

# Die Bauckhöfe

**Biologisch-dynamisch  
für die Erde!**

Landwirtschaft, Verarbeitung  
und soziale Arbeit - Ausgabe 2016





## Kontakte

### Bauckhof Klein Süstedt OHG

Eichenring 18 | 29525 Uelzen  
Telefon: 0581 9016-0 | E-Mail: [vertrieb@bauckhof.de](mailto:vertrieb@bauckhof.de)

### Bauckhof Amelinghausen

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

### Bauckhof Stütensen

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

### Bauck GmbH

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche  
Telefon: 05803 9873-0 | E-Mail: [info@bauckhof.de](mailto:info@bauckhof.de)

## Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2016

### Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-  
Forschungsgesellschaft Sottorf mbH

### Geschäftsführung

Matthias Zaiser  
Wulfsdorfer Weg 29 | 22949 Ammersbek  
Telefon: 040 89727018 | Telefax: 040 89727019  
E-Mail: [landbauforschung@bauckhof.de](mailto:landbauforschung@bauckhof.de)

### Redaktion

Eva Neuls (V.i.S.d.P.), E-Mail: [eva.neuls@initia-medien.de](mailto:eva.neuls@initia-medien.de)  
Anna Olschewsky (ao) und Nicole Lütke (nl) in Zusammen-  
arbeit mit den Bauckhöfen und Bauckhof Naturkost  
Franziska Schwarzkopf (Lektorat)

### Fotografie

Lutz Reinecke, Sebastian Tramsen,  
Eva Neuls, Felix Quittenbaum,  
Fotoarchive der Bauckhöfe

### Gestaltung und Layout

Initia Medien und Verlag UG  
Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

### Druck

Mundschenk Druck- und Vertriebsges. GmbH & Co. KG  
*Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier, mineralölfrei basierend auf  
nachwachsenden Rohstoffen*



# Inhaltsverzeichnis

<b>Editorial</b>	<b>3</b>
<b>Gemeinsam</b>	<b>4–5</b>
Die Grundlage unseres Seins	4
Lisa Baucks Erinnerungen	4
Nora Mannhardt: Alles Käse ...	5
<b>Demeter</b>	<b>6–7</b>
Im Gespräch mit Friedemann Wecker	6
Der anspruchsvolle »Liebling« auf dem Bauckhof	7
<b>Landbau-Forschung</b>	<b>8–11</b>
Ein immerwährender Prozess	8
Projekt zum Sammelpräparat	9
Nachruf: Mechthild Biermann	9
Praxis-Tipp für Kompost	10
Auch der Waldboden braucht Fürsorge	11
<b>Bauckhof Klein Süstedt</b>	<b>12–15</b>
Einführung: Authentisch, ehrlich, konsequent	12
Vom Futter bis zur Schlachtung	13
Respekt vor der Schöpfung	14
Neues von der Pute	15
<b>Bauckhof Amelinghausen</b>	<b>16–19</b>
Einführung: Leben im Hofrhythmus	16
Kühe, Käserei und Hofladen	17
Mehr Platz für die Kühe	18
Waldbau und Holzwirtschaft	19
<b>Bauckhof Stütensen</b>	<b>20–23</b>
Einführung: Der Mensch im Mittelpunkt	20
Ideen und Impulse für Leben	21
Den Boden wertschätzen	22
Gelebte Inklusion	23
Mit Holz gebrannt	23
<b>Bauckhof Naturkost, Rosche</b>	<b>24–27</b>
Einführung: Pioniere der Naturkost	24
Weiter auf Wachstumskurs	25
Ackerland in Bürgerhand	26
Graben, säen, hacken, ernten	27
Hof wird Dorf	28
Spenden und Fördern/Termine	29
<b>Unsere Produkte</b>	<b>30–31</b>
Kurz vorgestellt/Öffnungszeiten	



## Liebe Freunde der Bauckhöfe, der Bauck Naturkost und der Landbau-Forschungsgesellschaft,

*in der Landwirtschaft haben sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten an verschiedenen Stellen drastische Veränderungen ergeben. Ein zentraler Aspekt, der bisher weniger in der öffentlichen Diskussion stand, ist der steigende Anteil von Pachtland, der aktuell bei etwa 60 Prozent liegt. Mit der steigenden Nachfrage nach Land wachsen auch die Pachtpreise von Jahr zu Jahr an. Die Folge davon ist, dass enorme Geldsummen aus den Betrieben an Landbesitzer fließen und nicht den Bauern bzw. der Landwirtschaft selber zugutekommen.*

*Die Bauckhöfe und Bauckhof Naturkost haben im Hinblick auf dieses Thema früh ein Zeichen gesetzt. Dazu gehörte die Gründung der gemeinnützigen Landbau-Forschungsgesellschaft, die als Stiftung Eigentümer der Flächen der Bauckhöfe ist. So können sie nicht mehr vererbt und nicht mehr verkauft werden. Damit ist für die Zukunft gesichert, dass auf den Bauckhöfen biologisch-dynamisch gearbeitet wird.*

*Gerne begleite ich die Bauckhöfe und Bauckhof Naturkost als Geschäftsführer der gemeinnützigen Landbau-Forschungsgesellschaft bei der Umsetzung von neuen Ideen. In der Vergangenheit hat sich wiederholt gezeigt, dass unkonventionelle Wege erfolgreich beschritten und alternative Konzepte nachhaltig in die Praxis getragen wurden.*

*Ich wünsche Ihnen Freude und Anregung bei der Lektüre,*

*Matthias Jais*



Bodenführung mit Jakob Schererz, Bauckhof Stütensen.



Katharina Tatke, Bauckhof Amelinghausen, bei der Porree-Ernte.

## Möhren-Post

Lisa Baucks Erinnerungen



Die Mutter des heutigen Geschäftsführers der Bauck Naturkost, Lisa Bauck, kam in den 1960er Jahren nach Klein Süstedt. Damals wurde hier schon 30 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft be-

trieben. »Das war eine sehr spannende Zeit,« erzählt die heute 80-Jährige. »Wir haben von hier aus die Landwirtschaft in Stütensen mit aufgebaut. In diesen Jahren wurde auch die Übergabe von Grund und Boden in die treuhänderische Vermögensverwaltung vorbereitet. In meiner Verantwortung lag die Vermarktung des Gemüses. Wir hatten in dieser Zeit zu viele Möhren, sodass wir über eine befreundete Tee-Firma die Möhren den Kunden angeboten und dann in 4,5-kg-Paketen verschickt haben. Dann folgte die Nachfrage nach Wurst in Dosen. Verpackt wurde alles in der Hof-Küche. Noch heute haben wir Kunden, die damals die ersten Möhren per Post bekommen haben...« Lisa Bauck hat bis zu ihrem Ruhestand den Hofladen in Klein Süstedt geführt und hilft heute noch mit, wenn etwas anliegt.

## Die Grundlage unseres Seins

### Der Boden und die Verantwortung

**Der Kreislauf bestimmt den Alltag – Saat und Ernte, Werden und Vergehen, die Jahreszeiten. Alle sind Teil dieses Rhythmus. Die Bauckhöfe entwickeln sich weiter, jeder für sich und trotzdem gemeinsam. Nicht nur die wirtschaftlichen, auch die zwischenmenschlichen und die ideellen Verbindungen und Gemeinsamkeiten sorgen für die starke Bindung zwischen den einzelnen Höfen und Bauckhof Naturkost.**

Es ist das »Internationale Jahr des Bodens«, erklärt durch die Generalversammlung der Vereinten Nationen. Dieses wichtige Thema stellt auch der diesjährige Rundbrief in den Fokus. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft hat der Boden von jeher einen hohen Stellenwert. Alle Bemühungen drehen sich um seine Pflege und Vitalität. Der Impuls aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft war es auch, der 1969 dafür gesorgt hat, dass der Grund und Boden der Familie Bauck in eine treuhänderische Stiftung übertragen wurde: die Landbau-Forschungsgesellschaft. Das Land sollte vor Verkauf und Erbschaft „geschützt“ werden und damit die ausschließlich biologisch-dynamische Bewirtschaftung sichergestellt werden.

#### Verantwortung übernehmen

Für sich und für andere – das tun die Menschen auf den Bauckhöfen und bei Bauckhof Naturkost jeden Tag: für die Menschen und Tiere auf den Höfen, den Acker, die Wiesen,







Christine Bremer bei einer Feldführung auf dem Bauckhof Klein Süstedt.



Der Getreide-Garten: Azubi-Projekt beim Bauckhof Rosche.

die Wälder ... die Lebensmittel, die aus den Bemühungen entstehen: Gemüse und Kartoffeln, Getreide-Produkte, Fleisch und Wurst, Käse und Milchprodukte in bester Demeter-Qualität.

Aber auch darüber hinaus: Jan-Peter Bauck ist mit Bauckhof Naturkost Mitbegründer der gemeinnützigen Genossenschaft BioBoden (S. 26). Der Bauckhof Klein Süstedt engagiert sich besonders für das Tierwohl, nicht nur innerhalb der Bauckhof-Gemeinschaft, sondern gesamtgesellschaftlich: Kompetenzkreis Tierwohl, Bruderhahn-Initiative, Ökologische Tierzucht und das Landbau-Forschungsprojekt zum Thema Putengenetik (S. 15).

In dem sozialtherapeutisch aus-

gerichteten Bauckhof in Stützensen liegt das Augenmerk auf Menschen mit Behinderungen, die unter anderem in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mitarbeiten. Zum letzten Hoffest hat Mitarbeiter Jakob Scherertz für Interessierte eine Bodenführung angeboten (S. 22).

In Amelinghausen ist nicht nur der Sitz der Landbau-Forschungsgesellschaft, sondern auch der Sitz des Büros von »Demeter im Norden« – in dieser Ausgabe kommt auch der neue Geschäftsführer Friedemann Wecker (S. 6) zu Wort. Als landwirtschaftlicher Betrieb, der Landbaupraktika für Waldorfschulen anbietet, gibt der Bauckhof Amelinghausen den Schülern einen Bezug zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit – manche jungen Menschen kommen wieder, für ein Praktikum, einen Freiwilligendienst oder um hier zu arbeiten. So auch Katharina Tatke, die jetzt Ralf Weber in der Landwirtschaft unterstützt (S. 18). Der geplante Neubau von Kuhstall, Hofkäserei und Hofladen ist ein Baustein zur Verbindung der Höfe zu den Menschen. Sie übernehmen mit ihrem Einkauf auch ein Stück Verantwortung, wie das Land bewirtschaftet und die Tiere gehalten werden, von denen sie sich ernähren.



