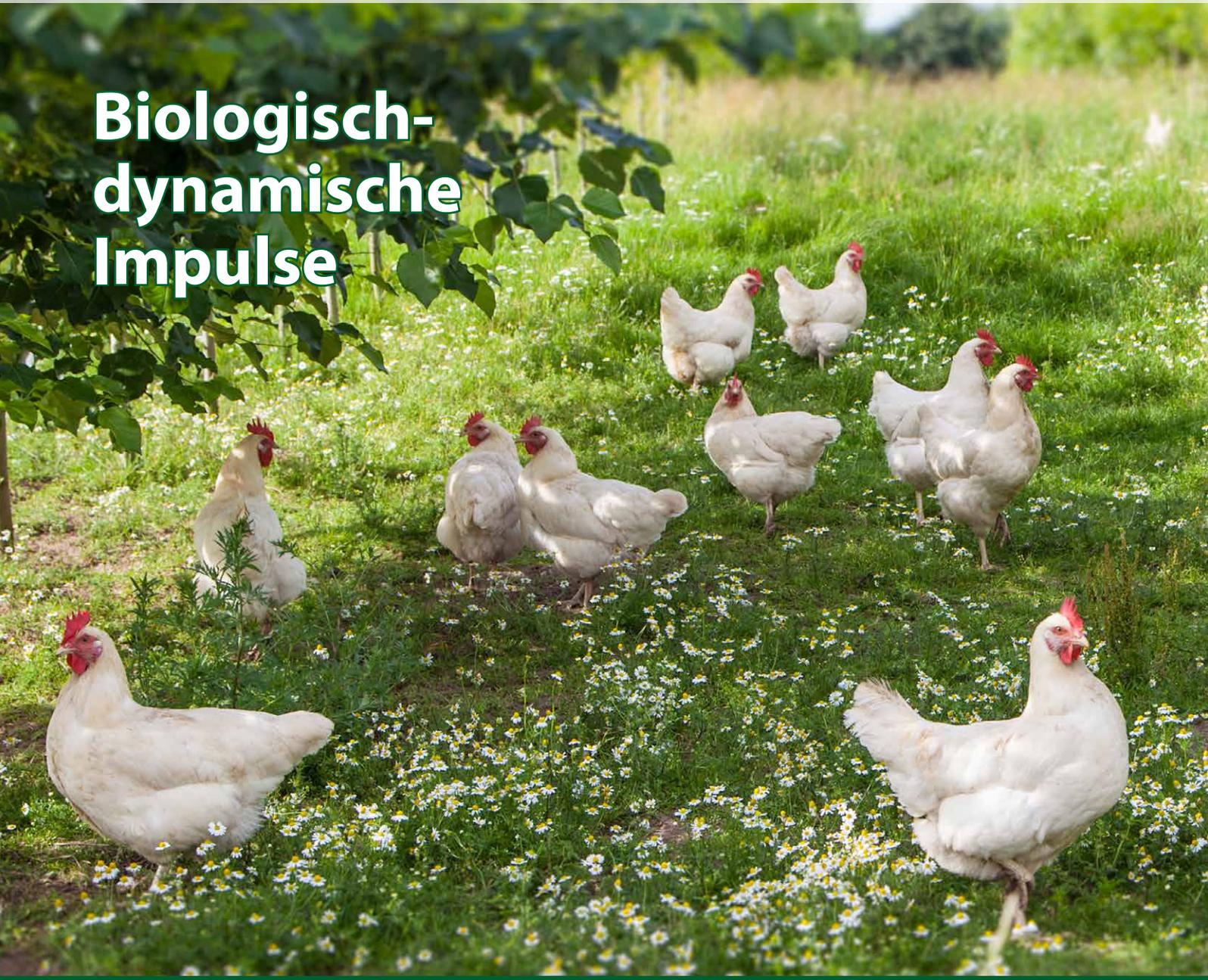


Die Bauckhöfe

Biologisch-
dynamische
Impulse



Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 2018





Kontakte

Bauckhof Klein Süstedt OHG

Eichenring 18 | 29525 Uelzen
Telefon: 0581 90 16-0 | E-Mail: vertrieb@bauckhof.de

Bauckhof Amelinghausen

Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen
Telefon: 041 32 91 20 14 | E-Mail: amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen

Sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Telefon: 058 03 96 40 | E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck GmbH

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
Telefon: 058 03 98 73-0 | E-Mail: info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2018

Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-
Forschungsgesellschaft Sottorf mbH

Geschäftsführung

Matthias Zaiser
Wulfsdorfer Weg 29 | 22949 Ammersbek
Telefon: 040 89 72 70 18 | Telefax: 040 89 72 70 19
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion

Eva Neuls (V. i. S. d. P.), E-Mail: eva.neuls@initia-medien.de,
Anna Olschewsky (ao) in Zusammenarbeit mit den
Bauckhöfen und der Bauck GmbH

Fotografie

Lutz Reinecke, Sebastian Tramsen,
Eva Neuls, Fotoarchive der Bauckhöfe,
echtkuh-l.de, Michael Obrich-Majer

Gestaltung und Layout

Initia Medien und Verlag UG
Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

Druck

MHD Druck und Service GmbH, 29320 Hermannsburg
*Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier, mineralölfrei, basierend auf
nachwachsenden Rohstoffen*

Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 5
Von Impulsen und Entwicklungen	4
Tobias Riedl	4
Daniela Bauck	5
Demeter	6-7
Ökologische Tierzucht	6
Züchtung auf dem Bauckhof Klein Süstedt	7
Landbauforschung	8-11
Einführung	8
Die Biene	9
Eine ständige Entwicklung	10-11
Die Pute: Versuchstall im dritten Jahr	11
Bauckhof Klein Süstedt	12-15
Einführung	12
Wer A sagt, muss auch B sagen	13
Gute Erfolge in der Tierzucht	14
Soja und Lupine	15
Heidekartoffel ohne Kupfer	15
Bauckhof Amelinghausen	16-19
Einführung	16
Vorausschauen für die Kühe	17
Leidenschaft Landwirtschaft	18
Wissen, wo die Lebensmittel herkommen	18
Verbindung zu den Kunden	19
Planen für die nächste Generation	19
Bauckhof Stütensen	20-23
Einführung	20
Wir entscheiden selbst	21
Wir sagen „Ja“ zueinander	22
Vertrauen im gemeinsamen Miteinander	22
Aus Kompost wird Humus	23
Bauckhof Naturkost, Rosche	24-27
Einführung	24
Langfristig und partnerschaftlich	25
Basis für unser tägliches Brot	26
Neue Optik, bewährter Inhalt	27
Wohnprojekt Amelinghausen	28
Wohnen mit einer Gemeinschaft	28
Ausbildung auf den Bauckhöfen	28
Spenden und Fördern/Termine	29
Unsere Produkte	30-31
Kurz vorgestellt/Öffnungszeiten Hofläden	31



Liebe Leserinnen und Leser,

Woher erhalten Menschen eigentlich Impulse, was inspiriert sie und wo nehmen neue Entwicklungen ihren Lauf?

In vielen Fällen sind es ganz individuelle Geschichten, die bei Menschen Denkanstöße bewirken. Bei Isaac Newton soll es beispielsweise ein Apfel gewesen sein, der ihm auf den Kopf fiel und in ihm so die Erkenntnis über die Gravitationskraft entzündete. Oft suchen Menschen auch Orte in der Natur oder heilige Plätze wie Kirchen oder Tempel auf, um auf neue Gedanken zu kommen und Antworten zu finden.

Anders als einzelne Menschen werden Gruppen oder Bewegungen von gemeinschaftlichen Ideen und Impulsen getragen. Ein Beispiel dafür ist die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die durch die Vorträge von Rudolf Steiner im Rahmen des „Landwirtschaftlichen Kurses“ begründet wurde. Sie ist von dem Wunsch getragen, mit der Natur und dem Kosmos in Einklang zu leben und zu arbeiten. Nach diesen Vorstellungen sollen Höfe möglichst vielfältig sein und zu einem eigenständigen Organismus, hin zu einer Hofindividualität ausgeformt werden.

Die Baukhöfe wirtschaften als Pionierbetriebe seit den Anfängen dieser Bewegung in deren Impulsstrom und entwickeln diesen ständig weiter. Trotz den Herausfor-

derungen des Tagesgeschäftes ist es den Menschen auf den landwirtschaftlichen Betrieben und in den Verarbeitungsunternehmen gelungen, wichtige Themen wie Bodenfruchtbarkeit, soziales Miteinander, und einen achtsamen Umgang mit Nutztieren und schonende Verarbeitung von Lebensmitteln weiterzuentwickeln. Ein wichtiger Schritt dafür war die Gründung der Landbauforschungsgesellschaft – dem gemeinnützigen Träger von Grund und Boden – der Impuls einer ganz neuen Eigentums- und Sozialform für landwirtschaftliche Betriebe. Durch sie wird die biologisch-dynamische Grundidee befördert und Raum und Möglichkeit für Forschungsarbeiten geschaffen.

Auf den folgenden Seiten dieses Jahresberichts werden die einzelnen Höfe und Unternehmen beleuchtet und wichtige Impulse vorgestellt, die die Menschen über das Jahr inspiriert und begleitet haben.

Ich freue mich sehr, die Baukhöfe auf ihrem lebendigen Weg zu begleiten und wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Matthias Zanker



Manuel Netzer, einer von drei neuen Gesellen in Amelinghausen.



Christine und Rouven Bremer, Yanic Arndt und Carsten Bauck in Klein Süstedt.

Tobias Riedl

Hofladen Amelinghausen



Seit Ende 2016 verstärkt Tobias Riedl das Team im Hofladen des Bauckhofs in Amelinghausen. Gemeinsam mit Claudia Schuppert leitet er den Laden und kümmert sich im schwerpunktmäßig um Warenwirtschaft

und Abläufe, steht aber auch gerne im Laden. „Verkaufen macht mir Spaß, vor allem weil wir Produkte anbieten, die ich toll finde und hinter denen ich stehe. Auch der Kontakt zu den Menschen ist einfach schön.“ Lebensmittel interessieren ihn, da fiel die Entscheidung nicht schwer, seinen Job bei Greenpeace nach zehn Jahren an den Nagel zu hängen und ebenfalls auf dem Bauckhof einzusteigen. „Wir hatten schon immer den Gedanken, zusammen auf einem Hof zu wohnen und auch zusammen zu arbeiten, so hat es einfach gut gepasst,“ erzählt der Ehemann von Nora Mannhardt, die 2016 in die Betriebsgemeinschaft eingestiegen ist und seit 2009 die Käserei auf dem Bauckhof leitet. „Ich habe zehn Jahre bei Greenpeace in Hamburg gearbeitet. Das war spannend, aber hier vor Ort zu arbeiten, bedeutet für mich auch mehr Zeit für unsere zwei Kinder zu haben.“

Von Impulsen und Entwicklungen

Ein Jahr auf den Bauckhöfen in Amelinghausen, Klein Süstedt, Stütensen und der Bauck GmbH in Rosche.

Der Rhythmus der Jahreszeiten, der ursprüngliche Impuls der Natur, um den sich alles dreht, bestimmt die landwirtschaftlichen Betriebe wie kaum etwas anderes. Nichtsdestotrotz ist es die Summe der zahlreichen kleinen und großen Ereignisse, die für Dynamik in den Betriebsorganismen sorgen und das Geschehen bestimmen.

Was in diesem Jahr alle gleichermaßen beschäftigt hat, das war das Wetter. Mit Niederschlägen, die zwischen 25-40 Prozent höher lagen als im Vorjahr, war es ein sehr nasses Jahr. „Wir haben die Beregnungsanlage in diesem Jahr nicht einmal benötigt“, berichtet Christine Bremer. Die gleiche Situation zeigte sich auch auf den anderen Höfen. Das hat sich erheblich auf die Ernten ausgewirkt, insbesondere die Kartoffel hatte mit dem feuchtwarmen Wetter Schwierigkeiten. Solche Bedingungen sind ideal für den Pilz *Phytophthora infestans*, der die Krautfäule bei Kartoffeln und Toma-

ten verursacht. Auch die Bedingungen für die Ernte wurden dadurch erschwert. Die Felder waren zu nass, trockneten nur ungenügend ab, so dass die Ernte nicht immer rechtzeitig erfolgen konnte.





Jakob Scherez beim Belüften einer Kompostmiete in Stütensens.



Produktvielfalt im Lädchen in Roche

In Klein Süstedt hat sich das in diesem Jahr besonders bei den Anbauversuchen für Soja und Lupine bemerkbar gemacht. Die Lupine musste komplett untergeflügt werden, die Soja hatte eine überdurchschnittlich gute Entwicklung, konnte aber aufgrund des Wetters nur zum Teil beerntet werden. Das Forschungsprojekt „Pute“ neigt sich dem Ende entgegen, der dritte Aufzuchtdurchgang wird im Frühjahr 2018 abgeschlossen sein. Weitergeführt werden im nächsten Jahre die Zuchtversuche im Rahmen der ökologischen Tierzucht zum Zweinutzungshuhn.

Der Bauhof Amelinghausen wächst: Mit dem Ausbau des ehemaligen Stalls am Hofladen sind vier neue Wohnungen entstanden die im Frühjahr von Menschen bezogen wurden, die sich in die Hofgemeinschaft einbringen wollen. Die Planung des Neubaus von Kuhstall und Käserei stand in diesem Jahr im Fokus, im Frühjahr 2018 kann endlich mit den Arbeiten begonnen werden.

