

WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT BUSCHBERGHOF

ZUR PFLEGE UND ENTWICKLUNG DES LEBENSRAUM FÜR PFLANZE, TIER UND MENSCH



ZUM 25 JÄHRIGEN JUBILÄUM
2013

STREIFZUG DURCH DIE ZEIT *

Fuhdenhagen

Menschheit und Erde bedingen sich gegenseitig.

Die Früchte der Erde erzeugen als Nahrung die Reproduktionskräfte – das Leben – der Menschen.

Die Tätigkeit des Menschen erzeugt die Reproduktionskraft – das Leben – der Erde.

Das bewusste Gestalten dieses Zusammenhangs nennen wir Landwirtschaft. Für den physischen Menschen ist landwirtschaftliche Arbeit existenzielles Verhalten. Ihr Vollzug ist Leben von Erde und Mensch.

Eine freie Gesellschaft zeichnet sich dadurch aus, dass jeder Mensch seine Existenz unmittelbar schaffen kann.

Anders ist Freiheit als Wirklichkeit nicht möglich.

Moderne Landwirtschaft wird deshalb so gestaltet sein müssen, dass jeder seine Nahrung selbst erzeugen kann - wenn er will - oder an ihrer Produktion so beteiligt ist, dass er jederzeit auf sein tägliches Brot den unmittelbaren Zugriff haben könnte, wenn er wollte.

Wilhelm Ernst Barkhoff

ZUM 25 JÄHRIGEN JUBILÄUM 2013

STREIFZUG DURCH DIE ZEIT

Vorwort	4	-	5
Historisches	6	-	19
• <i>Geschichten und Erlebnisse aus 25 Jahren</i>			
Informatives	20	-	34
• <i>Betriebsspiegel</i>			
• <i>von Karsten Hildebrandt: 25 Jahre Ackerbau</i>			
• <i>von Axel Iser: Lebens(t)räume im Garten</i>			
• <i>von Jens Otterbach: Milchviehhaltung auf dem Buschberghof</i>			
• <i>von Jens Otterbach: Molkerei auf dem Buschberghof</i>			
• <i>von Patricia Riederer: Aus der Sozialtherapie</i>			
Gemeinschaft	35	-	41
• <i>Stimmen aus der Gemeinschaft zum Jubiläumsjahr 2013</i>			
Rückblick und Ausblick	42	-	46
• <i>von Wolfgang Stränz: Festrede zum 25 Jährigen Jubiläum</i>			
• <i>SoLaWi-Hymne von 2013</i>			

Das Holzhaus, 1968



Das Holzhaus, 1968



VORWORT

LIEBE LESER,

auf den folgenden Seiten wird man mit einem Zeitstrahl geführt, der die 25 Jahre Wirtschaftsgemeinschaft auf dem Buschberghof noch mal Revue passieren lässt. Das sind aber nur 25 von nun fast 60 Jahren biologisch-dynamischer Landwirtschaft in Fuhlenhagen. In den vorausgegangenen 35 Jahren wurde aus heutiger Sicht mit wesentlichen Entscheidungen der Grundstein für die Wirtschaftsgemeinschaft gelegt.

Carl-August Loss übernahm Anfang der 50er Jahre den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb. Durch Freunde kam er mit den Ausführungen von Rudolf Steiner zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Berührung. Daraufhin entschied er sich mit seiner Frau Heiloh 1954, den Betrieb auf diese neue Wirtschaftsweise umzustellen. Es wurde zielstrebig nach den neuen Ideen gearbeitet. Dabei entstanden wichtige Kontakte und Freundschaften in dem damals noch sehr überschaubaren Kreis von Demeter-Bauern im Norddeutschen Raum.

Sehr bald entwickelte sich über den landwirtschaftlich, fachlichen Austausch hinaus eine intensive Arbeit an sozialen Fragen und dem Umgang mit dem Eigentum von



Grund und Boden in dem neu gegründeten Verein zur Forschung, Fortbildung und sozialer Fürsorge auf dem Lande e.V. Die Verschuldung von vielen landwirtschaftlichen Betrieben, die Problematik der Erbfolge, die hohe Arbeitsbelastung der Familien und vieles mehr führten zur Entwicklung der Idee einer neuen Gestaltung der Eigentumsformen in der Landwirtschaft. Dieser Prozess endete 1968 mit dem Entschluss, hier in Fuhlenhagen die erste gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft zu gründen. Der Betrieb der Familie Loss wurde als Schenkung an die Gesellschaft übertragen, die Familien Groh und Lehmann gaben ihre Betriebe in Jever und in der Heide auf, um ebenfalls Inventar und Vermögen in die Gesellschaft einzubringen. Mit der Gründung einer Betriebsgemeinschaft, bestehend aus diesen 3 Familien, wurde von nun an arbeitsteilig gewirtschaftet.

Im Laufe der folgenden Jahre entwickelte sich ein reges Hofleben mit Verarbeitungsbereichen, der Sozialtherapie und einer intensiven Vermarktung der hofeigenen Produkte im Hofladen und mit Auslieferungsfahrten. Die Kontakte zu den Kunden wurden intensiver und es entstand auf beiden Seiten der Wunsch nach einer stärkeren Einbindung in das Betriebsgeschehen. Es wurden die Ideen zur Gründung der Landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft Buschberghof erarbeitet, deren Ziel es sein sollte, durch „das Zusammenwirken von freien Menschen auf eigenem Boden eine ausreichende Menge Nahrung in bester Qualität bei sinkenden Kosten entstehen zu lassen“. Jedem interessierten Menschen sollte ¼ Hektar Land zur Verfügung gestellt

werden, um seine Nahrungsmittelversorgung zu sichern. Die praktische Arbeit sollte treuhänderisch von den Landwirten übernommen werden. Eine wirtschaftliche Verantwortung jedes Einzelnen wurde durch die Übernahme einer Bürgschaft bei der GLS Bank in Bochum übernommen, die damit dem Betrieb jederzeit einen Kontokorrentkredit ermöglichte, um Liquiditätsengpässe auszuschließen. Der Buschberghof sollte auf Grund seiner damaligen Größe die Lebensgrundlage von ca. 320 Menschen bilden. Zur Gründung 1981 wurden nur ca. 60 Mitglieder gezählt, die einen Teil ihrer Lebensmittel vom Hof bezogen. Auch in den Folgejahren wuchs die Zahl der Mitglieder nicht weiter.

Eine neue Generation von Landwirten griff viele von diesen grundsätzlichen Fragen 1986 wieder neu auf. Ereignisse, wie das Unglück von Tschernobyl sensibilisierten die Kunden und ermöglichten intensive Gespräche über neue Vermarktungsformen, Mitverantwortung, Planungssicherheit und vieles mehr. Dieser über 1 ½ Jahre dauernde Prozess war die Vorbereitung zur Gründung der Wirtschaftsgemeinschaft im Sommer 1988.

1954 – 1968 – 1981 – 1988: diese Jahre waren entscheidend dafür, wo wir heute stehen.

Karsten Hildebrandt

**aus: Landwirtschaft geht jeden an von 1981*



1970

1972



1972

HISTORISCHES 1988
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN

SELBSTVERSORGER GEMEINSCHAFT BUSCHBERGHOF

6 „Das Betreiben der Landwirtschaft ist eine ursprüngliche und umfassende Tätigkeit des Menschen. Während auf der ersten Stufe noch beinahe jeder Mensch seine Nahrung selbst der Natur abrang, versorgt in Mitteleuropa heute ein Landwirt ca. 100 Mitmenschen, die in der arbeitsteiligen Welt immer mehr Dienstleistungsaufgaben wahrnehmen. Dennoch ist die landwirtschaftliche „Urproduktion“ immer noch eine individuelle und doch unteilbare Aufgabe jedes Menschen.

Die Grundlage jedes menschlichen Lebens ist das Zusammenwirken von Mensch und Natur um Lebensmittel zu erhalten, die unserer Entwicklung als geistig-seelischem Wesen dienen. Dabei sind es überall auf der Welt die dem menschlichen Ich entstammenden Kräfte, die den Impuls zur Bebauung und Nutzung der Erde vermitteln. Um diesen Impuls einem gemeinsamen Ziel zu unterstellen, denn die Verantwortung gegenüber dieser Erde ist unteilbar, wie wir heute immer mehr erfahren, gibt es immer wieder Ansätze zu Gemeinschaftsbildungen.

Ein erster großer Schritt wurde in Fuhlenhagen auf dem Buschberghof getan mit der Begründung der Landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft. Sie ist auf der Idee

entstanden, daß jeder Mensch Verantwortung trägt für die Gestalt seiner Umwelt, für die Existenz einer bäuerlichen Landwirtschaft und auch aus der Überzeugung, daß das Betreiben eines Hofes nach geisteswissenschaftlichen Grundlagen, auf verfeinerten Methoden der Düngung, Pflanzen- und Tierzucht beruht und die Landwirte befreit sein sollen von wirtschaftlichen Zwängen. So haben sich Menschen gefunden, um diesem Hof eine Bürgschaft als Sicherheit zu geben.

Nun wollen wir einen weiteren Schritt wagen. Wir möchten ganz bewußt formulieren, daß der Buschberghof offensteht für eine bestimmte Anzahl von Menschen, die sich zusammenschließen in dem Ziel, diesen Hof mit seinen 84 ha. Erde als Ihre Lebensgrundlage zu gestalten. Das heißt auch die sozialen Belange, die menschlichen Interaktionen, in den Blickpunkt unserer Bemühungen zu stellen.

Zweck dieser Gemeinschaft soll die Selbstversorgung zum Selbstkostenpreis sein und sie übernimmt die Verteilung der Erzeugnisse. Daher wird sie den Namen „Selbstversorgergemeinschaft Buschberghof“ führen. Während die Landwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft die rechtliche Seite des Hofes erfüllt (soziale Ordnung), kann die „Selbstversorgergemeinschaft“ das wirtschaftliche Standbein werden. Das soll gemeinschaftlich bewältigt werden, ebenso die Verteilung der Lebensmittel entsprechend den individuellen Bedürfnissen. Jeder Mensch bleibt frei in seinen Entscheidungen und ist keinerlei Rechenschaft schuldig. Das Prinzip kann aber einzig sein, den Nächsten in seinem Bewusstsein zu tragen und das eigene Handeln danach auszurichten. Dies berücksichtigt die persönliche Freiheit genauso wie die der Gesamtheit und kann uns die Möglichkeit für einen christlichen Weg geben.

Ralph Ahlenstorf, Mitbegründer der Wirtschaftsgemeinschaft



HISTORISCHES 1988
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN

AUFRUF ZU ULMENPFLANZEN

7 „ 3. Dezember 13.00 Uhr

Diese Ulmen sind von uns selber ausgesät und großgezogen worden. Jetzt brauchen sie dringend mehr Platz! Es könnte eine Ulmenallee hinter dem Stall entstehen.

HISTORISCHES 1990, OSTERN
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN

HOFPLATZ- BEFESTIGUNG

„ Die größte Aufmerksamkeit aller möchte ich auf das vierte Projekt lenken, nämlich die Hofplatzbefestigung des Buschberghofs. Es wird dadurch möglich, daß die Milch demnächst nicht mehr mit Gummistiefeln abgeholt werden muß. Geplant ist eine Pflasterung mit Natursteinen im Bereich von Kälberstall um die Käserei

herum bis zum Eingang zur Kühlkammer und weiter das ganze Stück zwischen Geräteschuppen und Kuhstall, evtl. mit einer Fahrspur herunter zur Straße. Das ergibt zusammen etwa 1500 qm und es entstehen dadurch Kosten von ca. 70.000 DM für alle Arbeiten, von den Bodenbewegungen bis zum fertigen Pflaster sowie das Pflastermaterial. Unsere derzeitige finanzielle Lage ermöglicht uns die Befestigung eines Drittels der Fläche. 20.000 DM können und wollen wir dadurch sparen, daß wir das Pflastermaterial, die Steine, selber beschaffen. Mit der Hilfe von vielen Menschen wird es möglich sein, die nötigen Steinmengen in der Kieskuhle von Groß Pampau auszusortieren. Dies geht nur an Arbeitstagen zwischen 7 und 17 Uhr. Vielleicht kann man es an drei Tagen schaffen. Ich möchte hierfür einfach den 16., 17. und 18. Mai ansetzen. Weitere Terminvorschläge können überlegt werden, allerdings geht es bei uns am Montag und Dienstag gar nicht, und im Mai soll es abgeschlossen sein.