## Alles Käse...

### ... ein Blick in die Zukunft

Für Nora Mannhardt, ihren Mann und ihre zwei Kinder beginnt die spannende Reise mit dem Bauckhof gerade erst. Sie wird Mitpächterin auf dem Bauckhof Amelinghausen und die neue Käserei aufbauen. »Ich bin seit 2009 in der Hofkäserei beschäftigt und habe in den letzten Jahren dort viel entwickeln können. Wir haben über 20 Produkte, darunter 13 Schnittkäse. Jetzt sind aber die räumlichen Kapazitäten ausgeschöpft. Die Möglichkeit, eine Käserei nach den eigenen Vorstellungen planen und gestalten zu können, ist natürlich sehr aufregend«, berichtet Nora Mannhardt. »Im Moment wohnen wir noch auf der Außenstelle in Vastorf, planen aber nach Amelinghausen zu ziehen.«



# Demeter heute

## Im Gespräch mit Friedemann Wecker von Demeter im Norden

**Demeter steht für Produkte aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Diese älteste ökologische Wirtschaftsweise geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch Waldorfpädagogik und anthroposophische Heilkunde initiierte. Aber was ist das Besondere an Demeter im Vergleich zu anderen Bio-Anbauverbänden bzw. EU-Bio?**

Im Gespräch mit Friedemann Wecker, dem neuen Geschäftsführer von Demeter im Norden, wird noch mal klar, wie wichtig die Verantwortung der Landwirte ist. Ein Hauptziel sind der Schutz und die Pflege des Bodens als Grundlage allen Lebens: dafür zu sorgen, dass die Humusschicht durch den Einsatz von Präparaten, den Einsatz verschiedener Zwischenfrüchte stetig wächst und lebendig bleibt. »Der Mensch als wesentlicher Teil des Hofkreislaufs spielt hierbei eine große Rolle«, so Wecker. »Er bringt seine Impulse, Energie und das Verantwortungsbewusstsein, biologisch-dynamische Landwirtschaft zu betreiben, mit. Das ist ein anderer Ansatz, als sich über den Markt oder über Abgrenzung zu definieren. Ein Schwerpunkt bei

Demeter liegt in der Entwicklung des Menschen im Hof-Organismus. Diese Auseinandersetzung fördern und leben wir in Seminaren, monatlichen Hoftreffen und den Betriebsgesprächen.«

### **Worin liegen die größten Herausforderungen für die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft?**

»Bei den Verbrauchern das Bewusstsein für die Qualität unserer Produkte wieder stärker zu verankern. In Folge der verschiedenen Food-Trends haben wir an Wahrnehmung verloren. Diese Diskussion um Lebensmittel ist aber auch eine Chance, unsere Themen zu stärken: Dagegen haben Vegan, Streetfood und Co. ihr Hauptaugenmerk nicht auf dem ökologischen Landbau, dem gesunden Boden und dem Tierwohl, um gesunde und natürliche Lebensmittel anbieten zu können. Unsere Betriebe in vielfältigen, kleinteiligen Strukturen zu erhalten. So bleiben wir der biologisch-dynamischen Kreislaufwirtschaft treu. Ein Ansatz ist die Stärkung innerhalb der Betriebe – eigene Wertschöpfung und Vermarktungswege sowie Kooperationen mit Demeter-Betrieben, die sich auf die Weiterverarbeitung und Vermarktung der Anbauprodukte spezialisiert haben. Eine Herausforderung für die gesamte Bio-Branche ist der Übergang in die nächste Generation: Betriebsnachfolgen und die Weiterführung der ökologischen Landwirtschaft.«

### **Was können die Höfe aktiv tun und welche Rolle spielen die Verbraucher?**

»Die Vielfalt unserer landwirtschaftlichen Betriebe ist hier der Schlüssel. Netzwerken ist in unserer Zeit ein wichtiges Thema, das sich die Betriebe zunutze machen können. Die Vernetzung in der



*Ökolandwirt und Manager: Friedemann Wecker ist seit April 2015 neuer Geschäftsführer der Bäuerlichen Gesellschaft im Norden. Der 29-Jährige stammt aus Stuttgart, hat in Witzenhausen Ökologischen Landbau studiert und anschließend – berufsbegleitend – Management an der European Business School in Reutlingen. Zwischen Dänemark, den Niederlanden, Polen und Hessen hat Demeter im Norden 213 Betriebe und 35 Verarbeiter und Händler.*

Region, mit den Verbrauchern – wir müssen die Menschen einbinden, damit sie sozusagen auch oder wieder zum biologisch-dynamischen Kreislauf gehören. Wenn sie einen Bezug zu den landwirtschaftlichen Erzeugnissen herstellen können, wird auch eine bewusste Kaufentscheidung getroffen. Aktionen wie Zukunftssäen oder gemeinsames Ernten sprechen die Menschen vor Ort an. Der Verbraucher soll seinen Platz in der Landwirtschaft bekommen. Wir wollen keine anonymen Märkte.«

### **Worin liegt die Aufgabe des Verbandes?**

»Neben den vielfältigen Aufgaben in der Mitgliederbetreuung ist es unsere Aufgabe, den Verbraucher durch unsere Öffentlichkeitsarbeit gut zu informieren und so zurück zu Qualitätsbewusstsein und Verantwortung zu bringen.«



### *Die Marke*

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



# Kartoffeln im Demeter-Anbau

## Der anspruchsvolle »Liebling« auf dem Bauckhof

### Ein Blick hinter die »Anbau«-Kulisse – die feinen Unterschiede zwischen Demeter- und anderen Bio-Kartoffeln.

»Ich habe eine innige Beziehung zur Kartoffel, sie und die Möhre machen mir ackerbaulich am meisten Spaß«, verrät Ralf Weber, Bauckhof Amelinghausen, im Gespräch über den Demeter-Anbau von Kartoffeln. Dabei ist die Kartoffel alles andere als unkompliziert. Am Beispiel der Kartoffel wird der Unterschied zwischen den Vorgaben und Prinzipien des Demeter-Anbaus im Vergleich zu anderen Bio-Anbauverbänden oder EU-Bio-Qualität besonders deutlich.

Ein Punkt sind die betrieblichen Strukturen: »Als Demeter-Hof setzen wir auf die Vielfalt unserer Kulturen. Bei anderen Bio-Anbauverbänden ist besonders im Kartoffelanbau eine Spezialisierung zu beobachten. Das würde bei uns nicht in die Bodenpflege und Fruchtfolgen passen.« Zum anderen gibt es verschiedene Ansätze zu Düngung, den Umgang mit Schädlingen und Krankheiten.

### Bodenpflege und Düngung

Für die Bodenfruchtbarkeit spielen bei Demeter der Tierdung und das Rotklee gras als Zwischenfrucht eine große Rolle. So ist Demeter der einzige ökologische Anbauverband, der die Tierhaltung in seinen Richtlinien vorschreibt. Das Ideal eines Demeter-Betriebes sieht vor, dass der biologisch-dynamische Kreislauf möglichst innerhalb der Hofstruktur geschlossen bleibt und das Gleichgewicht von Fläche zu Tier gewährleistet wird. »Bei uns sind das Milchkühe, Schweine und Geflügel«, so Weber. Das bedeutet vereinfacht: Die Tierhaltung liefert die entsprechende Menge Mist zur Düngung der Felder und das Futter für die Tiere wird selbst angebaut. »Wir verwenden nur eigenen, organischen Dünger. Bei vielen Bio-Betrieben wird im Kartoffelanbau auf Haarmehldünger zurückgegriffen. Das sind Rückstände aus der konventionellen Schweineschlachtung, ein günstiger und schnell verfügbarer Dünger.« Bei Demeter-Betrieben ist eine Besonderheit in der Bodenpflege die Arbeit mit Präparaten. Sie wirken ähnlich, wie wir es von homöopathischen Arzneien kennen, um den Boden positiv zu beeinflussen. Auch das Rotklee gras nimmt eine wichtige Bedeutung als Zwischenfrucht ein. Es ist ein überaus wertvoller Stickstoffspeicher, bietet aber auch dem Drahtwurm, ein Kartoffelschädling, ein gutes Lebensumfeld. Durch die Maßnahmen zur Bodenpflege und durch pflanzliche Mittel wie Schachtelhalm-Tee (vorbeugend gegen Krautfäule) wird Prävention betrieben, um der Kartoffel ein gutes Umfeld und Widerstandskraft zum Wachsen zu geben.

Widerstand statt Pflanzenschutz  
Ein Kardinalproblem im Kartoffelanbau sei aber die Krautfäule, erklärt Weber. Genau wie bei anderen Bio-Anbauverbänden werden auch bei Demeter keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Allerdings wird, außer bei Demeter, Kupfer als Fungizid gegen Krautfäule oder Pilze eingesetzt. Im Demeter-Anbau findet es bei Feldfrüchten keine Verwendung, als Schwermetall wird es vom Boden nicht abgebaut, sondern angereichert. »Für uns bedeutet das, wenn die Krautfäule da ist, haben wir kaum noch eine Chance, sie in den Griff zu bekommen. Sie stoppt die Entwicklung der Kartoffel. Bei Jahren mit früher Krautfäule haben wir häufig Untergrößen.« Deshalb sind die Vorbereitung und gutes Saatgut wichtig, um widerstandskräftige Pflanzen zu ziehen. Das Vorkeimen ist auch eine Möglichkeit, der Kartoffel einen guten Start zu geben. Wenn sie zügig wachsen kann und früh in den Masseertrag kommt, ist ein möglicher Krautfäulebefall nicht so fatal. »Das ist allerdings auch sehr aufwändig in der Vorbereitung und in der Aussaat. Die Keime dürfen nicht beschädigt werden, sonst war die ganze Mühe umsonst.«

30 Prozent weniger Ertrag  
Durchschnittlich hat ein Demeter-Betrieb etwa 30 Prozent weniger Ertrag – trotz alledem oder gerade deshalb gibt es auf dem Acker: »...kaum was Schöneres als den Duft der Kartoffeln bei der Ernte und den unvergleichlichen Geschmack der Demeter-Kartoffel aus der Heide.«



Ralf Weber vom Bauckhof Amelinghausen und seine »Lieblinge«, die Kartoffeln.



Gemeinnützige Landbau-  
Forschungsgesellschaft  
Sottorf mbH

## Ein immerwährender Prozess

Die Landbau-Forschungsgesellschaft ist treuhänderische Stiftung

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

Der Gesellschaft obliegt die treuhänderische Vermögensverwaltung, der Beirat der einzelnen Betriebsgemeinschaften ist das Verbindungsorgan zwischen den Bauckhöfen und Bauckhof Naturkost. Eine Aufgabe der Landbau-Forschung liegt außerdem in der Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Vor diesem Hintergrund hat insbesondere die Familie Remer über Jahrzehnte verschiedene Themen bearbeitet. Im Vordergrund standen hier Boden, Präparate, Kulturpflanzen, Saatgut, Waldwirtschaft und Tiergesundheit. Aktuell wurde ein Projektbericht (S. 9) zum Sammelpräparat nach Dr. Nicolaus Remer veröffentlicht. In dieser Ausgabe geben wir anlässlich des ›Jahres des Bodens‹ einen Praxis-Tipp zur Anlage eines Komposthaufens (S.10) und betrachten den Waldboden. Wie steht es mit der Humusbildung im Wald? Ein komplexes Thema, in das auf Seite 11 Einblick gewährt wird.

Die Landbau-Forschung ist mit externen Forschern und entsprechenden Instituten vernetzt.



### Organisation

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

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



# Projekt zum Sammelpräparat

Dokumentation zur Herstellung nach Dr. Nicolaus Remer

Die Präparate sind eine Besonderheit in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Die Hinweise zur Herstellung und Anwendung hat Rudolf Steiner während des Landwirtschaftlichen Kurses 1924 gegeben. In den vergangenen Jahrzehnten haben sich verschiedene Personen mit der Neuentwicklung und Kombination von Präparaten beschäftigt. So auch Dr. Nicolaus Remer auf dem Bauckhof in Amelinghausen. Anna Olschwesky hat für einen Projektbericht zum Sammelpräparat mit Ulrike und Raimund Remer gesprochen.

Man müsse die Dinge praktisch tun, mit den Händen begreifen, wiederholte Ulrike Remer immer wieder, wenn ich sie besuchte, um etwas über das Sammelpräparat zu erfahren. Und schon saß ich nicht am Schreibtisch und wälzte Bücher, sondern fand mich an dem Ort wieder, an dem das Sammelpräparat noch heute hergestellt wird: Ein kleines altes Häuschen, das wie ein Erdkeller in den Boden eingelassen ist.

Im Inneren kann ich Behälter, Wannen und Kisten erkennen, in denen verschiedene Stadien des Sammelpräparats lagern, teilweise getrocknet, teilweise bereits fein gesiebt. Es riecht gut nach humoser Erde, und die feinkrümelige Struktur des Präparats verleitet

mich dazu, meine Hände darin zu versenken. Die Herstellung des Sammelpräparats wurde im letztjährigen Rundbrief von Ulrike Remer beschrieben. Hauptbestandteile sind Kuhmist und die Kompostpräparate und weitere Beimengungen. Der Ablauf der Herstellung folgt einem Plan, in dessen Zentrum die wiederholte Bewegung, Durchmischung und Umschichtung des Materials steht, nicht willkürlich, sondern festen Rhythmen folgend.