Für die Sozialtherapeutische Gemeinschaft des Bauhof Stütensens ist das Inkrafttreten des Bundesteilhabegesetz ein großes Thema gewesen, das die Gemeinschaft auch in den nächsten Jahren beschäftigen wird. Die Selbstbestimmung für Menschen mit Hilfebedarf steht im Mittelpunkt: „Das ist grundsätzlich sehr positiv“, so Reiner von Kamen, Bauhof Stütensens. „Was uns freut, ist, dass der Gedanke hinter der neuen Gesetzgebung unsere Ansätze, die wir seit Jahren leben, unterstreicht.“

Die Bauck GmbH in Rosche hat in diesem Sommer ihre Marke Bauchof in neuem Design präsentiert: „Mutig, heimatverbunden, herzlich – diese Eigenschaften sollen in unserem neuen Verpackungsdesign sichtbar werden“, so Susan Bauck. Zudem wird intensiv an Kooperationen für Demeter-Anbau für glutenfreie Rohstoffe gearbeitet.

Daniela Bauck

Bauchof Klein Süstedt

Im Herbst diesen Jahres feierten Carsten und Daniela Bauck ihren ersten Hochzeitstag. Nun – Liebe geht durch den Magen: Es gibt Gerüchte, dass es der Schweinebraten war, mit dem sie Carsten Bauck verzauberte. Die Kochleidenschaft ist ein Grund mehr, dass sie auch in der Hofküche tatkräftig unterstützt. Egal, ob einfach oder raffiniert, wenn's um Rezepte und Zubereitungstipps geht, dann ist Daniela Bauck die Frau, die auf dem Bauchof Klein Süstedt gefragt wird! Zum Beispiel für die Bruderhahn-Broschüre oder die regelmäßigen Newsletter ... Für sie ist es auch kein Problem, einen Kochabend zu ihrem Lieblingsprodukt – dem Bruderhahn – mit einem Dutzend Leute aus dem Ärmel zu schütteln und am Ende gehen alle, glücklich und zufrieden, mit tollen Rezepten und Infos nach Hause. Als Patchwork-Familie und mit regelmäßiger Pendelei ist der Alltag manchmal etwas turbulent, aber das hat Daniela Bauck im Griff. Für den Bauchof Klein Süstedt ist die patente Frau mit dem sympathischen fränkischen Akzent ein absoluter Gewinn.



demeter

Der Verband

... 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.

Richtlinien für Demeter-Produkte

Im Vergleich zur EU-Bio-Verordnung sind die Richtlinien des Demeter e.V. umfangreicher und strenger. Beide umfassen Mindeststandards sowohl für Erzeuger als auch Verarbeiter. Während die EU-Bio-Verordnung beispielsweise ökologische und konventionelle Bewirtschaftung auf einem Betrieb ermöglicht, müssen Demeter-Erzeugnisse von Betrieben stammen, die ausschließlich biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden.

Demeter-Produkte müssen laut Richtlinien mindestens 90 Prozent Demeter-Rohstoffe enthalten. Nur wenige absolut notwendige Zusatzstoffe und Prozesshilfsstoffe sind in der Verarbeitung erlaubt. Jodierung, Nitritpökelsalz und sogenannte natürliche Aromen sind verboten. Ausschließlich Aromaextrakte sind zugelassen. Die EU-Bio-Verordnung erlaubt noch Zusatzstoffe, die bei Demeter tabu sind.

www.demeter.de



Unabhängig und ökologisch

Gespräch mit Inga Günther von der ÖTZ über die Zucht des Zweinutzungshuhns

Die ÖTZ, die Ökologische Tierzucht gGmbH, ist entstanden, weil es bisher keine ökologische Tierzucht – insbesondere für Hühner – gab. Die Motivation, die dahinter steht: Ökologisch wirtschaftende Betriebe wie die Bauckhöfe wollen in Zukunft nicht mehr von industriellen Strukturen und einer hochspezialisierten Geflügelzucht abhängig sein.

„Der Landwirt steckt heute in einer unmittelbaren Abhängigkeit von den konventionellen Strukturen“, erklärt Inga Günther, Geschäftsführerin der ÖTZ. „Es gibt weltweit noch vier Unternehmen, die professionelle Geflügelzucht betreiben. Die Tiere, die dort gezüchtet werden, sind entweder hocheffiziente Masttiere von denen beide Geschlechter genutzt werden können oder hocheffiziente Legehennen. Da die Brüder der Legehennen leider keine Eier legen und für die Mast unbrauchbar sind, werden sie direkt nach dem Schlupf getötet – es rentiert sich nicht, diese Tiere aufzuziehen.“

Ein Zustand den Biobauern und Verbände nicht als zukunftsfähig erachten. Um ein gesellschaftliches Umdenken zu erreichen, wurde die Bruderhahninitiative ins Leben gerufen. Obwohl es sich nicht lohnt, wird zu jeder Legehenne der Bruderhahn aufgezogen. Damit dies funktioniert, kosten die Eier vier Cent mehr, um die Futterkosten der Hähne zu erwirtschaften. Trotzdem ist die Aufzucht der Hähne nur ein Kompromiss, sozusagen ein notwendiger Zwischenschritt. Das Ziel ist die Züchtung eines ökologischen Zweinutzungshuhns, bei dem Henne und Hahn gleichermaßen sinnvoll aufgezogen und gehalten werden können – die Hennen zum Eierlegen und die Hähne zur Mast.



Inga Günther

Um das zu erreichen, haben sich die Anbauverbände Demeter und Bioland zusammengetan und im Jahr 2015 die ÖTZ gegründet.

Was macht den Unterschied der ökologischen zur konventionellen Tierzucht aus?

„Der offensichtlichste Unterschied zwischen der konventionellen und der ökologischen Tierzucht ist der, dass wir unsere Zuchttiere nicht in Käfigen halten, sondern in Gruppen zusammen mit den Hähnen – künstliche Besamung ist für uns ein No-Go. Gefüttert werden die Tiere mit 100 Prozent ökologischem und nicht mit konventionellem Futter. Außerdem unterscheiden sich bei genauerer Betrachtung die Zuchtziele erheblich. Als ein Beispiel ist hier die Selektion auf 100 Prozent Biofutter zu nennen. Besonders für Demeter-Betriebe ist es wichtig, dass die Tiere mit dem Futter zurechtkommen, das auf einem Demeter-Betrieb angebaut werden kann. Die vielen Futterimporte und die damit verbundene Ausbeutung

der Böden in anderen Ländern sollen nicht weiter unterstützt werden. Wir brauchen Tiere, die das Futter nutzen können, das in der Region wächst. Ein weiteres Beispiel ist das Kükentöten. Um zu verhindern, dass der Bruder unbrauchbar ist, züchten wir von vornherein auf Zweinutzung. So hat jedes Tier seinen Platz und seinen Wert im landwirtschaftlichen Kreislauf. Tiere in Massen zu erzeugen und sie dann sinnlos zu töten, weil es sich wirtschaftlich nicht rentiert, kommt für uns nicht in Frage. Für diese zwei Aspekte und die Konzernunabhängigkeit lohnt es sich schon, eine eigene Züchtung aufzubauen.“

Wie sieht die Arbeit bei der ÖTZ aus?
„Wir betreiben einen Zuchtstandort bei Kleve. Dort messen wir täglich die Leistungen von jedem der rund 3000 Tiere. Also: Wie viele Eier legt es, wie schwer sind die Eier, wie dick ist die Schale, wie schwer ist das Huhn, wie schwer der Hahn? Die besten suchen wir aus und vermehren sie weiter – das ist praktische Züchtung. So kommen wir nach und nach zu dem Huhn, das immer mehr Eigenschaften hat, die wir uns wünschen. Dabei ist klar: Unsere Öko-Hühner werden weniger Eier legen und weniger Fleisch ansetzen.“

Wie soll das Zweinutzungshuhn der Zukunft aussehen?

„Unser Zukunftshuhn ist ein gesundes Tier, das gerne draußen auf der Weide ist und mit unserem Ökofutter beste Leistungen erbringt. Es legt mit ca. 220-240 Eier im Jahr im Vergleich zu Hochleistungstieren weniger, lebt dafür jedoch länger. Der Hahn kann aufgezogen werden und bringt nach 14 bis 16 Wochen einen wunderbaren Braten.“

Von welchen Zeiträumen sprechen wir, wenn es um die Züchtung geht?

„Zeit ist eigentlich nicht das Problem – Fakt ist aber, dass die Erzeugungskosten heute noch sehr hoch sind. Die Hühner, die Christine Bremer auf dem Bauckhof gehalten hat, sind solche potentiellen Zweinutzungshühner. Die Frage ist allerdings: Gibt es schon jetzt genügend Menschen, die diese Produkte zu den benötigten Preisen kaufen? Je mehr Zeit wir haben, desto besser werden die Leistungen der Tiere und umso leichter wird es, sie zu halten. Dann werden die Produkte irgendwann günstiger – wengleich ein Ei von einem echten Zweinutzungshuhn den Kunden immer mindestens 60 Cent kosten wird.“

Wo liegen die größten Herausforderungen in der Zucht?

„Die Finanzierung ist eine Seite: Züchtung kostet extrem viel Geld und hört eigentlich nie auf. Die Züchtung lebt von der Pflege der Tiere. Die Tiere geben dabei den Rhythmus vor. Die Henne wächst ein halbes Jahr auf, ein Jahr lang legt sie und wird geprüft. Erst dann kann man aus den besten Hühnern die Mütter für die nächste Generation auswählen. Da ist Durchhalten gefragt.“

Die größte Herausforderung ist jedoch die Gesellschaft selbst. Jeder ruft nach mehr Tierwohl – mehr Ethik – mehr Streicheltier. Doch sind diese Menschen wirklich bereit, zu akzeptieren, dass der Zweinutzungshahn weniger Fleisch ansetzt, die Legehennen weniger Eier legt und die Produkte daher um einiges teurer sind?

Es ist ein grundlegender gesellschaftlicher Wertewandel notwendig, damit das gelingt, was wir mit diesem Teilbereich der Geflügelzucht begonnen haben. Dafür braucht es wieder ein Grundverständnis der Gesellschaft über die landwirtschaftliche Produktion und die damit entsprechend verbundenen Kreisläufe von Wachsen und Vergehen – denn um nichts anderes geht es im Grunde bei der Landwirtschaft.

Weitere Infos unter oekotierzucht.de

Züchtung auf dem Bauckhof Klein Süstedt

Christine Bremer, Landwirtschaftsmeisterin, leitet die Züchtungsversuche auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Das Engagement von ihr und Carsten Bauck für die Züchtung wird von der Motivation beflügelt, sich von den Großkonzernen unabhängig zu machen. Landwirtschaftliche Betrieben hätten sich schon zu lange die Züchtung aus den Händen nehmen lassen. „Seit dem Zweiten Weltkrieg ist diesbezüglich nichts mehr passiert“, erklärt Carsten Bauck. „Wir könnten schon viel weiter sein, stattdessen stehen wir mit modernsten Züchtungsverfahren wie dem Gen-Editing* in ‚Kon-

kurrenz‘. Das hat mit züchterischer Selektion und Entwicklung nichts mehr zu tun. Vereinfacht gesagt, werden Bestandteile aus der DNA herausgenommen und neu zusammengesetzt, als wäre es ein Baukasten. Das ist wie Gott spielen...“

Ein Grund mehr für die Bauckhöfe, sich zu engagieren und dafür zu sorgen, dass diese ethischen Themen rund um die Nutztierhaltung öffentlich gemacht und diskutiert werden.

** Das Verfahren ist derzeit in Deutschland nicht erlaubt, wird aber u. a. in den USA und China bereits praktiziert.*



Ein immerwährender Prozess

Die Landbauforschungsgesellschaft ist eine treuhänderische Stiftung

Mit der Gründung der Landbauforschungsgesellschaft 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 Landbauforschung und werden gemeinnützig verwaltet.

Der Gesellschaft obliegt die treuhänderische Vermögensverwaltung. In einem aus den einzelnen Betriebsgemeinschaften berufenen Beirat werden die aktuellen Entwicklungsprojekte und Fragen bezüglich der Bauckhöfe besprochen und entschieden. Der Beirat ist auch das Verbindungsorgan zwischen den Höfen und Bauckhof Naturkost.

Die zentrale Aufgabe besteht in den beiden Bereichen „gemeinnützige Tätigkeiten“ und „Forschung“. Die Landbauforschung ist mit externen Forschern und Instituten vernetzt. Ein wichtiger Themenbereich stellt die Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft dar. Der Beirat der Landbauforschung gibt Impulse und fördert Forschungsarbeiten im sozialen, kulturellen und landwirtschaftlichen Kontext der Höfe. Im pädagogischen Bereich wird jungen Menschen durch Praktika ein Einblick in die biodynamische Landwirtschaft und das Hofleben gegeben. Vor diesem Hintergrund hat insbesondere die Familie Remer über Jahrzehnte verschiedene Themen bearbeitet. Im Vordergrund der Forschung stehen die Themen Boden, Präparatearbeit, Kulturpflanzen/Saatgut, Waldbau, Waldwirtschaft, Tierhaltung und Tiergesundheit. In dieser Ausgabe berichtet Raimund Remer über die Besonderheit der Biene. Anna Olschewsky gibt einen kurzen Zwischenstand über die Zuchtversuche zur Öko-Pute.



Organisation

Die Landbauforschungsgesellschaft ist die gemeinnützige Trägerstiftung der Bauckhöfe, ihr gehören derzeit 14 Gesellschafter an. Die Geschäftsführung liegt seit 2008 in den Händen von Matthias Zaiser.