Es wäre wirklich sehr schön, wenn so eine Pflasterung durch die Hilfe vieler Freunde zustande käme. Alle aufgeführten Baumaßnahmen werden von der gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft als Grundeigentümer durchgeführt und finanziert.

Karsten Hildebrandt

1976



1985



8



**HISTORISCHES 1993, OSTERN
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

KRISE IN LOKSTEDT

” Auch der Stützpunkt Lokstedt steckt in einer Krise. Einige Mitglieder unseres Stützpunktes haben bis heute nicht akzeptiert, daß es sich um eine Gemeinschaft handelt, in der es selbstverständlich ist, aus eigener Initiative bereitwillig Aufgaben zu übernehmen.

Es sind die vielen Kleinigkeiten, die nicht beachtet werden,

die aber das Leben im Stützpunkt erschweren. Es handelt sich dabei um das banale Wegräumen der eigenen Gefäße oder pünktliches Abholen der Lebensmittel, Erscheinen bei Stützpunkttreffen, regelmäßiges Fahren zum Hof und vieles mehr.

Wenn es immer dieselben Stützpunktmitglieder sind, die sich zu Lasten der Gemeinschaft über diese selbstverständlichen Pflichten hinwegsetzen, führt das zu Unmut bei denen, die im Interesse eines guten Zusammenwirkens mit den Landwirten und der Wirtschaftsgemeinschaft hier immer wieder einspringen. Die Grenze eines solchen unsozialen Verhaltens bzw. Bequemlichkeit ist spätestens überschritten, wenn ausgerechnet eine über

Gründung 1988



1988

1989



1989



**HISTORISCHES 1993, DEZEMBER
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

KARTOFFELERNT

” Ganz spät kamen die Kartoffeln vom Acker, ein Teil konnte mit der Maschine gerodet werden; zwischendurch schwamm der Acker förmlich, und zuguterletzt haben wir mit Hilfe aus der Wirtschaftsgemeinschaft den beachtlichen Rest mit der Hand auf gelesen.



1989

viele Jahre dem Stützpunkt und der Wirtschaftsgemeinschaft treue und engagierte Familie keine Lust mehr hat, „Kindermädchen“ für andere zu sein und vor lauter Frust den Stützpunkt verläßt. Dazu sollte es nicht kommen!

Es gibt seit Januar 1992 Regeln für den organisatorischen Ablauf innerhalb der Stützpunkte, aber keine Sanktionen für deren wiederholte Mißachtung. Solche Fragen gehören in eine Versammlung aller Stützpunktmitglieder. Hier kann dann durch Mehrheitsbeschluß u. U. eine Familie von der weiteren Zugehörigkeit zum Stützpunkt ausgeschlossen werden.

Um diese Fälle von vornherein zu vermeiden, werden wir in Zukunft konsequent regelmäßig verbindliche Stützpunkttreffen abhalten, um sich gegenseitig besser kennenzulernen, die Anonymität zu durchbrechen, mehr Vertrauen zu entwickeln und sich gegebenenfalls auch in schwierigen Lebenslagen zu unterstützen. Neue Mitglieder werden – in Abstimmung mit den Landwirten – erst nach umfassender Information über die Wirtschaftsgemeinschaft, die Arbeit der Menschen auf dem Hof und

die sich aus der Mitgliedschaft ergebenden Verpflichtungen durch Mehrheitsbeschluß der Stützpunktsmitglieder aufgenommen.

Wir hoffen sehr, daß uns ein neuer Anfang gelingt, vielleicht mit weniger, aber verantwortungsbewußten Mitgliedern.

A.J., M.Z.

9



10

**HISTORISCHES 1993, OSTERN
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

VIEL LÄRM UM NIX

„Brüderliches Wirtschaften? Nach den vergangenen fast fünf Jahren Wirtschaftsgemeinschaft möchte man manchmal Bilanz ziehen und sich fragen, ob ein solches Experiment, das eine „brüderliche Wirtschaftsweise“ voraussetzt, erfolgreich war oder prinzipiell gescheitert ist. Wenn ich an die Mühe des Geldeintreibens denke, neige ich der letzteren Auffassung zu.

Zwar haben alle durchschaut, daß die Produktströme und die Geldströme unabhängig voneinander verlaufen, aber daß die beteiligten Menschen ihr Geld in der Bereitwilligkeit hergeben, wie der Boden die Früchte oder wie die Kühe die Milch, ist nicht zu sehen. Die Kühe und der Boden fragen nicht, ob wir unseren Beitrag schon entrichtet haben, sie geben her.

Mir scheint eher ein Verständnis vom brüderlichen Wirtschaften vorzuliegen, wie es einmal ein Pfarrer zynisch definiert hat: Beim gerechten Teilen bekommt jeder gleichgroße Stücke, beim christlichen Teilen der Andere; beim brüderlichen Teilen bekommt man selbst das größte Stück. Es scheint vielleicht zur Bemessung der Beitragsleistung

2003



2003



2003

2003



hilfreich zu sein, wenn man einmal im Naturkosthandel einkauft und dann sehen kann, wie der Markt den Preis gestaltet, etwa DM 5,00 für ein Stück Butter, DM 2,40 für einen Liter Milch, DM 8,00 für einen Laib Brot u. s. w. Weiterhin ist auch der Lohn für einen landwirtschaftlichen Gehilfen interessant zu erfragen, ob etwa das eigene Gehalt mit dem von Elli, die unser Gemüse anbaut, konkurrieren kann.

Grosse Perspektiven

Wenn man an die weitere Entwicklung des Hofes denkt und auch an mögliche Kosten, die dort entstehen werden, dann fragt man sich, wie lange die Wirtschaftsgemeinschaft mit dieser Zahlungsmoral noch existieren wird.

Da keinerlei Rücklagen mehr zu „verprassen“ sind, sollte der Abschluß zum ersten Mal seit Jahren mit den Verpflichtungen übereinstimmen, auch wenn wir zum ersten Mal sagen müssen „Es hat nicht gereicht, wir müssen

noch mal sammeln!“ Solch eine Lösung wäre durchaus im Sinne unserer Vereinbarungen. Für das nächste Jahr ist es unverzichtbar, schon bei Aufstellung des Etats verlässliche Zahlen über die Verpflichtungen zu haben. Vielleicht könnte man das durch Versammlungen der Stützpunkte besser vorbereiten.

Außerdem gibt es eine Reihe von Fragen, die bei Gründung der Wirtschaftsgemeinschaft ausgespart wurden, wie die Frage von Neubauten, Altersversorgung der Landwirte u. ä. Wenn wir es geschafft haben, die laufenden Zahlungen für das alte Wirtschaftsjahr abzuwickeln, müssen wir uns im Interesse der Zukunft (immerhin gibt es schon sieben Kinder auf dem Buschberghof) damit befassen.

Wolfgang Stränz

11



**HISTORISCHES 2007, OSTERN
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

**NEUER
HÜHNERSTALL**

” Jetzt gibt es ein Problem! Ostern ist am nächsten Wochenende, und wie steht es mit den Eiern? Wir hätten man doch Hasenställe bauen sollen, dann hätten wir garantiert Eier zu Ostern gehabt.

Dank des Aufrufs vom 25. Februar hatten sich einige Menschen bereit erklärt, beim Stallbau zu helfen. Nach

einigen Einzelaktionen und einer großen am Sonntag, den 25. März (vielen, vielen Dank allen!) konnten wir nach einigen Restarbeiten (die auch noch nicht ganz abgeschlossen sind) am Donnerstag der letzten Woche die jungen Damen über die Schwelle in die neue Wohnung tragen.

Nun hatte ich gehofft, das zumindest das eine oder andere Ei schon mal im Nest wäre. Ich hatte gestern morgen deswegen noch mal ein intensives Gespräch mit den Mitarbeiterinnen, aber das hat nichts bewirkt. Der Betriebsrat sagt, das die Eingewöhnung mit Futterumstellung usw. einige Tage bis zu 2 Wochen dauert: das wäre auch schon vorher so abgesprochen gewesen! Also, da bleibt uns nichts anderes übrig, als zu warten. Etwas Trost spenden kann uns vielleicht die Gewissheit,



2004



dass die Osterzeit bis Himmelfahrt geht und das sind ja bekanntlich 5 ½ Wochen, was für ein paar Eier wahrscheinlich genügen wird.

Wir wünschen ein frühlingshaftes, schönes Osterfest und viele Eier danach!

Karsten Hildebrandt

Junge Kühe kommen in die Herde oder – o la la – ein schicker junger Bulle. All dies läßt Spuren im Stallleben zurück.

Wenn es gelungen ist, gutes Futter zu machen, dann sind viele gute Winterabende sicher. Für Ruhe und Gesundheit in der Herde zu sorgen ist jeden Tag wieder selbstverständlich.

Und so lulkt einen die Routine des Tages ein, mal mit Em-sigkeit, mal mit Unlust und Überwindungskunst. Es wird schwer sein, sich des Besonderen eines jeden Tages zu erinnern, um die nächsten Tage anzustecken.

Was ist schon ein Tag im langen Jahr und was könnte nicht auch eines anderen Tages geschehen sein? Und dann kommt Weihnachten. Da ist er, der eine Tag im Jahr, an dem alle in den Stall kommen und singen. Der Einzige.

Wir wünschen allen, von etwas Besonderem angesteckt zu werden. Für mindestens ein Jahr... und wenn jemand wissen möchte, was da so passiert ist, all die Tage im Stall – wie schick der junge Bulle ist oder ob das Futter reicht, oder, oder, oder – wir sind da, jeden Abend ab halb 5.

Familie Otterbach,

Wolfgang Lange und Matthias König

**HISTORISCHES 2008
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

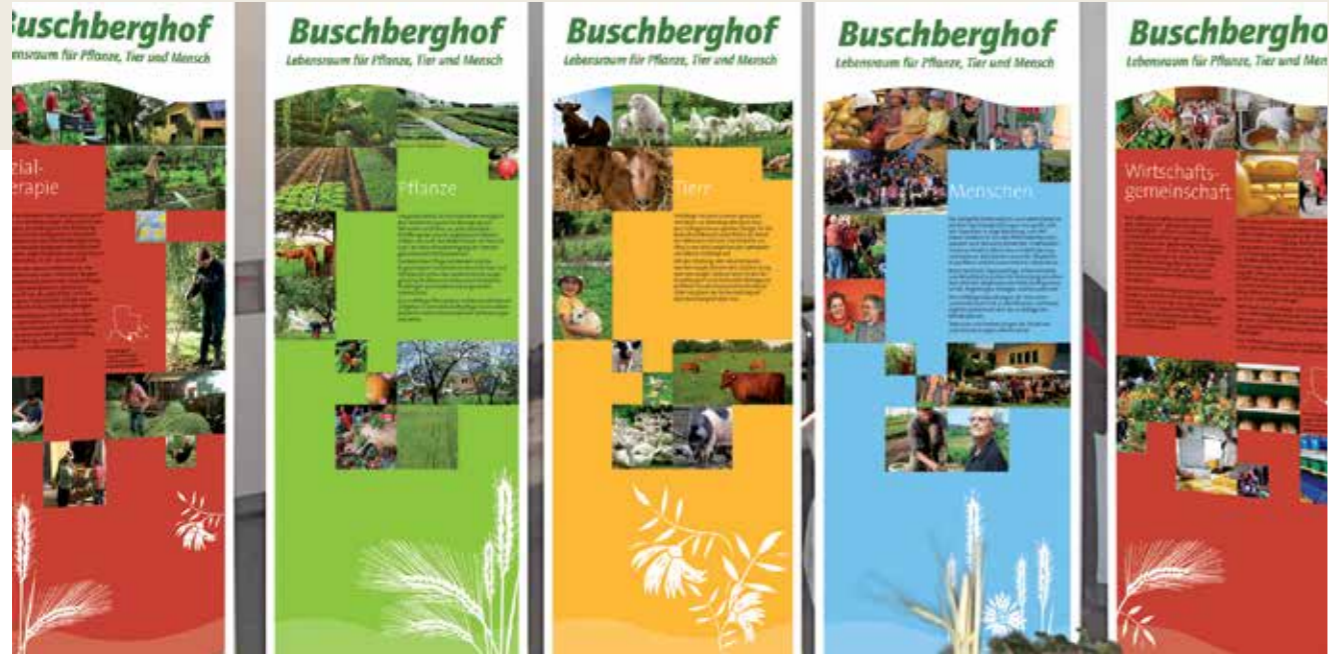
AUS DEM KUHSTALL

” Mit dem Gesang im Stall beginnt Weihnachten. Die Hofgemeinschaft, Verwandte und Freunde finden sich am Abend ein und singen die Lieder zur Heiligen Nacht.