Zunächst klingt das Ganze komplex, und ich kann nicht sofort jeden Schritt nachvollziehen. Wenn ich den Blick und mein Gefühl auf meine Hände richte, die noch immer das Präparat halten, dann entsteht bei mir der Eindruck, dass das Material sehr geordnet und dabei lebendig wirkt. Es fühlt sich gut an.

Im Rahmen der Landbau-Forschung habe ich ein Projekt durchgeführt, dessen Ziel es war, eine Dokumentation zum Sammelpräparat zu erstellen. Dazu führte ich auch eine Umfrage unter Anwendern des Sammelpräparats durch, über deren Erfahrungen und den praktischen Einsatz des Präparats. Der Hintergrund des Projektberichts ist, dass Nicolaus Remer – Vater von Raimund Remer und Mitbegründer der Landbau-Forschung – nur wenige Ausführungen explizit zum Sammelpräparat



Raimund Remer

veröffentlicht hat. Daher bestand der Wunsch, sich intensiver diesem Thema zu widmen. Als Quellen dienten die Veröffentlichungen von Dr. Nicolaus Remer sowie Recherchen in dem umfangreichen Archiv; darüber hinaus die persönlichen Gespräche mit Raimund und Ulrike Remer sowie mit Christian Callsen-Bracker, der das Sammelpräparat auf dem Callsenhof in Schleswig-Holstein herstellt. (AO)

## Hinweis

Der Projektbericht kann zum Jahresende auf der Webseite der Landbau-Forschung unter <http://www.bauckhof.de/de/allgemein/landbauforschung/> eingesehen werden.

## Mechthild Biermann (\*27. Januar 1920 † 19. Juni 2015)

Mechthild Biermann hat ihren Lebensabend auf dem Bauckhof und in dessen Nähe verbracht. Zusammen mit ihrem Mann hatte sie sich entschlossen, ihren Nachlass der gemeinnützigen Landbau-Forschungsgesellschaft mbH, dem Träger der Bauckhöfe, zu überlassen.

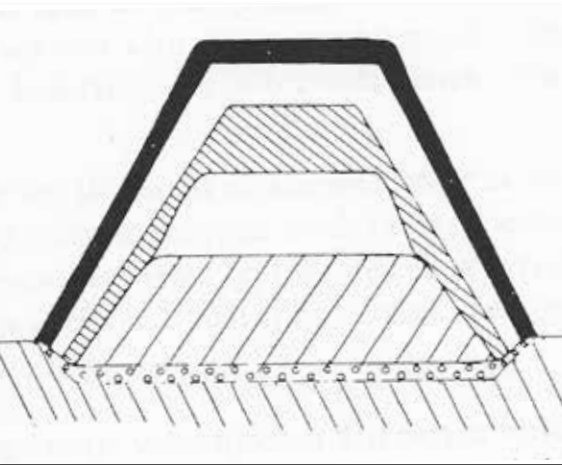
Mechthild Biermann fühlte sich seit ihrer Kindheit mit der Natur verbunden. Sie verbrachte viel

Zeit draußen und war sehr begabt im Zeichnen von Pflanzen und Tieren. Während ihres Studiums in Weimar lernte sie ihren späteren Ehemann, den Architekten Otto Biermann, kennen. Sie fühlten sich sehr zur Anthroposophie hingezogen und kamen in Kontakt mit Joachim Bauck. Es begann eine jahrzehntelange Freundschaft und Verbindung zu den Bauckhöfen. Nachdem ihr Mann

1995 starb, zog Mechthild Biermann 2003 auf den Bauckhof nach Amelinghausen. Die letzten Lebensjahre verbrachte sie in einer privaten Pflegeeinrichtung ganz in der Nähe. Besonderer Dank gilt der gemeinsamen Entscheidung der Eheleute Otto und Mechthild Biermann, die Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft in ihr Testament einzubeziehen.



Mechthild Biermann



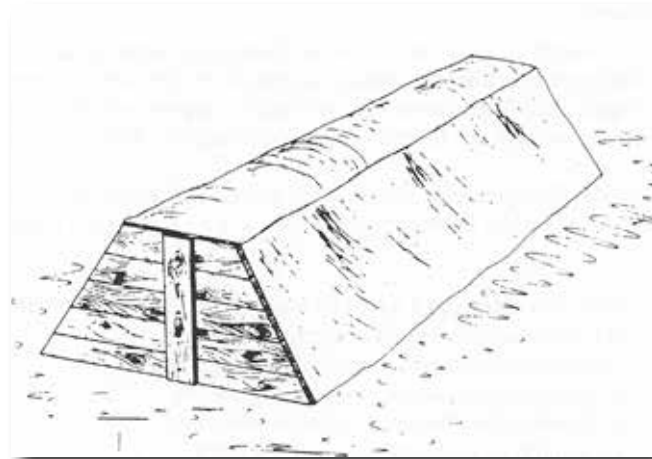
Der Komposthaufen wird am besten kegelförmig mit abgeschrägten Seitenwänden oder auch auf einer länglich-ovalen Grundlage aufgesetzt, weil dadurch der Mantel einen besseren Halt hat.

#### Geeignete Kompostzutaten

- Grasschnitt und Laub
- Baum- und Heckenschnitt
- Blumen- und Gemüseabfälle
- Mist von Kleintieren (Kaninchen, Hühnern, Hamstern)
- Küchenabfälle (Gemüsereste, Kaffee- und Tee-Reste, Schalen von Süßfrüchten nur aus Bio-Anbau)

#### Ungeeignet

- alle gekochten Essensreste, rohes Fleisch, Fisch, Eier



## Praxis-Tipp für Kompost

### Schnellverrottung für den Abfall aus Küche und Garten

So können Sie in Ihrem eigenen Garten einen wertvollen Demeter-Kompost anlegen.

Für die Anlage des Komposthaufens wird ein guter, schattiger Platz im Garten gesucht. Hier wird eine flache, muldenartige Grube angelegt, dabei sollte nicht die ganze Kulturschicht weggeräumt werden. Der Grubenboden bekommt eine Sandschicht bei Lehmboden oder eine Lehmschicht bei Sandböden.

#### Was kommt auf den Kompost?

Laub, Stroh, Unkraut, Hofschmutz, Grabenaushub, tierische und pflanzliche Abfallprodukte, vermengt mit verschiedenen Erden wie Mistbeeterde, Wurzelederde und Rasenerde. Das sind wichtige und wertvolle Grundstoffe für die Bereitung eines guten Düngers. Die Gesamtmenge an Mist sollte 10 bis 20 Prozent nicht übersteigen. Grobstängelige Pflanzenrückstände sollten zerkleinert werden, damit keine für die Entwicklung des Komposts schädlichen Lufthohlräume entstehen. Die sperrigen Pflanzenabfälle sollten nach leichtem Heruntertreten einen etwa 40 cm hohen Haufen bilden. Dieser Haufen wird nun mit pulverisiertem Ätzkalk oder Algenkalk

überzogen, darüber kommt eine dünne Erdschicht. Ist das vorhandene Material aufgeschichtet, wird der Haufen mit einem 5 cm starken Mantel aus Torf, Sägemehl, Gras oder Laub umgeben. Fallen weitere Abfälle an, wird dieser Mantel zuerst weggenommen. Die Abfälle werden wiederum in einer Schicht von 20 bis 30 cm aufgepackt und mit einer feinen Kalkschicht und einer dünnen Erdschicht überzogen. Dieser Vorgang wiederholt sich solange, bis der gesamte Haufen etwa eine Höhe von 1,50 Meter erreicht hat.

#### Kompostpflege

Bei trockenem Material sollte ein Bejauchen, am besten schon beim Aufsetzen des Haufens, erfolgen. Je nach Witterung wird der Komposthaufen im Sommer alle 2 bis 3 Wochen befeuchtet. Zum Bejauchen kommen Ausscheidungen von Tieren und Brennnesseljauche in Frage. Wem kein Tierdung zur Verfügung steht, kann verstärkt Grünschnitt von eiweißreichen Pflanzen verwenden. Der Kompost wird mit Präparaten aus Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian angeregt, wie sie auch in der Demeter-Landwirtschaft Verwendung finden.

#### Küchenabfall

Für den laufenden Abfall aus Küche und Garten wird ein kleiner Haufen mit Komposterde zum Anfang angelegt. Die Schmalseite mit einem Bretterdeckel abgedeckt. Es können täglich frische Küchenabfälle zugeführt werden: Das Deckbrett wird hochgestellt und der Abfall an dieser Seite des Haufens aufgefüllt. Von der anderen Seite des Haufens entnimmt man etwas Komposterde, deckt damit den frischen Abfall ab und legt das Deckbrett wieder an. Sehr bald finden sich hinter dem Deckbrett Regenwürmer, kleine weiße Würmer, Enchyträiden und Springschwänze, die die frischen Abfälle in wenigen Wochen in beste Komposterde verwandeln. Die Seiten des Komposts werden mit Rasenerde, Laub, Waldstreu oder ähnlichem abgeschlossen.

#### Quelle

- Organischer Dünger von Dr. Nicolaus Remer
- Grundlagen der Kompostierung: Prof. Dr. Ehrenfried Pfeiffer

Bezugsmöglichkeiten für Präparate, weitere Informationen sowie Kurse und Veranstaltungen finden Sie auch unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de)





Platterbsen auf der Leguminosen-Versuchsfläche im Amelinghausener Wald. Die Blüten erfreuen besonders die Bienen im Wald.

## Auch der Waldboden braucht Fürsorge

### Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenstrukturen im Wald

**Ein Sturmtief zieht auf, fegt über die Felder und durch die Wälder – und hinterlässt nicht selten umgestürzte Bäume. Sie entwurzeln nicht nur, wenn sie kränklich oder alt waren, sondern auch aufgrund problematischer Bodenverhältnisse.**

Zum Thema Waldboden forscht Raimund Remer seit vielen Jahren: Er hat Vergesellschaftungen erprobt, Wurzelstudien angefertigt und Versuchsflächen mit Leguminosen angelegt.

#### Humusbildung im Wald

Die Bearbeitung von Ackerböden ist »normal«, sie können durch Fruchtwechsel und Bodenbearbeitung verbessert werden. Aber wie sieht es mit den Waldböden aus? Hier kann Dauerhumus nur aus reichlich organischer Masse und speziellen Tönen entstehen. Besonders in ärmeren Waldböden spülen Niederschläge Tonminerale, Eisenverbindungen und kohlenstoffähnliche Substanzen aus. Der Amelinghausener Wald wächst auf armen, sauren Heideböden. Typisch für diese Böden sind feste, für Wurzeln kaum durchdringbare Orterden in ge-

wissen Zonen. Sie behindern das natürliche Wurzelwachstum. Das macht den Baumbestand unter anderem anfälliger für Windwurf. An südwestlichen Hanglagen wirkt sich Trockenheit ebenfalls ungünstig aus. Für die Aktivität der Waldböden spielt die mikrobiologische Akkumulation der organischen Masse eine wichtige Rolle. Um diese anzuregen, spielt die Vergesellschaftung der Gehölze eine große Rolle: Laubholz und Koniferen, Alt- und Jungholz, ebenso Kräuter und eiweißbildende Pflanzen, die mit ihren Wurzelgeflechten den Boden lockern. Hier eignen sich z. B. gewisse Platterbsen aus der Familie der Schmetterlingsblütler besonders gut.

