent war. Mein Vater erzählte oft von seinen Erlebnissen während seiner Zeit in Sambia. Ich war sehr berührt und begeistert davon, und wollte eigentlich schon gerne einmal meinen Geburtsort wieder sehen, denn ich war nach der Rückkehr nach Deutschland im Juni 86 nicht mehr dort.

So kam es, dass ich einen Praktikumsplatz für eine längere Zeit in Namibia bekommen habe.

Die Reaktion von Freunden und Bekannten waren recht unterschiedlich. Die einen erzählten mir, wie gefährlich es sei, dort alleine, als Frau hin zu gehen und dass sie das niemals machen würden, die anderen waren sehr begeistert.

Für mich ist es durchaus ein großer Schritt meine gewohnte Umgebung für längere Zeit zu verlassen und ganz andere Menschen kennen zu lernen, eine andere Sprache zu sprechen und mich mit der Lebensart der Namibier vertraut zu machen.



...nach Namibia

Aber dennoch freue ich mich sehr „über den Tellerrand hinaus zu kommen“ und meinem Geburtsland etwas näher zu sein, auch wenn ich überhaupt nicht einschätzen kann, was mich dort erwartet und was mir alles passieren wird.

Clara v Hörsten

## Das Ideal

Ja, das möchtest:

Eine Villa im Grünen mit großer Terrasse,  
vorn die Ostsee, hinten die Friedrichstraße;  
mit schöner Aussicht, ländlich-mondän,  
vom Badezimmer ist die Zugspitze zu sehn –  
aber abends zum Kino hast du nicht weit.

Das Ganze schlicht, voller Bescheidenheit:

Neun Zimmer,– nein, doch lieber zehn!  
Ein Dachgarten, wo die Eichen drauf stehn,  
Radio, Zentralheizung, Vakuum,  
eine Dienerschaft, gut gezogen und stumm,  
eine süße Frau voller Rasse und Verve –  
(und eine fürs Wochenende, zur Reserve) –,  
eine Bibliothek und drumherum  
Einsamkeit und Hummelgesumm.

Im Stall: Zwei Ponies, vier Vollbluthengste,  
acht Autos, Motorrad – alles lenkste  
natürlich selber – das wär ja gelacht!  
Und zwischendurch gehst du auf Hochwildjagd.

Ja, und das hab ich ganz vergessen:

Prima Küche – erstes Essen –  
alte Weine aus schönem Pokal –  
und egalweg bleibst du dünn wie ein Aal.  
Und Geld. Und an Schmuck eine richtige Portion.  
Und noch ne Million und noch ne Million.  
Und Reisen. Und fröhliche Lebensbuntheit.  
Und famose Kinder. Und ewige Gesundheit.

Ja, das möchtest!

Aber, wie das so ist hienieden:  
manchmal scheints so, als sei es beschieden  
Nur pöapö, das irdische Glück.  
Immer fehlt dir irgendein Stück.  
Hast du Geld, dann hast du nicht Käten;  
Hast du die Frau, dann fehl'n dir Moneten –  
Hast du die Geisha, dann stört dich der Fächer:  
bald fehlt uns der Wein, bald fehlt uns der Becher.

Etwas ist immer.

Tröste dich

Jedes Glück hat einen kleinen Stich.  
Wir möchten so viel: Haben. Sein. Und gelten.  
Dass einer alles hat:  
das ist selten.

Kurt Tucholsky

## Ein volles und schönes Jahr

Das Jahr begann sehr viel versprechend, es war milde, es gab genug Wasser trotzdem gelang die Frühjahrsbodenbearbeitung und die Pflanzen wuchsen, alles war zwei bis drei Wochen früher. Aber schon vor Ostern verlangsamte sich das Jahr, dann wurde es schnell trocken, so das wir trotz uns der schönen, von den tüchtigen Lehrlingen sehr selbstständig angezogenen Jungpflanzen Sorgen machten, da wir ja nicht beregnen. Die zuletzt gesteckten Zwiebeln litten auch schon unter Trockenheit und sogar die Sähkulturen Fenchel und Chicorée hatten besonders viele Schosser. Nun wurde es zur Trockenheit auch noch kalt, es sah so aus als würde das Futter knapp, die Wärmeliebenden Pflanzen im Haus, Tomaten & Co und besonders im Freiland Kürbis, Zucchini und Mais wollten nicht wachsen und der gepflanzte Kohl wuchs sechs Wochen lang rückwärts.