Es gibt so viele hundert Abende des Jahres nach den alltäglichen Taten...; wie immer wurde gerade gemolken. An manchen Tagen des Jahres wurde Gras gemäht oder Heu in die Trocknung gefahren, an anderen eine Kuh geschlachtet oder krank; ein Kalb geboren oder eine Kuh gesund.

2005





14

HISTORISCHES 2009

FÖRDERPREIS ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Begründung der Jury

Der Buschberghof hat sich im Bereich „Gesamtbetriebliche Konzeption“ beworben.

” Die Jury schlägt den Buschberghof als Preisträger vor, weil der Hof mit seinem Betriebskonzept einer „Wirtschaftsgemeinschaft“ – entsprechend der in den USA als „Community Supported Agriculture“ (CSA) bekannten Bewirtschaftungsform – erfolgreich und nachhaltig einen für Deutschland neuartigen Weg der Betriebsführung gegangen ist. Das Konzept, wie es im Buschberghof verfolgt wurde, fördert nicht nur eine enge Beziehung zwischen Land und Stadt, sondern ist auch ökologisch vorbildlich und ökonomisch tragfähig. Aus dem Anspruch der Rundumversorgung des Hofes für die Mitglieder der Wirtschaftsgemeinschaft resultiert quasi zwangsläufig eine extrem vielfältige Produktpalette mit hohen Ansprü-

2005



Maifest 2006



chen an das landwirtschaftliche Know-how und die Managementkompetenzen auf dem Betrieb.

Der Buschberghof, der seit Mitte des vergangenen Jahrhunderts biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird, wurde 1968 an einen gemeinnützigen Träger, die Landbauforschungsgesellschaft, übertragen. Dieser Schritt ermöglichte die Umstellung im Jahr 1988 auf ein Betriebskonzept, das zu diesem Zeitpunkt einmalig in Deutschland war. Statt die Produkte des rund 100 Hektar großen Hofes über die klassischen Wege zu vermarkten, wurde auf dem Buschberghof der Zwischenhandel weitgehend ausgeschaltet und es werden alle Erzeugnisse wie zum Beispiel Milch, Käse, Fleisch, Gemüse etc. direkt an sechzig bis achtzig Haushalte weitergegeben, die ihrerseits die Kosten des Betriebes über einen Jahresbeitrag aufbringen. Gezahlt wird somit nicht das einzelne Produkt, sondern die gesamte Produktpalette, genauer: eigentlich die landwirtschaftliche Tätigkeit nach auflaufenden Kosten. Einmal im Jahr gibt es eine für die Teilnehmer dieser „Landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft“ verbindliche gemeinsame Sitzung, auf der die voraussichtlichen Kos-

Maifest 2006



ten und Erträge für ein Wirtschaftsjahr transparent dargestellt werden. Jeder Haushalt, der sich an dem Modell beteiligt, verpflichtet sich dann zu einer Kostenübernahme in der von ihm festgelegten Größenordnung. Von Seiten des Betriebes wird lediglich ein Orientierungswert für die Kostenübernahme eines Haushaltes angegeben, der jedoch nicht verbindlich ist. Falls die Summe der Kostenübernahme geringer ist als die geplanten Betriebsausgaben, wird in der Jahresversammlung darüber gesprochen und die Haushalte dazu bewegt, das vorhandene Defizit auf alle zu übertragen, so dass ein ausgeglichener Wirtschaftsplan entsteht. Als Ausgleich für den Geldwert bekommen die beteiligten Haushalte all die Lebensmittel, die vom Betrieb erzeugt und von den Verbrauchern benötigt werden. Den jeweiligen Bedarf legen die Haushalte dabei selbst fest.

Einmal in der Woche werden die Erzeugnisse zur Abholung bereitgestellt. Einen Tag davor backt die hofeigene Bäckerei zahlreiche Sorten Brot. Vier mal im Jahr wird Rinder- und Schweinefleisch angeboten. Eine breite Palette an Käse und Milchprodukten ist ebenfalls im Angebot

15

enthalten, von Bockshornklee-Käse bis Feta. Viele der Abnehmer-Haushalte haben sich zu Verteilergemeinschaften zusammengeschlossen, ein Stellvertreter holt die gewünschte Ware für die ganze Gruppe ab und deponiert die Waren an dezentralen Abholpunkten in der Stadt. Eine Garantie, die Erzeugnisse in der Menge wie gewünscht zu bekommen, gibt es dabei für die Haushalte nicht. Allerdings kann frische Ware vorbestellt werden. Der Betrieb bemüht sich, den Erfordernissen möglichst passgenau entgegenzukommen.

Beim Betriebsmodell des Buschberghofs wird die betriebswirtschaftliche Verantwortung für die Erzeuger zum wesentlichen Teil von den Abnehmern übernommen. Die Tatsache, dass der Buschberghof seit 20 Jahren erfolgreich entsprechend diesem Konzept wirtschaftet, belegt die Bereitschaft des – im Fall des Buschberghofs im Wesentlichen städtischen – Verbrauchers, in eine Beziehung zur Landwirtschaft zu treten und bei entsprechendem Einblick in die Abläufe, das Unternehmerrisiko gemeinsam zu tragen. Das Risiko für den Verbraucher ist insofern begrenzt, dass er nicht zu einer Nachzahlung gezwungen werden kann. Im Falle einer Missernte muss er zwar die für den Haushalt benötigten Produkte anderweitig beschaffen, doch sorgt die breite Anbaupalette des Betriebes für eine Streuung des Risikos, und zwar auf beiden Seiten, sowohl auf Seiten der Erzeuger als auch auf Seiten der Verbraucher.

Durch die Abholung der Produkte direkt ab Hof werden von den Produkten nur geringe Entfernungen bis zum Endverbraucher zurückgelegt. Hiermit wird dem Gedanken der Regionalität voll Rechnung getragen. Da der Hof keinen Handel betreibt, abgesehen von der Vermarktung

überschüssiger Produkte bei besonders guten Erträgen, beziehen die Verbraucher nur die saisonal angebotenen Erzeugnisse vom Buschberghof. Ziel des Betriebes ist es, die benötigten pflanzlichen und tierischen Waren möglichst günstig und effizient – nach ökologischen Kriterien – zu erzeugen. Nicht zwingend erforderliche Verpackungen werden eingespart. Es soll weder über den Bedarf hinaus produziert, noch muss ein Gewinn erwirtschaftet werden.

Fünf Personen teilen sich auf dem Buschberghof die Betriebsleitung. Durch die unterschiedliche Alterstruktur wird der Generationenwechsel elegant und voraussichtlich störungsfrei vollzogen. Mit seiner 72-köpfigen Rinderherde der Rasse Angler Rotvieh und einem Bestand von 50 Angler Sattelschweine trägt der Betrieb zur Erhaltung seltener Rassen bei. Die Milchviehherde wird nach dem Prinzip der Familienzucht gehalten. Für nur jeweils zehn Kühe gibt es einen Deckbull. Damit wird effektiv gegen eine mögliche Inzuchtdepression angegangen und der Tatsache entsprochen, dass es gerade bei gefährdeten Haustierrassen besonders wichtig ist, ein möglichst großes Gen-Reservoir zu erhalten. Der Anbau ist, um den Bedarf der angeschlossenen Haushalte zu decken, ausgesprochen vielseitig. Dies sorgt für eine abwechslungsreiche und damit zu einer Pflanzenkrankheiten vorbeugenden Wirkung der Fruchtfolge. Auch durch die Anregungen der beteiligten Haushalte arbeitet der Buschberghof permanent an seiner weiteren Optimierung. So soll noch in diesem Jahr ein Energiekonzept für den Gesamtbetrieb aufgestellt werden.

Auf dem Betrieb werden auch zwölf Menschen mit Behinderungen beschäftigt und in die laufenden Arbeiten



nach den jeweiligen Möglichkeiten integriert. Trägerin der Therapeutischen Gemeinschaft ist die Landbauforschungsgesellschaft Fuhlenhagen. Darüber hinaus engagiert sich der Buschberghof in vorbildlicher Weise für den Naturschutz. Es wurden zahlreiche Landschaftselemente wie Knicks und Feucht- sowie Wasserflächen angelegt. Die Pflege der Biotope führt der Betrieb nach den Kriterien des Artenschutzes kompetent und sorgfältig aus. Die Entwicklung der naturschutzrelevanten Flächen wird laufend beobachtet. Auf einigen dieser Flächen leben Kraniche ebenso wie Laubfrösche.

Das Betriebskonzept des Buschberghofs ist für andere landwirtschaftliche Betriebe von Interesse. Die Betriebs-

leiter des Hofes haben im Laufe der Zeit die Öffentlichkeitsarbeit intensiviert. Inzwischen gibt es sieben Betriebe in Deutschland, die teilweise auf Anregung des Buschberghofs, in der Regel aber nach intensivem Kontakt mit diesen, das Betriebsmodell übernommen haben.

*Anm. d. Redaktion
Stand Dez. 2013: 42 Höfe!*



2007



2007





18



19

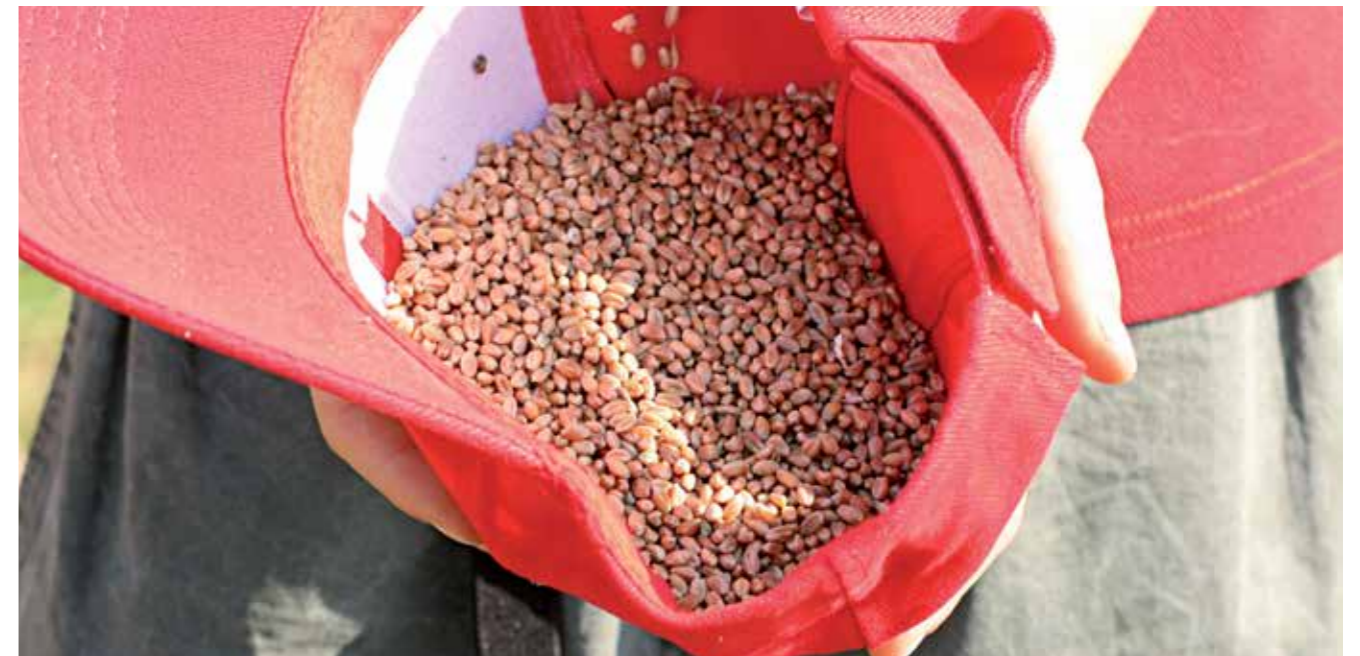
**HISTORISCHES 2009
AUS DEM BUSCHBERGBOTEN**

ZUKUNFT SÄEN

” Einen ganz anderen Umgang mit dem Boden und der Saat konnten wir bei der Aktion „Zukunft säen“ anlässlich unseres Erntefestes am 26. September erfahren. Diese Aktion findet schon einige Jahre in der Schweiz und in Süddeutschland statt. Sie wurde u.a. von Peter Kunz, einem Schweizer Demeter-Landwirt und Pflanzenzüchter ins Leben gerufen.