#### Platterbsen

Sie können im Halbschatten gedeihen und ihre abgestorbenen Wurzeln und Krautreste sorgen für die mikrobiologische Akkumulation. Die Frühlings-Platterbse (*Lathyrus vernus*) ist übrigens mit ihren blau-violetten Blüten auch bei den Bienen sehr beliebt. Oberirdisch entwickelt sie Stängel und Blätter von bis zu 40 Zentimeter Höhe. Ihre Wurzeln erreichen

mehr als das Doppelte, bis zu 90 Zentimeter tief wurzeln sie üppig in den Boden. Das Gewicht der Wurzel ist doppelt so hoch wie das der Grünmasse. Die Lockerung des Bodens entsteht durch den jährlichen Wechsel der Ernährungs- und Speicherwurzeln. Der Humus wird durch die Verrottung der sich auflösenden Wurzeln und der Grünmasse sowie durch das Eiweiß von Knöllchenbakterien aufgebaut.



Diese Kiefer konnte aufgrund von festen Orterden keine guten Haltewurzeln ausbilden und ist Windwurf-Opfer eines Sommersturms geworden.



# BAUCKHOF

biologisch-dynamische Landwirtschaft



## Authentisch, ehrlich, konsequent

Bauckhof Klein Süstedt: Keimzelle der heutigen Bauckhöfe

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

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

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



### Daten & Fakten

Acker- und Weideland	80 Hektar
Wald	5 Hektar
Gebäude	5 Wohnhäuser diverse Betriebsgebäude
Betriebsleitung	13 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, 2 Ställe (massiv), 2 Aufzuchtstationen, Bullenstall
Mitarbeiter	4 Familien mit 6 Kindern
Auszubildende	35 Menschen 1 Landwirt, 1 FÖJ
Zertifikate	Demeter, Bioland, Global GAP
Auszeichnung	Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung Förderpreis ökologischer Landbau
Kontakt	Eichenring 18, 29525 Uelzen (Klein Süstedt) Telefon: 0581 9016-0 E-Mail: versand@bauckhof.de





Der Futteranbau für das Geflügel ist ein Thema auf dem Bauckhof Klein Süstedt, der auf Versuchsflächen Soja und Lupinen anbaut.

## Vom Futter bis zur Schlachtung

Themen der ökologischen Landwirtschaft, die auf den Tisch gehören

### Die zwei Seiten der »Medaille«

»Wir haben schon jede Menge erreicht«, freut sich Christine Bremer über die erzielten Erfolge. Der Bauckhof Klein Süstedt konnte die Bearbeitung vieler Problemthemen mit anschieben. Carsten Bauck ist Mitglied im Kompetenzkreis Tierwohl der Bundesregierung, der Bauckhof hat die Bruderhahn-Initiative mitgegründet, ist aktiv in der Rückzüchtung des Zweinutzungshuhns und in der Forschung zur Putengenetik. Trotzdem sind die »ökologischen Baustellen« noch nicht abgearbeitet und fordern weiterhin Tatkraft und Engagement: »Wir müssen die Herausforderungen unserer Zeit offen ansprechen!«, so Carsten Bauck. Auch die unbeliebten Themen gehören auf den Tisch, Hintergründe und Zusammenhänge geklärt, um beim Verbraucher falschen Erwartungen vorzubeugen.

### Was ist mit dem Futter?

»Als Demeter-Betrieb soll das Futter zu 50 Prozent vom eigenen Betrieb kommen. Der Bauckhof Klein Süstedt hat sich aber auf Geflügel spezialisiert und kann den Futterbedarf nicht durch eigenen Anbau decken. Gelöst wird dies

durch »Futter- und Mist-Kooperationen« zwischen Demeter-Höfen, um dem Kreislaufprinzip gerecht zu werden.

Die heutigen Hochleistungsrassen brauchen sehr viel Eiweiß und werden seit der BSE-Krise vegetarisch ernährt. »Hühner sind Allesfresser und könnten ihr Eiweiß auch über Würmer, Larven und Tiermehle zu sich nehmen«, erklärt Christine Bremer, die sich um das Geflügel kümmert. Auf Versuchsflächen werden Soja und Lupine als Eiweiß-Futter im Anbau getestet. »Das wird aber nicht jedes Jahr etwas, weil die geographische Lage nicht optimal ist.« Im letzten Jahr lief der Soja-Anbau gut, doch in diesem Jahr musste der ganze Acker im Spätsommer untergepflügt werden. Dafür waren die Versuche mit gelben und blauen Lupinen erfolgreich. »So ist das Futter eine Baustelle für uns, an der wir weiter arbeiten«, erklärt Carsten Bauck.

Generell sind die eiweißhaltigen Futtermittel die Krux in der Bio-Landwirtschaft: »Soja ist eine Risiko-Komponente. Die Futtermittel kommen oft aus den osteuropäischen Ländern und China. Die enthaltenen Nährstoffe und Spurenelemente sind zerti-

fiziert und zugelassen, aber die Herkunft ist für uns nicht immer nachvollziehbar.« Deshalb wurde auf dem Hof eine eigene Mehl- und Futtermischanlage gebaut, sodass die Bestandteile des Futters nachvollziehbar und sicher sind. Der Bauckhof Amelinghausen kauft für sein Mastgeflügel Futter bei einer Demeter-Mühle zu. Die Schlachtung und die Vermarktung des Geflügels läuft gemeinsam von Klein Süstedt aus.

### Bauckhof-Partnerschaften

Aus den Betriebs-Kooperationen entstehen langjährige und vertrauensvolle Beziehungen. Damit die Vermarktung der Bauckhof-Eier rundläuft, ist es wichtig, zuverlässige Mengen liefern zu können. »Anstatt ein unnatürliches Wachstum voranzutreiben, bevorzugen wir kleinteilige Strukturen, um das betriebliche Gleichgewicht zu erhalten«, erklärt Carsten Bauck. »Es ist sinnvoller mit einem Betrieb, der die gleichen Qualitätsansprüche sowie Futter und Flächen vor Ort hat, zusammenzuarbeiten und gemeinsam zu vermarkten. Einer der Betriebe ist der Geflügelhof Südbrock, die »Kinderstube« der Junghennen und Bruderhähne.«



Die Küken sind niedlich, die möchte jeder sehen. Für die Aufzucht der Bruderhähne sind viele Kunden bereit, mehr für das Ei zu bezahlen.

## Respekt vor der Schöpfung

Vor dem Töten nicht die Augen verschließen, sondern hinschauen

### Die Fleischmanufaktur – was passiert am Ende?

»Alle wollen wissen, wie unsere Tiere gehalten werden, das Vorher und Nachher sind Nebensache«, stellt das Team auf dem Bauchof fest. Das Futter, die Genetik, das Fangen und der Transport der Tiere, der Wartebereich und das Schlachten gehören genauso dazu. »Besonders dem letzten Lebensabschnitt gehört die Aufmerksamkeit!« Die Qualitätsfragen sind Herzensangelegenheit der Hofgemeinschaft.

»Wir tun alles dafür, respektvoll mit unseren Schlachttieren umzugehen, aber wenige interessiert es. So eine Einstellung öffnet der Scharlatanerie Tür und Tor«, davon ist Carsten Bauck überzeugt. »Die ethischen Prozesse sind ungleich wichtiger, der respektvolle Umgang mit dem Tier.«

Die Wege sind kurz in Klein Süstedt. Nur einige 100 Meter von der Fleischmanufaktur entfernt am Ortsrand liegen die Mobilställe des Mastgeflügels. »Das wird von den Verbrauchern positiv gesehen, wichtiger ist es aus unserer Sicht aber, wer die Tiere fängt. Ob es hell oder dunkel ist, wie mit ihnen umgegangen wird und wie sie getötet werden.«

### Die Schlachtung

Von der Aufzucht bis zur Schlachtung sind die Mitarbeiter auf dem Bauchof mit der Betreuung der Tiere befasst. Sie werden so stressfrei wie möglich im Dunkeln gefangen. »Geflügel ist sehr lichtempfindlich. Wenn es dunkel ist, sind sie nicht mehr aktiv und schlafen«, erklärt Christine Bremer. Sie kommen dann in den Wartebereich, wo sie sich erholen können. Im Blaulicht, das die Tiere nicht sehen können, werden sie dann in die Schlachtereie gebracht. Ein Stromschlag im Wasser betäubt das Geflügel. Vor der Schlachtung prüft ein Mitarbeiter, ob die Tiere wirklich bewusstlos sind.

### Genetik und Zucht

»Wie kann es sein, dass Großkonzerne die Schöpfung kaufen können?« Eine Frage, die Carsten Bauck umtreibt. Weltweit sind es nur drei global agierende Konzerne, die die Geflügelgenetik kontrollieren, weil sie die Rechte an der Abstammung erworben haben. Bei der Putengenetik sind sogar 90 Prozent im Besitz eines einzigen Unternehmens.

»Auch wir beziehen aus Mangel an Alternativen unsere Legehennen

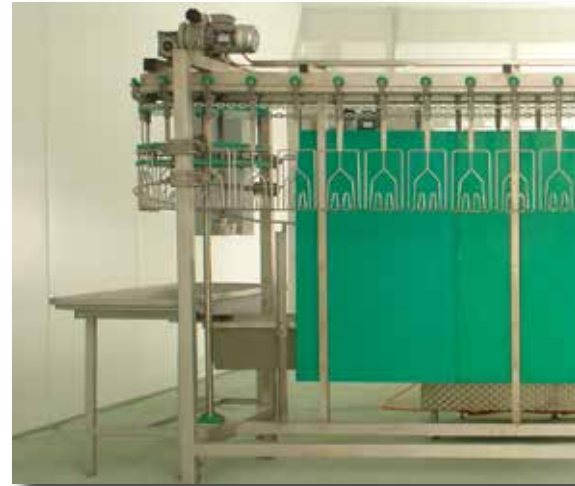
aus diesem Genpool: Die am wenigsten intensive Genetik mit den geringsten Problemen – das ist die Lohmann Brown Plus. Ein sehr gesundes, frohwüchsiges Huhn, das gut zu unserem Betrieb passt«, so Carsten Bauck. Bei den Hähnchen arbeitet der Bauchof mit »ISA 757«: Als Zuchtlinie mit einer mittelintensiven Genetik passen sie gut zum Ökolandbau. Die Tiere kommen aus einer sehr guten Elternhaltung, einer Bioland-Brütereie. Eine Demeter-Aufzucht gibt es hier nicht. »Deshalb sind wir unzufrieden. Wir würden das Rad lieber zurückdrehen.« Das Ziel ist die Zweinutzungsrasse. Zur Zeit ist es so, dass eine Rasse fürs Eierlegen »zuständig« ist und die andere für das Fleisch.

Demeter und Bioland haben sich zusammengetan und im März 2015 eine gemeinnützige GmbH »Ökologische Tierzucht« (ÖTZ) gegründet, um die Rassen in der Nutzung wieder zusammenzuführen. Es wird an unterschiedlichen Zuchtzielen, Linien und Tieren geforscht. Die Intention hat allein ethische und ideologische Gründe. »Wirtschaftlich hat es für uns Nachteile. Ein Grund trotzdem aktiv zu werden, ist das Tierwohl. Entscheidend ist aber, dass die





Die Haltung der Tiere interessiert die Verbraucher, aber über das ebenso wichtige Thema der Schlachtung wollen viele Menschen lieber nichts wissen.



Rechte an der Genetik in bäuerlicher Hand liegen und nicht in der Macht weniger Menschen an der Spitze von Konzernen.«

Auf dem Bauckhof werden zurzeit 1.000 Hühner der Linie »Domäne Silver« gehalten. Eine Kreuzung aus zwei alten Rassen – New Hampshire und Whiterock. Die Entwicklung der Tiere wird dokumentiert und ausgewertet, um die Züchtungen im Sinne des Tierwohls zu verbessern. Diese Bemühungen kosten die Betriebe Geld. »Obwohl wir nur 1.000 Legehennen haben, wird die monetäre Differenz im Vergleich zur Lohmann Brown Plus

hoch sein.« Durch die Gründung der ÖTZ wird diese finanzielle Last des Engagements in den Betrieben erstmals kompensiert.

