

BAUCKHOF



BAUCKHOF
Stütensen

BAUCKHOF
Amelinghausen



NATURKOST AUS DER HEIDE

BAUCK
HOF

BAUCKHÖFE

Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 2022

*Biologisch-
dynamisch
fürs Klima*





Kontakte

Bauckhof Klein Süstedt
 Zum Gerdautal 2 | 29525 Uelzen
 Tel. 0581 / 90 16 - 0
 vertrieb@bauckhof.de

Bauckhof Amelinghausen
 Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen
 Tel. 04132 / 912014
 amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen
 Sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.
 Stütensen 2 | 29571 Rosche
 Tel. 05803 / 96 40
 info@bauckhof-stuetensen.de

Bauckhof Mühle
 Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
 Tel. 05803 / 98 73 - 0
 info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2022 (Erscheinung Dez. 2021)

Herausgeber
 Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft
 Sottorf mbH

Geschäftsführung
 Matthias Zaiser
 Mittelweg 147 | 20148 Hamburg
 Tel. 040 / 897270 18
 landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion
 Eva Neuls (V. i. S. d. P.), eva.neuls@initia-medien.de,
 in Zusammenarbeit mit den Bauckhöfen
 und der Bauck GmbH

Fotografie
 Lutz Reinecke, Eva Neuls, Lars Wendlandt,
 Philipp Schulze, Fotoarchive der Bauckhöfe,
 Florian Weber, Anett Melzer, Jens Lehmkuhler

Gestaltung und Layout
 Initia Medien und Verlag UG
 (haftungsbeschränkt)
 Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 9
Antworten auf Fragen der Zukunft	4-5
Klimaretter statt Klimakiller	6
Lebensgemeinschaft von Weideland und Weidetier	7
Tun wir genug? Fragen an die Zukunft	9
Landbauforschung	10 - 13
Ein immerwährender Prozess	10
Forschungs- und Studienarbeiten	10
Der Wert der Großen Küstentanne	11
Pflanzung in kosmischen Konstellationen	12
Gemeingut Boden	13
Bauckhof Klein Süstedt	14 - 17
Der Bauckhof und das liebe Vieh	14
Neu im Vertriebsteam des Bauckhofs	15
Ein volles Pfund ohne Kompromisse	16
Einem Produkt auf der Spur	16
Unsere Königskultur, die Heide-Kartoffel!	17
Bauckhof Amelinghausen	18 - 21
Die Milchkuh und ihr Bruderkalb	18
Es geht um guten Käse!	19
Hofküche mit vielen Vorteilen	19
Mehrschichtiger-Wald bietet Chancen für mehr CO ₂ -Bindung	20
Hofladen mit regionalen Partnerschaften	21
Bauckhof Stütensen	22 - 25
Leben in einer Gemeinschaft	22
Gemeinschaft in Corona-Zeiten	24
Gute Bodenpflege steht vorne an	24
Bauckhof Mühle	27 - 30
Unser Weg zur klimaneutralen Mühle	26
Dinkelspelz auf dem Weg zum Humus	27
Vielen bereits gut bekannt	28
Ralf Hoppe ist neuer Vertriebsleiter	28
Darfs ein bisschen mehr sein?	29
Weitere Themen	30 - 32
Unsere Produkte	30 - 31
Spendenaufruf	32





Foto: Tanja Pfaff

Liebe Leserinnen und Leser,

die Idee des Biologisch-dynamischen ist es, im Zusammenklang mit der Natur zu wirtschaften.

Mit unserem Ansatz folgen wir Universalgelehrten wie Alexander von Humboldt, der viele der heutigen Natur-Zusammenhänge entdeckt und beschrieben hat und mit seiner Arbeit Grundlagen geschaffen hat für zahlreiche naturwissenschaftliche Forschungserkenntnisse, die bis heute gültig sind und Anwendung finden. Sein ganzheitlicher Ansatz beinhaltete neben den empirischen Daten auch Kunst, Poesie und Politik. Gut befreundet mit Goethe, beeinflusste er auch dessen naturwissenschaftliche Betrachtungen, die wiederum eingehen in Rudolf Steiners Arbeiten und Veröffentlichungen wie „Goethes Weltanschauung“ und dem „Landwirtschaftlichen Kurs“, als Grundlage der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise.

Humboldt als Begründer einer neuen, in sich vernetzten Betrachtung gilt ironischerweise als einer der letzten Universalgelehrten. Nach ihm begannen sich die wissenschaftlichen Disziplinen abzugrenzen und zu spezialisierten Forschungsfeldern zu entwickeln. Das trägt dazu bei, dass Erkenntnisse aus den Zusammenhängen gerissen werden.

Der Weltagrarbericht 2008 machte Zusammenhänge unserer Zeit sichtbar. Benannte die Probleme, warnte vor Irrwegen und zeigte Lösungen auf. Er wurde interdisziplinär von über 400 Wissenschaftler:innen erarbeitet – und nach 13 Jahren müssen wir feststellen, dass

sich noch zu wenig bewegt hat. Mit einer der Leadautorinnen, Dr. Anita Idel, haben wir für den aktuellen Jahresrundbrief gesprochen, zu ihrem Herzensthema: „Die Kuh ist kein Klimakiller“. Ein Themenfeld, in dem das Dauergrünland im Mittelpunkt steht und sein Potenzial für den Klimaschutz aufzeigt – die Kuh ist dabei der globale Landschaftsgärtner. Auch für uns, die wir biologisch-dynamisch wirtschaften, hat die Kuh eine zentrale Bedeutung, die hier nochmal unterstrichen wird.

Biologisch-dynamische Landwirtschaft ist die klimaschonendste Variante, Boden zu bewirtschaften und echte Lebens-Mittel zu erzeugen. Dies gilt es jetzt für die Zukunft zu beweisen, um tiefgreifende Veränderungsprozesse anzustoßen. Hierzu fühlen wir uns aufgerufen und wollen, entlang der ganzen Wertschöpfungskette, zeigen, dass wir – der Bauckhof – von Kopf bis Fuß, bzw. vom Anbau bis zum Kunden, uns dieser Aufgabe bereits stellen und uns in vielfältiger Weise mit den Themen unserer Zeit auseinandersetzen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Stöbern, beim Forschen und Mitdenken,

Matthias Zanker



Alte Tradition im Sommer 2021 neu belebt: Gegenseitige Betriebsbesuche. Die Bauckhöfe-Delegation in Amelinghausen.



Auf keinen Fall darf der Knollenvergleich fehlen: Rouven Bremer, Bauckhof Klein Süstedt, schneidet eine Kartoffel an.

Antworten auf Fragen der Zukunft

Bauckhof – Höfe und Mühle gemeinsam stark im Klimaschutz

Das Gefühl kennt jeder von uns. Wir sitzen in unserer eigenen Blase und sehen immer nur einen kleinen Teil des Ganzen. Wenn es um die großen Themen unserer Zeit geht, bleibt nicht selten das Gefühl zurück, den Überblick zu verlieren, nicht alles im Zusammenhang zu sehen. Nicht alle Geschehnisse richtig einzuordnen, geschweige denn, als einzelner Mensch Veränderungen bewirken zu können.