Ziel der Aktion ist, mit möglichst vielen Menschen auf einem Teil eines Ackers Getreide per Hand zu säen. Dieses soll die teilnehmenden Menschen anregen, wieder in eine engere Beziehung zu ihrer Ernährungsgrundlage, dem Boden und dem Saatgut zu kommen. Durch die Verwendung von alten oder in diesem Fall speziell für den Ökolandbau gezüchteten Getreidesorten soll auch auf die Problematik von gentechnisch verändertem Saatgut hingewiesen werden.

Wir haben mit etwa 100 Menschen auf einer Fläche von 2000 m² die Winterweizensorte „Wiwa“ ausgesät. Anschließend wurde die Saat mit einem Schleswiger Kaltblutpferd von Franz Burmeister, einem Biolandwirt aus Hamwarde bei Geesthacht, eingestriegelt.



2007





20

INFORMATIVES

BETRIEBSSPIEGEL

Auf dem Betrieb leben 30 – 40 Menschen

Die Familien der Landwirte, ca. 12 Menschen mit Behinderung, verantwortliche Mitarbeiter, Lehrlinge, Praktikanten, Zivildienstleistende und manchmal Schulklassen.

Gesamtgröße

127 ha

Bodengüte

35 – 55 Bodenpunkte lehmiger Sand bis sandiger Lehm

Landwirtschaftliche Nutzfläche

112 ha

- davon Ackerland 50 ha
- davon Dauergrünland 62 ha
- Wald 6,7 ha
- Hoffläche, Wege, Biotope 8,3 ha

Milchquote

115.000 kg



2007

2007



Viehbestand

Angler Rotvieh *Alte Zuchtichtung*

- 30 Milchkühe
- mehrere Zuchtbullen
- ca. 40 Jungrinder

Angler Sattelschweine *3 Zuchtsauen*

- 1 Eber
- ca. 45 Mastschweine

Ostfriesisches Milchschaaf + Coburger Fuchsschaf

- ca. 12 Mutterschafe + 1 Bock

Pferde

- 5 Ponies

Hühner

- ca. 200

diverse Enten und Gänse

Ackerbau

Getreide

Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Gerste

Futterbau

Kleegrass

Hackfrüchte

Kohl, Kartoffeln, Möhren

Gemüse

großes, vielfältiges Sortiment

Verarbeitung

Milch in der eigenen Meierei

Butter, Sahne, Quark, Joghurt, Frischkäse, Gouda, Tilsiter, Bergkäse und vielem mehr.

Getreide in der eigenen Bäckerei

13 verschiedenen Brotsorten

Vermarktung

- 95 % an die Wirtschaftsgemeinschaft
- 5 % Brot – und Gemüseüberschüsse, die an andere Läden abgegeben werden
- reger Zuchtviehverkauf vom Angler Rotvieh, einige wenige Kälber an den konventionellen Viehhandel

21



22

INFORMATIVES

25 JAHRE ACKERBAU

” Eine Hand gefüllt mit **bestem** Ackerboden beinhaltet so viele Tiere und Mikroorganismen, wie es Menschen auf der ganzen Welt gibt! Die durchschnittliche Menge dieser mikrobiellen Biomasse beträgt 15.000 kg je Hektar Ackerboden bzw. 30 GV/ha. Eine Großvieheinheit (GV) ist die Recheneinheit für den Viehbesatz eines Betriebes. Sie leitet sich von dem

Gewicht einer Milchkuh mit etwa 500 kg Lebendgewicht ab.

Wenn man nun als Ackerbauer das Ziel verfolgt, die Bodenfruchtbarkeit zu steigern, dann bedeutet das nichts anderes, als die Menge der unterirdischen GV zu erhöhen. Zusammen mit allen anderen organischen Rückständen ergibt sich damit der Humusgehalt im Boden. Optimale Humusgehalte liegen laut „Bodenzustandsinventur“ bei 1,5 – 2,5 % in Ackerböden. Für eine nachhaltige Bewirtschaftung in unserem Sinne sollten sie aber mindestens 5 % und mehr aufweisen. Auf unseren Böden liegen die Gehalte zurzeit zwischen 1,1 und 4,2 %. Für eine Steigerung um 1% werden je Hektar



2008



2008

2009



ca. 25.000 kg Kohlenstoff und ca. 2500 kg Stickstoff benötigt. Eine sehr anspruchsvolle Aufgabe! Und leider ist jede Ernte, sowohl Futter für die Tiere als auch Lebensmittel für die Menschen mit einem Humusabbau verbunden. Da kann man die Versorgung der Wirtschaftsgemeinschaft nicht von ausnehmen.

Aber ist es nicht trotzdem etwas anderes, für so einen Personenkreis zu Produzieren? Was ist anders, als wenn wir unsere Früchte für den Großhandel, einen Laden usw. anbauen würden?

Hierzu 2 Zitate aus den Vereinbarungen der Wirtschaftsgemeinschaft:

2. a) ... „Die Landwirte wollen durch Pflege des Bodens und seiner Fruchtbarkeit, der Luft und Wärmehülle der Erde und der Gewässer, der Pflanzen und der Tiere einen Organismus schaffen, der Lebensgrundlage für den Menschen sein kann.“.....

3. a) ... „Dabei soll die Fruchtbarkeit des Hoforganismus soweit steigen, dass die Ernährungsbedürfnisse von z. Zt. ca. 350 Menschen hinsichtlich Vielfalt und Qualität befriedigt werden können, und dafür ein immer geringerer materieller Einsatz notwendig ist.“...

Die Aufgabe des Ackerbauern ist klar formuliert. Es geht nicht darum, die Fruchtfolge so zu gestalten, dass ein Maximum an Gewinn erwirtschaftet werden kann, sondern mit einer Steigerung der Bodenfruchtbarkeit eine nachhaltige Lebensgrundlage für Menschen zu schaffen. Und es geht weniger um Maximalerträge als vielmehr um die Hochwertigkeit der Produkte. Dies ist nur möglich, weil die Produktionskosten (Saatgut, Technik etc.) von der Wirtschaftsgemeinschaft getragen

werden. Mit einer ausgewogenen Fruchtfolge (abbauende + aufbauende Pflanzen im Gleichgewicht), möglichst bodenschonender Technik und einer guten Düngung verfolgen wir das Ziel des Humusaufbaus. Dass wir dabei immer noch am Anfang stehen, wird aus den obigen Zahlen ersichtlich. Immer wieder gibt es Rückschläge durch Witterung, durch Fehler bei der Bodenbearbeitung oder falsche Entscheidungen.

Eine große Herausforderung ist der richtige Umgang mit dem Mist. Neben dem intensiven Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate erscheint eine intensive Kompostierung mit weiteren Materialien des Hofes (Buschhäcksel, Grünschnitt, Futterreste etc.) sinnvoll, um die Aktivität der Bodenorganismen zu fördern und den Humusgehalt zu erhöhen. Eine Menge von 30 m³ sehr gutem fertigen Kompost entspricht 1% Humus je Hektar bei einer Krumentiefe von 30 cm.

Idealerweise baut man dazu eine vielfältige Zwischenfrucht mit 8 – 10 verschiedenen Pflanzenarten an. Neben den großen Mengen organischer Masse, die später in den Boden eingearbeitet werden können, bieten die verschiedensten Wurzelabscheidungen der Pflanzen den Mikroorganismen ein abwechslungsreiches Nahrungsangebot. Außerdem ist noch mehr Bewusstsein für den Einsatz und die Folgen der Technik erforderlich und der Zustand des Bodens muss noch intensiver mit dem Spaten überprüft werden.

Diese Zuwendung zum Boden wird von uns treuhänderisch übernommen und von der Wirtschaftsgemeinschaft ermöglicht, schon 25 Jahre und auch in Zukunft! Danke!

Karsten Hildebrandt

23



INFORMATIVES

LEBENS(T)RÄUME IM GARTEN

” Heute blicke ich selbst auf 20 Jahre Wirtschaftsgemeinschaft zurück ohne ihre Gründerzeit erlebt zu haben, und trotzdem war die Aufbruchsstimmung noch sehr stark spürbar als ich im Frühjahr 1994 mein erstes Gartenjahr auf dem Buschberghof begann. Natürlich gab es die Jahre vorher auch schon Gemüse - aber, so erklärten mir

sehr viele nette und vor allem interessierte Menschen aus dem Kreis der Wirtschaftsgemeinschaft, es könnte noch ein bisschen mehr sein und auch vielseitiger. Die Menschen zu kennen, für die ich das Gemüse anbaue, motiviert mich jedes Jahr wieder besonders.

So wurde ein Traum Wirklichkeit. Der Buschberghof mit seinen Essern ist schnell ein Ort für mich geworden, der Räume schafft und Möglichkeiten, diese zu entwickeln und auszufüllen.

Zuerst ist der Garten natürlich ein Lebensraum für die Pflanzen. So empfinde ich es als ein großes Privileg, fast alle Gemüsearten anbauen zu können, deren Vielheit sich

Erntefest 2009



Erntefest 2009

ergänzt und fördert und so eine weite Fruchtfolge möglich macht, die den Boden mit einem Turnus von zwölf Jahren entwickelt und fruchtbarer macht. In diesen Prozess ist ganz intensiv die Tierwelt mit eingebunden. Der Mist von Kühen und Schweinen ist besonders im Garten die Grundlage der Fruchtbarkeit. Dank der Wirtschaftsgemeinschaft darf die Möhre auch mal krumm sein oder der Apfel eine Schorfstelle haben, so das wir wenig aussortieren müssen. Dieser Teil wird dann an die Tiere verfüttert. Der Gärtner ist aber auch Tierhalter indem in seinem Boden mehr oder weniger unsichtbar viele Millionen Kleinstlebewesen gefüttert werden wollen. Eine gute Fruchtbarkeit entsteht erst dort, wo die Vielheit des Pflanzenwachstums mit einer Vielheit an Mikroorganismen zusammenlebt. Diese Wechselwirkungen zu erkennen und zu fördern, ist eine große Herausforderung und Verantwortung für jeden Anbauer.

Nicht zuletzt ist der Garten auch ein Lebensraum für die Menschen. Für uns Gärtner ist er es jeden Tag – für viele Besucher ist er es ab und zu. Allen gemeinsam ist jedoch, das der Mensch mit seinem motivierten Tätigsein Wachstumskräfte erzeugt (manchmal auch mit seinem Untätigsein). Auch hier zeigt die Vielheit Wirkung. Wenn ich am Jahresende auf die Saison zurückblicke, bin ich immer erstaunt und dankbar, wie viele Hände das alles möglich gemacht haben. Einen besonderen und völlig gleichwertigen Platz nehmen hier die Menschen mit Behinderung ein, die auf dem Buschberghof leben und in viele Arbeitsprozesse integriert sind.

Unser Kompostplatz des Gemüsegartens ist wie ein Mikrokosmos Abbild und Keimzelle für diese lebendigen Prozesse im großen Lebensraum Garten. Hier werden ein ganzes Jahr lang alle Pflanzenreste aus Küche und Folienhaus,

Mist von Hühnern, Enten und Pferden, Laub und Reste von den Blumenbeeten gesammelt und sorgfältig Schicht für Schicht aufgesetzt. Nebenan lagert der letztjährige nochmals umgesetzte Haufen sowie weitere Mieten mit Mist aus dem Kuhstall. Alle nach zwei Jahren ausgereiften Komposterden werden zu Jungplanzenerden gemischt und bilden die Grundlage für das neue Wachstum. So ist der Kompostplatz einer unserer Versammlungsorte geworden mit einem ständigen Kommen und Gehen vieler Schubkarren und ein Ort, wo wir versuchen, mit unseren Kräuterpräparaten Einfluss zu nehmen auf das zukünftige Pflanzenwachstum. Dieses beginnt im Frühjahr für alle erlebbar direkt nebenan auf der großen Anzuchtfläche in vielen Jungpflanzenplatten. Mit den verschiedenen Jahreszeiten ist dieser Raum des Gartens auch ein ganz intensiver Ort der gegenseitigen Wahrnehmung der Menschen auf dem Hof.