### Der Bruderhahn

... der Legehenne gehört mit zu dieser Problematik. Die »Bruderhahn Initiative Deutschland« macht sich dafür stark, dass zumindest ein Teil der männlichen Küken nicht mehr geschreddert werden. Der Verbrauchern zahlt einen Aufschlag von 4 Cent pro Ei. Im letzten Jahr konnten so 26.000 Bruderhähne aufgezogen werden. Mehr unter [www.bruderhahn.de](http://www.bruderhahn.de)

### Wo geht die Reise hin?

Auf alle Fälle nach vorn, da ist sich das Team auf dem Bauckhof einig. Auch weiterhin stehen die Bemühungen um das Tierwohl und um die Verbesserungen in der ökologischen Landwirtschaft ganz vorne an. »Es macht Mut zu sehen, wie viel wir in den letzten Jahren schon erreicht haben«, betont Christine Bremer, »und es ist schön, wenn interessierte Menschen sich den Betrieb anschauen, sich von unseren Ideen und unserem Engagement begeistern lassen und diese neuen Erkenntnisse mitnehmen.«

## Neues von der Putze

### Forschungsprojekt auf dem Bauckhof

Am Waldrand, in einem aufwändig umgebauten Mobilstall, steht das neue »Forschungslabor« für die Putzen der Bauckhöfe. In sechs einzelnen Abteilen werden hier die verschiedenen Versuchsgruppen beherbergt. Im Mai 2015 ist das Projekt endlich gestartet, nach einer Phase der Geduld und des Wartens (wir berichteten in den Ausgaben 2015 und 2014).

Größere wissenschaftliche Projekte brauchen Zeit. Es müssen Formalien erledigt werden, es ergeben sich Verzögerungen und manche Absprachen mit beteiligten Stellen brauchen Wochen.

Im Juli 2015 war dann das erste zaghafte Piepsen zu hören. Im Herbst ist es bereits zu einem vielfältigen Stimmkonzert angeschwollen. Aus den kleinen flauschigen Knäulen sind große Putzen geworden, die mit schillerndem Federkleid und farbigem Hautschmuck aufwarten. Die ersten Untersuchungen der Gesundheit und des Verhaltens zeigen, dass wissenschaftliches Arbeiten viel Sorgfalt erfordert. Immer wieder ergeben sich neue Aspekte, die bedacht werden wollen. Entscheidend ist aber, dass sich die drei verschiedenen Putzen-Genetiken



Hockenhull-Bronze-Puten

bisher sehr gut entwickelt haben und keine nennenswerten Probleme aufgetreten sind.

Durchgeführt wird das Forschungsprojekt von Christine Bremer (Bauckhof Klein Süstedt) und Anna Olschewsky (Doktorandin an der Uni Kassel).





# Leben im Hofrhythmus

Entwicklung des Bauckhofs Amelinghausen – ein Rückblick in Kürze

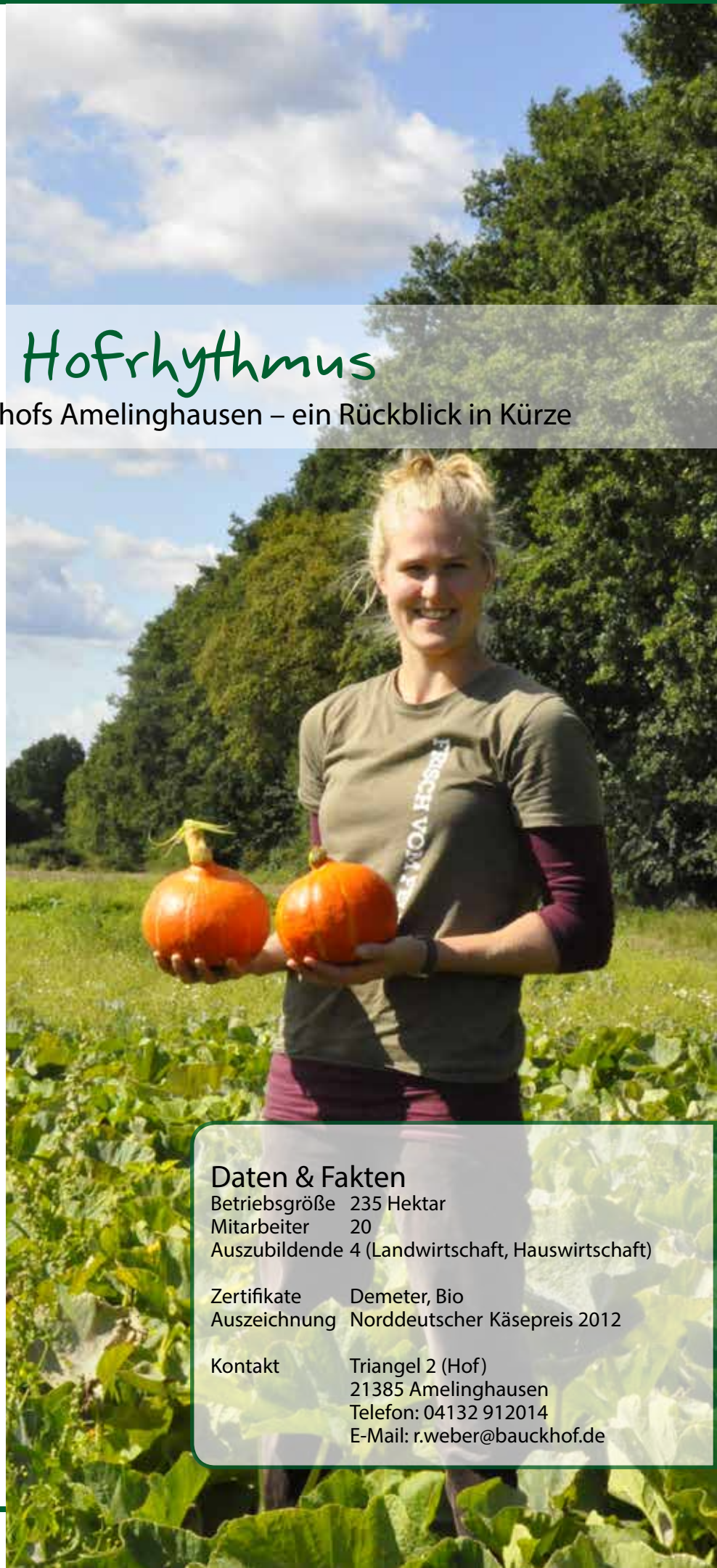
**Der Bauckhof in Amelinghausen kann bis 1450 urkundlich zurückverfolgt werden. Mit der Heirat von Eduard Bauck und Wilhelmine Schlaphof 1931 kam der Hof in den Besitz der Familie Bauck.**

1959 wurde er auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt und zunächst von Klein Süstedt aus bewirtschaftet. 1963 zogen Jürgen und Barbara Bauck und drei Jahre später auch Joachim und Brigitte Bauck nach Amelinghausen. 1969 konnte der Nachbarhof günstig dazuerworben werden, so entstand die heutige Nutzungsaufteilung. Die Adresse Triangel 6 beheimatet den Hofladen, den Schaugarten und die ehemalige Pension, die zu einem Wohnprojekt (siehe Seite 28) umgestaltet werden wird. An der Triangel 2 sind der landwirtschaftliche Betrieb und die Landbau-Praktika beheimatet.

Vor zwei Jahren wurden neue Flächen im 30 Kilometer entfernten Vastorf hinzugepachtet, sodass zurzeit 235 Hektar Ackerland und Grünland bewirtschaftet werden – ein weiterer Schritt in die Zukunftsfähigkeit und die Weiterentwicklung des Hofes.

## Amelinghausen im Überblick

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



## Daten & Fakten

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

Zertifikate Demeter, Bio  
Auszeichnung Norddeutscher Käsepreis 2012

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





Wunderbarer Ausblick: Auf dieser Fläche soll der neue Bauckhof-Komplex aus Kuhstall, Käserei und Hofladen entstehen.

# Kühe, Käserei und Hofladen

Neubau auf der »grünen Wiese« – mehr Nähe zum Verbraucher

**Mit dem geplanten Neubau sollen die Verbraucher auf dem Bauckhof in Amelinghausen dichter ans Geschehen geholt werden.**

Das Besondere am Bauckhof Amelinghausen sind die ursprünglichen Strukturen des landwirtschaftlichen Betriebes: Getreide-, Kartoffel- und Gemüseanbau, Schweine-, Geflügel- und Milchvieh-Haltung und die Hofkäserei zur Veredelung der eigenen Milch. »Wir wollen die Vielfalt in unserem Betrieb erhalten«, betont Ralf Weber, »dazu gehören für uns die Milchkühe. Viele Demeter-Betriebe haben das Milchvieh abgeschafft – wir stellen gerade die Weichen, diesen Bereich auszubauen.«

Mit der Möglichkeit, einen benachbarten Acker am Dorfeingang Amelinghausens (von Lüneburg aus kommend) zu kaufen, kamen nochmal neue Optionen hinzu. »Vom Gemeinderat in Ame-

linghausen haben wir die Unterstützung, sodass wir im nächsten Jahr in die Planung und Umsetzung eines neuen Kuhstalls und der Käserei mit Hofladen gehen können, der bereits vom Ortseingang aus zu sehen ist«, berichtet Ralf Weber. »Damit liegen Viehhaltung und Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung direkt am Laden, sodass der Verbraucher

einen unmittelbaren Bezug herstellen kann.«

Der Hofladen in Amelinghausen ist das gemeinsame Schaufenster der Bauckhöfe: »Unsere Kunden bekommen bei uns die gesamte Vielfalt der Produkte, die in den einzelnen Betrieben angebaut und produziert wurden. Diese Authentizität macht den Laden so besonders«, so Claudia Schuppert.



# Mehr Platz für die Kühe

## Hintergrund zum Kuhstall-Neubau/Einblick: Ernte ist Handarbeit

Im alten Kuhstall können zurzeit 40 Kühe gehalten werden. »Der Neubau wird dann für 60 bis 70 Kühe geplant und noch besser auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmt«, erzählt Ralf Weber. »Die Haltung wird noch artgerechter, die Kühe fühlen sich wohler und das wird auch den positiven Nebeneffekt haben, dass sich die Milchleistung der Kühe steigern wird.« Auf Demeter-Betrieben werden Kühe nicht enthornt, da den Hörnern eine besondere Bedeutung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zugeschrieben wird. Horntragende Rinderrassen benötigen allerdings auch mehr Platz als andere, damit sie einander ausweichen können. »Insgesamt bedeutet das für uns, dass wir unsere Milchmenge fast verdoppeln können. Für die Entwicklung der Käseerei ist das ein wichtiger Punkt. In den alten Räumlichkeiten haben wir die Produktionsgrenze erreicht«, freut sich Nora Mannhardt besonders darüber, dass sie dann wieder neue Sorten entwickeln kann: »Frischkäse-Spezialitäten und Fetakäse zum Beispiel.«

### Gemüseanbau ist Handarbeit Beispiel Kürbis und Lauch

Im Ackerbau hat Ralf Weber tatkräftige Unterstützung bekommen: Katharina Tatke. Die 26-Jäh-



Schüler und Lehrer bei der Porree-Ernte.



Katharina zeigt, wie es geht.

rige betreut auch Schülergruppen beim Landbau-Praktikum – wie zum Beispiel bei der Porree-Ernte (s. Fotos). Da steckt viel Handarbeit drin: »Die Stangen werden aus dem Boden gezogen, der üppige Wurzelfilz und die langen Blätter mit einem Messer entfernt«, erklärt sie und zeigt für ein Foto den Bewegungsablauf in Zeitlupe. Der Lauch wurde übrigens auch per Hand gepflanzt: Auf dem knappen Hektar Land wurden 40.000 Pflanzen in die Erde gesetzt. »Mit vier Menschen auf dem Acker und einem auf dem Trecker brauchten wir dafür eineinhalb Tage.«

Auch der Kürbis wird per Hand und mit Hilfe von Schülern ausgesät und im Herbst geerntet. 12.500 Körner wurden auf dem Hektar ausgebracht. Meist wachsen drei Kürbisse an einer Pflanze. Ein Teil davon geht an den Großhandel, an den Hoflieferanten, einen Abokisten-Betrieb in Hamburg und ein kleiner Teil in den Hofladen. Die übergroßen Kürbisse und andere »Gemüse-Riesen« werden über Nabuko aus Uelzen (Weiterverarbeiter für Großküchen und

Gastronomie) vermarktet. Ein Großteil der Rote Bete und Möhren können die Kunden veredelt als Gemüsesäfte und Smoothies von Voelkel Naturkostsäfte genießen. Und die gibt es übrigens auch im Sortiment des Hofladens, der insbesondere eine große Vielfalt an Demeter-Produkten führt.