Dass wir aber nicht alleine sind, kann in dem Gefühl der Hilflosigkeit schnell vergessen werden. Die Bauckhöfe leben und arbeiten in ihren Hofgemeinschaften, und als Freunde, Kunden und Unterstützer sind wir Teil dessen. Jeder Bauckhof hat seine speziellen Themen, aber sie

sind dennoch verbunden und gemeinsam. Einmal im Jahr berichten die Bauckhöfe und die Bauckhof Mühle über das, was sie im Jahr bewegt hat. Schlaglichter aus dem Alltag. Jeder Jahresrundbrief wird unter ein Leitthema gestellt, das sich auf jedem Betrieb an einem oder

Station Ruhestand ...



Und plötzlich war es soweit: Reiner von Kamen geht in den Ruhestand. So ganz stimmt das natürlich nicht, das ist ein bisschen wie mit Weihnachten. Reiner hat uns frühzeitig darauf vorbereitet, hat mit Jakob Scherertz einen Nachfolger ausgesucht, aufgebaut und eingearbeitet. Hat uns allen Zeit gelassen, damit wir uns an den Gedanken gewöhnen können, denn 40+ Jahre im Mittelpunkt, da müssen alle erst einmal loslassen (lernen). So stand Reiner nach der Übergabe an Jakob noch gute zwei Jahre mit Rat und Tat zur Seite. Etwas entfernter, nicht mehr im Mittelpunkt des Hofgeschehens, zum Gewöhnen für uns – und ihn. 42 Jahre hat Reiner von Kamen die Lebensgemeinschaft und die Landwirtschaft auf dem Bauckhof Stütensen geprägt und entwickelt. Überall – nicht nur in den zahlreichen Gebäuden – ist ebendies sichtbar und spürbar: Der Geist der Gemeinschaft, die er mit aufgebaut hat, lebt und wirkt weiter. Herzlichen Dank dafür! ... und zum Glück bleibt Reiner uns auch als Mensch, Mitglied des Vereins und „Hüter“ unseres Waldes erhalten!

(Jörg Timme-Rüffler, stellv. für alle Bewohner:innen und Mitarbeiter:innen sowie Mitglieder des Fördervereins)



Auch in Stütensens ist der Kartoffelacker im Hintergrund, Jakob Scherzer hat auf einen Schlag mehrere Sorten ausprobiert.



Die neue Bauckhof Mühle, umpflanz mit Hecken und Obstgehölzen.

mehreren Punkten wiederfindet. Dass diese Ausgabe dem Klima gewidmet sein muss, war ganz schnell klar: Denn das ist das Thema unserer Zukunft! Wenn 2021 vergangen ist, haben wir noch 96 Monate Zeit, als Gesellschaft das Klimaziel zu erreichen: Die Erderwärmung auf maximal 1,5 Grad zu begrenzen. Vielfach wird bereits über 2 Grad gesprochen, weil es wohl schon jetzt nicht mehr als möglich und machbar erachtet wird.

Deshalb müssen wir uns alle die Frage gefallen lassen, die Jakob Scherzer in den Raum stellt: „Tun wir genug!?“ Jakob Scherzer ist Geschäftsführer und Landwirt auf dem Bauckhof Stütensens. Er hat in Witzzenhausen Ökolandbau studiert und weiß eine Menge über die Zusammenhänge von Boden, Pflanzen, Tieren und biologisch-dynamischen Kreisläufen. Trotzdem empfindet auch er seine Arbeit im Alltag immer nur als Annäherung an einen perfekten, an einen richtigen Zustand. Wohlwissend, dass es den nicht gibt. Die Themen, die uns über die verschiedenen Ausgaben der Jahresrundbriefe beschäftigen, zeigen es deutlich: Pflanzenbau und -zucht, Tierwohl und Tierzucht, solidarische Wirtschaftsprinzipien wie verlässliche Partnerschaften, Engagement in Klimaprojekten, der Umgang mit und die Gleichstellung von Menschen mit Assistenzbedarf ... in vielem ein Ringen und sich Engagieren, um die zur Zeit bestmögliche Lösung zu finden: Für jeden Hof, für die Mühle. Aber auch dafür, gemeinsam Impulse für gesellschaftliche Veränderungen zu geben.

Ein Teil des Ganzen sein und werden

Jeder Mensch ist ein Teil des Ganzen und hier schließt sich der Kreis: Auch Sie als Leser:innen sind ein Teil der Bauckhöfe. Sie gehören als Kund:innen mit zur Kreislauf-

wirtschaft. Sie entscheiden mit Ihrem Einkauf, wie Landwirtschaft und Landschaftsgestaltung betrieben wird: Theoretisch ist jeder von uns für rund 2000 m² Acker und 4500 m² Grünland verantwortlich* und die Fläche verkleinert sich mit zunehmender Weltbevölkerung und schwindenden fruchtbaren Böden.

Die Bauckhof Mühle ist als Abnehmerin der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und weiterverarbeitendes Unternehmen ebenfalls wichtiger Bestandteil des biologisch-dynamischen Kreislaufs, denn sie entscheidet, welche Landwirte für sie anbauen. Verlässliche Partnerschaften mit den Landwirten sind die Basis und schaffen Gemeinschaft für ein Ziel: Gute Landwirtschaft für gute Lebensmittel gehen Hand in Hand mit Klima- und Artenschutz. Für Jan-Peter Bauck ist es klar, dass er als Unternehmer eine besondere Verantwortung hat. Weiterverarbeitung, Verpackung, Transport – alles verursacht CO₂, ohne selbst etwas binden zu können. „Wir können im Moment nur einsparen durch Umweltschutz im Betrieb, Reduzierung von Energie- und Ressourcenverbrauch ...“, so Jan-Peter Bauck. „Daher arbeiten wir schon seit Jahren an Konzepten, wie wir unseren CO₂-Ausstoß mindestens neutralisieren.“ Dafür investiert die Bauckhof Mühle in Wiederaufforstungsprojekte, aber auch in Projekte auf den Bauckhöfen. Und ganz klar, das Bekenntnis zu Demeter als der besten Form des Ökolandbaus. Die Bauckhof Mühle legt großen Wert darauf, möglichst viele Rohstoffe aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft zu verarbeiten. Und die ist maßgeblich für den Klima- und Artenschutz und das seit fast 100 Jahren. „Unsere Bauckhöfe sind ein Teil der Lösung, wenn es um die wichtigen Zukunftsfragen geht“, davon ist Jan-Peter Bauck überzeugt.

*Stand 2017, Projekt „Unser Weltacker“, www.2000m2.eu

Klimaretter statt Klimakiller

– die Kuh auf der Weide

Keine biologisch-dynamische Landwirtschaft ohne Wiederkäuer. Der Hofkreislauf braucht den Mist der Kühe und der anderen Hoftiere für die Fruchtbarkeit der Böden. Sie werden aber auch als Weidetiere für das Grasland mit seinen Dauerwurzeln benötigt. Denn hier liegt ein unbeachtetes Potenzial Kohlendioxid aus der Luft langfristig in der Erde zu binden.