Der Buschberghof mit seiner Wirtschaftsgemeinschaft schafft Lebensräume für Pflanzen, Tiere und Menschen mit der Ausrichtung der Nachhaltigkeit. Die angesprochenen Wechselwirkungen zu erkennen, zu erleben und sie zu gestalten macht richtig Freude. Der Kompost ist das Herz des Hofes und so wünsche ich uns für die Zukunft, noch vielen Träumen Raum zu geben und sie Wirklichkeit werden zu lassen.

Axel Iser





Wir füttern unsere Kühe mit Gras: In den Wintermonaten verfüttern wir das Heu des Sommers, ergänzt um Laubheu (getrocknete Laubzweigbündel der Knicks und Hecken). Im Sommer sind die Kühe tags und nachts auf der Weide.

Mit dieser konsequenten Ausrichtung werden wir den Wiederkäuern gerecht, und die Kühe gliedern sich in einen Bereich des Betriebes ein, den der Mensch nie direkt nutzen kann.

Angler Kühe sind fleißige Weidegänger. Aufgrund ihrer guten Klauengesundheit bewältigen sie auch weite Weidewege. Die Herde der tiefroten Tiere macht den Anblick der Wiesen auf dem Buschberg zu einem wunderbaren Moment.

Die ermolkene Milch wird in der hofeigenen Meierei zu Trinkmilch, Butter, Quark, Joghurt, Frischkäse, Weich- und Hartkäse verarbeitet. Der hohe Fettgehalt der Milch kommt dem Geschmack der Produkte und der Butterausbeute zugute. Mit dem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren ist die Milch besonders gesund. Ihr Eiweiß enthält viel Kappa-Kasein, was die Käseeigenschaften positiv beeinflusst.

Das feingemaserte Fleisch ist mit seinem intramuskulärem Fett sehr schmackhaft; Somit ist die Rasse für unseren Betrieb vollkommen: die Anglerkühe versorgen den Hoforganismus zuverlässig mit Dung und die Menschen der Wirtschaftsgemeinschaft und des Hofes mit guten Fleisch- und Milchprodukten.

In unserer Herde wenden wir das Prinzip der Familienzucht an. Das heißt für eine bestimmte Anzahl von Kühen, hier 10, wird ein Deckbulle gehalten. Dieser Bulle deckt nur eine entsprechende Anzahl Kühe und wird dann von einem Nachkommen eines anderen Bullen abgelöst.

Somit halten wir jedes Jahr 3 Bullen, die die Herde decken und eine Auswahl ihrer Nachkommen.

Wir wählen die Bullenkälber der Kühe, die mit den besten Leistungsmerkmalen in der Herde auffallen.

Diese sind: Gesundheit und Körperbau, angenehmer Charakter und gute Milchleistung.

Durch die Anpaarung der Bullen dieser „besten“ Kühe vermehren und verbessern sich ihre wertvollen Eigenschaften immer weiter. Da immer mehrere Bullen während eines Zeitraumes decken, ist die Genetik der Herde vielfältig und wir vermeiden Inzuchtdepressionen in dieser kleinen Population. Hin und wieder können wir auch gute Bullen von Züchtern und anderen Höfen erwerben.

So ist es möglich, auch auf einem einzelnen Betrieb diese vom Aussterben bedrohte Rasse zu erhalten; wir können jedes Jahr Zuchttiere an Betriebe verkaufen und Zuchtbullen verleihen und unseren Teil zur Erhaltung der Rasse beitragen. Als Nutztier-Arche-Hof haben wir uns inzwischen dazu verpflichtet.

Seit drei Jahren findet eine homöopathische Herdenbetreuung durch Sybille Maurer statt. Als ehemalige



INFORMATIVES

MILCHVIEHHALTUNG AUF DEM BUSCHBERGHOF

Auf dem Buschberghof wird eine Herde von ca. 30 Milchkühen der Rasse „Angler Rotvieh alter Zuchtichtung“ gehalten. Zum gesamten Bestand gehören noch die weibliche Nachzucht, die Mastochsen und Zuchtbullen,

so dass die gesamte Herde auf dem Buschberghof etwa 80 Tiere umfasst.

Als Wiederkäuer veredeln sie das Gras der Weiden und das Klee gras der Ackerfruchtfolge zu Milch, Fleisch und wertvollem Mist. Gemeinsam mit den Präparaten wird der Mist durch intensive Kompostierung zum Dünger und so zum wichtigen Glied der Entwicklung der Bodenfruchtbarkeit. Ein fruchtbarer Boden ist unsere Basis für bestes Futter. Mit diesem ausschließlich betriebseigenem Futter verfolgen wir das ehrgeizige Ziel, höchste Qualitäten der Milch, des Fleisches und des Mistes zu erzeugen. So schließen wir den Hofkreislauf.



Erntefest 2009

2009





Landwirtin, Tierheilpraktikerin und ausgebildete Homöopathin an der Clemens von Bönninghausen Akademie betreut sie mit viel Kompetenz und Erfahrung den gesamten Rinderbestand.

Die Konstitution der Tiere soll so gestärkt werden, dass akute, schwere Krankheitsfälle die Ausnahme bilden. Genaues Beobachten der Tiere, ein intensiver Austausch und eine kontinuierliche Kontrolle bilden das Fundament, auf dem die Arbeit getan werden kann.

Erfreulich ist, dass wir nun seit drei Jahren keine Antibiotika im Kuhstall mehr einsetzen mußten und sich die Eutergesundheit der Tiere auf einem guten Niveau befindet.

Knapp zwei Jahre lang praktizieren wir nun schon auf dem Buschberghof eine muttergebundene Kälberaufzucht. Hier haben die Kälber die Möglichkeit, ein halbes Jahr lang Milch von und an der Mutter zu trinken.

Wir versprechen uns davon eine gesunde und zügige Aufzuchtphase der Kälber und eine ausgewogene Herdenstruktur, dies alles zu guten arbeitswirtschaftlichen Bedingungen. Damit wir als Milchviehhalter auch genügend Milch ermelken, bedarf es vieler neuer Strukturen und ein intensives, immer wieder neues Ausprobieren, so dass alle auf ihre Kosten kommen, die Kälber, die Kühe und der Bauer.

Vielfältige Erfahrungen konnten wir schon sammeln und auch weitergeben. Wir arbeiten weiter daran, ein gesundes Herdenmanagement zu schaffen.

Nur so können sich alle Mitarbeiter im Stall wohlfühlen und gute Arbeit leisten, sich die Tiere gesund entwickeln und die Menschen mit gesunden und lebendigen Nahrungsmitteln versorgen.

Jens Otterbach





30

INFORMATIVES

**MOLKEREI
AUF DEM
BUSCHBERGHOF**

Butter, Joghurt, Quark, Sahne, Frischkäse, Weichkäse, Schnitt- und Hartkäse.

Die Milch unserer Kühe wird vielfältig verarbeitet und natürlich auch zum reinen Genuss abgegeben.

In der hofeigenen Meierei werden unter hohen hygienischen Bedingungen und handwerklichem Geschick die einzelnen Produkte nach einem ausgeklügelten Wochenplan gefertigt. Sodann warten sie im Kühlhaus oder dem Käsekeller auf die Abholer der Wirtschaftsgemeinschaft.

2008



31

Hier beweisen sie unterschiedliche Geduld. So gelangt etwa die frische Milch, wie der Name schon sagt, sehr frisch am gleichen Tag in die Milchflaschen, während ein wartender Bergkäse 4 Monate und auch, als Besonderheit, 2 Jahre reifen muss.

All die Zeit zwischen Melken und Verteilen wird ein Käse im Lager gepflegt. Die 300 bis 500 Liter Milch eines jeden Tages sorgen für Nachschub. Natürlich wird genügend Milch für den täglichen Verzehr an Joghurt, Quark und Trinkmilch usw. für die Wirtschaftsgemeinschaft abgezweigt.

Für dieses reichhaltige Arbeitspensum ist neben der Leitung durch MeieristInnen die Mitarbeit der Betreuten unentbehrlich. Vom Abfüllen der Milch, über Spül- und Verpackhilfe bis hin zur Käsepflege ist auf Zuverlässigkeit und Erfahrung Verlass.

So gelingt es allwöchentlich die Kisten der Stützpunkte mit den persönlichen bestellten Wünschen der Mitglieder zu füllen.

Jens Otterbach



Mit der Gründung der Wirtschaftsgemeinschaft wurde die Gemeinschaft größer, die Kunden wurden zu bekannten Menschen, es entstanden Kontakte und auch rechtliche Betreuung von Mitgliedern aus der Wirtschaftsgemeinschaft für die auf dem Hof lebenden betreuten Menschen. Einige der Familien sind mit ihren Kindern so häufig auf Jahresfesten oder zum Spielen auf dem Hof gewesen (oder sind es bis heute), dass wir sozusagen „miteinander“ leben. Neu geborene Kinder, ein Hund, ein neues Auto, neue Frisur, neuer Mann hier am Abendbrottisch wird alles besprochen, was der eine oder andere aus der Gruppe beim Abholen der Produkte oder eben auf den Festen an Mitgliedern der Wirtschaftsgemeinschaft bemerkt hat. Das macht unsere kleine Welt größer und reicher an Erfahrungen und schafft Verbindung zu den Menschen, die wir mit der täglichen Arbeit in der Meierei, der Backstube, der Gärtnerei und dem Stall mit versorgen. So hat die Gründung der Wirtschaftsgemeinschaft auch die sozialtherapeutische Gemeinschaft bereichert.

an den entstandenen Dingen und andererseits werden ein Teil der Bilder zu einem Kunstkalender zusammengestellt, Geschenke für Freunde und Angehörige entstehen. Die sozialtherapeutische Möglichkeit der Lebensgemeinschaft auf dem Buschberghof sehe ich in der Intensität der Beziehungen zu der Natur, den Tieren und den Menschen einer einerseits reizarmen Umgebung, die aber ein großes Angebot an realen Erlebnissen bereithält und der großen Chance, Menschen mit sehr unterschiedlichen Einschränkungen und Störungen ganz vielfältige Arbeitsmöglichkeiten und Entwicklungsmöglichkeiten bieten zu können. Die reale Erfahrung, als Mensch mit seinen Fähigkeiten wirklich gebraucht zu werden, sowie das Erlebnis Teil eines tragfähigen sozialen Milieus aus vielen verschiedenen Menschen zu sein, ist gelebte Inklusion. Seit 45 Jahren insgesamt und seit 25 Jahren sehr gerne mit der Wirtschaftsgemeinschaft.

Patricia Riederer



Die Tätigkeiten in der Landwirtschaft und in den Verarbeitungsbereichen, bei der Geflügelwirtschaft und auch im Hausgarten, die die hier lebenden betreuten Mitarbeiter verrichten sind nicht nur schöne, sinnvolle Arbeiten sondern dienen auch der Versorgung von uns bekannten Menschen. Dies macht einen entscheidender Unterschied. Da das Leben nicht nur aus Arbeit besteht, kommen Therapeuten auf den Buschberghof. Da wird gemalt und plattiert, getrommelt, Eurythmie gemacht, gebastelt und gewerkelt. Dabei entsteht einerseits eine Erweiterung der Fähigkeiten, ein Angebot an Ausdrucksformen und Freude



INFORMATIVES

AUS DER SOZIALTHERAPIE

” Als die Wirtschaftsgemeinschaft vor 26 Jahren gegründet wurde, gab es auf dem Buschberghof schon seit 20 Jahren eine Hofgemeinschaft. Die aus Mitarbeiterfamilien, Lehrlingen, Praktikanten und aus Menschen mit Hilfebedarf und verschiedensten Erkrankungen und Behinderungen bestehende Gemeinschaft war, auch damals, ein

sehr lebendiger Organismus. Einige der Mitarbeiter von 1988, auch von den betreuten Mitarbeitern, leben und arbeiten noch heute hier.

Dem Umbruch in der Vermarktung der landwirtschaftlichen Produkte war auf dem Buschberghof ein ca. fünf Jahre andauernder Veränderungsprozess in allen Bereichen vorausgegangen. Die „alte“ Betriebsgemeinschaft veränderte sich. Auch im sozialtherapeutischen Bereich fand ein Wechsel bei den Mitarbeitern und auch bei den hier betreuten Menschen statt. Die Wesentlichste Veränderung war die Öffnung gegenüber psychisch kranker Menschen. Bis dahin lebten hier überwiegend Menschen mit geistiger Behinderung.