Aber jetzt haben wir genug gejammert, mit dem ersten Regen begann es wieder zu wachsen, viele Pflanzen erholten sich und gaben noch eine recht ordentliche Ernte auch wenn es bei einigen Gemüsen Engpässe gibt.

Durch unser niedriges Düngungsniveau und unsere Besonderheit kein Trinkwasser für die Pflanzen bereit zu stellen, die es sich eigentlich viel besser selber holen können, machen wir die Witterungserfahrungen immer etwas stärker als selbst unsere biologischen Nachbarn. So hat sich dieses Jahr im Spätsommer die Blühfreudigkeit des Chicorée bei den verwandten Endivien noch verstärkt gezeigt. Auf der anderen Seite war dieses Jahr der Rotkohl, der es auf unserem schwachen Boden eigentlich immer besonders schwer hat viel besser als Weisskohl und Wirsing. Als letzte gärtnerische Einzelheit sei noch erwähnt, dass ein solches Jahr auch zu geringerer Haltbarkeit bei Obst und Gemüse führt oder führen kann. So ist im Keller doch einiges eingelagert und auch im Winter immer genug zu tun.

Da wir dieses Jahr so gute und eingearbeitete Lehrlinge und Mitarbeiter hatten und die Arbeit gut klappte, haben sie auf unsere Anfrage hin die Aufgabe übernommen uns für längere Zeit als Betriebsleiter zu ersetzen. So konnten wir, Christiane und Clemens v Schwanenflügel, dankbar und beruhigt unsere Silberhochzeitsreise nachholen, aber nicht wie die erste mit dem Fahrrad. Sondern wir wurden von Tochter Engelke, die schon in der Favela gearbeitet hatte, im Flugzeug mit nach Brasilien genommen, um unsdort nicht nur einen besonders heftigen Sonnenbrand zu holen, sondern durch viele Kontakte Land und Leute tatsächlich ein wenig kennen zu lernen aber auch, um Kontakte mit der biologisch-dynamischen „Gemeinde“ in Brasilien zu knüpfen und wieder an zu knüpfen. Vielen Dank an alle für diesen doppelten Sommer.

Christiane & Clemens v Schwanenflügel



## Am Ende die Rechnung

Einmal wird uns gewiß  
die Rechnung präsentiert  
für den Sonnenschein  
und das Rauschen der Blätter,  
die sanften Maiglöckchen  
und die dunklen Tannen,  
für den Schnee und den Wind,  
den Vogelflug und das Gras  
und die Schmetterlinge,  
für die Luft,  
die wir geatmet haben,  
und den Blick auf die Sterne  
und für alle die Tage,  
die Abende und die Nächte.

Einmal wird es Zeit,  
dass wir aufbrechen und  
bezahlen.  
Bitte die Rechnung.  
Doch wir haben sie  
ohne den Wirt gemacht:  
Ich habe euch eingeladen,  
sagt der und lacht,  
soweit die Erde reicht:  
Es war mir ein Vergnügen!