Zu den Aufgaben gehört die Verwaltung des Grund und Bodens sowie zahlreicher Gebäude. Gleichzeitig ist die Landbauforschungsgesellschaft 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.



Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft
Sottorf mbH



Die Biene

Wohltäterin im Dienst der Natur und der Menschheit

„Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, kein Mensch mehr.“

(A. Einstein, 1879-1955)

Es gibt über eine Millionen bekannte Insekten auf der Welt. Sie machen über 70 Prozent der Tierarten auf unserem Planeten aus, zusammen mit Spinnen und Krebsen, Würmern und Weichtieren sind es 98 Prozent. Und in all der Vielfalt ist die Biene doch etwas ganz Besonderes. „Sie nimmt nur, was die Natur ihr schenkt, erklärt Raimund Remer. „Anders als zum Beispiel die Hummel, die sich den Zugang freibeißt, wenn ihr Rüs-

sel zu kurz ist. Die Wespen bleiben auch nicht bei einem Strauch oder Blütenstand, sondern fliegen mal hier und mal dorthin. Ganz anders die Biene: Sie frisst keine anderen Insekten, stört keine Pflanze, sondern sammelt nur, was ihr von den Blüten angeboten wird. Wie manche Wildbienen verweilen auch sie so lange bei einer Blütenart (blütenstet), wie sie dort Nektar und Pollen finden (ortsstet). Dadurch sorgt die Biene für eine sehr gründliche Bestäubung der Pflanzen.“ Raimund Remer hat über viele Jahrzehnte das Verhalten der Bienen unter anderem auf dem Bauk Hof in Amelinghausen beobachtet und studiert. „Unsere Bienen, die in Getreidefeldern die Blüten der Beikräuter besuchen, ver-

teilen so in feinsten Menge Kreuzhefen, die durch das Gären in der Brot herstellung zu einem hochwertigen Nahrungsmittel werden. Die Bienen fördern die Lebenskräfte der Pflanzen, ja der ganzen Natur und schaffen aus Fermenten, Mineralen, Spurenelementen, Vitaminen (A, B1, B2, B3, C, D), Aminosäuren, Aromaten und Düften wichtigste Substanzen.“ Bereits im alten Ägypten war Honig mit seinen heilenden Eigenschaften bei Augenkrankheiten und in der Wundheilung bekannt. Seit mindestens 10.000 Jahren dient Honig dem Menschen als Nahrungsmittel und wird auch als Heilmittel geschätzt. „Vieles könnten wir zum Wohle der Natur von den Bienen lernen, wenn wir sie liebevoll beachten.“



Wissenswertes

Für 1 kg Honig braucht es:

150.000 Flugkilometer
 Flugradius ca. 3 Kilometer
 Fluggeschwindigkeit liegt bei 20 km/h
 2 Mio. Blütenbesuche
 3 kg Nektar, 70 % Wasser, 18 % Honig

Honig enthält

Enzyme, Minerale, H₂O, Wachs und Pollen

Für 1 kg Wachs schwitzen die Arbeiterinnen des Bienenvolkes 1,25 Millionen Plättchen (0,8 mg) aus ihren Wachsdrüsen aus.

Eine ständige Entwicklung

Gedanken zur Landwirtschaft und dem „Bauckhof“-Organismus

Grundlage der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist der landwirtschaftliche Kurs von Rudolf Steiner, den er vor über 90 Jahren in acht Vorträgen interessierten Landwirten in Koberwitz vortrug. Dabei führte er im ersten Vortrag, mit Bezug auf die wirtschaftlich schwierige Situation, in die Landwirtschaft ein.

In einer Beschreibung zum landwirtschaftlichen Kurs von Ueli Hurter, Sektionsleitung Landwirtschaft am Goetheanum (Dornach, Schweiz) formulierte er: „Die acht Vorträge und die Fragebeantwortungen können in verschiedener Art gelesen und studiert werden. Man kann mehr mit dem praktischen Auge lesen, was soll wie gemacht werden? Man kann mehr agronomisch lesen, wie ist das Pflanzenwachstum, die Düngung, die Natur des Tieres zu verstehen? Man kann ganz anthroposophisch lesen, wie findet sich die ganze Evolutionslehre, das Verhältnis von Geist und Materie in dem Gesagten wieder. Jeder dieser Zugänge wurde in den letzten 90 Jahren über die Generationen gepflegt und hat seine Berechtigung. (...) Steiner selber hat seine geisteswissenschaftlichen Forschungsergebnisse immer als Ergänzung zum aktuellen Wissensstand eines Fachgebietes in Praxis und Lehre verstanden.“



Jakob Schererz auf einem Acker mit Gründüngung.



Ministerbesuch auf dem Bauckhof Amelinghausen.

Praktische Anwendung im Alltag

Eine Auseinandersetzung in Bezug auf aktuelle Erkenntnisse und Erfordernisse findet bis heute statt. Die gegenwärtigen Beobachtungen und Studien auf den Bauckhöfen gehen teils von der Landbauforschungsgesellschaft, teils als Impulse von den Höfen aus und finden insbesondere dort praktische Anwendung im Alltag. Die Forschung auf den Höfen konzentriert sich derzeit auf die ökologische Tierzucht. Die Forschung zur Pute ist im dritten Jahr und wird im Frühjahr 2018 abgeschlossen sein. Die Zuchtversuche zum Zweinutzungshuhn sind in Klein Süstedt in Zusammenarbeit mit der ÖTZ in vollem Gange. Dazu gehören auch Anbauversuche in Bezug auf Futterpflanzen, Soja und Lupine, um die Versorgung der Tiere mit Eiweiß aus der Region zu verbessern.

Die Landbauforschung hat über Jahrzehnte wichtige Grundlagenarbeit geschaffen, die jetzt der praktischen Arbeit den Höfen zugutekommen.

Ein Beispiel sind die Sammelpräparate (Bericht 2015), die von Nikolaus Remer entwickelt und von Ulrike Remer weiter hergestellt wurden. Die Hornmistpräparate und die Kompostpräparate sind wichtige Bestandteile der landwirtschaftlichen Arbeit. Für Jakob Schererz, Landwirt auf dem Bauckhof Stütensen, steht

die Bodenpflege- und Fruchtbarkeit im Mittelpunkt seiner Arbeit. Dabei hat die Kompostierung einen hohen Stellenwert (Seite 23).

Damit einher geht auch die Bodengesundheit: „Wenn die Basis, unsere Böden, gesund und humusreich ist, dann können hier auch widerstandsfähige und gesunde Pflanzen heranwachsen“, so ist sich Schererz mit seinen Kollegen in der Landwirtschaft einig. Die Arbeit mit den Präparaten kann man ein bisschen mit Homöopathie vergleichen. Sie geben Impulse in Boden und Pflanze, die für harmonische Entwicklungsbedingungen sorgen und den Stoffwechsel aktivieren. „Für uns ist es besonders wichtig, gesunde und widerstandsfähige Pflanzen zu haben und ihnen ein möglichst ideales Umfeld zu bieten“, so Rouven Bremer, der in Klein Süstedt den Anbau verschiedener neuer Kartoffelsorten testet (Seite 15). Den ganzen Kreislauf im Blick zu behalten, ist die große Herausforderung, der sich die Bauckhöfe verschrieben haben. Landwirtschaft, Tierhaltung, Weiterverarbeitung und eine Gemeinschaft von Menschen, Forschung, Bildung und Sozialtherapie machen diesen lebendigen Organismus aus.

Die Energie der Bauckhöfe

Seit fast 90 Jahren setzen sich die Familie Bauck und Menschen aus

ihrem Umfeld für die biologisch-dynamische Landwirtschaft und Lebensweise ein. In Gesprächen zu den verschiedensten Themen, die Arbeit und Alltag berühren, tauchen immer wieder übergeordnete Themen und Fragestellungen auf. „Es geht zum Beispiel eine erstaunliche Anziehungskraft von den Höfen aus. Warum kommen die Agrarminister von Bund und Ländern ausgerechnet nach Amelinghausen? Sie hätten ja auch genauso gut einen hochmodernen, spezialisierten und sehr ökonomisch wirtschaftenden Bio-Betrieb aussuchen können. Stattdessen wird Amelinghausen, stellvertretend für die Bauckhöfe, besucht. Wir führen einen Betrieb, der so vielfältig ist wie nur wenige andere Biobetriebe“, so Ralf Weber, vom

Bauckhof in Amelinghausen. Diese Diversität und der Kreislaufgedanke im Hoforganismus sind aber auch enorme Herausforderungen für die Bauckhöfe, um wirtschaftlich zu arbeiten und am Markt ihren Platz zu finden. Mal ganz davon abgesehen, dass darüber hinaus auch noch ein außerordentliches Engagement besteht, Arbeitsweisen und politische wie gesellschaftliche Strukturen zum Besseren verändern zu wollen. Hier ist insbesondere der Endverbraucher gefragt, der auch bereit sein muss, das Gesamtkonzept der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit der Forschungsarbeit und dem gesellschaftlichen Engagement mitzutragen. Dass dieses Zusammenspiel durchaus funktionieren kann, zeigt die Bruderhahn-Initiative, die vom Bauck-

hof Klein Süstedt mitinitiiert wurde. Für diese und andere Projekte ist die Nähe zu den Kunden wichtig. Informieren, Aufklären, Transparenz schaffen und die Möglichkeit des eigenen Erlebens geben. „Mit dem Neubau des Kuhstalls, der Käserei und des Hofladens, gehen wir wieder einen wichtigen Schritt, unsere Arbeit und Anliegen den Kunden und Mitmenschen näher zu bringen“, so Ralf Weber. Bernd Dudek, neuer Mitbewohner der Hofgemeinschaft in Amelinghausen und langjähriger Beobachter der Bauckhöfe, formuliert, was für seine Frau und ihn den besonderen Geist der Bauckhöfe ausmacht: „Hier sind Impulse, die in die Realität wollen. (...) Hier wird Zukunft gestaltet!“

Der Versuchsstall im dritten Jahr

Lagebericht des Forschungsprojekts „Öko-Pute“

Der Versuchsstall auf dem Bauckhof in Klein Süstedt ist wieder gefüllt. Laut ertönt das Zwitschern und Kollern der 300 Putenhähne, die für den Versuch in Zusammenarbeit mit der Universität Kassel gehalten werden (Ausgaben 2014-2016). Es ist der dritte und damit letzte Mastdurchgang mit drei unterschiedlichen, langsamer wachsenden Putengenetiken, die alle aus England stammen.

Auch in diesem Jahr entwickeln sich die Puten prächtig. Sie zeigen ein gutes Wachstum und kommen mit dem 100-prozentig ökologischen Futter zurecht. In dem Versuch werden unter anderem die Gesundheit und das Verhalten der Tiere untersucht. Diese Bereiche sind in der konventionellen und vielfach auch in der ökologischen Putenhaltung problembehaftet. Das bedeutet, dass Puten häufig entzündete Fußballen und Skelettdeformationen wie beispielsweise x- oder o-Beine haben. Außerdem treten Verhaltensstörungen wie Federpicken und Kannibalismus auf. Dazu trägt wahrscheinlich wesentlich bei, dass

auf Hochleistung gezüchtete Genetiken eingesetzt werden. Die hohen Leistungen, wie beispielsweise ein besonders hoher Brustfleischanteil, sind eine große Belastung für den Organismus. Das erhöht das Risiko für verschiedene gesundheitliche Probleme.

Mit der Untersuchung alternativer Putengenetiken während des Praxisversuchs auf dem Bauckhof soll ein Grundstein gelegt werden, dass

in Zukunft in der ökologischen Putenhaltung in größerem Umfang Tiere eingesetzt werden. Die Puten sollten ein angemessenes Leistungspotenzial besitzen und die Haltungsbedingungen sollten mit ihren Ansprüchen in Einklang stehen. Angestrebt wird zudem eine Weiterentwicklung in der ökologischen Tierzucht. Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln der Landwirtschaftlichen Rentenbank.



Anna Olschewsky und Christine Bremer mit den Versuchsputen in Klein Süstedt.

Authentisch, ehrlich, konsequent

Bauckhof Klein Süstedt: Keimzelle der heutigen Bauckhöfe

Der Bauckhof in Klein Süstedt ist der Ursprungsbetrieb der heutigen Bauckhöfe, der Bauck GmbH und Leuchtturmbetrieb für ökologische Tierhaltung, Forschung und (Weiter-)Entwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

1931 stellte Eduard Bauck den väterlichen Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Die Probleme auf den Ackerflächen durch die beginnende industriell geprägte Landwirtschaft mit Kunstdüngern und tiefpflügenden Maschinen haben ihn offen für andere, nachhaltige Möglichkeiten gemacht.

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 aktuell sind es die Probleme unserer Zeit, die die Menschen hier antreiben. Die Motivation, Prozesse zu verbessern: im eigenen Betrieb, aber auch Impulse für eine gesellschaftliche und wirtschaftliche Weiterentwicklung zu geben. Im Vordergrund der Bemühungen steht für die Klein Süstedter insbesondere das Tierwohl – wie die Bruderhahn-Initiative Deutschland, die Forschungsarbeit für eine robuste Bio-Pute und das Engagement in verschiedenen Gremien zeigen.