34

STIMMEN DER GEMEINSCHAFT, 2013

WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT BUSCHBERGHOF ZUR PFLEGE UND ENTWICKLUNG DES LEBENSRAUMES FÜR PFLANZE, TIER UND MENSCH

WIE BIN ICH MIT DEM HOF,
DER WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT,
VERBUNDEN?

WAS TRÄGT MICH DABEI,
WAS TREIBT MICH AN?

1. Mai 2008



1. Mai 2008



1. Mai 2008



” Unmittelbar bin ich mit dem Buschberghof verbunden. 80 % aller Lebensmittel, die unsere Familie zu uns nehmen kommen vom Hof.

Geistig, ideell bin ich eng verbunden, weil es für mich gelebte Zukunft ist, wie zukünftig Menschen Leben und Arbeiten und sich regional versorgen.

Emotional ist es eine große Gemeinschaft, die trägt, mit allen Stärken und Schwächen des Einzelnen, getragen vom Genuß der Lebensmittel, der Empfindung für den Jahreslauf und dem Vertrauen in die Idee einer Verantwortungsgemeinschaft.

Matthias

” Buschberghof bedeutet für uns ein gemeinschaftliches Leben im Einklang und im Jahreslauf mit der Natur. Gesunde, schmackhafte Lebensmittel genießen können mit all der Vielfalt im Sommer und Herbst und der Kargheit im Winter und der Freude und dem Erblühen im Frühling. Gemeinsam mit der Natur leben und genießen im Ausgleich zu unserer schnelllebigen medienüberlagerten heutigen Zeit.“

Familie Ristow

” Für uns als Fuhlenhagener ist es neben dem persönlichen Kontakt zu den Menschen vom Hof vor allem das gute Gefühl zu wissen, wer unsere Lebensmittel produziert und dass dies losgelöst von profitorientierten Interessen geschieht. Das Maß an Vertrauen, dass hierdurch aufgebaut wird, ist bei „normalem“ Einkauf von Lebensmitteln durch kein „Öko-Test“ und „Bio“-Label dieser Welt zu erreichen.

Auf den gedeckten Tisch zu gucken und dabei fest zu stellen, dass die meisten Sachen vom Erzeuger bis auf den Teller einen Weg von ca. 3 Minuten hinter sich haben, anstatt zigtausende von Kilometern in Kühlcontainern durch die halbe Welt transportiert worden zu sein (nachdem sie von ausgebeuteten Billiglohnkräften in grünem Zustand geerntet wurden), ist ein beruhigender Gedanke.

Zu sehen, mit wie viel Hingabe und Begeisterung die laufenden Aufgaben auf dem Hof von den aktiven Mitgliedern der Gemeinschaft gemeistert und neue Sachen/Ideen angepackt und ausprobiert werden macht uns stolz, ein kleiner (wenn auch eher passiver) Teil dieser Gemeinschaft zu sein.

Henning Mörtz

” Lebensmittel die mit Liebe hergestellt werden, von Menschen die man kennt und schätzt an einem Ort den man besuchen kann. Das ist genau so, wie es sein soll. Das hält mich in der Wirtschaftsgemeinschaft

Unbekannt

35



36

” Mit dem Buschberghof verbindet mich sehr viel: Zum einen bekommen wir von dort Produkte die den Namen LEBENS - MITTEL verdienen. Was man sehen, riechen, schmecken und fühlen kann. Darüber hinaus erlebe ich die Zusammenhänge des Lebens unmittelbar: Boden und Mikroorganismen, Pflanzen, Tier, Mensch, Mikrokosmos und Makrokosmos: Alles von - ein - ander abhängig und auf - ein - ander angewiesen. Ein überschaubarer, aber offener Kreislauf. Ein bisschen von den komplexen Zusammenhängen habe ich inzwischen verstanden. Ich denke, dass ich darin noch Fortschritte machen werde. Eines meiner Lieblingsthemen: Die Kompostwirtschaft, d.h. das Thema Verwandlung, Abbau, Aufbau von Lebendem ist dort eine

Grundlage der Wirtschaft. Auch das Thema Gesundheit von Erde, Pflanze, Tier, Mensch kann dort studiert werden. Das Thema LEBEN ist auf dem Buschberghof zentral und so tiefgehend, dass wir es mit unserem Alltagsverstand nicht voll erfassen können. Mein Leben hängt damit aufs engste zusammen.“

Maria Meyer - Hammer

” Wir sind noch relativ „frisch“ dabei und freuen uns jedes Mal darüber diesen Schritt gemacht zu haben. Mit dem, was wir „Stadtmenschen“ geben, können wir di-

rekt mitwirken. Damit haben wir Einfluss darauf, dass die eigene Überzeugung in Punkto Lebensmittelherstellung und Natur gewahrt und geachtet wird. Ein Luxus in dieser materialistischen und auf Gewinnstreben ausgerichteten Welt, der hoffentlich bald kein Luxus mehr ist, sondern gelebter Alltag. Das Zusammenwirken von Gemeinschaftswohl, Forschung und Sozialarbeit unterstützen und mittragen zu können und dadurch ein Teil zu sein, ist für uns ein schönes Gefühl.“

Astrid Roschlaub & Oliver Frahm

” Emotional ist es das gute Gefühl mit Menschen zusammen einem Teil anzugehören, der ein Stückchen die ideelle heile Welt zeigt. Verwirklicht, entwickelt. Ein Kreislauf in dem jeder seinen Platz hat. In dem der Verlauf gemeinsam getragen wird. Auch wenn das Hofgeschehen für uns Mitglieder oft nur durch kurze Besuchseinblicke erahnbar ist (Danke Karsten für deine einblickgebenden Berichte).

Familie Hatje

” Bjarn Hatje, als 3 Jähriger, fragte auf seinem Weg zum Stützpunkt Volksdorf bei der Familie Peppel: „Mama, warum haben Peppels immer so viel zu Essen, dass wir uns da alle noch etwas nehmen können?“ Ja, warum eigent-

lich? Weil es Menschen gibt, die das Vertrauen haben, dass so eine Gemeinschaft funktionieren kann. Und sie funktioniert weil diese Menschen mitmachen.

Bjarn Hatje u. Mutter

” Meine Verbundenheit mit dem Buschberghof?

- Über dem Idealismus und die Sinnhaftigkeit
- Nachvollziehbares und sinnvolles Konzept von Landwirtschaft und „rundes Wirtschaften“
- Ganzheitlichkeit (keine Umsatzsteigerung)
- Kein Wachstumsdruck, immer mehr produzieren zu müssen (zu wollen)

Was trägt mich dabei, was treibt mich an?

- Freiheit nicht in einem anonymen Supermarkt einkaufen zu müssen, sondern Lebensmittel innerhalb einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten genießen zu dürfen.
- Freiheit nicht auf eine antinaturalistische Einstellung (gesellschaftlich zeitgeistmäßig geprägt) gegenüber Erwirtschaften und Herstellung von Lebensmitteln angewiesen zu sein und entsprechenden Lebensmittelkandalen dadurch entgehen zu können.

Unbekannt

2007



2007



2007





38

” Ich bin der Wirtschaftsgemeinschaft seit nunmehr 13 Jahren verbunden – und habe den Einstieg nie bereut! Meine Kinder sind mit den Erzeugnissen des Buschberghofs groß geworden und haben daran unmittelbar erlebt, was gesunde Ernährung bedeutet. Selbst wenn sie hin und wieder danach jankern, auch mal einkaufen zu gehen und andere Produkte auf dem Tisch zu sehen als Gervais, Gouda und Bergkäse, so spüren sie doch meist schnell den Qualitätsunterschied. Mehr noch: Nach jeder Reise, wo wir zwangsläufig anders essen, freuen sich alle wieder auf das gute Buschberghof-Brot und alle anderen Produkte.

Dass wir jahreszeitlich essen, ist ihnen ebenfalls zur Gewohnheit geworden. Jedes Jahr aufs Neue ist es ein Fest,

wenn der erste Salat geliefert wird, ganz zu schweigen von der liebevoll gemodelten Maibutter, den Erdbeeren, Erbsen oder Bohnen! Aber auch der erste Grünkohl wird sehnsüchtig erwartet oder der Feldsalat. Derart im Jahreslauf die Ernährung zu gestalten, ist heute etwas Besonderes geworden und tut der ganzen Familie gut.

Mehr noch: Jedes Mal, wenn in den Medien über einen Lebensmittelskandal berichtet wird, bin ich dankbar für die Möglichkeit, im Rahmen der Wirtschaftsgemeinschaft gesundes Fleisch, Gemüse, Brot und Milchprodukte zu erhalten. Und jede/r aus meinem Freundeskreis hört nicht ohne Neid, wie gut es uns damit geht.

2007



2007



Dass es sich bei der Wirtschaftsgemeinschaft um einen sozialen Verbund handelt und nicht um eine „Konsumentengemeinschaft“, ist für mich ein Grund mehr, der WG treu zu bleiben. Es ist beruhigend zu wissen, dass auch im Notfall der eine für den anderen da ist – hier hält unser Stützpunkt vorbildlich zusammen. Ein großes Dankeschön an alle beteiligten Familien!

Wenn es irgend geht, möchte ich mit der Wirtschaftsgemeinschaft alt werden. In diesem Sinne: Ja, ich will. Scheidung kommt nicht in Frage.

Anette Bopp

” Der Bauer soll angemessene Gegenleistung für seinen Dienst an Umwelt und Mensch bekommen. Das Wohl von Umwelt und Mensch steht vor den wirtschaftlichen Interessen. Menschen verbinden Himmel und Erde. und besondere Menschen haben sinnvolle Aufgaben und einen Raum.

Unbekannt

” Wenn ich mich mit der Frage, wie ich mit der Wirtschaftsgemeinschaft Buschberghof verbunden bin, beschäftige, muss ich sofort daran denken, wie es für uns damals mit dem Buschberghof begann. Mein Mann und ich sind 1998 von Hamburg nach Mölln gezogen und wa-

ren irgendwann im Herbst bei Freunden zum Abendbrot eingeladen. Dort haben wir sehr gutes Brot und leckeren Käse gegessen. Auf unsere Frage, wo es denn so köstliche Sachen zu kaufen gäbe, war die Antwort, das könne man nicht einfach so kaufen. An diesem Abend hörten wir das erste mal vom Buschberghof, von den Menschen und Tieren, der Arbeit, den Produkten und der Idee der Wirtschaftsgemeinschaft. Ich habe damals nicht alle Zusammenhänge verstanden, aber unser Interesse war geweckt.

Trotzdem sollte es noch einige unentschlossene Monate dauern, bis ich an einem kalten Tag im Februar 1999 auf den Buschberghof fuhr und mich dort umsah. Ich erinnere mich noch genau, wie der Hof so winterlich verlassen da lag und eine Ruhe ausstrahlte, die mir schon fast unheimlich war. Ich sah weder Menschen noch Tiere, nur ein großes Haus mit einer ungewöhnlichen Form fiel mir sofort auf. Etwas zaghaft wanderte ich auf dem Gelände herum und sah mir alles an. Auf meinem Rundgang bin ich dann Axel begegnet, der geduldig alle meine Fragen beantwortet hat und am Ende unseres Gespräches haben wir einen Probemonat vereinbart.

Das war vor gut 14 Jahren. Jede Verteilung dienstags war damals fast so aufregend wie Weihnachten das Auspacken der Geschenke und das ist bis heute so geblieben. Es ist immer wieder spannend, was es in der Produktkiste zu entdecken gibt. Da ist viel Gemüse in allen Formen und Farben. Auch Gemüse, das wir anfangs gar nicht kannten, geschweige denn zu verarbeiten wussten, wie Mangold,

39

2007



Postelein, Pastinaken und Zuckerhutsalat, um nur einiges zu nennen. Beim Postelein zum Beispiel habe ich zuerst alle Stiele abgeschnitten und nur die Blätter zum Salat genommen....Aber Tipps und Rezepte von anderen Wirtschaftsgemeinschaftsmitgliedern halfen uns schnell über die Eingewöhnungsphase hinweg. Es hat Spaß gemacht, mit den vielen neuen Zutaten zu kochen und zahlreiche leckere Gerichte sind seitdem entstanden. Aber zurück zur Produktkiste: da gibt es leckeres frisches Brot, oft noch warm vom Backen. Viele gute Sorten Käse und für mich immer ein besonderer Genuss, der Quark! Dann ist da noch der Gervais plus, immer wieder anders gewürzt.