Für tierhaltende Betriebe steht eine Diskussion immer wieder auf der Tagesordnung, um die zwei V-Wörter, die nicht zusammenpassen (sollen): Viehhaltung und Vegan. Es ist zwar richtig, dass zu viele Menschen zu viel Fleisch aus Massentierhaltung essen, die jeglichen ethischen Ansprüchen an Tierhaltung und Tierwohl entbehrt und Ressourcen verschlingt, statt zu fördern. Aber Schwarzweiß-Denken hat wohl noch nie zu Lösungen für Probleme geführt. Denn Fakt ist auch, dass so „nützliche“ Tiere zu einem Problem stilisiert werden, statt, wie auf den Baukhöfen, ein Teil der Lösung zu sein. Denn es gibt sie, die Farbtöne dazwischen. Und deshalb essen trotzdem viele Veganer die pflanzlichen Baukhof-Produkte. Weil sie das Konzept der biologisch-dynamischen Landwirtschaft interessant finden und die Bedeutung der Tiere auf den Höfen für eine echte, möglichst naturnahe Kreislaufwirtschaft sehen. In der Bewirtschaftung fängt das mit der Beweidung und Erhaltung von Dauergrünland an, die enormes Potenzial zur CO₂-Bindung im Boden in sich trägt – ohne Weidetiere würde kein Dauergrünland lange existieren – und hört mit dem wertvollen tierischen Mist für die Bodenfruchtbarkeit auf. „Aber darüber hinaus gibt es noch viel mehr kleine und große Faktoren, die für eine biologisch-dynamische Tierhaltung sprechen,“ so Jakob Schererz. „Die Regenwürmer im Boden, die Insekten, die u. a. die Pflanzen bestäuben, die Hüllen für die biologisch-dynamischen Präparate wie das Kuhhorn, bis hin zu den Wildtieren, die über unsere Ländereien fliegen, laufen und durch ihr Dasein die Landschaft beseelen.“

Auf einem Demeterhof werden in der Regel so viele Tiere gehalten, wie die eigenen Flächen auch an Futter für die Tiere und sie wiederum Dünger für den Acker erbringen können: Das Ziel ist ein Gleichgewicht, das Prinzip der Kreislaufwirtschaft. In der industrialisierten Landwirtschaft, die den größten Anteil ausmacht, werden Kühe in Massen und Ställen gehalten. Eine der wichtigsten Futterkomponenten sind Soja und Mais – auch für Schweine und Geflügel. Soja für das Kraftfutter der Tiere wird von überallher importiert, u. a. aus USA, Brasilien, Argentinien, Osteuropa und asiatischen Ländern. Mittlerweile stammt ein Teil auch aus Deutschland, überwiegend aus Ökolandbau. Hier kommen auch zunehmend heimische Pflanzen wie Ackerbohne und Erbse zum Einsatz. Das Problem sind also nicht unsere Kühe, sondern die Menschen, die Kühe industrialisierten Prozessen unterwerfen, statt sie auf die Weide zu lassen. Denn sie können sich fast



Der neue Kuhstall mit Käserei eingerahmt von der Weidefläche auf dem Baukhof Amelinghausen.

ausschließlich von Gräsern ernähren! Wiederkäuer sind eigentlich ein ernährungsphysiologisches Wunder! Die Lösung ist eine möglichst ganzjährige Haltung auf Grün- und Grasland-Ökosystemen.

Die Kuh ist ein wichtiger Teil der ökologischen Landwirtschaft

Sie sind der Motor unserer Kreislaufwirtschaft und der beste Futtermittelverwerter, den wir für Dauergrasland haben! Wenn vielfach das Gegenteil kommuniziert wird, hängt das von der Fragestellung oder der Betrachtungsweise des jeweiligen Haltungssystems ab. Wenn man den Methanausstoß der Kuh isoliert von anderen Faktoren betrachtet, stimmt es: Eine Kuh, die Gras frisst, erzeugt mehr Methan, als eine Kuh die vorwiegend mit Kraftfutter (Getreide, Soja, Mais) gefüttert wird. Eine Kuh, die Kraftfutter frisst, erscheint zudem als schlechter Futtermittelverwerter und als Nahrungskonkurrent des Menschen. Wozu wir sie aber machen, und was sie nicht sein muss, wenn sie artgemäß gefüttert werden würde! Am besten noch, wenn sie sich ihr Futter auf der Weide selbst suchen kann. Denn die Kuh ist in der Lage, sich von für uns unverdaulichem Gras zu ernähren, ergänzt durch Kräuter, Leguminosen und Gehölze.

Das Gras wird durch mehrfaches Wiederkäuen immer weiter zerkleinert und vorverdaut. Das Futter gelangt vom Pansen über die Haube in den Psalter und von dort in den Labmagen, der mit unserem Magen vergleichbar ist. Die eigentliche Arbeit übernehmen aber tausend Billionen von Mikroorganismen, die die Vormägen bevölkern. Bakterien und Archaeen verfügen über Enzyme, die Gräser und andere unverdauliche Pflanzenteile zerlegen können. Beim Abbau des Futters durch die Mikroben gärt es im Pansen. Das Futter wird fermentiert und so entstehen Fettsäuren, die die Kuh jetzt für sich nutzen kann. Die Mikroorganismen selbst fressen sich bei dem Prozess

satt und vermehren sich, so gelangen bis zu 10 Kilogramm Mikroorganismen täglich in den Labmagen und versorgen die Kuh mit Proteinen, die für sie ebenso lebenswichtig sind wie für uns. Durch diese faszinierende Symbiose ist die Kuh also in der Lage, aus unverdaulicher Zellulose Fettsäuren und Proteine zu erschließen. Das ist enorm effizient und steht in keiner Weise in Konkurrenz zur menschlichen Nahrungsmittelerzeugung. Im Gegenteil, so wird für uns Unverdauliches verdaulich und verwertbar als Milch und Fleisch.

Warum dann das Bild des schlechten Futterverwerters? Weil die Rinder heute vorwiegend mit Getreide, Soja und Mais gefüttert werden. Für dieses Futter benötigen sie weder Vormägen noch Pansen. Die Kuh könnte es direkt im Labmagen verdauen, so wie wir Menschen auch. Der „Umweg“ durch das Wiederkäuen verbraucht jedoch im Vorfeld einen Teil des Energiegehalts des Futters. So werden Rinder von uns Menschen unnötig zu schlechten Futterver-

wertern gemacht. Was die Wahrnehmung außerdem verzerrt: Die CO₂-Emissionen zur Erzeugung von Getreide und Co. werden in die Klimabilanz der damit gefütterten Kühe nicht mit eingerechnet. Darüber hinaus geht es, wenn wir über Kühe sprechen, um noch weit Wichtigeres: Das Potenzial nachhaltiger Beweidung für die Bodenbildung und die Klimaentlastung. Eine Folge der Koevolution von Weidetieren und Grasland-Ökosystemen!
(Eva Neuls)

An dieser Stelle möchten wir uns herzlich bei Dr. Anita Idel bedanken, die sich Zeit genommen hat, mit uns dieses komplexe Thema zu beleuchten und einen Beitrag für den Jahresrundbrief beizusteuern.