Daten & Fakten

Acker-/Weideland	80 Hektar
Wald	5 Hektar
Gebäude	5 Wohnhäuser diverse Betriebsgebäude 13 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland 2 Festställe 2 Aufzuchtstationen, Bullenstall
Betriebsleitung	4 Familien mit 6 Kindern
Mitarbeiter	35
Auszubildende	2 Landwirte, 1 FÖJ, 1 ausländische Unipraktikantin

Zertifikate	Demeter, Bioland, Global GAP, DE-ÖKO-022
Auszeichnungen	Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztier- haltung, Förderpreis für ökologischen Landbau
Hofladen	freitags von 10 bis 18 Uhr samstags von 10 bis 13 Uhr
Online-Shop	www.bauckhof-shop.de

BAUCKHOF
biologisch-dynamische Landwirtschaft



Kontakt
Eichenring 18
29525 Uelzen (Klein Süstedt)
Telefon: 05 81 90 16-0
E-Mail: versand@bauckhof.de

Wer A sagt, muss auch B sagen

Der Bauckhof tritt an, ökologische Tierhaltung weiterzuentwickeln

Nach A kommt B, eine ganz logische Konsequenz im Alphabet. Daraus hat sich wohl auch das Sprichwort entwickelt, das Begonnenes auch weitergeführt werden sollte. Das Team auf dem Bauckhof Klein Süstedt arbeitet auch in Zukunft konsequent an den Themen ökologische Tierzucht, (Eiweiß-)Futtermittelsversorgung und Tierwohl weiter.

Den ausschlaggebenden Impuls hat die Bruderhahninitiative Deutschland gegeben, die vom Bauckhof Klein Süstedt mitinitiiert wurde und mittlerweile bundesweit bekannt ist. Und das, obwohl die Eier aus ökologischer Tierhaltung – mit denen die Aufzucht der Bruderhähne subventioniert wird – nur einen kleinen Prozentsatz des gesamten Marktes ausmachen. 2012 gegründet, folgte ihr 2015 bereits die Ökologische Tierzucht gGmbH, ÖTZ (siehe Artikel Seite 6).

Ökohuhn und Tierwohl ... – erste Impulse zur Veränderung

„Wenn man einmal anfängt, an diesen Themen zu rühren und daran zu arbeiten, dass sich etwas ändert, dann übernimmt man Verantwortung, die verpflichtet“, so Carsten Bauck, der sich einen erheblichen Teil seiner Arbeitszeit den diesen Aufgaben widmet. Dazu gehören zum Beispiel die Fachgruppe Fleisch und die Geflügelfachgruppe im Demeter Verband. Als Projektbeirat arbeitet Carsten Bauck mit an der Konzeption eines ökologischen Huhns. „Es geht darum,



Die Wiesen der Legehennen und des Mastgeflügels wurden mit Pappeln bepflanzt.

wie das Ökohuhn der Zukunft aussehen soll. Christine Bremer hat die praktische Arbeit dazu bei uns auf dem Hof übernommen und ist Beirätin der ÖTZ.“ Träger sind Demeter Verband e.V., Bioland Verband e.V., die ÖTZ und die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

Carsten Bauck hat auch im Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium ebenso im Kompetenzkreis Tierwohl des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, wie an einer nationalen Nutztierstrategie mitgewirkt. „Ich gehe davon aus, dass nach den Regierungsbildungen auf Landes- und Bundesebene daran weitergearbeitet wird. Das ist insofern besonders interessant gewesen, als dass hier verschiedene Interessen aus Sicht der Landwirte (konventionell wie bio), der Wirtschaft und der Politik zusammentreffen. „Wie können wir die Branchenlösungen bündeln und dabei die Folgen abschätzen und berücksichtigen? Insgesamt sind sich alle Beteiligten einig, dass die Tierhaltung in Deutschland verbesserungswürdig ist. Es muss „nur“ getan werden. Die Situation ist ähnlich wie damals bei der Eierkennzeichnung unter Renate Künast, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Ver-

braucherschutz. Da gab es auch einen Aufschrei. Aber langfristig wird es uns den Standort sichern.“

Dabei spielt der Verbraucher eine wichtige Rolle. Er entscheidet durch seinen Einkauf, wie Tiere in Deutschland gehalten und gefüttert werden. „Die öffentliche Wahrnehmung hat sich schon verändert. Auch wenn sich das im Kaufverhalten noch nicht so zeigt, wird der Druck größer“, so Carsten Bauck ist sich sicher, dass auch innerhalb der EU noch einiges bewegt werden kann, wenn alle an einem Strang ziehen. Es ist schwierig, den Kunden Preisunterschied im Vergleich zu Discounterware zu erklären. Gute Tierhaltung geht nicht billig, Tierwohl und Qualität haben ihren Preis. Mit der Arbeit in den Ausschüssen beim Landvolk Niedersachsen und im Deutschen Bauernverband wird eine Brücke von der ökologischen zur konventionellen Landwirtschaft geschlagen – für eine grundsätzliche Veränderung zum Wohle der Tiere.

Neuerungen in Klein Süstedt

Für ausgesuchte Demeter-Partnerbetriebe mit hohen Qualitätsstandards vermarktet der Bauckhof Klein Süstedt unter dem Namen „Bauckhof-Kartoffelbände“ deren Erdäpfel. Sie werden in der modernen Kartoffelhalle gebündelt, gelagert, abgepackt und weitervertrieben.





Gute Erfolge in der Tierzucht

Robuster Nachwuchs von Bresse-Henne und New Hampshire-Hahn

Die Suche nach dem Zweinutzungshuhn ging in diesem Jahr in die dritte Runde. Von März bis Ende Juni waren auf dem Bauckhof Klein Süstedt wieder sechs verschiedene Kreuzungen in der Aufzucht. Zum Vergleich wurden die bereits bekannten Rassen „Rengoldshausener Bresse“ und „Sandy“ gehalten.

Christine Bremer ist auf dem Bauckhof Klein Süstedt für die Zuchtversuche verantwortlich und gehört dem Beirat der ÖTZ an. Um die Entwicklung der Tiere in den verschiedenen Altersstufen nachzuvollziehen, werden in einer Aufzuchtperiode viermal Schlachtdaten erfasst. Die Hennen werden am Thünen-Institut in Trenthorst einer einjährigen Legeleistungsprüfung unterzogen. Eine besonders vielversprechende Gruppe sind die braungefiederten Nachkommen aus Bresse-Hennen und New Hampshire-Hahn. Sie haben in der Hahnenmast überzeugt und die Hennen sind von sehr guter Gesundheit, legen viele Eier, die zudem sehr homogen und schön gefärbt sind. Besonders spannend ist dabei, dass diese Gruppe von Elterntieren kommt, die sehr intensiv, ohne spezielles Aufzuchtfutter gehalten wurden. Die Tiere sind damit sehr gut zurecht gekommen. Genau darum drehen sich die Be-

Henne	Hahn
Whiterock	Rengoldshausener Bresse
Rengoldshausener Bresse	Whiterock
Rengoldshausener Bresse	New Hampshire
New Hampshire	Rengoldshausener Bresse
Rengoldshausener Bresse	Rengoldshausener Bresse
Sandy	Sandy

Die oben aufgeführten vier Kreuzungen aus dem Tierbestand der ÖTZ wurden speziell für dieses Projekt ausgewählt. Zusätzlich stehen reinrassige Bresse im Versuch, da diese mastbetonte Rasse besonders auf direktvermarktenden Öko-Betrieben bereits mit Erfolg als Zweinutzungshuhn gehalten wird. Außerdem steht mit „Sandy“ von Lohmann eine legebetonte Hochleistungshybride im Vergleich. In Österreich ist sie Basis eines Zweinutzungskonzeptes, bei dem die Hähne separat aufgezogen und geschlachtet werden.

mühungen des Bauckhofes: Robuste Tiere zu züchten, die mit heimischem Futter aufgezogen wurden und in ihrer Fleisch- und Legeleistung wirtschaftlich sind. „Wir sind gespannt, wohin uns diese Reise führt. Im März werden voraussichtlich die nächsten Tiere aufgestellt. Dieses Mal vielleicht Grünleger, Marane und schwarze Bresse – wir wollen schauen, was es überhaupt noch an alten Rassen gibt, was kommt dabei raus und vor allem wie kann man sie füttern,“ erzählt Christine Bremer. „Unser jetziger Versuch hat gezeigt, dass die Tiere mit weniger eiweißhaltigem Futter sehr gut zurecht kommen. Die Küken wurden mit sehr hochwertigem Aufzuchtfutter aufgezogen.

In der 6. Woche haben wir wie im Vorversuch auf Bruderhahnfutter umgestellt. Es hat 16,2 Prozent Rohprotein (Eiweiß), ein „normales“ Futter enthält mindestens 20 Prozent. Eiweiß ist der limitierende Faktor in der ökologischen Landwirtschaft. Das Zweinutzungshuhn, das wir züchten wollen, soll mit dem hier vorhandenen Futter zurecht kommen. Das regionale Futter hat nicht diese hohen Proteingehalte, wie z. B. Sonnenblumenpresskuchen, die wir aus anderen Klimazonen zukaufen müssen. Daher ist ein Huhn, das weniger Eiweiß braucht auch ein Huhn, das wir regional versorgen können.“ Mehr zum Thema Futter finden Sie in den vergangenen Ausgaben und auf der Homepage.

Soja und Lupine

Anbauversuche für heimisches Eiweiß

Auch die Futteranbau-Versuche der Landwirtschaftskammer liefen in diesem Jahr weiter. Der Anbau von Soja und Lupinen soll dazu beitragen, die Tiere mit heimischem, pflanzlichen Eiweiß zu versorgen.

„Wir hatten in diesem Jahr richtig Pech,“ so Christine Bremer. Wie schon berichtet, ist die Lupine sehr anfällig für eine bestimmte Pilzkrankung, die eine komplette Ernte zerstören kann. „Und genau das ist dieses Jahr passiert. Sie startete sehr schön, hat sich sieben Wochen lang richtig gut entwickelt und ist

dann an dem Pilz eingegangen.“ Der Acker musste umbrochen werden, es konnte dann noch Grünfutter für die Bullen angebaut werden. „Für die Soja war das Wetter ideal, die Pflanzen haben jede Menge Bohnen angesetzt, sodass wir uns schon auf eine überdurchschnittlich gute Ernte gefreut haben“, berichtet Bremer. „Das feuchte Wetter im September hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Boden war so aufgeweicht, dass wir kaum ernten konnten und die Maschinen zehn Zentimeter zu hoch mähen muss-



Zuerst entwickelten sich die Lupinen prächtig, dann aber mussten sie wegen Pilzbefalls untergeflügt werden.

ten, sodass ein großer Teil Bohnen auf dem Acker zurückgeblieben ist. So war der Ertrag leider nur etwas unter dem Durchschnitt.“

Heidekartoffel ohne Kupfer

Krautfäule mindert die Ernte / Anbauversuche für Kartoffeln

Das feucht-warme Klima in diesem Jahr ist für die Kartoffel nicht gut gewesen. Viel zu schnell konnte sich der Pilz, der die Krautfäule verursacht ausbreiten.

Alles in allem, war es kein gutes Kartoffeljahr, auch wenn es als Erfolg zu werten ist, dass der Einsatz von Kupfer zur Vorbeugung oder Bekämpfung der Krautfäule im Demeter-Anbau weiterhin nicht gestattet ist. „Hierzu gab es in diesem Jahr nochmal eine Auseinandersetzung und Diskussion im Demeterverband, nachdem im vergangenen Jahr Sondergenehmigungen erteilt wurden,“

erklärt Carsten Bauck. „Für uns ist der Einsatz von Kupfer indiskutabel (siehe Berichte aus 2016 und 2015). Wir sind froh, dass der Verband sich hier wieder eindeutig dagegen entschieden hat.“

Anbauversuche Kartoffeln

Stattdessen beschäftigt sich Rouven Bremer mit Alternativen zu den bei den Kunden sehr beliebten Kartoffelsorten Linda und Belana, von denen besonders die Linda sehr anfällig für den Phytophthora infestans ist. Sechs Sorten (siehe Tabelle) wurden im Anbau ausprobiert, die wieder

beim gemeinsamen Verkosten im Januar auf ihren Geschmack getestet werden. Die drei Hauptanbausorten, die auf dem Bauckhof Klein Süstedt angebaut werden, sind Linda, Belana und Ditta. Sie haben die Eigenschaft, gelbfleischig und festkochend zu sein.

„Wir machen das nun im dritten Jahr und merken: Je geringer die Krautfäuletoleranz ist, desto besser der Geschmack der Kartoffel. Sehr gut im Geschmack ist die Sorte Allians, aber im Kraut ist diese eine Mimose und sehr anfällig bei schlechten Bedingungen“, berichtet Rouven Bremer.

Sorte	Ertrag dt/ha vorgekeimt	Ertrag dt/ha nicht vorgekeimt
Almonda	277	212
Goldmarie	215	152
Mariola	291	219
Otolia	292	168
Ballerina	200	223
Bernina	180	157
Belana, Betrieb	202	76
Linda, Betrieb	220	212



Schönes Wetter bei der Ernte war in diesem Jahr selten.

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 den ehemaligen Stall. Dieser wurde im Frühjahr von vier Parteien bezogen, die zukünftig am Hofgemeinschaftsleben teilnehmen wollen. Auch die Bebauung der Grundstücke ist schon weit fortgeschritten. An der Triangel 2 sind der landwirtschaftliche Betrieb und die Landbau-Praktika angesiedelt. Auf der ehemaligen Weide- und Ackerfläche zum Ortsausgang hin entsteht der neue Kuhstall mit anliegender Käseerei – ein weiterer Schritt für die Zukunftsfähigkeit und die Weiterentwicklung des Bauckhofs in Amelinghausen.