### Was wächst in Amelinghausen?

- Sommerweizen, Sommer- und Winterroggen, Dinkel, Triticale
  - Erbsen und Rotklee gras als Tierfutter
  - Kartoffeln (Linda und Belana)
  - Möhren und Rote Bete, Kürbis, Weiß- und Spitzkohl, Steckerrüben, Kohlrabi, Porree und Zwiebeln...
  - Gemenge aus Wintergerste und Inkarnatkle (Vermehrung)
- Diese Kulturen wurden 2015 in Amelinghausen angebaut.

### Tierhaltung

Auf dem Bauckhof in Amelinghausen werden außerdem Schweine und Mastgeflügel gehalten. Diese werden wie die Kartoffeln gemeinsam über den Bauckhof Klein Süstedt vermarktet.



Eine gute Mensch-Tier-Beziehung steht im Vordergrund.



## Den Rahmen der Gemeinschaft

... geben Michaela Weber und ihr Team in der Hauswirtschaft. »Mir ist es wichtig, eine gute Atmosphäre zum Erholen und Austausch beim gemeinsamen Essen zu schaffen. Dazu gehört auch die Deko der Gemeinschaftsräume, das Feiern besonderer Anlässe wie beispielsweise das erste Ernte-Bier.«

Über 20 Personen werden auf dem Bauckhof von montags bis samstags vom Frühstück bis zum Nachmittagskaffee mit Essen versorgt. Wenn Schulklassen zu den Landbau-Praktika in Amelinghausen sind, kommen noch mal 30 bis 40 Kinder dazu.



Vom Weg aus ist der neue Anbau zu sehen. Eine Schulklasse entrindet die Stämme für das Sägewerk.

# Waldbau und Holzwirtschaft

## Vom Waldbaum bis zum Ladenregal im Hofladen

Im letzten Winter haben Jörg Hüsemann und sein Mitarbeiter Burkhard Ebel die Holzwerkstatt auf dem Bauckhof erweitert. Die letzte Schulklasse des Jahres hat noch beim Fundament mitgeholfen, nach und nach entstand bis zum Frühjahr der Anbau in Holzständerbauweise. »Eine neue Säge hat den Ausschlag gegeben, dass wir unsere Werkstatt erweitert haben«, berichtet Jörg Hüsemann, der nicht nur die forstwirtschaftlichen Aufgaben

in Amelinghausen verantwortet. »Zur Waldwirtschaft gehören natürlich auch der Holzeinschlag für unseren Brennholzbedarf und das Bauholz.«

Verschiedene Sägen zum Aufsägen der Stämme in Bretter und Kanthölzer stehen hier zur Verfügung. Die neue Säge ist eine ideale Ergänzung für den Möbelbau: In der Hofwerkstatt können Kleinmöbel wie Tische, Schränke und Regale bis zur Treppe gebaut werden. Die Ladeneinrichtung

wurde fast vollständig selbst gefertigt. Eine besondere Leidenschaft Hüsemanns ist das Drechseln: »Wenn die Zeit dafür bleibt.« In den kalten Monaten nimmt auch die Wärmeversorgung des Hofes (Bauernhaus, Käserei, Werkstatt, Epochenhaus, Büro, ehemaliges Pensionsgebäude, Hofladen und drei weitere Häuser) viel Zeit in Anspruch. Der Bedarf liegt bei 460 kW, dazu werden je nach Winter ca. 800 Kubikmeter Holzhäcksel benötigt.



Die neuen Regale für die Präsentation der Kosmetik im Hofladen sind in der Hof-Werkstatt entstanden. Jörg Hüsemann an der neuen Säge.

## Im Mittelpunkt steht der Mensch

### Bauckhof Stütensen: Sozialtherapeutische Arbeit und Landwirtschaft

Die wegbereitenden Impulse für die Entwicklung der Bauckhöfe entstanden 1969. In diesem Jahr wurde auch der Verein Bauckhof Stütensen Sozialtherapeutische Gemeinschaft gegründet.

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

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

#### Im Überblick

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



# Ideen und Impulse für Leben

## Mansour und Ariel im Freiwilligendienst auf dem Bauckhof



Mansour aus dem Senegal

Hektik in der Küche? – Keine Spur! Mansour bleibt gelassen und ruhig. Gemüse schnippeln und kochen ist für ihn in den vergangenen sieben Monaten zum Alltag geworden. Der 25-jährige Senegalese aus der Hauptstadt Dakar ist im Rahmen des Freiwilligendienstes Mitglied der Gemeinschaft des Bauckhofes in Stütensen geworden. Lächelnd erzählt er, was ihn in Deutschland vor allem verwundert: das Wetter.

»Ich verstehe das Wetter hier nicht. Es ändert sich schnell und es ist viel kälter als im Senegal.« Mansour hatte sich nach dem Abitur für ein Management-Studium entschieden. »Nach einem Jahr wollte ich aber eine andere Richtung einschlagen.« Durch Gespräche mit seinem Onkel kam er auf die Idee, ein Freiwilliges Soziales Jahr in Deutschland zu machen; die »Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiner e.V.« vermittelten ein Praktikum auf dem Bauckhof in Stütensen. »Das Leben hier war eine große Umstellung. In Dakar habe ich viel mit meinen Freunden unternommen«, erzählt Mansour zwischen Töpfen und Pfannen.

Am Vormittag arbeitet Mansour in der Küche, um für die Bauckhof-Gemeinschaft leckere Speisen zu zaubern. Er lacht: »Auch das deutsche Essen ist ganz an-

ders, aber das geht wohl allen so, die aus dem Ausland hierher kommen.« Am Nachmittag betreut Mansour zwei Rollstuhlfahrer. Er hilft im Alltag, bringt sie zur Krankengymnastik oder unternimmt Ausflüge mit einem speziellen Fahrrad. »Ich helfe gern, das ist für mich kein Problem«, sagt Mansour. Nach den zwölf Monaten in Deutschland möchte er gerne eine Ausbildung als Heilerziehungspfleger machen, vielleicht auch in Deutschland. »Ich habe hier so viel gelernt, das hat mein Leben reicher gemacht«, sagt Mansour lächelnd.

Cordoba in Argentinien ist die Heimat von Ariel, der seit acht Monaten in Stütensen ist. Er arbeitet in der Werkstatt. »Die Arbeit macht Spaß, sie gefällt mir gut«, erzählt er in Deutsch und Englisch. Ariel erzählt von seinen Anfangsschwierigkeiten mit der »komplizierten, deutschen Sprache« und dem Spaß, den er mit seinem Kumpel Mansour hat. »Wir besuchen Uelzen und machen auch Spaziergänge.« Die Arbeit sei für ihn ein Gewinn und überhaupt: »You see your life in a different way. It is a good Erfahrung«, lacht Ariel. Eine gute Erfahrung, die das eigene Leben bereichert und neue Sichtweisen und Perspektiven eröffnet. Nur dieses Wetter...

### Freiwillige aus aller Welt

Seit 1993 haben junge Menschen die Möglichkeit, über die »Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.« einen Freiwilligendienst (auch Freiwilliges Soziales Jahr, FSJ oder Ökologischer Freiwilligendienst, ÖBFD) in einer der Einrichtungen zu absolvieren – von der Jugendarbeit über die biologisch-dynamische Landwirtschaft bis zur Arbeit mit Menschen mit Behinderung.

Sylvain Mazzetti organisiert seit fünf Jahren Freiwilligendienste für Menschen aus dem Ausland, die auf dem Bauckhof ihren Dienst machen möchten. »Wir hatten schon Gäste aus Peru, Chile und Tadschikistan. Aktuell sind es drei: aus dem Senegal, Argentinien und der Türkei«, erzählt Sylvain. Die »Freiwilligendienstler« werden auf ihre Zeit in Deutschland vorbereitet; sie nehmen an Sprachkursen teil und müssen zusätzlich in ihrem Heimatland ein Praktikum in einer sozialen Einrichtung machen. Während des Freiwilligendienstes gehören auch spezielle Seminare zum Programm. Während der gesamten Zeit werden die »Freiwilligendienstler« pädagogisch begleitet. »Ein Freiwilliges Soziales Jahr ist eine unvergessliche Erfahrung«, erzählt der gebürtige Franzose Mazzetti, der seit 19 Jahren in Deutschland lebt. »Man bekommt neue Ideen und Impulse für sein Leben. Es ist so bereichernd.« Seinen eigenen Start in Deutschland nennt Mazzetti einen »Kulturschock« – und fügt lachend hinzu: »Ihr Deutschen habt viele gute Qualitäten.« So schätzt der Franzose vor allem »Klarheit der Aussagen, aus der eine Zuverlässigkeit entsteht.« So seien die Deutschen sehr pragmatisch und hätten stets ein Ziel vor Augen.



Ariel aus Argentinien

Mehr Informationen unter [www.freunde-waldorf.de/freiwilligendienste](http://www.freunde-waldorf.de/freiwilligendienste)



*Wir wissen mehr über die Bewegung der Himmelsgestirne als über den Boden unter unseren Füßen.*  
(Leonardo da Vinci)



## Den Boden wertschätzen

Jakob Schererz über eine lebenswichtige Grundlage

**Jakob Schererz, Landwirt auf dem Bauckhof Stütensen, hat im Rahmen des Hoffestes eine Bodenführung auf einem Gründünger-Acker angeboten.**

»Der Boden ist faszinierend und wichtig, aber wir treten ihn auch sinnbildlich mit Füßen und schenken ihm kaum Beachtung«, sagt Jakob Schererz. Boden war im Studium sein Fachgebiet. »Jährlich geht uns eine Fläche so groß wie Costa Rica durch Versiegelung, Degradation und Erosion verloren.« Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat das Jahr 2015 zum »Internationalen Jahr des Bodens« erklärt. Der Boden gehört zu den wichtigsten, nicht vermehrbaren Ressourcen, daher soll die Bedeutung der Böden für die Ernährungssicherung in der Welt verdeutlicht werden. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft steht der Boden seit jeher im Mittelpunkt der Bemühungen.

**Bodenführung in Stütensen**  
Gut einen Meter tief hat Schererz

gegraben, damit Interessierte einen Einblick in die Struktur des Bodens bekommen. »Unsere Böden sind sehr sandig und haben nur einen geringen Humusgehalt.« Was wir hier sehen, ist vor ca. 200.000 Jahren mit der vorletzten Eiszeit hierhergekommen«, erklärt Schererz. »Nur die oberen etwa 25 cm sind fruchtbar. Wir haben hier eine Parabraunerde. Die tonhaltige Schicht in 30 cm Tiefe ist verdichtet.« Er zeigt auf die Strukturen, die sich in Platten übereinander schichten. »Hier war meine Sorge, dass die Wurzeln abgelenkt werden und gar nicht in die tieferen Bodenschichten eindringen und ihn dort erschließen und lockern können.« Die Sorge war unbegründet, die eingesäte Gründüngung hat sich ausgezeichnet entwickelt und genau das gemacht, was sie sollte – dem Boden Stickstoff zuführen und durch die Wurzelgeflechte lockern. Knöllchenbakterien gehen mit den Wurzeln von Leguminosen eine Symbiose ein und fixieren Stickstoff aus der Luft. Die rötliche Färbung der

Knöllchen kommt vom Leghämoglobin, das vom Aufbau stark dem ebenfalls sauerstoffbindenden Bluthämoglobin ähnelt. Und zeigt die Aktivität der Knöllchen.