Link zum Online-Interview mit Dr. Anita Idel und Jakob Schererz finden Sie unter bauchhof.de – folgen Sie dem QR-Code.



Dr. Anita Idel ist Tierärztin und Mediatorin. Zwei Jahrzehnte arbeitete sie als praktische Tierärztin in Deutschland und Frankreich. Sie ist Leadautorin des Weltagrarberichts und Lehrbeauftragte verschiedener Universitäten. Als leidenschaftliche Netzwerkerin ist sie Mitbegründerin u. a. der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin, des Gen-ethischen Netzwerks und der Gesellschaft für Ökologische Tierhaltung. Die Autorin des Buches „Die Kuh ist kein Klima-Killer“ (8. Auflage 2021) erhielt den Schweisfurth-Forschungspreis, den Salus-Medienpreis und den Nachhaltigkeitspreis von Neumarkter Lammsbräu. Sie ist weltweit zu Recherchen und Vorträgen unterwegs.



Foto: Katrin Denkerwitz

Die Lebensgemeinschaft von Weideland und Weidetier

Die Bedeutung der Kuh für die Welternährung könnte kaum größer sein. Denn unsere Kulturgeschichte erweist sich wesentlich als Ku-h-lturgeschichte. Dabei denken wir an Fleisch und Milch und vielleicht auch noch an den Dung der Kuh sowie an ihre Arbeitskraft. Aber ihre Bedeutung geht weit darüber hinaus...

Denn in der Beweidung von Dauergrünland liegt zum einen der Ursprung der sogenannten *Kornkammern*. Deren extreme Fruchtbarkeit schrumpft, weil dort seit Jahrzehnten Getreide, Mais und Soja in Monokulturen angebaut wird. Dazu zählen die Prärien in Nordamerika, die Puszta in Ungarn, der Bărăgan in Rumänien, das Pannonische Tief- und Hügelland in Österreich, die deutschen Tieflandsbuchten sowie weite Teile Kasachstans, der Ukraine, der Mongolei und Chinas (Mandschurei) und auch der subtropischen Pampas in Argentinien und Uruguay. Deren Gemeinsamkeit liegt in ihrer Genese als Steppenboden – und das bedeutet: beweidetes Grasland. Zum anderen steht Beweidung für die Entwicklung auch des *nicht-ackerfähigen* Landes. Gemeint sind Böden wie Almen und Auen, welche zu steil, zu steinig, zu trocken oder zu nass für den Pflug sind.

Weltweit ist Dauergrünland das größte Biom: Keine Pflanzengesellschaft bedeckt mehr Landfläche. Aber

die EU verfügt bei ihrer *Landwirtschaftlichen Nutzfläche* gegenüber dem Ackerland nur noch über gut 40 Prozent Dauergrasland und Deutschland über weniger als 30 Prozent.

Dass nachhaltige Beweidung die Fruchtbarkeit der Böden erhöht, war lange bekannt, auch ohne zu wissen warum.

Bis in die 1970er Jahre nutzten Bäuer:innen im Schwarzwald 10- bis 12-jährige Weidephasen, um dann für zwei, maximal drei Jahre wieder Kartoffeln anbauen zu können. Dann waren die Böden bereits so ausgezehrt, dass wieder die Beweidung folgte. Dieses überlebenswichtige Erfahrungswissen ging nach und nach verloren, seit chemisch-synthetischer Stickstoffdünger billig verfügbar wurde. Scheinbar billig, denn die Schäden verursachen Kosten, die die chemische Industrie nicht bezahlt.

Und zudem sind die Schäden an der biologischen Vielfalt und durch Rückstände in Böden und Gewässern an der (Tier-)Gesundheit letztlich *unbezahlbar!*

Die enormen Potenziale nachhaltiger Beweidung sind somit ein zentraler Schlüssel für die Basisressourcen der Welternährung: Zur Erhaltung und Förderung der biologischen Vielfalt, der Gewässerqualität, der Bodenfruchtbarkeit und damit verbunden der Entlastung des Klimas.

Wegen des – insbesondere im Vergleich zu den Bäumen – geringen Wasserbedarfs der Gräser dominierte Dauergrasland in den niederschlagsarmen Glacialen. Und auch im aktuellen Interglacial bedeckt keine Pflanzengesellschaft mehr Bodenfläche auf dem Planeten Erde.

Ausgerechnet die Pflanzenart, der durch Beweidung oder Mahd Jahr für Jahr Biomasse entzogen wird, erweist sich als die erfolgreichste Pflanzengesellschaft weltweit?

Tatsächlich entwickelten alle anderen Pflanzen ein entgegengesetztes Prinzip: Bis heute wehren sich die meisten von ihnen gegen den Verbiss und zwar mit unterschiedlichen Methoden. Um nicht gebissen zu werden, bilden sie Dornen oder Stacheln, oder – für uns unsichtbar – Bitter- oder toxische Stoffe. So verwenden sie einen erheblichen Teil ihrer Lebensenergie, um keine körpereigene Biomasse zu verlieren.

Die Gräser entwickelten ihr so völlig anderes Überlebensprinzip bereits vor Millionen Jahren. Im Rahmen der *Koevolution* des Graslandes und der grasenden Tiere passten sich die Gräser so sehr an, dass sie vom Biss sogar profitieren: Er löst bei ihnen einen Wachstumsimpuls aus, sodass ihre Fotosyntheseleistung durch die Nutzung verstärkt wird. Das heißt, sie entziehen der Atmosphäre mehr CO₂ und bilden dadurch mehr Biomasse – oberirdisch sowie vor allem in den Wurzeln.

Böden entstehen zu über 80 Prozent aus Wurzeln. Bei der Bodenbildung geht es aber weniger um deren *Quantität*, als vor allem um deren *Qualität*. Gräser haben überwiegend *Feinwurzeln* und diese haben das größte Potenzial



zur Bodenbildung. Denn überwiegend daraus bilden unzählige Mikroorganismen und die (Regen-)Würmer den Humus. Die Rhizosphäre, die mit Feinwurzeln durchsetzte Bodenschicht, bindet mit jedem zusätzlichen Gramm exponentiell mehr Wasser – unverzichtbar bei Starkregen ebenso wie in Dürreperioden.

Humus besteht zu mehr als der Hälfte aus Kohlenstoff, dem C aus dem atmosphärischen CO₂: Deshalb entzieht jede zusätzliche Tonne Humus der Atmosphäre circa 1,8 Tonnen CO₂: mehr als 0,55 Tonnen C und weniger als 1,25 Tonnen O₂.

Während generell das Rind und speziell das Weiderind wegen der Methan-Emissionen in Wissenschaft, Politik und Öffentlichkeit als *Klima-Killer Nr. 1* gilt, wird im Rahmen biologischer Antworten auf die Klimakrise nur der Wald als *Klima-Retter* wahrgenommen. Bäume speichern die überwiegende Masse des Kohlenstoffs (das C aus dem CO₂) in das oberirdische Holz. Viel zu wenig ist bekannt, dass weltweit die Grasland-Ökosysteme mehr Kohlenstoff speichern als die Wald-Ökosysteme. Dabei ist der meiste organische Kohlenstoff des Graslandes im Humus gespeichert: 50 Prozent mehr als in Waldböden.