Lothar Zenetti



1918 - noch als echter Schafstall

Zu guter letzt .....

wollen wir allen Menschen, die zum Gelingen der Aktivitäten in Wörme beigetragen haben danken. Die Spender und Helfer von außen können wir hier gar nicht alle aufzählen, aber die, deren Zeit in Wörme vorüber war oder ist, Christian Jacob, Dennis Gäfgen, Markus Engländer, Tarik Sabbah, Friedrich Tepfer sollen unseren öffentlichen Dank erhalten und die Neuankömmlinge Kathrin Rasche, Judith Kalinowski, Dirk Öllerich, Paul Hoffmann, Daniel unser herzliches Willkommen,

Im letzten Jahr haben wir hier einige Zukunftsaufgaben geschildert, das Land in Welle vom Forsthof Cordshagen ist gekauft, allerdings, da der Plan mit den Ausgleichsmaßnahmen sich bis jetzt nicht realisieren ließ, durch einen Grundstücksverkauf refinanziert. Einige Projekte sind auf den ersten Seiten dargestellt. Zusätzlich ist die Weitergenehmigung der großen Kläranlage in trockenen Tüchern und es stehen uns weitere Aufgaben bevor. Das Neue Tor, das Anzuchtgewächshaus und das Anlegen von Landschaftlichen Objekten und Spazierwegen sind die kleineren Projekte.

Aber Brandschutzbestimmungen nötigen uns zu einem größeren Umbau des Jugendheimes „Schafstall“ und wir nehmen das zum Anlaß mit unserem Verein über eine Weiterentwicklung unseres pädagogischen Konzeptes incl. Nutzung des „Schafstalles“ nachzudenken.

Ein ähnliches Problem wirft der Tierschutz in Bezug auf unseren Kuhstall auf, auch dieses bedarf einer grundsätzlichen Neuüberlegung, da der finanzielle Ertrag aus einer unserer Futtermenge angemessenen Herde nie den Neuen Stall refinanzieren kann.



Kurz vor Weihnachten geboren

Wenn Sie uns also helfen wollen Hof Wörme zu entwickeln, damit Menschen, Tiere und Pflanzen sich wohl fühlen können, wo liegt Ihr Interesse?

Kulturtopf  
Anzuchtgewächshaus  
Ferienwohnung  
Bebauungsplan  
Landschaftspflege, -gestaltung und -schutz  
Wald und Obst  
Neuer Kuhstall  
Jugendheim Schafstall...  
Wenden Sie sich an C. v. Schwanenflügel

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

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein  
Im Dorfe 2, 21256 Wörme, Info-Tel.: 04187 / 479 Fax: 900346  
E-mail: [schwan@hofwoerme.de](mailto:schwan@hofwoerme.de), Internet: [www.hofwoerme.de](http://www.hofwoerme.de)  
Hof Wörme Treuhandverein e.V.  
*GLS-Bank Bochum (BLZ 430 609 67, Kto. 40777500*  
(Spenden sind von der Steuer absetzbar)

## Termine

Sonntag den 23. Januar 2005, 11:00 Uhr

### **Wörmer Sonntags Frühstück**

Gönnen Sie sich eine „Aus- Zeit“ und lassen sich

**-Musikalisch - kulinarisch -**

von uns verwöhnen

Gelüstet es Sie nach einer „Launigen Forelle“?...

oder darf es ein Insalata Italiana mit Wörmer Landbrot sein?...

**Werke von Gené, Schöggel und Anderen**

Hofchor Wörme, Leitung: Dieter Soltau

**Musikalisches Sonntagsfrühstück, 11:00 Uhr**

Eintritt: 15,00 Euro, Kinder umsonst

Samstag d. 26. Februar 2005

### **- Die Winterreise -**

von Franz Schubert

Titus Witt, Bariton Christoph Stöcker, Klavier

Das Café ist ab 16:00 Uhr für Sie geöffnet

Konzert: 18:00 Uhr

Eintritt: 10,00 Euro, Kinder umsonst, Kaffee: nach Verzehr

Freitag 18. / Samstag 19. März

### **- HotelzudenzweiWelten -**

von Eric-Emmanuel Schmitt

Beginn: 19:30 Uhr, Eintritt: 10,00

Sonntag d.12.06.04 11.00 Uhr

### **Sonntags Frühstück Neue Arbeit II**

Sonntag d.26.06.04 13.00 Uhr Großes Wörmer Sommerfest