### Zwischenfrüchte zur Bodenverbesserung

Auf der Fläche hat Schererz eine Gemenge aus Flach- und Tiefwurzlern sowie Leguminosen ausgewählt.

**Flachwurzler:** Sonnenblume und Phacelia

**Pfahlwurzler:** Rübsen, Ölrettich, Malve, Senf, Buchweizen

**Leguminosen:** Alexandrinerklee, Serradella und Lupinen

Da in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nur natürliche Dünger verwendet werden, kommt besonders der Kompostierung von Viehdung und Pflanzenresten eine wichtige Bedeutung zu. Dadurch wird der Kreislauf von Werden und Vergehen wieder geschlossen. Der Kompost wird zur Bodenverbesserung auf die Felder gebracht und eingearbeitet.



## Gelebte Inklusion

Ein fünfköpfiges Team aus Stütensen arbeitet bei Bauckhof Naturkost

»Die Kollegen vom Bauckhof Stütensen sind für uns eine Bereicherung und eine tolle Unterstützung«, so Dennis Mittelstädt, Schichtführer bei Bauckhof Naturkost und Wilfried Pauch, stellvertretender Produktionsleiter. »Und sorgen auch immer wieder für Spaß bei der Arbeit.«

Christian, Michi und Jürgen gehören zu der fünfköpfigen Gruppe, die vormittags in Rosche in der Produktion arbeitet. Ihre Aufgaben sind vielfältig, überall wo Handarbeit gefragt ist, kommen sie zum Einsatz. »Wir helfen viel mit. Nehmen die Kartons vom Band und legen sie auf die Paletten«, erzählt Michael, der zusammen mit Christian von Anfang an, seit 2009, dabei ist.

»Wir können für zwei bis drei Stunden auch mal volle Arbeitskräfte vertreten«, berichtet Johann Müller, der als Betreuer die Stütenser begleitet. »Häufig sind die Menschen mit Behinderungen außen vor, am Rande der Gesellschaft. Hier bei Bauckhof Naturkost wird Inklusion wirklich gelebt.«

Das Stütenser Team füllt auch Soja-Mehl per Hand ab, das wird aufgrund der kleinen Mengen nicht



Von links: Johann Müller (Betreuer) mit Christian, Michi und Jürgen in der Produktion.

maschinell erledigt. Sie sind auch ein bisschen die »Feuerwehr«, sie helfen überall, wo Not am Mann ist. »Das ist für uns eine große Arbeiterleichtung«, so Mittelstädt. Sie helfen aufräumen, umfüllen, sortieren. »Wir packen auch Zutaten in die Kartons wie Zitronenöl für den Zitronenkuchen«, sagt Jürgen.

Christian möchte gerne Gabelstapler fahren, das wird wohl nicht gehen. Aber wenn Abdul Urlaub hat, vertritt Christian ihn im Bereich der Müllentsorgung: Er bringt Paletten raus und macht die Folienverpackung. Worauf sie sich am meisten

freuen, wenn sie hier arbeiten – die Frühstückspause! Und natürlich haben die drei auch Lieblingsprodukte: Brownies, Früchtemüsli und Schokomuffins.

Lisa konnte beim Interview nicht dabei sein, sie musste zu Radio ZuSa, dem lokalen Bürgerradio. Dort gestalten die Stütenser eine eigene Sendung: »W.i.R.«. Ihre Kollegen sollten ausrichten, dass ihr die Arbeit viel Spaß macht. Sie hat kürzlich ein einwöchiges Praktikum gemacht und eine volle Schicht mitgearbeitet. Das habe ihr sehr gut gefallen und sie auch stolz gemacht.

## Mit Holz gebrannt

Die Töpferwaren werden traditionell gebrannt

In der Töpferei des Bauckhof Stütensen, in der elf Menschen mit Behinderung arbeiten, werden Töpferwaren für den Alltagsgebrauch traditionell haltbar gemacht: Im Holzbrennofen. So werden Töpferwaren bereits seit Jahrhunderten gebrannt. Davon gibt es nicht mehr viele, einer wird auf dem Bauckhof in Stütensen betrieben.

Mit dem Brand hat Keramikmeister David Ryan von morgens bis spätabends zu tun. Rund 14

Stunden dauert es, bis die Asche die Oberfläche der Töpferwaren versiegelt hat. Eine Glasur wird dadurch eigentlich überflüssig. Die bräunliche Farbmaserung und die schwarzen »Punkte« entstehen so. Zusätzlich werden noch kleine Töpfchen mit Salz in den Ofen gestellt. Der Salzanflug gibt dem Geschirr eine besondere Note. Fast 1300 Grad erreicht der Ofen, beheizt wird er mit Abfallholz, das auf dem Bauckhof entsteht.



Ein heißer Blick in den Holzbrennofen.



## Pioniere der Naturkost

### 45 Jahre Naturkost aus Rosche

Bauckhof Naturkost wurde vor genau 45 Jahren von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Landwirten aus dem Norden gegründet, um die Demeter-Erzeugnisse aus der Region zu vermarkten. Damit zählt Bauckhof Naturkost zu den Pionieren der Naturkosthersteller. Klaus Werder, Schwiegersohn Eduard Baucks, war der erste Geschäftsführer und leitete die Firma über 20 Jahre. Heute steht Jan-Peter Bauck an der Spitze der Bauck GmbH und konnte im Juli dieses Jahres zu einem großen Jubiläumsfest einladen.

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

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



### Daten & Fakten

Betrieb	3 Standorte in Rosche Getreidelager, 2 Mühlen, 6 Abpacklinien Produktion und Verwaltung
Mitarbeiter	132 Menschen
Auszubildende	8
Zertifikate	Demeter, Bio, IFS, Bio&Fair, Vegan, EMAS
Kontakt	Duhenweitz 4 29571 Rosche Telefon: 05803 9873-0 E-Mail: <a href="mailto:info@bauckhof.de">info@bauckhof.de</a>





## Weiter auf Wachstumskurs

### Rosche rockt und Bauckhof Naturkost wächst weiter

Am heißesten Tag des Jahres hieß es »Rosche rockt«. Bauckhof Naturkost lud zum 45-jährigen Firmenjubiläum ein. Mit einem großen Fest bedankte sich das Unternehmen bei Mitarbeitern, Partnern, Kunden und Anwohnern. Grund zum Feiern boten auch der neue Anbau und das stetige Wachstum des Unternehmens.

Mit gut 130 Mitarbeitern ist Bauckhof Naturkost ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Obwohl die Produkte nicht nur deutschlandweit, sondern auch international vermarktet werden, ist die lokale Bindung für das produzierende Unternehmen ebenso wichtig wie für die landwirtschaftlichen Baukhöfe. »Hier sind unsere Wurzeln, viele unse-

rer Landwirte kommen aus dem norddeutschen Raum, unsere Mitarbeiter leben hier, ihre und unsere Kinder gehen hier zur Schule«, so Susan Bauck, Leiterin Vertrieb.

#### Neubau sammelt Sonne

Zum Jubiläumsfest konnten die Besucher bereits die Grundrisse des neuen Anbaus sehen, der mit lokalen Unternehmen umgesetzt wird. Es entsteht ein neues Paletten-Lager mit 6.000 zusätzlichen Stellplätzen, dafür wird ein Teil des alten Lagers für die Erweiterung der Produktion genutzt. Auch die Qualitätssicherung bekommt zusätzliche Büro- und Laborflächen. »Durch den Anbau werden auch weitere Arbeitsplätze in der Region geschaffen«, berichtet Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer bei Bauckhof Naturkost, und erklärt weiter: »Die Fertigstellung ist nach rund einem Jahr Bauzeit für das Frühjahr 2016 geplant. Die Halle wird mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet, die etwa 20 Prozent unseres Strombedarfs decken kann.« Bauckhof Naturkost arbeitet kontinuierlich daran, seine Umweltleistung zu verbessern und ist nach der EMAS-Verordnung (Eco-Management and Audit Scheme) zertifiziert. »Unsere Produkte entsprechen höchsten ökologischen Standards. Da ist es für uns selbstverständlich, dass der betriebliche Umweltschutz

ein Thema ist, an dem wir kontinuierlich arbeiten«, so Jan-Peter Bauck.

#### Regional und transparent

Der neue Anbau wird dringend benötigt, denn die Bio-Branche wächst weiter und mit ihr Bauckhof Naturkost. Die hochwertigen Produkte kommen gut an. »Ich denke, zum einen liegt das daran, dass wir mit unseren Waren spezielle Ernährungsanforderungen und auch Trends erfüllen. So sind wir dieses Jahr mit einer Handvoll neuer glutenfreier Produkte auf den Markt gegangen«, berichtet Jan-Peter Bauck. »Unsere Backmischung für glutenfreies Schwarzbrot zum Beispiel, das auch wie echtes Schwarzbrot schmeckt, hat es bisher noch nicht gegeben und wird von Menschen mit Zöliakie wirklich gebraucht!«

Zum anderen steht Bauckhof Naturkost für eine Identität seiner Produkte. Beispielhaft dafür ist die Zusammenarbeit mit Apfelanbauer Peter Coorßen aus dem mecklenburgischen Biosphärenreservat Schaalsee. Seine Äpfel werden noch vor Ort zu den Bauckhof-Apfelmusen verarbeitet und in Gläser abgefüllt. »Regionale Herkunft, transparente Herstellung und zuletzt natürlich der Geschmack unserer Produkte überzeugen«, freut sich Jan-Peter Bauck.



Jan-Peter Bauck sorgt selbst mit für die musikalische Unterhaltung bei »Rosche rockt«.

# Ackerland in Bürgerhand

## Landwirtschaftliche Flächen für den Ökolandbau sichern

Für Bauckhof Naturkost ist es ein großes Anliegen, die Demeter- und Bio-Landwirtschaft in Deutschland zu fördern. So gehört das Unternehmen auch zu den Gründungspartnern und Mitgliedern von »BioBoden«, eine seit April 2015 bestehende Genossenschaft für mehr Bio-Anbauflächen in Deutschland.

»Biologischer Landbau ist der direkteste Weg zu einer intakten und gesunden Umwelt«, sagt Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer von Bauckhof Naturkost. »Mit »BioBoden« kann jeder selbst und ganz direkt seinen Beitrag zur Erhaltung einer lebenswerten Umwelt und zur Herstellung gesunder Lebensmittel leisten. Das passt zu unserer eigenen Historie und unserem eigenen Anliegen.« Er erklärt weiter: »Teilt man die global zur Verfügung stehende Ackerfläche, stehen davon jedem Menschen rechnerisch 2.000 Quadratmeter zur Verfügung, um sich zu ernähren. Mit der Mitgliedschaft bei BioBoden kann jeder symbolisch

sicherstellen, dass »seine« eigenen 2.000 Quadratmeter langfristig frei von Pestiziden, frei von Gentechnik und frei von Monokulturen bewirtschaftet werden.«

Die Entscheidung, Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen, ist der erste Schritt für Verbraucher, Verantwortung für den Anbau ihrer Lebensmittel zu übernehmen. Und das tun immer mehr Menschen: Jedes Jahr wächst der Bio-Markt – von 2013 auf 2014 beispielsweise um 4,8 Prozent. Was dem Verbraucher dabei meist nicht bewusst ist, die Ackerflächen sind begrenzt. Laut einer Erhebung des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft nahmen die Öko-Anbauflächen im selben Zeitraum nur um 2,7 Prozent zu. Insgesamt nimmt die ökologische Landwirtschaft nur 6,3 Prozent\* der landwirtschaftlichen Flächen in Deutschland ein. Die Konsequenz: Immer mehr Bio-Rohstoffe werden importiert.