Alles im richtigen Maß

Natürlich ist der pro Kopf Konsum an Fleisch viel zu hoch. Viel zu viele Tiere werden in großen Mastanlagen, abgekoppelt von natürlichen Prozessen, für die konventionelle Fleischproduktion gehalten. Wir müssen das richtige Maß wiederfinden. Denn alles hängt mit allem zusammen und jeder hat die Möglichkeit, mit seinem Verhalten im Kleinen etwas zu verändern – durch sein eigenes Einkaufsverhalten. Es ist nicht nur wichtig zu schauen was wir essen, sondern auch wie und wo es erzeugt und weiterverarbeitet wurde. In Bezug auf den Fleischkonsum betonen die Menschen vom Bauernhof immer wieder: „Zurück zum Sonntagsbraten!“



Ihr Buch „Die Kuh ist kein Klima-Killer! Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können“ ist ein umfassendes Sachbuch zum Thema, das auch für Laien verständlich ist und sehr detailliert die Zusammenhänge aufbereitet und mit guten Praxisbeispielen Mut dazu macht, Veränderungen erfolgreich in die Tat umzusetzen!

Erschienen im Metropolis Verlag für Ökonomie, Gesellschaft und Politik in der 8. Auflage: 210 Seiten • ISBN 978-3-7316-1463-0 • 19,80 Euro

Tun wir genug? Fragen an die Zukunft

Gedankenanstöße zu Landwirtschaft und Gesellschaft

In den Nachrichten ist das Weltbild geprägt von Katastrophen: Dürren, Überschwemmungen, Stürme und Waldbrände. Corona – eine Virus-Pandemie, die die ganze Welt lähmt, die Wirtschaft aus dem Takt bringt, Lieferketten abreißen lässt und Chaos anrichtet. Es wird zunehmend sichtbar, dass die Natur, die uns umgibt, alles beeinflusst.

„Was mich zudem sehr beschäftigt, ist der Strukturwandel in der Landwirtschaft, der schon länger zu beobachten ist“, so Jakob Schererz. Kleine und mittelgroße Höfe geben aufgrund von Unwirtschaftlichkeit oder mangels Nachfolge auf und werden von größeren gekauft. Die verbleibenden landwirtschaftlichen Betriebe wachsen zunehmend. „Viele Höfe bewirtschaften mittlerweile mehrere hundert Hektar. Die Betriebe werden immer größer. Digitalisierung und Automatisierung treiben den Strukturwandel generell, aber auch in der Landwirtschaft, voran. Was das mit sich bringt, darüber wird kaum gesprochen. Dieser Wandel ist vergleichbar mit der industriellen Revolution. Eine Entwicklung die wir nicht aufhalten werden. Die Frage ist, wie wir sie gestalten und die Menschen mitnehmen können.“ Folgen der industriellen Revolution: Arbeitsplätze verschwinden, Preisverfall handwerklicher Dienstleistungen, gesellschaftliche Entwurzelung mit weitreichenden Folgen: Wohnen, Bildung, Arbeit und Kultur – Bürgertum und Arbeiterschaft leben in weit auseinanderklaffenden Lebenssphären. Gesundheitliche Folgen sind u. a. Mangelernährung, Depressionen und Ängste. „Wir erleben ein Déjà-vu“, so Schererz.

Die Landschaft wird der Technik angepasst

Mit der Technisierung der Landwirtschaft entfremden sich die Menschen zunehmend von ihrem Arbeits-Feld. Kürzlich war ein autonomer Trecker Titelbild der *Land & Forst*, einer Wochenzeitschrift für Land- und Forstwirtschaft in Niedersachsen. „Der fährt in Ostfriesland völlig alleine auf dem Acker. Das ist krass. Mein Opa hat noch mit der Hand gesät. Ich selbst sitze auch auf einem Trecker in drei Metern Arbeitshöhe, abgeschirmt in einer Kabine, und säe das Getreide aus. In ein paar Jahren macht es womöglich eine autonome Maschine“, meint Jakob Schererz nachdenklich. „Das wird in der Zukunft einiges verändern. – Was macht das mit uns und dem, was wir essen?“ Der Boden, die Pflanzen, die Insekten und Tiere werden durch automatisierte Prozesse, moderne Technik und künstliche Intelligenz immer weniger von den landwirtschaftlich arbeitenden Menschen wahrgenommen. Und der Rest der Bevölkerung? Bevor in breiter Öffentlichkeit auf das Insektensterben aufmerksam gemacht wurde, war die Population in 25 Jahren bereits um 75 Prozent (Zahlen von 1990 bis 2015) zurückgegangen.

Der Boden ist Grundlage allen Lebens

...und die wichtigste Frage überhaupt ist: Tun wir genug, um ihn zu schützen? „Unser Planet heißt Erde und das nicht ohne Grund. Alles was wir tun, ist vom Boden

abhängig. Aber wie gehen wir mit ihm um, dafür dass er das wichtigste Gut ist, das wir haben?“, eine Frage, die Jakob Schererz in Gesprächen immer wieder zur Diskussion stellt.

Wenn der Humusgehalt weltweit um 0,4 Prozent angehoben werden würde, dann wäre der Kohlenstoff-Ausstoß der Welt neutralisiert, nach einer Berechnung des französischen Agrarforschungsinstituts INRA.

Mit einer Erhöhung des Humusgehalts steigt nicht nur die Bindung von CO₂ im Boden, Wasser wird besser gehalten, Nährstoffe eingelagert, die Ertragsfähigkeit steigt. „Der Humus ist der Schlüssel zum Klimaschutz“, betont Jakob Schererz. Derzeit ist es aber so, dass wir rund 24 Milliarden Tonnen fruchtbaren Boden jedes Jahr durch falsche Nutzung verlieren (Bodenatlas 2015). „4 Promille klingt nicht viel, aber der Aufwand, der dafür betrieben werden muss, ist nicht leistbar. Aktuell bauen sich die Böden 30 bis 40 mal so schnell ab, wie sie sich wieder neu bilden könnten.“ Für Jakob Schererz liegt für den Aufbau von Humus ganz klar eine große Chance in der Kompostwirtschaft, die aufgrund des Aufwands, aber zum Teil auch wegen der Gesetzgebung für viele Betriebe nicht in Frage kommt. Aktuell sind die Baukhöfe dabei, die wahren Kosten (True Cost Accounting) der Kartoffel berechnen zu lassen, denn dazu gehört der Aufwand, die Böden fruchtbar zu halten und aufzubauen. Das hat einen Wert, der bisher nicht berücksichtigt wird.