Daten & Fakten

Acker-/Weideland	235 Hektar
Wald	80 Hektar
Kräutergarten	2000 m ²
Gebäude	8 Wohnhäuser Käseerei diverse Betriebsgebäude 4 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland 1 Kuhstall (massiv) 1 Schweinestall
Betriebsleitung	3 Familien mit 9 Kindern

Mitarbeiter	8
Auszubildende	3 (Landwirtschaft)
Landbau-Praktika	mit 7 Schulen
Seminare	Buafdis und freie Ausbildung
Zertifikate	Demeter
Auszeichnungen	Norddeutscher Käsepreis 2012, Förderpreis für Ökologischen Landbau, 2 Publikumspreise des VHM 2017
Hofladen	montags bis freitags von 9 bis 18.30 Uhr, samstags von 8 bis 13 Uhr



Kontakt
Triangel 2 (Hof)
21385 Amelinghausen
Telefon: 041 32 - 91 20 14
oder 912042 Hofladen
E-Mail:
amelinghausen@bauckhof.de

Vorausschauen für die Kühe

Immer in Bewegung – Neues vom Bauckhof Amelinghausen

Vor zwei Jahren haben wir das erste Mal darüber berichtet, dass ein neuer Kuhstall mit anliegender Käseerei auf dem Grundstück zum Ortszugang Amelinghausen geplant ist. Kleine Impulse, die Großes in die Gänge gebracht haben: Die Käseerei hat ihre Kapazitäten erreicht, der Kuhstall entspricht nicht mehr den modernen Vorstellungen und die Kunden hätten gerne noch mehr Kontakt zum Hofgeschehen.

Wie so oft – gut Ding will Weile haben. Aber jetzt geht es endlich los und wenn alles gut läuft, kann im Frühjahr 2019 Einweihung gefeiert werden.

Damit alles umgesetzt werden kann, benötigt es nicht nur eine gute Planung für Grundstück, Gebäude und Ausstattung. Damit eine solche Erweiterung gelingt, sind Menschen nötig, die das Ganze mit Leben erfüllen und bewirtschaften wollen. Für die Leiterin der Käseerei, Nora Mannhardt und ihre Familie, ist das eine große Entscheidung gewesen. Seit über einem Jahr wohnen sie jetzt vor Ort auf dem Bauckhof. Nora Mannhardt ist in die GbR eingestiegen und Tobias Riedl, ihr Ehemann, teilt sich mit Claudia Schuppert die Leitung des Hofladens. Ihre zwei Kinder werden hier in der Hofgemeinschaft aufwachsen.

Vorausschauend planen

... ist etwas, dass jeder gute Biolandwirt können muss. „Und trotzdem kommt alles anders, als man denkt“, so Ralf Weber. In kaum einem Arbeitsbereich ist man so abhängig von einem Faktor wie in der Landwirtschaft: dem Wetter, und das lässt sich nicht planen! Das war in diesem Jahr, zumindest für den Ackerbau, nicht gut. Optimale Bedingungen für Krautfäule haben für eine schlechte Kartoffelernte gesorgt und die nassen Böden die Ernte insgesamt erschwert.

Der Bezug des Kuhstalls hingegen wird schon jetzt geplant. Wer in ei-



Im Frühjahr 2018 beginnen die Arbeiten am neuen Kuhstall und der Käseerei.

nem guten Jahr seinen Kuhbestand verdoppeln will, der muss rechtzeitig für Nachwuchs und Futter sorgen. Für Merle Dethleff, die den Kuhstall führt, werden es dann 80 Tiere sein, die es zu versorgen gilt. „Will man dies über die eigene Herde erreichen, benötigt man einen Vorlauf von etwa drei Jahren: Eine Kuh wird besamt und kalbt, das Kalb wächst auf, ist tragend und kalbt“, erklären Nora Mannhardt und Ralf Weber. „Das ist bei uns nicht möglich, weil bei uns der Platz fehlt. Wir haben einen Betrieb, von dem wir Demeter-Kühe übernehmen können und auf dem Bauckhof Stütensen sind fünf Färsen, die tragend sind. So können wir den neuen Stall mit 60 Tieren beziehen.“ Parallel dazu muss der Futteranbau geplant werden. Was im Winter 2018/2019 gefüttert werden soll, wurde jetzt im Herbst ausgesät. Der Anteil an Klee gras verdoppelt sich, sodass dann weniger Fläche für die Verkaufsfrüchte zur Verfügung steht. Zehn Hektar die bisher zur Klee vermehrung dienten, werden ebenfalls zur Futtergewinnung genutzt. „Da wir für unsere Flächen bisher zu wenig Tiere hatten, kommt durch die Erweiterung alles in ein besseres Gleichgewicht. Wir erhalten so zukünftig mehr Mist zur Düngung unserer Flächen, sodass die Erträge steigen können.“ Dazu kommt, dass zukünftig mehr Stroh benötigt wird. „Wir haben uns für einen Stall mit Einstreu entschieden“,

so Weber. „Der Festmist hat den Vorteil, dass die Düngewirkung länger anhält und den Humusgehalt des Bodens verbessert. Anders als bei Gülle wird bei Mistdünger weniger aus dem Boden ausgespült, das schützt zudem das Grundwasser.“ Bei allen Entscheidungen steht im Vordergrund, dass die Tiere artgerecht und gut gehalten werden und dass die Arbeitsbedingungen für die Menschen auf dem Bauckhof gut sind. „Das ist uns sehr wichtig“, so Nora Mannhardt. „Für die Käseerei bedeutet es ebenfalls eine große Umstellung. Wir haben zukünftig viel mehr Milch zur Verfügung und freuen uns auf die neuen Produktionsräume. Dann haben wir die Möglichkeit, unter anderem Ideen für neue Produkte umsetzen zu können. Alles in allem benötigt diese betriebliche Erweiterung viel Umsicht. Aber dazu mehr, wenn der Stall und die Käseerei eingeweiht wurden.“



Der Bauckhof Amelinghausen ist Mitglied im Netzwerk der Demonstrationsbetriebe. Foto: echtkuh-l.de

Leidenschaft Landwirtschaft

Mit Engagement dabei: Neue Mitarbeiter haben im August begonnen

Merle Dethleff, Manuel Netzer und Johannes Frey sind die „Neuen“ auf dem Bauckhof Amelinghausen. Die drei Landwirtschaftsgesellen haben im Sommer angefangen, arbeiten und wohnen auf dem Bauckhof und im nahen Umfeld.

Wie wichtig die Menschen auf dem Hof sind, das wissen Michaela und Ralf Weber genau. Seit etwa 20 Jahren leiten sie mit Claudia Schuppert und Jörg Hüsemann die Geschicke auf dem Bauckhof federführend und

haben viele Mitarbeiter kommen und gehen sehen. Seit zwei Jahren verstärkt Nora Mannhardt die Betriebsleitung. Durch die Landbaupraktika der Waldorfschulen sind immer neue Menschen auf dem Hof. Viele kommen immer wieder, einige fühlen sich eng verbunden und manche lassen sich dauerhaft nieder – als Mitarbeiter, wie die drei neuen Landwirtschaftsgesellen oder als Mitbewohner der Hofgemeinschaft, wie Familie Dudek (Seite 28).

Manuel ist auch der Austausch wichtig, das Lernen voneinander: „Jeder Bauer macht es anders, es gibt viele verschiedene Herangehensweisen.“ Johannes als Dritter im Bunde ist als einziger familiär „vorbelastet“ – sein Opa hatte einen landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb. Aber eins haben alle drei gemeinsam: ihre Leidenschaft gehört der Landwirtschaft. „Für mich ist es extrem wichtig, draußen zu sein, mit der Natur und mit den Händen zu arbeiten“, meint Manuel und die anderen stimmen zu. Studieren wäre nicht ihr Ding, ergänzt Merle: „Ich finde es gut, etwas zu tun, was den Menschen unmittelbar nutzt, weil ich dazu beitrage, gute Lebensmittel zu produzieren.“ „Und der Umweltaspekt im Ökolandbau“, ergänzt Manuel. Johannes findet auch die Arbeit mit den Schülern bedeutsam. Ihnen zu zeigen, wie Landwirtschaft funktioniert und wo unsere Lebensmittel herkommen. Außerdem ist ja vielleicht ein zukünftiger Landwirt dabei...

Arbeiten in der Landwirtschaft

„Wegen der vielen Arbeit jedenfalls nicht“, meint Merle lachend auf die Frage, warum sie sich für die Landwirtschaft entschieden haben. Sie hat ihr erstes Ausbildungsjahr hier im Kuhstall absolviert und brauchte nicht lange nachzudenken, als Nora ihr von der freien Stelle erzählt hat. „Hier sind viele junge Leute auf dem Hof, es ist eine gute Gemeinschaft, die Arbeit ist abwechslungsreich: es gibt Kühe, Schweine und den Ackerbau...“ Für



Johannes Frey, Merle Dethleff und Manuel Netzer.

Wissen, wo die Lebensmittel herkommen

Landbaupraktika – wertvolle Erfahrung fürs Leben

Die Ottersberger Schüler kommen jedes Jahr in der Zeit rund um das Hoffest und helfen tatkräftig mit, dass es für alle ein rundum schöner Tag wird.

„Bei uns an der Schule hat das Landbaupraktikum einen hohen Stellenwert“, erzählt Regina Wiencke, Lehrerin an der Waldorfschule in Ottersberg. „Weil es den Schülern offensichtlich gut tut und weil wir immer sehr herzlich empfangen werden.“ Die Wertschätzung, die sie und ihre Schüler von der Hofgemeinschaft bekommen, sorgt dafür, dass sich alle wohlfühlen. Sie selbst begleitet seit über 20 Jahren Schülerklassen zum Landbaupraktikum und fühlt sich ein Stück weit auf

dem Bauckhof zu Hause. „Die Schüler verbinden sich ebenfalls schnell mit dem Hof, weil sie dort auch verantwortungsvolle Tätigkeiten übernehmen dürfen und gezeigt bekommen, wie wichtig ihre Arbeit und ihre Hilfe sind. Wenn es auf das Praktikumsende zugeht, wollen viele gar nicht wieder weg.“ Bemerkenswert sei auch, dass die Schüler heute viel stärker dazu bereit sind, sich auf das gesunde Essen einzulassen und den Tagesrhythmus auch zu schätzen wissen, vielleicht weil das Zuhause oft nicht mehr selbstverständlich ist. „Wenn das Praktikum vorüber ist, kommen wir mit überzeugten Vertretern der biologisch-dynamischen Wirtschafts-

weise wieder zurück. In der Schule macht es sich ebenfalls bemerkbar. Die Klassen profitieren auch im sozialen Bereich. Die Jugendlichen sind viel aufgeräumter und haben sich weiterentwickelt.“



Verbindung zu den Kunden

Einkaufen mit Anschluss zu den Baukhöfen

Das Hofladenkonzept in Amelinghausen bietet ein Vollsortiment für den Bioeinkauf – das an sich ist vielleicht nichts Besonderes. Das Außergewöhnliche liegt woanders: Für viele Kunden ist der Einkauf im Laden die Möglichkeit, etwas vom Hofleben mitzubekommen.

So entsteht für die Kunden eine Nähe zu den Produkten und den Baukhöfen. Vieles, was hier angeboten wird, kommt von den Betrieben: Käse, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Getreideprodukte und Backmischungen – der Hofladen in Amelinghausen ist das Schaufenster der Baukhöfe und Bauk Naturkost in Rosche. Das sechsköpfige Team um Claudia Schuppert und Tobias Riedl freut sich über das Interesse, das die Stammkäufer an den Geschehnissen auf

dem Hof haben. „Wenn der Kuhstall und die Käserei fertig und bezogen sind“, so Claudia Schuppert, „bekommt das nochmal eine neue Qualität. Im nächsten Schritt entsteht der Hofladen am neuen Standort und die Kunden erleben einen direkten Bezug zum Ort des Geschehens.“ Besonders für Familien mit Kindern werden die wöchentlichen Besorgungen dann zum Erlebnis, wenn es nicht nur heißt, wir gehen einkaufen. Dann heißt es auch „Wir gehen zu den Kälbern“. Die Stallanlage und die Käserei sind so konzipiert, dass beim Melken oder auch bei der Herstellung des Käses zugeschaut werden kann. „Das gibt ganz neue Impulse, wenn der landwirtschaftliche Betrieb dichter mit dem Laden zusammenrückt“, so Tobias Riedl.



Birte Fuflsang, Gundula Lange, Tobias Riedl und Claudia Schuppert.

Planen für die nächste Generation

So entwickelt sich der Baukhof-Wald

Die Grenzen zu den Nachbarwaldbesitzern müssen Spaziergänger gar nicht kennen, sie sind nicht zu übersehen. Der Baukhof-Wald ist in sieben Abschnitte eingeteilt. Der Wald wird alle sieben Jahre systematisch durchforstet. Damit wird Platz geschaffen für den Unterbau der Zukunft.