Um diesen Statistiken entgegen zu wirken, erwirbt BioBoden auf Anfrage von Landwirten Anbauflächen und stellt diese Bio-Bau-



ern dauerhaft zur Verfügung, mit der Auflage, sie nach den Richtlinien eines Bio-Anbauverbands zu bewirtschaften. Auch gesamte Bio-Betriebe sollen in Zukunft gesichert werden, um (Jung-)Landwirten eine berufliche Perspektive zu geben. Möglich wird das über den Verkauf von Genossenschafts-Anteilen. So werden Flächen finanzierbar und verfügbar gemacht (mehr Informationen siehe Infokasten).



### Daten und Fakten

- Ziel von BioBoden und den Mitgliedern ist es, Flächen für ökologische Landwirtschaft in Deutschland zu sichern.
- Die Genossenschaft erwirbt Flächen sowie ganze Betriebe und stellt sie Bio-Bauern langfristig zur Verfügung.
- Der Ankauf von Flächen wird über den Verkauf von Anteilen ermöglicht.
- Jeder kann Mitglied werden, indem er Anteile erwirbt. Ein Anteil kostet 1.000 Euro.
- Die Genossenschaft empfiehlt den Erwerb von drei Anteilen. Denn diese entsprechen jenen 2.000 Quadratmetern landwirtschaftlicher Nutzfläche, die jedem Menschen rein rechnerisch zur Verfügung stehen.
- Eine Mitgliedschaft bei BioBoden ist für all jene geeignet, die mit ihrem Handeln eine hohe ökologische und soziale Wirkung erzielen wollen.
- Für die Genossenschaftsanteile besteht keine Nachschusspflicht.



Mehr Infos: [www.bioboden.de](http://www.bioboden.de)

\* Quelle: BMEL, 2015 – Flächenstatistik für 2014





## Graben, säen, hacken, ernten

### Projekt für die Azubis: Getreidegarten auf dem Betriebsgelände

**Acht Auszubildende legen im Unternehmen den Grundstein für ihr Berufsleben. Getreide ist die Grundlage für fast alle Produkte von Bauckhof Naturkost, da lag die Idee für ein Azubi-Projekt auf der Hand: Die Anlage eines Getreidegartens auf dem Betriebsgelände.**

Im August 2014 bekamen die Auszubildenden die Aufgabe, den Garten eigenverantwortlich zu planen, anzulegen und die Pflege bis zur Ernte zu organisieren. »Verantwortung zu übernehmen, sich zu organisieren und im Team zu arbeiten, sind wichtige Eigenschaften nicht nur im Berufsleben«, so Jan-Peter Bauck, »außerdem entwickeln unsere Auszubildenden so einen ganz anderen Bezug zu unseren Rohstoffen, zu den unterschiedlichen Getreidearten.«

Es wurde umgegraben und gesät, Zwischenfrüchte angebaut, um den Boden zu verbessern: Blaue Lupinen, Klee, Phacelia und Ackerbohne. Zu den Themen Humusbildung und Getreideanbau hat Reiner von Kamen, Bauckhof Stütensen, den jungen Leuten eine Einführung gegeben. Als »Ertragsfrüchte« wurden Roggen, Hafer, Sommerweizen, Hartweizen, Gerste und Dinkel angebaut.

Die Auszubildenden wurden für diese Aufgabe freigestellt, mussten sich aber selbst organisieren.

Schnell haben sie festgestellt, dass es in der Landwirtschaft auf ein gutes Timing ankommt – Unkraut, Trockenheit, unterschiedliche Böden waren unbekannte Herausforderungen, die es zu bewältigen galt. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Der Getreidegarten wurde von allen Mitarbeitern als Bereicherung erlebt und in den Pausen regelmäßig besucht.

Auf einer Fläche von 250 Quadratmetern entstanden 18 Parzellen. Gerste wurde zudem einem Vergleich unterzogen: Bio-Saatgut zu konventionellem Saatgut. Aus dem Bio-Saatgut der Getreidezüchtung in Darzau zum Beispiel entwickelten die Pflanzen viel mehr Blattmasse, die wiederum dafür sorgt, dass der Boden beschattet und dass Beikraut stärker im Wachstum unterdrückt wird.

Für den Ökolandbau eine wichtige Eigenschaft, da Beikräuter mechanisch entfernt werden müssen. Das konventionelle Getreide dagegen wird ausschließlich auf Ertrag gezüchtet, »Unkräuter« werden in der konventionellen Landwirtschaft weggespritzt, so wurde die Blattbildung der Pflanze nebensächlich.

Die letzte Herausforderung war die Ernte: »Wie bringen wir das Getreide ein?« Sensen und Garben binden – Fähigkeiten, die kaum noch jemand beherrscht. Lisa Bauck, Mutter von Jan-Peter Bauck, half: »Als Kinder haben wir noch Garben gebunden, da wurde die erste Reihe mit der Hand abgesenst, bevor die Pferde mit dem Mähwerk aufs Feld konnten. Die Garben wurden dann zum Nachtrocknen gegeneinander gelehnt aufgestellt.«



Lisa Bauck zeigt den Bauckhof-Azubis, wie Getreide-Garben gebunden werden.



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

## »Hof wird Dorf«

### Aktuelle Entwicklung

Der BauckHOF Amelinghausen WIRD DORF! Nach einer längeren Phase der Ideenfindung und Visionssuche sind im vergangenen Jahr viele praktische und konkrete Schritte eingeleitet worden. Ein Wohnprojekt dieser Größe erfordert einiges an Planung. Von der Erstellung eines Bebauungsplans, Absprachen mit der Gemeinde und dem Kreis bis zu

der Beauftragung von Gutachten müssen diverse Formalitäten berücksichtigt werden.

In diesem Sinne wurde in den vergangenen Monaten Grundlagenarbeit betrieben und damit der Boden für die Realisierung des Projekts bereitet. Plötzlich ging es um ganz profane Dinge wie Feuerwehr- und Müllfahrzeugzufahrten, die eine gewisse Nüchternheit in den Verlauf gebracht haben. Bei der Bearbeitung dieser Themen ist das Gesamtbild des Projekts stets im Blick behalten worden. Wie im letzten Jahresbericht 2015 beschrieben, soll in direkter Nähe zum Bauckhof, inspiriert von dessen tragenden Ideen von ökologischer Landwirtschaft und nachhaltigem Umgang mit

der Natur bis zu Entwicklung von sozialem Miteinander, ein Platz zum Wohnen und Arbeiten für eine größere Gruppe von Menschen entstehen.

Im Verlauf haben sich die Organisation der Verantwortlichen und der Kreis der Interessenten weiter formiert, sodass, wenn alle Formalitäten abgehandelt sind, die ersten Bauvorhaben direkt in die Tat umgesetzt werden können. Der Ausbau der vorhandenen Altgebäude zu Wohnraum wird bereits Ende 2015/Anfang 2016 starten.

Da viel Platz und Möglichkeiten vorhanden sind, werden weiterhin Menschen gesucht, die sich von dem Ort und den Ideen angesprochen fühlen.

### Termin/Einladung

Am Freitag, 22. Januar 2016, lädt die Gruppe »Hof wird Dorf« alle Interessierten nach Amelinghausen ein. Die Uhrzeit wird auf der Internetseite bekannt gegeben.

### Kontakt

**Gemeinnützige Landbau-  
Forschungsgesellschaft  
Sottorf mbH**

Anna Olschewsky  
ao@matthiaszaiser.de  
Tel.: 040-850 80 966

[www.hof-wird-dorf.de](http://www.hof-wird-dorf.de)







### Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbau-  
Forschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LBG

Verwendung: Boden

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

Unterstützen Sie unsere  
Forschungs- und sozialen Projekte!

### Hoffeste auf einen Blick

**Am Sonntag, 22. Mai,**  
feiert der Bauckhof Amelinghausen sein jährliches Hoffest mit einem bunten Programm, leckerem Essen, Feldrundfahrten und Käseerführungen.

**An einem Samstag im Herbst ...,**  
lädt der Bauckhof Klein Süstedt zum Ernte-Dankfest ein. Der Termin wird auf der Homepage bekannt gegeben.

**Am Samstag, 3. September,**  
sind Besucher aus nah und fern auf den Bauckhof Stütensen zum Hoffest eingeladen, mit Musik und Mitmach-Aktionen, Feldrundfahrten und Töpferausstellung, ein bunter Tag für alle.



### Führung Bauckhof Naturkost

Jeden letzten Freitag im Monat um 15 Uhr können Interessierte den Produktionsstandort in Rosche besuchen und erhalten einen Einblick in die moderne Bio-Lebensmittelproduktion von Mehl, Flocken, Müslis und Backmischungen.

Anmeldung erforderlich unter  
[info@bauckhof.de](mailto:info@bauckhof.de) oder Telefon 05803 9873-0

# Unsere Produkt-Tipps



## Harissa Falafel

Die besonders würzige Falafel-Variante: Mit Chili und Paprika fein abgestimmt haben unsere Harissa Falafel eine leicht scharfe Note!



## Glutenfreier Brotgenuss

Schwarz oder weiß, das ist hier die Frage: Glutenfreie Backmischung für Weißbrot, für helle Brötchen oder Toastbrot oder lieber die Backmischung für echten Schwarzbrot-Genuss ohne Gluten? ... am besten beide!

## Öffnungszeiten

Das Bauckhof-Lädchen in Rosche hat montags bis donnerstags von 9 bis 16 Uhr und freitags bis 15 Uhr geöffnet.



## Apfel-Rhabarber, Fruchtmos

Leicht herb, frisch und fruchtig. Den Rhabarber haben wir mit milden Apfelsorten aus dem Biosphärenreservat Schaalsee in Mecklenburg fein kombiniert. Mit Apfeldicksaft dezent natürlich gesüßt.

## Apfel-Birne, Fruchtmos

Besonders mild und ungesüßt. Mit einem hohen Birnengehalt von 40 % und Äpfeln aus dem Biosphärenreservat Schaalsee in Mecklenburg.

## Öffnungszeiten

Die Töpferei in Stütensen hat montags bis freitags von 9 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Mittwochs nachmittags ist geschlossen. Der Hofladen ist montags von 14 bis 16.30 Uhr, dienstags bis freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.



## Schönes Geschirr für jeden Tag!

Allerlei Gartenkeramik, aber auch Espresso-Tassen, Eierbecher, Müslischale, Tee-Pott, Teller und Co ... bei 1280 Grad im Holzbrennofen gebrannt, ist jedes Stück ein Unikat und gesellt sich trotzdem gerne und harmonisch zusammen auf den Esstisch. Robust und spülmaschinenfest wird es zum besonderen Alltagsbegleiter!

*Die Produkte der Töpferei sind auch im Hofladen Amelinghausen erhältlich.*





## Öffnungszeiten

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



## Die Käsevielfalt in Amelinghausen

Die eigene Hofkäserei produziert in Handarbeit 13 Schnittkäse-Varianten, vier Weichkäse-Sorten und einen Hartkäse sowie Quark, Joghurt und Frischkäse aus der Rohmilch der eigenen Kühe ... zu finden in der Käsetheke im Hofladen Amelinghausen. Hier bekommen Sie übrigens die ganze Vielfalt der Produkte von den Bauckhöfen und Bauck Naturkost – plus ein Bioladen-Vollsortiment mit Schwerpunkt auf Demeter-Produkten.



## Kartoffeln neu eingesackt!

Die Bauckhof-Heidekartoffeln in neuer Verpackung: Im handlichen 2kg-Sack und die Drillinge im praktischen 1kg-Kartoffel-Karton mit Rezeptvorschlägen.

## Ab 18. Januar: 24 Stunden für Sie geöffnet! Der neue Bauckhof-Online-Shop

Modern und einfach zu bedienen – der neue Bauckhof-Shop geht am 18. Januar online. Er zeichnet sich durch eine einfache Bedienung, übersichtliche Struktur auch auf dem Handy aus ... im Sortiment finden Sie anfangs Frischgeflügel, Wurst im Glas und fertig zubereitete Speisen.

## Öffnungszeiten

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