Ein paar Fakten

- Mehr als 95% unserer Nahrung braucht Boden als Lebensraum. (FAO)
- Ein Drittel der weltweiten Böden sind degradiert. (FAO)
- Täglich gehen 52 Hektar verloren, eine Fläche von rund 73 Fußballfeldern werden für den Siedlungs- und Verkehrsbau ausgewiesen – meist wertvolles Acker- oder Grünland. (BMELW 2021)
- Statistisch stehen 2.000 m² landwirtschaftliche Nutzfläche pro Person zur Verfügung. 1970 waren es noch 3.200 m². 2050 werden es voraussichtlich nur noch 1.500 m² sein. (Initiative Boden. Grund zum Leben/ BMELW)

„Stellen Sie sich vor, wir würden über die Verluste eines Wirtschaftsunternehmens sprechen, einer Aktiengesellschaft – kein Aufsichtsrat würde einen solchen Kapitalabbau über einen so langen Zeitraum hinnehmen. – Wir haben noch richtig viel zu tun, wenn wir das Ruder noch herumreißen wollen“, Jakob Schererz





Gemeinnützige Landbau-
forschungsgesellschaft
Sottorf mbH

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 aus den einzelnen Betriebsgemeinschaften berufenen Beirat werden die aktuellen Entwicklungsprojekte und Fragen bezüglich der Bauckhöfe besprochen und entschieden.

Ein immerwährender Prozess

Die ersten 50 Jahre einer neuen Idee: Die Chronik der Bauckhöfe

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.



191 Seiten, Softcover A4, ISBN 978-3-947379-20-0. Die Bauckhof-Chronik kann für 15 Euro zuzüglich Versand per E-Mail an info@initia-medien.de bestellt werden.

Mit der Umstellung des Bauckhofes auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise durch Eduard und Wilhelmine Bauck im Jahr 1932 nahm die Geschichte ihren Anfang: Die Gründungen der Bauck GmbH sowie der Gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft Sottorf sind Meilensteine im biologisch-dynamischen und im ökologischen Landbau.

1969 – eine Generation im Umbruch und eine Familie, die mit Hilfe der Gründer der Bochumer GLS Bank und des Bio-Pioniers Dr. Nicolaus Remer einen neuen Weg des (Land-)Wirtschaftens eingeschlagen haben. Ein gemeinsames Ziel setzte den Impuls, und so ist es bis heute. Die Bauckhof-Assoziation kann auf eine erfolgreiche und bewegte Geschichte zurückblicken. Persönlichkeiten, Ideen und die Entwicklung der Bauckhöfe und Firmen werden vorgestellt, und gleichzeitig wird ein Blick nach innen gewagt, zu den Menschen und dem Menschlichen.

Forschungs- und Studienarbeiten

... unter dem Dach der Landbauforschungsgesellschaft

Die Bauckhöfe Amelinghausen, Klein Süstedt und Stütensen bieten Raum für Studienarbeiten und Forschungsprojekte zu Fragestellungen der generellen Zukunftsperspektiven des biologisch-dynamischen Ökolandbaus und zu konkreten Herausforderungen im betrieblichen Kontext. Wir freuen uns über Vorschläge und Ideen.

Ansprechpartner: Matthias Zaiser
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de



Beiratstreffen der Landbauforschungsgesellschaft.

Der Wert der Großen Küstentanne

Pflegeeingriffe zur Bodenverbesserung für den Aufbau von Mischwäldern

Die von Menschen gemachten Fehler zum Klimawandel sind längst bekannt, doch viele der notwendigen Veränderungen werden politisch und wirtschaftlich nicht durchgeführt. Auch forstwirtschaftlich stehen wir gemeinsam vor großen Fragen. Für die tragfähige Zukunft unserer Wälder bedarf es der umfassenden Aufmerksamkeit auf die Prozesse im Waldbau.

Zur Belebung, Verbesserung und Förderung der Wälder sind noch viele Experimente durchzuführen, dabei ist auf die vielseitige Vergesellschaftung qualitativ hochwertiger Gehölze zu setzen. Besonders für die Heideböden ist bei der Suche nach zielführenden Baumarten ein Blick auf die Wurzel wichtig. Aus den hierbei entstehenden Bildern entwickelt man die werdende Zukunft der stufigen Mischbestände von Wertholzarten und Anteilen unterschiedlichster blühender Sträuchern und Kräutern und den mit vielen Pilzen in Symbiosen lebenden Baumwurzeln. Wir sind gefordert in den Naturgebundenheiten auch durch Kultur- und Sozialaufgaben neue Wege zu gestalten. Albert Schweitzer gibt uns einen in die Tiefe treffenden Hinweis: „*Ehrfurcht vor dem Lebendigen.*“

Beispiel Große Küstentanne (*Abies Grandis*)

Die aus dem westlichem Nordamerika stammende Große Küstentanne hat den größten Stamm der Tannenarten und eine starke Pfahlwurzel mit großem Potenzial für die Bodendurchlüftung. Seit 1962 wurde diese Tannenart in unterschiedlichen Abteilungen des hiesigen Waldes gepflanzt und in fünf Flächen beobachtet. Eine von ihnen steht fast vor unserem Fenster und zeigt täglich dieses Wunderwerk der Natur. Dieser kräftige, große und nadelreiche solitär stehende Baum produziert reichlich Biomasse. Bis zur vollen Baumhöhe hat er ein gleichmäßiges Wachstum. Auch zeigen die Äste gen Süd, Nord, Ost und West sich erstaunlich gleichmäßig. Der Baum wirkt wie ein großes Sieb als Reinigungsanlage, gegen Stäube und viele unterschiedliche Schadstoffe der Luft.

2015 gemessen solitäre Große Küstentanne

Alter:	53-jährig
Bodenfläche:	18 qm
Höhe:	26 m
BHD:	102 cm
Derbholz	5,450 Vfm
Gew. des Vfm:	3000 kg
Gew. der Äste:	4900 kg
Gew. lebende Nadeln:	390 kg
jährlich abfallende Nadeln:	90 kg
i.g. Gew. org. Masse	ca. 8,4 t

Auf verschiedenen Flächen wurde die Große Küstentanne als Vergesellschaftung gepflanzt. Davon 25 Stück 2013 im Oldendorfer Wohlde, westlich des Weges. Sie ist aufgrund ihrer Wurzelstruktur und der tiefen Pfahlwurzel eine Bereicherung für den Wald, aber auch für die Wertholzgewinnung. Die Nadeln der Großen Küstentanne wandeln



sich rascher von organischer Substanz in Humus als bei jeder anderen Kiefer. Der Wuchs dieser Tannen ist trotz geringer Niederschläge und magerer Bodenverhältnisse immer noch sehr erfreulich. (Raimund Remer)

Weitere Infos zur Großen Küstentanne

Als sogenannte nicht-standortheimische Baumart wird die Große Küstentanne aufgrund ihrer positiven Eigenschaften in der Förderrichtlinie für forstwirtschaftliche Maßnahmen in Niedersachsen gefördert. Sie kommt mit unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten gut zurecht und hat geringe Nährstoffansprüche. Auf ärmeren und trockeneren Sandböden, ebenso wie auf verdichteten oder wechselfeuchten Böden entwickelt sie sich gut und gedeiht zum Beispiel besser als die Douglasie (*Pseudotsuga menziesii*). Aufgrund ihrer schlanken Krone und der guten Ausnutzung des Kronenraums eignet sie sich bestens für die Mischung mit anderen Licht- und Schattenbaumarten.