Von den ehemaligen Kiefernmonokulturen, sind nur noch zwei Blöcke übrig, die bisher nicht mit Laubgehölzen unterbaut wurden. Das Ziel ist, die Wälder so zu strukturieren, dass sie gut mit Trocken- und Nässeperioden sowie Winddruck umgehen können und dabei widerstandsfähig gegen Schädlinge und Krankheiten sind. Dieses mehrschichtige System aus Laub- und Nadelgehölzen wird durch die regelmäßige Durchforstung aufgebaut und sorgt für mehr Licht im Wald. Auf den Flächen werden die Zukunftsbäume bestimmt – das sind die Bäume, die bis ins Alter

wachsen sollen. „Die spannende Frage ist, wieviel Raum man ihnen gibt, sodass sie ihre Krone ausbreiten können, damit sie nicht zu hoch werden und einen dickeren, kräftigen Stamm entwickeln, statt dünn in die Höhe zu wachsen“, erklärt Jörg Hüsemann, zuständig für den Waldbau des Baukhofs Amelinghausen. „So werden sie stabil und der Wald in sich so durchlässig, damit er nicht wie eine Wand ist, wenn Sturm kommt, sondern ein Teil des Windes durchgehen kann und ein Teil gebremst wird. Dann haben wir die klassische Windruhe die wir im Wald eigentlich haben wollen.“ Bei jedem Durchforstungsgang werden die markierten Bäume neu bewertet. Stimmt die Einschätzung noch oder hat der Baum einen Pilz oder Kronenbruch, sodass er rausgenommen werden muss? Um Auswahlen zu können wird etwa die doppelte der benötigten Menge markiert. „So wichtig Laubbäume

im Wald sind, auch die Nadelbäume haben ihre Berechtigung für die Vögel und Tiere. Umso vielfältiger so ein Wald ist, desto schöner ist es, sich in ihm aufzuhalten. Man kann hier ein paar Stunden rumlaufen und es wird nicht langweilig – das ist eine ganz andere Lebensqualität. Aber das bedarf auch einer guten Vorplanung und viel Arbeit.“



Jörg Hüsemann an einer durchforsteten Fläche.

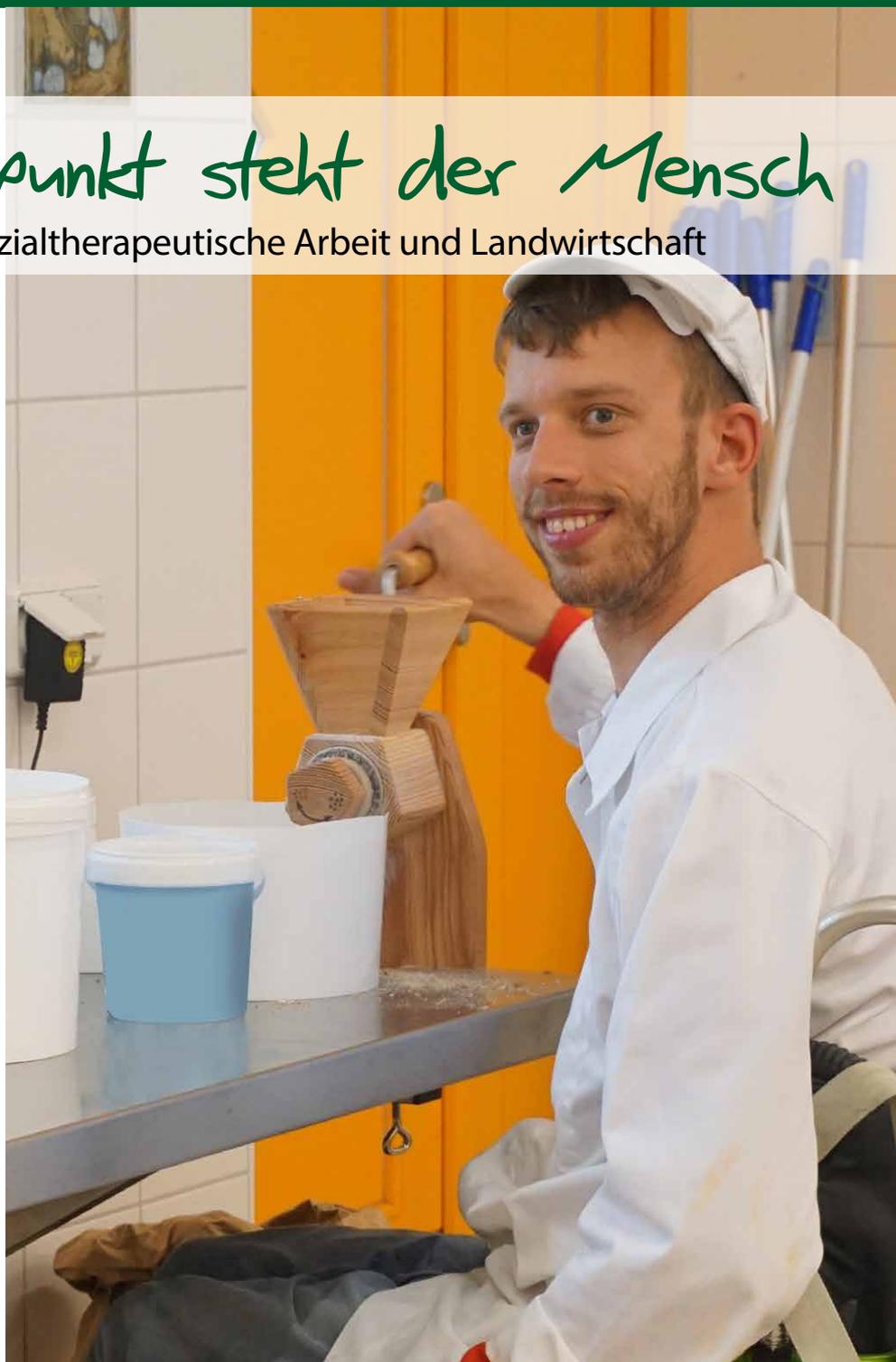
Im Mittelpunkt steht der Mensch

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 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 heute vielen Menschen die unterschiedlichsten Beschäftigungsmöglichkeiten, die ihren 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 Menschen mit Behinderung.



Im Überblick

Land	100 Hektar
Wald	65 Hektar
Gebäude	9 Wohngebäude
Bewohner	45
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: 058 03 - 96 40
E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Förderverein Bauckhof Stütensen e.V.
Spendenkonto
IBAN: DE15 2585 0110 0007 0015 48
BIC: NOLADE21UEL

BAUCKHOF
Stütensen

„Wir entscheiden selbst“

Sozialtherapeutische Arbeit in Stütensen

Nichts hat die Gemüter in sozialtherapeutischen Einrichtungen in den letzten Jahren mehr in Aufregung versetzt als das Bundesteilhabegesetz (BTHG). Juristen, Politiker und viele Fachleute waren und sind noch damit beschäftigt, die Auswirkungen der einzelnen Veränderungen in den Sozialgesetzbüchern zu analysieren, zu verstehen und so zu übersetzen, damit es jeder versteht.

Die Idee: die Umgestaltung der Behindertenhilfe von der Fürsorge hin zum Recht auf Unterstützung mit Hilfe eines modernen bundeseinheitlichen Gesetzes im Sinne der UN-Konvention. So soll der Inklusionsgedanke auch gesellschaftlich verankert werden. „Wir stehen gesellschaftlich am Anfang, einen neuen, differenzierten Behindertenbegriff zu schaffen. Er berücksichtigt nicht nur medizinische Aspekte, sondern auch besondere Bedürfnisse in der Alltagsgestaltung, in der sozialen Beziehungsfähigkeit, Umweltfaktoren und anderes mehr“, erklärt Reiner von Kamen. „Für unsere sozialtherapeutische Einrichtung wird es zukünftig von Bedeutung sein, wo wir Teilhabe und Selbstbestimmung bereits verwirklicht haben und wo wir uns verbessern können.“ Die Änderung der Sichtweise bietet Chancen, Menschen mit Hilfebedarf

anders wahrzunehmen. Etwas, was auf dem Bauckhof Stütensen schon seit vielen Jahren gelebte Praxis ist.

Auf die Möglichkeiten schauen

Das neue Bundesteilhabegesetz sorgt dafür, dass die Begrifflichkeit von Behinderung neu bewertet wird. Der Fokus liegt auf den Fähigkeiten und Möglichkeiten einer Person, nicht auf ihren Defiziten. Es wird betrachtet, was der Mensch kann: Wo liegen seine Stärken? – und vor allem: Was will er? „Damit beschreibt das Gesetz im Grunde das, was in der anthroposophischen Menschenkunde die Grundlage des Handelns ist!“ so von Kamen. „Wir merken, dass durch die neue Gesetzeslage Prozesse deutlich werden, die wir seit Jahren leben. Nun gilt es für uns, diese sichtbar und nachvollziehbar zu machen.“

Barrierefreiheit in den Köpfen

Die 26 Artikel des BTHG mit 241 Paragraphen sollen bis 2023 umgesetzt werden. Sie werden die komplette Soziallandschaft umkrempeln und ein neues Verständnis von Barrierefreiheit schaffen. Das Recht auf Unterstützung, die selbstbestimmt ist, beginnt in den Köpfen. Barrierefreiheit wird häufig nur mit dem Zugang zu Gebäuden und Räumen verbunden. Das betrifft aber auch die soziale und



berufliche Lebensgestaltung und den eigenen Willen. Wie wollen unsere Bewohner leben und arbeiten? Einige wollen selbstständig wohnen, in Rosche oder auch in Uelzen eine eigene Wohnung haben und trotzdem hier arbeiten oder umgekehrt. „Wir haben auch eine Bewohnerin, die gerne in Uelzen leben und arbeiten möchte“, so Sylvain Mazzetti. „Auch hier sind wir gefordert, diesen Wunsch möglich zu machen und das neue Gesetz hilft genau hier, stärker zu unterstützen.“

Den ersten Paradigmenwechsel, den das BTHG mitbringt, ist, dass wir umdenken müssen:

- weg vom Fürsorgesystem (es wird für den behinderten Menschen alles gemacht)
- hin zu einem modernen Teilhaberecht (ich bestimme selber, was ich brauche).



Stütensener Delegation zum 1. Weltkongress für Menschen mit Hilfebedarf in Jekaterinburg (Russland).

Kurzüberblick

- Übergang vom Fürsorgesystem zu einem modernen Teilhabegesetz
- Abschaffung der Struktur Ambulant, Teilstationär und Stationär
- Personenzentrierung der Leistung
- Schaffung inklusiver Angebote und Leistungen
- ICF-orientiertes neues Gesamtplanverfahren (Hilfeplanung)
- Neue Verträge bis 2020

„Wir sagen ‚Ja‘ zueinander“

Wir gratulieren: Caroline und Daniel haben geheiratet

Zu allererst gratulieren wir dem ersten, verheirateten Bewohnerpaar zur Hochzeit und danken ihnen, dass wir über sie auch als Beispiel für selbstbestimmtes Leben berichten dürfen.

Sie sind nicht das einzige Paar in der Lebensgemeinschaft Bauckhof Stütensen, aber das erste, das sich offiziell hat trauen lassen. Wie sie sich in Daniel verliebt hat, verrät uns Caroline: „Die meisten auf dem Hof wissen es sowieso: beim Treckerfahren“, lacht die fröhliche, junge Frau. „Wir haben zusammen in Borg Gras geholt und ich wollte schon immer mal selbst fahren. Das durfte ich eigentlich nicht, aber Daniel hat mich auf der Wiese trotzdem fahren lassen. Dieses Vertrauen, das er in mich hatte, das war’s.“ Bevor sie sich ein Jahr später, 2012 verlobt

haben, trafen sich die beiden des Öfteren heimlich. Vor drei Jahren ist das Paar dann zusammengezogen. Bei der Hochzeitsplanung haben viele mitgeholfen, es war ein schönes, großes Fest. „Unsere Entscheidung fanden alle gut. Ich hatte ein schönes Brautkleid und Daniel einen passenden Anzug an. Nach dem Standesamt haben sie uns mit den Kälbchen empfangen. Da sind tolle Bilder auch mit dem Trecker entstanden“, erzählt Caroline, die im Kuhstall arbeitet und die „Kälbermutter“ ist. Daniel arbeitet in der Landwirtschaft, Trecker und Maschinen sind sein Ding. „Wir haben lange über den gemeinsamen Namen nachgedacht. Ich habe Carolines Namen angenommen“, erzählt Daniel, der sich damit auch von Vergangenen lösen wollte.



Daniel und Caroline haben im April geheiratet.

Seit zehn Jahren gibt es eine Paarbegleitung auf dem Bauckhof Stütensen. „Wir haben festgestellt, dass es einen Bedarf bei unseren Bewohnern gibt“, erklärt Sylvain Mazzetti. „In Krisensituationen und zum gegenseitigen Verständnis. Dazu gehört auch Aufklärung, Sexualität, Verhütung und das Wahrnehmen der Bedürfnisse des Partners; zu erkennen, dass Männer und Frauen unterschiedlich sind.“

Vertrauen im gemeinsamen Miteinander

Frank Spieker betreut die Vertrauensstelle für Gewaltprävention auf dem Bauckhof

Bei der Arbeit mit Menschen mit Hilfebedarf geht es darum, im Alltag zu unterstützen, Arbeiten und Teilhabe an der Gemeinschaft und in der Gesellschaft zu ermöglichen. Das klingt erst mal gut, bietet aber auch ein nicht zu unterschätzendes Konfliktpotenzial rund um das Thema Fremd- und Selbstbestimmung. „Wer an Gewalt denkt, hat schnell Missbrauch oder körperliche Gewalt im Sinn, aber die alltägliche, übergriffige Gewalt ist kaum ein

Thema“, erklärt Frank Spieker. Er hat die Vertrauensstelle inne, die es seit 2010 auf dem Bauckhof gibt, und ist Ansprechpartner für Bewohner und Mitarbeiter, wenn es zu Konflikten kommt. In aller Regel geht es darum, dass jemandem etwas aufgezwungen oder verboten wird oder er sich in Situationen nicht gut fühlt. Wer jemandem mit Hilfebedarf zur Seite steht, der hat ein gewisses Maß an Macht. Zu entscheiden, was für den anderen gut und richtig ist, ist immer subjektiv. Zum Beispiel, wann der andere zu viel isst, wann er sich zu waschen hat, wie viel Fernsehen er schaut und wann er zu Bett gehen soll. Selbstbestimmung ist ein Grundrecht, das für alle Menschen gilt, und das durch das neue Betreuungsgesetz gestärkt wird. „Es ist wichtig, eine Gesprächskultur zu entwickeln, in der Probleme angesprochen und gelöst werden können, statt zu banalisieren, wenn sich

jemand nicht wohl fühlt. Davon profitieren alle Beteiligten.“ Es gibt eine feste Sprechstunde in der Woche, die vor allem für die Bewohner da ist, aber auch von Mitarbeitern genutzt werden kann.