40 Milch, Saure Sahne und Joghurt in Gläsern. Und die kleinen liebevollen Überraschungen wie in einer Modell geformte Butterstückchen, Blüten im Gervais, Kräuter in Töpfen und manchmal Blumen. Da gibt es die verschiedenen Getreidesorten, die man mittlerweile am Korn erkennen kann und der Duft, wenn ich das Getreide frisch in unserer Mühle mahle. Eier, mal klein, mal groß, weiß, braun, grün, manchmal noch mit Stroh an der Schale. An bestimmten Terminen wird Fleisch, Wurst oder Geflügel verteilt. Da kann ich nur wenig zu sagen. Ich bin Vegetarier und mag die Tiere lieber lebendig, aber ich finde es schön, wie sie hier auf dem Hof leben können. Besonders gefällt mir, dass die Kälbchen bei ihren Müttern bleiben dürfen und lange Milch nuckeln können. Toll, dass diese Art der Haltung auf dem Hof ermöglicht wurde und die Wirtschaftsgemeinschaft eventuelle Milcheinbußen mitträgt.

Die Vielfalt an Gemüse finde ich immer wieder beeindruckend. Neben dem leckeren Geschmack gibt es noch einen guten Nebeneffekt: man kann den Ablauf der Jahreszeiten am Gemüsekorb verfolgen. In bestimmten Monaten hat

eben nur bestimmtes Gemüse Saison, bevor es von anderem Gemüse abgelöst wird. Das ist schön, weil es für eine natürliche Abwechslung sorgt und nicht alles über das ganze Jahr hinweg gleichmäßig verfügbar ist. Das Ende der Zuckerschotenzeit wird zum Beispiel regelmäßig von meiner Tochter betrauert und im nächsten Jahr mit Spannung erwartet. Der erste frische Blattsalat wird in jedem Jahr fast schon gefeiert, weil er das Ende der winterlichen Lagergemüsezeit und damit den Frühling einläutet. Zur Zuckermaisernte schwelgen wir in gegrillten Maiskolben mit Butter und das leuchtende Orange der Kürbisse zeigt an, dass der Herbst nun da ist.

So erleben wir viel bewusster den Jahreskreislauf und Kinder lernen ganz selbstverständlich die Gemüsesorten kennen. Aber unsere Verbindung zum Buschberghof geht weiter, über die Produkte hinaus. Uns ist wichtig zu wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie angebaut werden, wachsen, gedeihen und verarbeitet werden, welche Menschen daran beteiligt sind, unter welchen Bedingungen, mit welchen Aus- und Wechselwirkungen und welche Philosophie und welches Menschenbild hinter allem steht.

Es ist ein gutes Gefühl, diese Antworten alle auf dem Buschberghof zu finden. Zu wissen, dass hier achtsam, ehrlich und respektvoll mit der Natur, der Erde und ihren Lebewesen umgegangen wird. Und es tut gut, in der Wirtschaftsgemeinschaft unter Menschen zu sein, denen das ähnlich wichtig ist.

Wenn ich auf den Hof komme, merke ich, wie eine große Ruhe in mich einströmt, ähnlich, wie bei meinem ersten Besuch. Besonders auf den Feldern und Wiesen hinter dem Haus ist dieses friedliche Gefühl tief in meinem



41

Bauch zu spüren. Es gehört mit zu meinen schönsten Augenblicken, durch das saftige Gras zwischen den Johannisbeersträuchern zu streifen und ein Körbchen voll roter Beeren zu pflücken, um mich herum summende Insekten und Sonnenschein, in der Ferne Menschenstimmen und Vogelgezwitscher. Auch meine Tochter wird in solchen Momenten ganz still und friedlich. Ich bin gerne hier. Und ich sehe, dass sich die Menschen, Tiere und Pflanzen hier wohlfühlen. Und wenn ich wieder nach Hause gehe, ist es, als ob ich ein wenig von der Kraft mit mir nehme, die hier im Guten wirkt.

Ich mag auch die Feste auf dem Buschberghof, weil sie gesellig und natürlich sind, eng mit den Jahreszeiten ver-

bunden. Hier bekomme ich oft in Gesprächen mit anderen Menschen oder den Vorträgen neue Informationen und Denkanstöße, die meine Sichtweise in vielerlei Hinsicht beeinflussen. Der Buschberghof mit seinen Menschen hat unser Leben auf vielen Gebieten bereichert. Und es macht Freude, beim Schreiben dieses Textes mal wieder über all das nachzudenken.

Wir finden die Idee der Wirtschaftsgemeinschaft, ihre Finanzierung und die Arbeit der Menschen auf dem Hof gut und wertvoll.

Familie Waldek-Pook aus Mölln

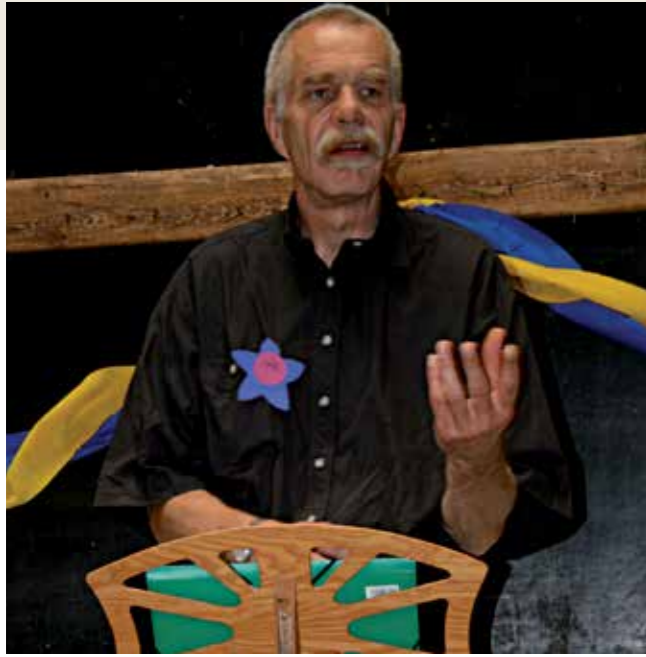


2010



2010





42

JUBILÄUMSBRIEF

FESTVORTRAG
ZUM 25-JÄHRIGEN
BESTEHENS DER
WIRTSCHAFTS-
GEMEINSCHAFT

” Wenn man Leute fragt: „Warum esst Ihr eigentlich Bio?“, dann bekommt man meistens spontan die Antwort: „Weil es gesund und gut für mich ist.“ Und wenn man jetzt schaut, womit ich hier beschenkt worden bin – ich scheine also einen gewissen Ruf zu haben – ich rauche, ich trinke Alkohol, ich bin ein alter Sack, mein Körper ist verschlissen. Wozu also noch für mich ‚Bio‘? Es ist ja schade um die guten Sachen. Aber dieser auf mich selbst gelenkte Blick ist falsch! Ich weiß, das ist gut für die Erde, das ist gut für die Pflanzen und gut für die Tiere, deswegen Bio! Und mittelbar kommt es mir zugute. Perspektiven Solidarischer Landwirtschaft – früher wusste man nicht, dass es so



heißt – da mussten wir noch mit dem Begriff „Community Supported Agriculture“ arbeiten: „durch Gemeinschaft gestützte Landwirtschaft“. Wir müssen niemanden stützen und es geht nicht darum, Gefälligkeiten zu bedienen, sondern Notwendigkeiten wahrzunehmen. Und Landwirtschaft ist notwendig. Die Wirtschaftsgemeinschaft Buschberghof haben wir 1988 begonnen. Wir nannten uns noch im ersten Jahr „Selbstversorgungsgemeinschaft“, aber von diesem Begriff sind wir abgekommen, weil dadurch der Blick auf uns selbst gerichtet wurde.

1986 hat Trauger Groh – der Vater von Patricia Riederer – auf der Temple-Wilton Community Farm in New Hampshire/USA begonnen. In den USA angekommen wurde er gefragt: „Trauger, kannst Du nicht für uns Gemüse anbauen?“ Er antwortete: „Ich baue nur Gemüse für euch an, wenn ihr die Ernte vorher bezahlt.“ Das war die Geburtsstunde von Community Supported Agriculture (CSA). Hier auf dem Hof hörte man von dem, was Trauger dort machte und die junge Generation der Landwirte hier, Karsten Hildebrandt, Ralph Ahlenstorf und Christina Groh fragten sich, wie es auf dem Buschberghof weitergehen sollte und ob der von Trauger eingeschlagene Weg für diesen Hof nicht auch der richtige wäre. Es wurde dann eingeladen und über diese Fragen diskutiert. Wir hatten keine Ahnung, wie wir das machen sollten. Wie sollte das mit der Verteilung der Produkte gehen, mit dem Transport, mit den Kosten? Aus der Zeit in Erinnerung geblieben ist mir das Bild von Wilhelm-Ernst Barkhoff (1916-1994), der maßgeblich an der Gründung der GLS-Bank und an der Entstehung der Gemeinnützigen Landbauforschungs Gesellschaft

Fühlenhagen beteiligt war:

- *Er sprach davon, das Notwendige vom Todwendigen zu unterscheiden. Das Notwendige wendet die Not ab, das Todwendige den Tod, und Landwirtschaft ist etwas Todwendiges, weil sie uns am Leben erhält.*
- *Das Soziale Hauptgesetz Rudolf Steiners in einer zeitgemäßen, verständlichen Fassung: „Sieh zu, dass es dem anderen gut geht, dann geht es dir automatisch gut.“*
- *„Freiwilligkeit ist entscheidend für den Bestand einer Gemeinschaft, denn die Menschen neigen dazu, sich Verpflichtungen zu entziehen.“*

Wenn ich Karsten Hildebrandt hier vor mir sitzen sehe, dann erkenne ich, dass Karsten nicht für sich selbst, sondern für uns arbeitet. Und mein Mitgliedsbeitrag dient nicht meiner Teilnahme an der Wirtschaftsgemeinschaft, sondern ich bezahle dafür, dass ein anderer teilnehmen kann.

Ein Blick auf die Geschichte von Solidarischer Landwirtschaft in Deutschland zeigt: Wir begannen zum 1. Juli 1988 mit 44 Familien und ein Jahr später mit voller Kapazität. 10 Jahre lang waren wir alleinige Vorreiter. 1998 kam der Kattendorfer Hof dazu und zehn weitere Jahre später zählte Katharina Kraiß von der Universität Kassel/Witzenhausen in ihrer Bachelorarbeit acht CSA-Betriebe. Vier Jahre später, Ende 2012, sind es schon 31 Betriebe und 2013 kommen noch etwa weitere 15 Betriebe hinzu.

43

2013





44 Das 2011 gegründete Netzwerk Solidarische Landwirtschaft hat sich Stauten gegeben, in der die Frage beantwortet wird: „Was ist eigentlich Solidarische Landwirtschaft?“ Und es hat folgendermaßen definiert:

- Sie bedeutet Teilung von Risiko und Verantwortung in der Landwirtschaft.
- Sie bedeutet solidarische Gestaltung des Wirtschaftsprozesses auf der Basis gegenseitigen Vertrauens. Wenn man das richtig macht, wenn man das richtige Ideal dem richtigen sozialen Organ zuordnet, dann gehören Freiheit in das Kulturleben, Gleichheit in das Rechtsleben und Brüderlichkeit in das Wirtschaftsleben, und nichts anderes hat im Wirtschaftsleben zu suchen! Wegen Gender Mainstreaming sagt man heute nicht mehr „brüderliches“ Wirtschaftsleben, und deshalb hat sich das Netzwerk auf „Solidarisches Landwirtschaft“ geeinigt. Ich werde immer wieder gefragt: Welche Rechtsform habt ihr eigentlich in eurer

Wirtschaftsgemeinschaft? Und ich muss dann ehrlich antworten: Ich habe keine Ahnung. Und wenn man einen Rechtsanwalt fragt, der sagt dann: Ihr seid ein nicht rechtsfähiger Verein. Und wenn wir unsere Vereinbarungen anschauen und unsere „Erklärung“ dann finden wir dort ein Feld für unsere Unterschrift. Wem gegenüber unterschreiben wir eigentlich? Eigentlich nur uns selbst gegenüber. Ein zweiter Punkt, das Vertrauen betreffend ist, dass immer wieder sogenannte „Trittbrettfahrerdiskussionen“ oder „Schmarotzerdiskussionen“ aufkommen, das heißt man unterstellt anderen Mitgliedern, sie zahlten so wenig oder zu wenig. Wenn wir solche Diskussionen beginnen, das ist das Vertrauen futsch.