Pflanzung in kosmischen Konstellationen

Vor einem Jahr wurden fünf Versuchsfelder mit Eichen bestückt

Ziel des Projektes ist es, an mehreren Standorten innerhalb Deutschlands Konstellationsaussaaten von Stieleichen gleicher Herkunft durchzuführen. Durch die Wahl der Planetenkonstellationen von Saturn und Jupiter in der aufsteigenden Planetenphase werden Regenerationsimpulse in den Bäumen untersucht.

Die Entwicklung der Bäume soll langfristig dargestellt werden, um Rückschlüsse auf sogenannte Zukunfts-Bäume zu ziehen, die zur weiteren Vermehrung aufgebaut werden. Die Aussaaten der Stieleichen erfolgten direkt im Wald auf vorbereiteten Versuchspartellen. An 4 verschiedenen Standorten in Deutschland wurden diese Konstellationsaussaaten mit Eichen durchgeführt, um sie über einen Zeitraum von drei Jahren zu beobachten und zu bonitieren. Diese Konstellationen mit Saturn im Schützen sind nur alle 30 Jahre möglich, von Saturn und Jupiter im Schützen nur alle 60 Jahre. Erste Aussaaten mit den gewählten Konstellationen fanden zu Beginn des letzten Saturnaufstiegs, Ende der 1980er Jahre, ebenfalls mit Eichen, statt (G. W. Schmidt). Im Rahmen dieses Projektes wird der Versuch unternommen, die Widerstandskraft von Eichen gegenüber den heutigen sich schnell ändernden Umweltbedingungen zu stärken und eine bessere Zukunftsfähigkeit für den Nachbau zu impulsieren.

Anfang November 2020 wurden die Eichen an den Zeitpunkten der verschiedenen kosmischen Konstellationen ausgesät:

- 06. November 2020, vormittags: Jupiter (Schütze) in Opposition mit Mond (Zwillinge)
- 06. November 2020, nachmittags: Saturn (Schütze) in Opposition mit Mond (Zwillinge)
- 10. November 2020, vormittags: Jupiter und Saturn (Schütze) in Trigonstellung mit Mond (Stier)
- 12. November 2020, vormittags: Mars (Fische) in Opposition mit Mond (Jungfrau)
- 21. November 2020: ein neutraler Termin - der ganze Tag ohne besondere Konstellation

Im Vorfeld wurde das Saatgut auf dem Bauhof Amelinghausen in Netzen unter den Bäumen aufgefangen, um einen Impuls durch den Bodenkontakt auszuschließen. Die Eichen wurden anschließend gesichtet und selektiert. Kaputte und angekeimte Eichen wurden aus dem Saatgut ausgelesen. An den Standorten ist die Saat

im Abstand von 20 cm, fünf bis acht Zentimeter tief in den Boden gesetzt worden. Appels Wilde Samen GmbH in Darmstadt konnte eine Keimfähigkeit von 80 Prozent ermittelt werden.

Fünf Standorte waren vorgesehen, an vier konnte vollständig ausgesät werden. Auf dem Hofgut Breitwiesen in Ühlingen sind die Eichen allerdings aus dem Boden geklaut worden, ebenso in Endeholz auf dem Hof Michael. Im Verdacht steht der Eichelhäher. In Ühlingen war der Schaden so groß, dass der Versuch nicht fortgeführt werden kann. An den beiden Standorten in Amelinghausen und Endeholz sind trotz der Ausfälle genügend Pflanzen vorhanden, um vergleichende Beobachtungen machen zu können: in Amelinghausen ca. 350 Stück und in Endeholz ca. 200 Stück. Am Schloss Freudenberg in Wiesbaden ist die Keimung der Eichen sehr gut verlaufen (ca. 1.250 Keimlinge).

Die Pflanzen wurden von Jürgen Zippel dieses Jahr zwei Mal aufgesucht, um die Entwicklung zu bonitieren und zu dokumentieren. Die kleinen Eichen waren im Oktober zwischen 10 und 15 Zentimeter groß, Schwankungen, die im ersten Jahr normal sind. „Es ist sehr spannend, die Schösslinge zu dokumentieren, die Unterschiede herauszuarbeiten und zu deuten. Gerade zu Beginn des Wachstums sind diese allerdings noch gering. Von jeder Pflanze wurde ein Foto gemacht und ein Blatt gepflückt, das getrocknet und archiviert wird.“ Im Frühjahr 2022 ist Jürgen Zippel das nächste Mal bei seinen Eichenschützlingen, dann ist die erste Wachstumsperiode abgeschlossen. „Mit der 2. Blattgeneration erwarten wir wesentlich deutlichere Unterschiede, da es keine Unterschiede durch unterschiedliche Keimbedingungen mehr gibt.“

Projektverantwortliche:

Jürgen Zippel und Dr. Jörgen Beckmann, sowie Leonhard Jentgens als fachlicher Berater. Weitere Informationen zum Projektrahmen unter bauckhof.de/muehle-hoefe/bauckhof-aminghausen/ und unter E-Mail-Kontakt: j.r.zippel@posteo.de

Gemeingut Boden

Neue Wege in der Landwirtschaft

Während einer Konferenz an der Alanus Hochschule kam die Sprache auf das Thema, den Boden als Gemeingut zu sehen. Clemens Engl hat den Impuls aufgegriffen und seine Masterarbeit diesem Thema gewidmet. Gegenstand seiner Untersuchungen waren neun Organisationen in verschiedenen rechtlichen Modellen.

Mit der Forschungsfrage: Welche Initiativen und Organisationen ermöglichen Landwirt:innen einen neuen, gemeinwohlorientierten Umgang mit Grund und Boden, der den Boden entprivatisiert, diesem den Wahrheitscharakter nimmt und dauerhaft der Spekulation entzieht? Eine davon war die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH.

Die Frage, ob es andere Formen des Umgangs mit Boden gibt, ist alt – und ebenso alt der Grund dafür, dass er im Eigentum steht: Über 2000 Jahre beschäftigen sich Philosophen, Kirchenvertreter und Gelehrte mit diesem Thema. Ein früher Befürworter des Grundbesitzes war beispielsweise Aristoteles (384-322 v. Chr.), der seine Haltung damit begründete, dass gemeinsames Gut vernachlässigt würde und man sich vor allem um persönliches Eigentum kümmere. Auch der gerechte Zusammenhang von Arbeitseinsatz und Ertrag ist ein Aspekt. Dagegen setzen sich unter anderem frühchristliche Kirchenväter wie Bischof Ambrosius (339-397) für die Unabhängigkeit ein: „Die Natur hat nämlich alles allen gemeinsam zugedacht. Gott schuf die Dinge, damit das Weideland allen gemeinsam gehöre ...“. Auch der Patriarch von Konstantinopel Johannes Chrysostomos (ca. 344-407) erklärt, dass Eigentum nicht mit der Schöpfung vereinbar sei. Und Thomas von Aquin, Dominikaner und Scholastiker (1225-1274) setzt Gemeingebrauch als oberstes sozialetisches Prinzip.

In Verfassungen wie der Erklärung der Menschen- und Bürgerrechte von 1789 (Paris), in der internationalen Erklärung der Menschenrechte (1948) und im Deutschen Grundgesetz ist das Privateigentum fest verankert.