Wenn jemand ein Anliegen hat, schaut Frank Spieker erst einmal, was die Person braucht, was das Thema und wer involviert ist. Dann wird nach einer Lösung gesucht. „Nicht miteinander zu sprechen, ist keine Option“, betont Spieker. „Für manche Mitarbeiter war es anfangs schwierig, weil sie Angst davor hatten, angeschwärzt zu werden. Aber eine gute Gesprächs- und Konfliktkultur bietet auch die Sicherheit, mit schwierigen Themen nicht allein dazustehen und gemeinsam auf Konfliktpotenziale zu schauen und präventiv zu arbeiten.“ Auch hier gilt es, Vertrauen aufzubauen, damit alles besprochen und Lösungen gefunden werden können.





Das Wenden sorgt für ausreichend Sauerstoffzufuhr. Die Dunstwolke entsteht durch die Wärmeentwicklung bei der Zersetzung durch Bakterien, Pilze und Kleinstlebewesen.



Im Kompost steckt jede Menge Leben – Regenwürmer und Co. verwandeln ihn in wertvollen Humus.

Aus Kompost wird Humus

Impuls für lebendige Böden in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

Wenn es einen zentralen Gedanken in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gibt, dann ist es wohl der Kreislaufgedanke. Hier spielt der Kompost- und der Humusaufbau eine wichtige Rolle. Die Bodenpflege und -gesundheit ist bedeutend für den Anbau und Ertrag, für gesunde Pflanzen, eine gute Ernte und beste Lebensmittel. Ganz nebenbei bietet die Kompostierung und der Humusaufbau eine immense Möglichkeit für den Klimaschutz. Humus speichert enorm viel Kohlenstoff aus der Atmosphäre im Boden, dreimal soviel wie in pflanzlicher Biomasse gespeichert wird, und ist damit zentral wichtig für den Klimaschutz. Ein Grund, warum sich Landwirt Jakob Schererz dem Kompost und dem Humusaufbau auf dem Bauhof Stütensen verschrieben hat.

Nahrungsquelle für Pflanzen

Für die Pflanze ist der Humus das, was für uns die Speisekammer ist. „Wenn ich einen guten Humus aufgebaut habe, dann kann sich die Pflanze dort mit Nährstoffen und mit Wasser versorgen, wenn sie es braucht“, erklärt Jakob Schererz den Unterschied zur Düngung von Pflan-

zen. „Wenn die Pflanze gedüngt wird, insbesondere bei flüssiger oder mineralischer Düngung, dann bleibt ihr keine Wahl. Sie wird sozusagen zwangsernährt. Das ist ein ganz anderes Wachstum, als wenn die Pflanze den Boden angräbt und ihn unter Mithilfe von Mikroorganismen erschließt. Hier findet eine faszinierende Symbiose statt. Die Pflanze füttert die Organismen in ihrem Wurzelumfeld, diese wiederum erschließen die Nährstoffe aus dem Boden für die Wurzeln. Eine Win-win-Situation für beide.“

Was passiert im Kompost?

Die Pflanzenreste werden von Bakterien, Pilzen, Würmern und Kleinsttieren gefressen und ausgeschieden, und von wieder anderen gefressen und ausgeschieden ... kleinere und größere Bodenlebewesen sowie Mikroorganismen stehen in einer Wechselbeziehung miteinander. „Da ist so viel Leben im Komposthaufen, das richtig viel Wärme bei den Prozessen entsteht. Ein Kompost kann an die 80 Grad entwickeln“, erklärt Schererz. „Damit der Prozess im wahrsten Sinne nicht verpufft, ist es wichtig, dass genügend Feuchtigkeit im Kompost vorhanden ist.“ Diese

Hitze sorgt nebenbei dafür, dass unerwünschte Samen und Bakterien, die Krankheiten auslösen können, absterben. Bei diesem Prozess spielt Sauerstoff die Rolle. Das regelmäßige Wenden sorgt für Luft im Kompost und fördert die Umsetzung im aeroben Milieu, damit der Kompost nicht fault. Wenn der Kompost fertig gereift ist, wird er auf den Feldflächen in Stütensen verteilt, unterstützt den Humusaufbau und versorgt so die Pflanzen mit Nährstoffen.

Humus ist ...

- kompostiertes Pflanzenmaterial.
- ein Nährstoffspeicher für Pflanzen.
- ein Klimaschützer: 1 Prozent Humus im Boden bindet 50 Tonnen CO₂ pro Hektar!
- wie ein Schwamm und kann das 20-fache seines Eigengewichtes an Wasser speichern.
- aktiver Erosionsschutz. Er stabilisiert und sorgt durch Mineralteilchen für einen hohlraumreichen Bodenverband.
- ein Bodenschützer, weil er Schadstoffe filtert und daran hindert in tiefere Bodenschichten einzudringen.
- der lebendige Kreislauf der Natur.
- wichtig, denn ohne ihn hätten wir kaum Nahrungsmittel.

Mit Herz und Mühle

Naturkost aus der Heide seit 1969

Die Bauck GmbH mit der Marke Bauckhof Naturkost zählt zu den Pionieren unter den Naturkostherstellern. Das Unternehmen wurde bereits 1969 von Bauck-Familienmitgliedern sowie norddeutschen Demeter-Landwirten gegründet, um Demeter-Rohstoffe aus dem Norden zu verarbeiten und zu vermarkten.

Seinen Anfang genommen hat das Unternehmen auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Klaus Werder, ein Schwiegersohn Eduard Baucks, war der erste Geschäftsführer und leitete die Firma über 20 Jahre. Mehr als 45 Jahre später bildet die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft noch immer eines der wichtigsten Unternehmensziele des Lebensmittelproduzenten. Heute ist die Firma ein mittelständischer Naturkosthersteller mit mehr als 150 Mitarbeitern am Standort in Rosche. Sie sind in der eigenen Mühle, in der Produktion, im Labor oder in der Verwaltung tätig. Mehle für alle Zwecke, saftige Kuchen- und Brotbackmischungen, vollwertige Müslis, süße Fruchtmuse oder herzhaftes Pizza- und Falafelmischungen – rund 150 Produkte hat das Unternehmen unter der Marke Bauckhof heute im Sortiment. Seit 2006 ist der Naturkosthersteller neben dem Demeter-Sortiment außerdem auf glutenfreie Produkte spezialisiert – gesunde und leckere Alternativen nicht nur für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.



Daten & Fakten

Betrieb	Naturkosthersteller mit 3 Standorten in Rosche: Getreidelager, 2 Mühlen, 6 Abpacklinien Produktion und Verwaltung
Mitarbeiter	150
Auszubildende	11
Zertifikate	Demeter, Bio, IFS, Fairbio, Vegan, EMAS, Glutenfrei

Läden

Montags bis donnerstags von 9 bis 16 Uhr und freitags bis 15 Uhr

Betriebsführungen

Jeden letzten Freitag im Monat um 15 Uhr finden Führungen am Produktionsstandort in Rosche statt. Anmeldung erbeten.



Kontakt

Duhlenweitz 4 • 29571 Rosche
Telefon: 0 58 03 - 98 73 - 0
E-Mail: info@bauckhof.de

Langfristig und partnerschaftlich

Aufbau eines Demeter-Partnerbetriebes für glutenfreie Rohstoffe

Der Ursprung der Bauck GmbH liegt in der Verarbeitung von Demeter-Getreide aus Norddeutschland. Mit dem steigenden Bedarf an hochwertigen Bio-Getreideprodukten ist auch die Bauck GmbH Jahr für Jahr gewachsen. Die Nachfrage an Demeter- und Bio-Getreide konnte durch den regionalen Anbau nicht mehr befriedigt werden. Das betrifft besonders den Bereich der glutenfreien Rohstoffe.

„Als wir mit glutenfreien Produkten begonnen haben, brachten diese auch neue Rohstoffe mit sich: Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Kichererbsen, Soja und Braunhirse. Das sind alles Zutaten, die in Norddeutschland nicht angebaut werden, sondern von weither importiert werden müssen“, erklärt Geschäftsführer Jan-Peter Bauck.

Projekte für glutenfreien Anbau

Das passt nicht zum Selbstverständnis eines Betriebes, der seinen Ursprung in der Demeter-Landwirtschaft hat, der sich für Nachhaltigkeit und Umweltschutz engagiert. „Das hat mir nicht gefallen, also habe ich überlegt, wie wir diese Entwicklung verändern können“, schildert Bauck. „Das geht nur, wenn die Rohstoffe auch vorhanden sind. So

haben wir Initiative ergriffen, uns Partnerbetriebe in Frankreich, Litauen und Italien gesucht und Projekte angeschoben. Das bedeutet Reden, Vertrauen aufbauen, Kompetenzen vermitteln und Sicherheit bieten. Diese langfristigen, kooperativen Partnerschaften liegen uns sehr am Herzen.“ Bereits im Winter werden feste Vereinbarungen für die nächste und zum Teil auch im Jahr darauf folgende Ernte getroffen. Ziel ist es, den langfristigen Vertragsanbau stetig weiterzuentwickeln. Dafür wird ein verlässlicher Rahmen geschaffen: Bio- und Demeter-Anbau soll sich für Landwirte lohnen, damit die Rohstoffe so regional wie möglich angebaut werden.

Goldhirse aus Südfrankreich

Einen verlässlichen Partner hat die Bauck GmbH in Südfrankreich gefunden. Von dort kommen Hirse, Kichererbsen, Leinsaat und Buchweizen. Der Kontakt entstand auf der Biofach in Nürnberg, der weltweit wichtigsten Messe für Bioprodukte. Bio-Landwirt Nicolai vertritt die Interessen eines bäuerlichen Zusammenschlusses, der 2000 Hektar in der Region zwischen Bordeaux und Toulouse beackert. Nicolai selbst



Die Umstellung auf Demeter bringt große Veränderungen für den Betrieb mit sich: Das Halten von Kühen oder die Arbeit mit Präparaten und Hornmist zum Beispiel.

baut auf die Anfrage von Jan-Peter Bauck hin nicht nur glutenfrei an, sondern hat seinen 300 Hektar großen Betrieb auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Und das bedeutet sehr viel: Nicolai hat etwa 60 Rinder angeschafft, alle 25 Meter Baumreihen im Acker angepflanzt, um für organische Substanz im Boden zu sorgen und ihn zu schützen: Die Bäume brechen den Wind, beschatten und helfen so, Wasser im Boden zu halten. Alles in allem ein mutiger und aufwendiger Schritt für einen Landwirt, der noch nie Tierhaltung betrieben hat und biologisch-dynamische Landwirtschaft erst lernen musste. Zum Beispiel die demetertypische Arbeit mit den Präparaten: Dafür hat Nicolais Sohn eine Präparate-Rührmaschine entwickelt und gebaut. Zudem ist der glutenfreie Anbau kein Ausbildungsbestandteil in der Landwirtschaft, auch dieses Know-how müssen sich die Landwirte selbst aneignen.

Wie passt Südfrankreich zum Anspruch der Regionalität? Die anfangs genannten Rohstoffe benötigen andere klimatische Bedingungen, als sie bei uns vorliegen. So ist es ein guter Kompromiss, Partner in europäischen Regionen zu finden und damit weniger als ein Zehntel an Transportstrecken zurückzulegen im Vergleich etwa zum 16.000 Kilometer entfernten China.



Jan-Peter Bauck mit Nicolai, seinem Sohn und einem Mitarbeiter am Goldhirseacker.

Basis für unser täglich Brot

Der Beruf des Müllers – traditionelles Handwerk und moderne Verfahren

Der Beruf des Müllers kann auf eine lange Tradition zurückblicken und ist nach wie vor sehr gefragt. Überall wo etwas vermahlen wird, kommt der heutige Verfahrenstechnologie in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft zum Einsatz. Trotzdem wird er als attraktiver Ausbildungsberuf kaum wahrgenommen. Dirk König und Tristan Burmeyer sind „Müller“ mit Herzblut und wollen andere für ihren Beruf begeistern.

In den eigenen Bauckhof-Mühlen wird handwerkliche Müllerei und die schonende Getreideverarbeitung groß geschrieben.