- Der dritte Punkt der Statuten lautet: Einigung auf den Standard der Anbaumethoden. Das bedeutet für uns als Konsumenten: Wir wissen genau, was hier passiert und deshalb können wir uns darauf einigen, wie es hier gemacht wird.

- Der vierte Punkt der Statuten lautet: Einigung auf die Höhe der Kosten der landwirtschaftlichen Produktion. Es ist die Situation, die wir vorhin hatten, wir müssen uns also darauf einigen: Wie viel darf es sein und was können wir aufbringen. Und diese Kosten werden naturgemäß von den Konsumenten aufgebracht, denn die Bauern haben kein Geld.

Und was entsteht jetzt daraus, wenn wir das so machen, wie wir das bisher gemacht haben? Dann entstehen daraus:

- verlässliche Verhältnisse zwischen Produzenten und Konsumenten, die längerfristig und verbindlich angelegt sind.
- Freiheit von ökonomischem Zwang in der landwirtschaftlichen Produktion. Das heißt, hier kann Landwirtschaft so gemacht werden, wie es richtig ist, und nicht so, wie es ein beliebiger Markt will.
- ein ökologischer Mehrwert für die bewirtschaftete Natur und deren Pflege und Entwicklung. Also Angler Rotvieh alter Zuchtichtung passt hier wunderbar her und liefert einen ökologischen Mehrwert.

Hier werden also Werte geschaffen, aber der schottische Philosoph Alasdair McIntyre („Der Verlust der Tugend“) fragt, wo sind Tugenden, Werte und Moral geblieben? Angesichts des Weltgeschehens und der Bankenkrise können wir nur konstatieren: das ist alles weg! Ich habe das Gefühl, hier bei uns geht das, wir besitzen in unserer kleinen Gemeinschaft noch Tugenden, Werte und Moral.

In unserer Selbstbespiegelung müssen wir uns aber auch fragen: Wo drückt uns der Schuh? Und er drückt uns nicht erst heute. Ich habe hier das Protokoll des Vertretertreffens vom 24. April 1998 auf dem Buschberghof. Darin ist auch von Problemen die Rede, bei Stützpunkten, bei Kommunikation, bei der Konzeption, der Mitgliederwerbung und der Organisation. Das ist also alles nichts Neues. Und wenn wir über unsere Wirtschaftsgemeinschaft sprechen und ihre Grundlagen, dann stellt sich die Frage, wie werden die eigentlich weitervermittelt? Es kommen neue Mitglieder hinzu und wie wissen die eigentlich, worauf wir stehen? Es gibt in der Literatur und den Zeitungen immer wieder Begriffe, die ein falsches Verständnis von Wirtschaftsgemeinschaft erzeugen, z. B. spricht man von einer „Bio-Flatrate“. Übertragen auf die Verhältnisse der Wirtschaftsgemeinschaft hieße das, man muss so viel essen, wie reinpasst, es kostet ja nicht extra. Und der Begriff „Win-Win-Situation“ führt auch in die Irre. Es bedeutete, wenn wir hier mitmachen ist das gut für uns und auch für den Bauern. Aber hier wird wieder der Blick auf mich gelenkt und nicht auf den anderen, statt anders herum zu denken. Wirtschaftsgemeinschaft als „neue Vermarktungsmethode“ zu betrachten führt ebenfalls in die Irre. Wenn man an Vermarktung denkt, dann denkt man automatisch, man muss so viel wie möglich produzieren und dann kommt wieder der Rentabilitätsgedanke ins Spiel. Wenn man dann seinen landwirtschaftlichen Berater fragt, wie siehst du das mit dem Buschberghof, dann wird er erwidern: Das hat doch keinen Zweck! Jeder Betriebszweig ist in sich unrentabel: 30 Kühe sind ein Witz! 50 Gemüsesorten, das kann man vergessen, 100 Hühner, ha, ha, ha! Der landwirtschaftliche Berater sagt: Jeder Betriebszweig auf diesem Hof ist

45





46 in sich unrentabel, und wir ergänzen: Und das schon seit 25 Jahren erfolgreich!

Wenn wir fragen: Was kriege ich für mein Geld, lohnt sich das? Wer so denkt, dem rate ich, einen Euro in die Erde zu stecken und zu beobachten, ob etwas dabei herauskommt.

Wir müssen uns nicht fragen: „Was habe ich davon?“, sondern uns immer fragen: „Was hat die Welt davon?“ Wir brauchen also diesbezüglich einen Paradigmenwechsel: In der Landwirtschaft, in der Welt und in uns! Wir müssen den „Spirit“ ändern – wir müssen wieder neu denken! Und wir müssen wieder an den genannten Themen arbeiten: Dreigliederung, Soziales Hauptgesetz, Bewusstseinsseele. Was können wir tun? Wir können unsere Kommunikation verbessern, auch mit neuen Medien – WGB 2.0 – nicht nur Top-down-Kommunikation. Wir müssen uns häufiger treffen und das machen, was anderswo „die Kerngruppe“ macht. Wir brauchen

eine Neuauflage der Website, eine Hofzeitung, einen Blog usw. Wir können mehr Bürokratie übernehmen und die Bauern arbeitsmäßig entlasten. Und wir können auch mal wieder zusammen arbeiten!



Wolfgang Stränz

Victor Gerstner

Hinrich Jacob

Music score for voice and piano. The score is in 4/4 time and consists of five staves. The lyrics are in German. The chords are indicated above the notes.

Voice: Wer hät - te das denn je ge dacht, dass Land-wirt-schaft wie - der Freu - de mächt

Vo. 3: So La Wi So La Wi Wir tei-len uns ei-nen Hof, das ist ja gar icht doof

Vo. 7: So La Wi So La Wi Dass das wirk-lich funk-tio - niert, läüt so-gar wie ge - schmiert!

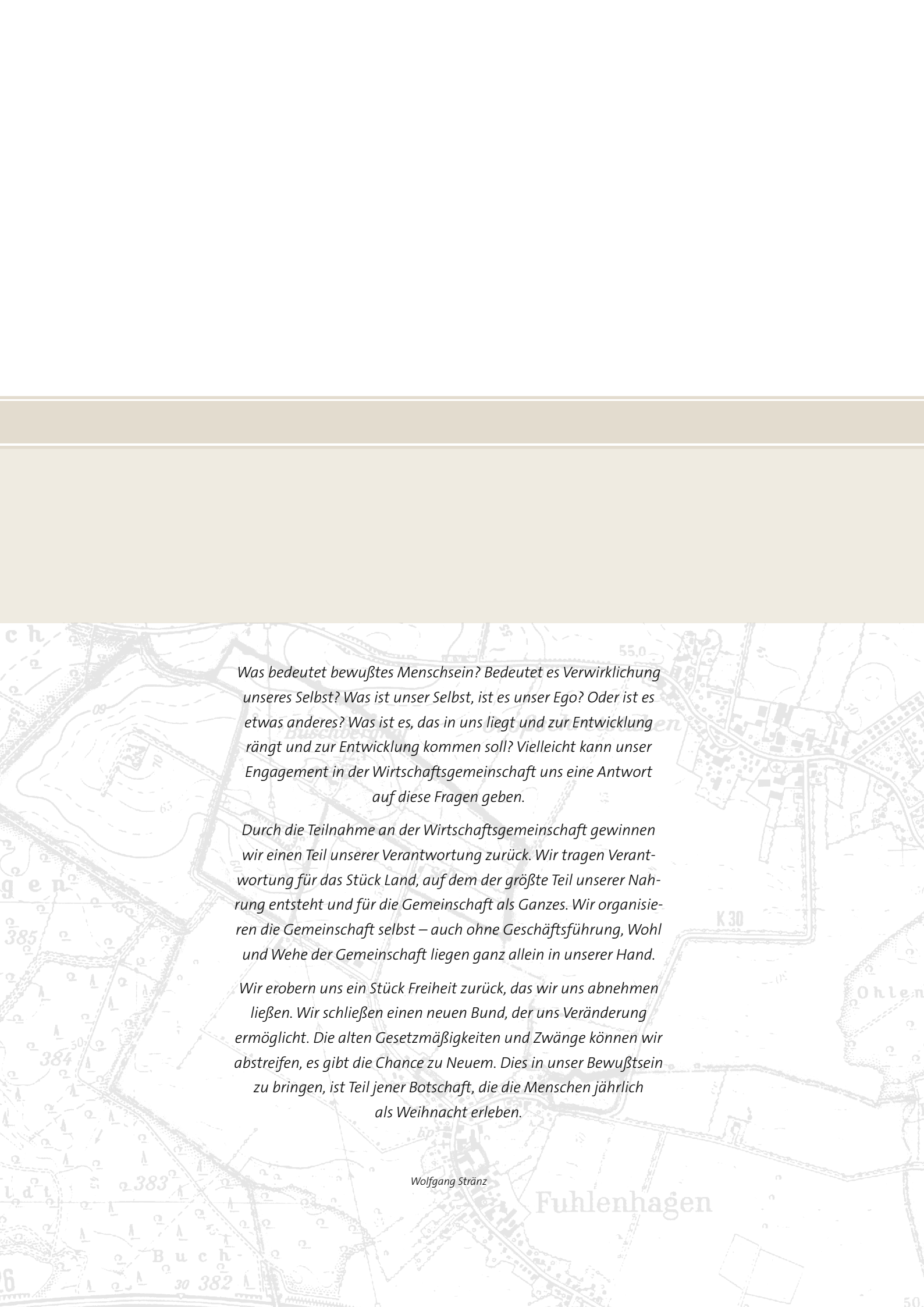
Vo. 11: Oh - ne gro - ße Mü - hen die Er - de wird bald blüh'n

Vo. 13: durch uns' - re So La Wi durch uns' - re So La Wi

47

- Wir haben alles in Hüll' und Füll', jetzt landet nichts mehr auf dem Müll, SoLaWi, SoLaWi. Bei uns gibt's keinen Überschuss, das Leben schenkt uns Überfluss, SoLaWi, SoLaWi. Denn es braucht, was es braucht, und es gibt, was es gibt! Ohne großen Mühen die Erde wird bald blüh'n, Ohne großen Mühen die Erde wird bald blüh'n! Durch uns're SoLaWi, durch uns're SoLaWi.
- Fähige Produzenten und nette Konsumenten! SoLaWi, SoLaWi. Jeder bringt das Seine ein, am Ende können sich alle freu'n. SoLaWi, SoLaWi. Denn die Ernte wird geteilt, und die Erde wird geheilt! Ohne großen Mühen die Erde wird bald blüh'n, Ohne großen Mühen die Erde wird bald blüh'n! Durch uns're SoLaWi, durch uns're SoLaWi.





Was bedeutet bewußtes Menschsein? Bedeutet es Verwirklichung unseres Selbst? Was ist unser Selbst, ist es unser Ego? Oder ist es etwas anderes? Was ist es, das in uns liegt und zur Entwicklung rängt und zur Entwicklung kommen soll? Vielleicht kann unser Engagement in der Wirtschaftsgemeinschaft uns eine Antwort auf diese Fragen geben.

Durch die Teilnahme an der Wirtschaftsgemeinschaft gewinnen wir einen Teil unserer Verantwortung zurück. Wir tragen Verantwortung für das Stück Land, auf dem der größte Teil unserer Nahrung entsteht und für die Gemeinschaft als Ganzes. Wir organisieren die Gemeinschaft selbst – auch ohne Geschäftsführung, Wohl und Wehe der Gemeinschaft liegen ganz allein in unserer Hand.

Wir erobern uns ein Stück Freiheit zurück, das wir uns abnehmen ließen. Wir schließen einen neuen Bund, der uns Veränderung ermöglicht. Die alten Gesetzmäßigkeiten und Zwänge können wir abstreifen, es gibt die Chance zu Neuem. Dies in unser Bewußtsein zu bringen, ist Teil jener Botschaft, die die Menschen jährlich als Weihnacht erleben.

Wolfgang Stränz

Fuhlenhagen