In 42 Getreidesilos wird das angelieferte Getreide gelagert, sodass es ständig Nachschub für die moderne Mehlmühle (4000 Tonnen im Jahr) und die traditionelle Steinmühle (450 Tonne Schrote im Jahr) gibt. Auf einer separaten Mühle werden rund 1800 Tonnen glutenfreie Rohwaren zu Mehlen und Flocken verarbeitet. Dazu kommt noch die Verarbeitung von Thermogetreide, bei der die Körner in einem speziellen Ofen schonend geröstet werden. So lassen sie sich besser



Dirk König und Tristan Burmeyer, von Beruf Müller, in der Bauckhof-Mühle.

weiterverarbeiten und entfalten ein besonderes Aroma. Von traditionell bis modern sind alle Produktionsschritte bei der Bauck GmbH zu finden und das ist schon etwas Besonderes. „Irgendwie ist der Müller ein aussterbender Beruf,“ meint Tristan Burmeyer. Nicht weil er verschwindet, sondern weil die Industrialisierung das Berufsbild so stark verändert hat. „Es gibt kaum noch mittelständische Mühlen, wo das Handwerk noch so stark im Vordergrund steht. Genau das macht die Arbeit hier so abwechslungsreich und anspruchsvoll.“

Auszubildende (m/w) erwünscht!

Warum König und Burmeyer ihren Beruf so richtig gerne machen? „Es ist einfach schön, mit Lebensmitteln zu arbeiten, die wir jeden Tag essen und die so unendlich viele Möglichkeiten bieten – von der Verarbeitung als Rohstoff bis zur Verwendung“, so Tristan Burmeyer. „Die Techniken und die Rohstoffe, mit denen ich zu tun habe, sind jeden Tag anders. Dazu kommen die Arbeit im Labor und die Bürotätigkeiten – das ist alles sehr abwechslungsreich.“ Er findet es gut, dass sein Beruf eine Tradition hat. Für König ist der Betrieb an sich bemerkenswert. „Die Bauck GmbH ist ein Pionier der Biobranche und die vielen verschiedenen Produkte mit ihren unterschiedlichen Rohstoffen sind etwas sehr Besonderes und machen die Arbeit hier so interessant.“ Auch die Technik, die dahinter steckt: „Die Getreidereinigung arbeitet zum Beispiel mit Farbauslesern, die sogar hohle Körner erkennen. In die Tüte kommt nur das beste, reine Korn. Der Müller kennt sich auch in der Verwendung des Mehls aus und gibt Empfehlungen an seine Bäckerkollegen weiter. Da kommt eine Menge Know-how zusammen.“

Ein Beruf mit Zukunft in der Region. Die Übernahmekancen bei der Bauck GmbH sind sehr gut: „Wir planen uns zu vergrößern, Azubis sind sehr willkommen!“

Neu, glutenfrei und in bester Demeter-Qualität

Die neuen Kooperationen, unter anderem mit Nicolai in Südfrankreich, sorgen für neue glutenfreie Produkte in Demeter-Qualität. Fünf Jahre Vorlauf benötigt es, bis alle Abläufe, Anbaumengen und Angebote so verlässlich abgestimmt sind, dass ein Demeter-Produkt auf den Markt kommen kann. Erste Produktergebnisse aus dem Projekt sind die glutenfreien Hirseflocken und das Goldhirsemehl.



Neue Optik, bewährter Inhalt

Farbenfroh, authentisch, genussvoll und ganz nah am Kunden

Der Zuckerguss tropft vom Zitronenkuchen, die Pizza sieht zum Reinbeißen lecker aus ... die neuen Bauckhof-Verpackungen machen Lust auf Genuss und verraten den Kunden auf einem Blick, was drin ist. Authentisch, ganz echt und ohne Fake!

Aber warum eine neue Verpackung? Die Firma Bauckhof hat sich stetig weiterentwickelt und das soll sich nun auch optisch widerspiegeln. Die Entwicklung eines neuen Designs ist gleichzeitig das Bewusstmachen und -werden der eigenen Stärken, um diese dann auch nach außen zu zeigen. In unserem neuen Verpackungsdesign verbinden sich unsere Werte und unsere Firmen-Persönlichkeit zu einem ganz neuen Bauckhof-Gesicht – frisch und dennoch zeitlos, jung und doch vertraut. Die Wurzeln der Firmengeschichte reichen weit zurück. Die lange Verbundenheit mit der Region, mit der Landwirtschaft und mit den Menschen soll sich beispielsweise in der weißen Banderole mit Spitzenkante ausdrücken, in der das



Eine zeitlang werden unsere Kunden alt und neu nebeneinander finden, bis unser altes Verpackungsmaterial aufgebraucht ist.

nahezu unveränderte Logo platziert ist. Die kräftigen Farben machen Appetit und unterstreichen die Ursprünglichkeit der Produkte: „Mutig und herzlich sollte sie sein, die neue Verpackung“, so Meike Sültemeier. Für das Team ein überaus spannender Prozess. „Uns war es wichtig, dass die Produkte klar zu erkennen sind, das Motiv ganz nah und natürlich ist, sodass unsere Kunden ihr Müsli auch nach dem Relaunch im Regal sofort wiederfinden.“ Ob es sich um Dinkel- oder Hafer-Produkte

oder einen Schokokuchen handelt, ist an der neuen Farbgebung schnell zu erkennen. Alle wichtigen Infos sind vorne im Qualitätswimpel gut sichtbar „aufgehängt“: glutenfrei, Biofair oder Demeter zum Beispiel. „Was unsere Kunden mögen, haben wir natürlich beibehalten – die Rezept-Tipps finden sich wie gewohnt auf der Rückseite. Und weil das Leben, Kochen und Genießen Spaß machen und interessant sein soll, gibt's noch ein paar Extras zu entdecken ...“

Ganz echt und ganz dicht dran am vollen Geschmack!

Produktshooting ist harte Arbeit – fast vier Wochen hat es gedauert, bis alle 148 Produkte für die neuen Verpackungen richtig in Szene gesetzt und fotografiert waren. „Das war

spannend und auch herausfordernd“, so Sültemeier. „Wir waren die ganze Zeit dabei, haben live an den Verpackungen mitgearbeitet und ausprobiert. Uns ist es wichtig, dass unsere

Produkte authentisch sind. Wir haben alles wie in der eigenen Küche zubereitet – nur beim Arrangement hat ein Profi geholfen und so sieht's aus: Einfach lecker, das ist echt Bauckhof!“



„Probewaffelbacken“ in der Fotostudio-Küche.



Der Foodstylist sorgt für das perfekte Arrangement.



Das Bauckhof Marketing-Team, die Agentur und das Fotografen-Team bei der Arbeit.



Fertige Verpackung – sieht richtig lecker aus!

Wohnen mit einer Gemeinschaft

Familie Dudek über ihr neues Zuhause auf dem Bauckhof Amelinghausen

„Wir wollten schon immer Teil eines Mehrgenerationenprojektes sein“, erzählen Christel und Bernd Dudek, die bereits bei den Planungen für „Hof wird Dorf“ dabei waren.

Das ursprüngliche Konzept ruht, aber als der Ausbau des Stalls zur Sprache kam, war das Ehepaar sofort dabei und hat sich eine der vier

Wohnungen gesichert. Die beiden „Fast“-Rentner kennen die Baucks schon seit vielen Jahren. Bernd Dudek war unter anderem an der Waldorfschule Benefeld Lehrer, als die Bauck-Kinder, die heute die Betriebe leiten, dort zur Schule gingen. „Als wir dann an eine Schule nach Frankfurt wechselten, haben unsere Schüler hier ihr Landbaupraktika gemacht. Darüber haben wir den Kontakt gehalten. Wir fühlen uns dem Hof sehr verbunden und sind glücklich, dass sich alles so gefügt hat,“ betont Christel Dudek. Ihr Mann ist zwar eigentlich schon in Rente, hilft aber immer noch an Schulen aus, wenn Lehrer fehlen. „Unsere Holzterrasse hat übrigens eine Klasse während ihres Praktikums aus Minden gemacht, eine Schule, an der ich auch einmal un-

terrichtet habe“, so Bernd Dudek. Die Hofgemeinschaft gebe sich viel Mühe, ihre neuen Mitbewohner mitzubinden, wenn sie abends Kino machen oder jetzt Yoga anbieten. Auf den Hofversammlungen werden solche Angebote besprochen oder gefragt, wer zum Laubhaken da ist. Bernd Dudek bietet einen antroposophischen Lesekurs an. Warum die beiden hier leben und mitmachen wollen ist ganz klar: „Hier sind Impulse, die in die Realität wollen. Es braucht Menschen, die diese Impulse aufgreifen und umsetzen. Hier existiert etwas ganz Wesentliches, deshalb kommen auch so viele Schüler und Menschen immer wieder hierher zurück. Es ist die Atmosphäre, die Wärme. Das ist selten geworden, deshalb sind auch wir hier. Hier wird Zukunft gestaltet!“



Ausbildung auf den Bauckhöfen und bei der Bauck GmbH

Ausbildung, duales Studium und Praktikum

Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst

- Landwirt/in (staatl.)
- Bundesfreiwilligendienst
- Praktikum

Ihr Ansprechpartner in Amelinghausen:

Ralf Weber
Telefon: 0 41 32 - 91 20 14
E-Mail: anbau.amelinghausen@bauckhof.de

Ihr Ansprechpartner in Klein Süstedt:

Christine Bremer
E-Mail: c.bremer@bauckhof.de
Telefon: 05 81 - 9 01 60

Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst in Stütensen

- Heilerziehungspfleger (m/w)
- biodynamischer Landwirt (m/w) oder Gärtner (m/w)
- Bundesfreiwilligendienst oder berufsvorbereitendes Praktikum

Ihre Ansprechpartner:

Reiner von Kamen, Sylvain Mazzetti,
Jörg Timme-Rüffler
E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de
Telefon: 0 58 03 - 96 40

Ausbildung und Studium bei der Bauck GmbH

- Müller (m/w)
- Maschinen- und Anlagenführer (m/w)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w)
- Elektroniker für Betriebstechnik (m/w)
- Agrarwirtschaftlich-technischer Assistent (m/w)
- Industriekaufmann/-frau
- Duales Studium BWL/Industriekaufmann/-frau
- Praktika und Schülerferienjobs

Ihre Ansprechpartnerin:

Kerstin Gasper
E-Mail: bewerbung@bauckhof.de
Telefon: 0 58 03 - 9 87 30



Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LBG

Verwendung: Boden

Die Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.

Das Lindenhaus auf dem Bauckhof Stütensen.

Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!

Termine auf einen Blick

Am Sonntag, 27. Mai 2018, feiert der Bauckhof Amelinghausen sein jährliches Hof-fest mit einem bunten Programm, leckerem Essen, Feldrundfahrten und Käseführungen.

Am Samstag, 1. September 2018, 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.

Betriebsführungen Bauckhof Klein Süstedt
Interessierte Gruppen haben die Möglichkeit, eine Betriebsführung zu vereinbaren. Einzelpersonen können sich ebenfalls anmelden und erhalten dann Terminvorschläge zu geplanten Gruppenführungen.



Betriebsführung Bauck GmbH

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 oder Telefon 0 58 03 - 98 73 - 0



Glutenfrei Backen

Jetzt gelingt auch der Mürbteig ohne Gluten. Sicher, schnell und einfach anzurühren, ist er die Basis für Tortenböden und feine Kekskreationen.

Marmorkuchen – den Klassiker jetzt auch glutenfrei! Mit tollen Rezept-Tipps für Veganer zu Marmor-Muffins und einer extrem leckeren „Free-From-Donauwelle“.

Neue Basis-Produkte

So glingt Milchreis im Nu: Aufkochen – fertig! Zarte Flocken mit dem vollen, süßlichen Rundkornreis-Aroma.

Goldhirsemehl bereichert die vielseitige Vollwertküche. Gibt süßen und pikanten Speisen die besondere Note.



Öffnungszeiten

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



Warmes Frühstück mit Dinkel und Hirse

„Hot Dinkel Basis“: Dinkel pur und ungesüßt – der Dinkelbrei zum Selbstverfeinern ganz nach Lust und Laune mit Saaten und frischen Früchten ...

„Hot Hirse Morgengold“ glutenfrei und basisch mit Früchten für die Leckergarantie, Erdmandelmehl für nussige Süße und Chia & Quinoa für den Extrakick am Morgen.

Kernige Power

Das Wunderbrød gibt Power für den Tag. Entwickelt mit dem norwegischen Pastor und Ernährungsberater für Leistungssportler Kjell Marset: Ein Eiweiß-Saaten-Brot ohne Mehl und Hefe, reich an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen sowie Omega-3-Fettsäuren... und das alles auch noch ohne Gluten!



Foto: Michael Öbrich-Maier

Produkte aus eigenem Anbau und Produktion

Im Hofladen gibt es das ganze Jahr über Gemüse der Saison aus der Bauckhof-Gärtnerei, Kartoffeln und unsere beliebten Apfelringe in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Dazu gibt es Schönes aus der Töpferei: Allerlei Garten- und Küchenkeramik ... bei 1280 Grad im Holzbrennofen gebrannt, ist jedes Stück ein Unikat.



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, mittwochs und freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.



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. In diesem Jahr können wir uns über zwei Auszeichnungen des

Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. freuen – unser Aschekäse und Camembert sind Gewinner des Publikumspreises. Im Hofladen finden Sie auch die ganze Vielfalt an Bauckhof-Produkten – und außerdem ein Biolen-Vollsortiment mit Schwerpunkt auf Demeter-Produkten.

Öffnungszeiten

Der Bio-Hofladen Amelinghausen hat durchgehend montags bis freitags von 9 bis 18.30 Uhr und samstags von 8 bis 13 Uhr für Sie geöffnet.



24 Stunden für Sie geöffnet!

Bauckhof-Online-Shop

Der Bauckhof-Shop rund um die Uhr: Einfache Bedienung, übersichtliche Struktur auch auf dem Handy ... im Sortiment finden Sie Frischgeflügel, Wurst im Glas und fertig zubereitete Speisen.



Öffnungszeiten Hofladen

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