Die Landbauforschungsgesellschaft Sottorf

Die Bauckhöfe haben sich vor über 50 Jahren dafür entschieden, den Familienbesitz der Landbauforschungsgesellschaft zu übertragen, um die Unabhängigkeit des Bodens zu gewährleisten. Nicht zuletzt waren es auch wirtschaftliche Gründe, aber mit dem Ziel, den Grund und Boden vom persönlichen Eigentum abzukoppeln und die biologisch-dynamische Bewirtschaftung über Generationswechsel zu gewährleisten. Durch die Überführung in die Gemeinnützigkeit konnten Menschen außerhalb der Höfe Gelder in die Landwirtschaft investieren, sie so unterstützen und ihr eine Form von Unabhängigkeit schenken.

Das Thema ist heute aktuell wie nie. Seit zehn Jahren steigen die Bodenpreise in Deutschland, aber auch in



Blick auf Stützensen – ein Großteil des Dorfes gehört zum Bauckhof, ebenso die umliegenden landwirtschaftlichen Flächen.

vielen anderen Ländern der Welt, stark an. Clemens Engl bezieht diese Entwicklung auf die Weltfinanzkrise 2008 und die darauffolgende Niedrigzinspolitik der Europäischen Zentralbank. Sie führte zu verstärkten Investitionen internationaler, renditeorientierter Anleger in Land, sowie in den Immobilien- und Grundstücksmarkt. Die wachsende Nachfrage stößt auf ein begrenztes Angebot an Boden und führt so zu starken Preisanstiegen.

In seiner Masterarbeit geht er den bestehenden Möglichkeiten nach, den ökologische Landwirt:innen gehen können, um dauerhaft ihre Flächen als Gemeingut zu bewirtschaften. Verschiedene Fragestellungen werden anhand von neun Initiativen in ihren unterschiedlichen rechtlichen Formen analysiert und ausgewertet.

Für interessierte Leser:innen sind die einleitenden ideengeschichtlichen und historischen Entwicklungen des Bodeneigentums sehr aufschlussreich. Die Masterarbeit gibt einen tiefgehenden Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten und ihre Potenziale, Stärken und Schwächen. Untersucht wurden hierbei:

- 1) Die Organisationskultur
- 2) Beiträge zum Gemeinwesen
- 3) Das soziale Umfeld
- 4) Verlässliche Sicherung des Bodens als Gemeingut
- 5) Projektautonomie der Höfe
- 6) Finanzierung und mögliche Neuaufnahmen

Insbesondere in der Sicherung des Bodens ist die Landbauforschungsgesellschaft ein starkes und recht unabhängiges Modell durch ihre Rechtsform. Auch in den Punkten 1 bis 3 werden vorbildliche Ansätze gefunden. Im Bereich der Projektautonomie und in den Neuaufnahmen sieht Engl Einschränkungen, die allerdings in den Kontext der Entwicklung der Höfe gestellt werden müssen.

Weiterlesen ...

Die Masterarbeit kann bei Clemens Engl unter der E-Mail clemens.engl@mailbox.org angefordert werden. Eine Überarbeitung mit aktuellem Stand aller Organisationen ist in Arbeit und wird in Buchform im Oktober 2022 erscheinen.

BAUCKHOF**Kontakt**

Zum Gerdautal 2
29525 Uelzen (Klein Süstedt)
Tel. 0581 / 90 16 - 0
vertrieb@bauckhof.de

Daten & Fakten

Acker-/Weideland: 88 Hektar

Wald: 6 Hektar, 1 Hektar Baumschule

Gebäude: 5 Wohnhäuser, diverse Betriebsgebäude, 13 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, 2 Aufzuchtstationen, 1 Bullenstall

Betriebsleitung:

2 Familien mit 4 Kindern

Mitarbeiter: 50

Auszubildende: 2 Landwirte, 1 FÖJ, in- und ausländische Unipraktikanten

Zertifikate:

Demeter, Bioland, QS GAP, DE-ÖKO-022

Auszeichnungen: Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung, Förderpreis für ökologischen Landbau

Online-Shop: www.bauckhof-shop.de

Der Bauckhof und das liebe Vieh

Tiergerechte Haltung, faires Töten, verantwortungsvolle Verbraucher

Dass Klimaschutz und Kühe sich nicht ausschließen, sondern im Gegenteil auch gegenseitig befruchten, ist für den Bauckhof Klein Süstedt nichts Neues. Die Rinderhaltung hat auf Demeterbetrieben Tradition. Nicht nur wegen des Mists, der Milch und dem Fleisch. Bis zur Motorisierung der Landwirtschaft war das Rind zudem ein leistungsstarker Mitarbeiter zum Beispiel beim Bestellen des Ackers.



Daher verbindet Menschen und Kühe tatsächlich eine jahrtausendelange Partnerschaft. Wenn wir uns die Entwicklung der Landwirtschaft, der Viehhaltung und -nutzung rückblickend anschauen, ist es eigentlich ein Rätsel, das eine ganze Gesellschaft im Grunde den Respekt vor diesem uns zugewandten Tier verloren hat.

Für Demeter-Bauern keine neue Erkenntnis, für den ein oder anderen Verbraucher vielleicht schon. „Zeitweilig haben auch wir das Rind auf Grund der betrieblichen Entwicklung etwas aus unserem Fokus gleiten lassen“, so Yanic Arndt. „In den vergangenen zwei Jahren haben wir daran gearbeitet, unsere Bullen wieder stärker in den Mittelpunkt zu stellen.“

Der Respekt vor den Tieren steht für das Team um Yanic Arndt und Carsten Bauck im Vordergrund ihrer Arbeit. Auch ein Grund dafür, dass die Meisterdichte im Betrieb so hoch ist, in der Landwirtschaft wie in der Fleischmanufaktur. Aus gutem Grund: Tierwohl und Qualität stehen im Vordergrund. „Wir investieren bereits in der Aufzucht sehr viel in unsere Tierhaltung, damit sie dem Wesen und Bedürfnissen so nah wie möglich kommen“, so Cars-

ten Bauck. „Schlachtung und Verarbeitung ist zwar das Ende der Kette, dort zu sparen, wäre aber am falschen Ende. Auf den stressfreien und sorgfältigen Tötungsprozess legen wir aus Respekt vor unseren Tieren besonderen Wert. Zerlegung und Veredelung finden unter größter Sorgfalt statt.“ Insbesondere beim Geflügel liegt von der Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung und Veredelung alles in der Hand des Bauckhofs. Das Geflügel wird in der Fleischmanufaktur in Klein Süstedt geschlachtet, zerlegt und weiterverarbeitet. Die Schlachtung der Bauckhof-Rinder und -Schweine übernimmt ein nicht weit entfernter, in Bad Bevensenen ansässiger, biozertifizierter Schlachtbetrieb (Hencke). Der weitere Verarbeitungsprozess der Tiere findet in der neuen Betriebsstätte in Garlstorf statt.

Die Rinderherde wurde im vergangenen Jahr auf 60 Tiere erweitert. „In etwa die Menge an Tieren, die für unsere Betriebsgröße ideal ist“, erklärt Yanic Arndt. „Es wird eine Großvieheinheit pro Hektar gerechnet. Weitere 20 weibliche Tiere werden von unserem Partnerbetrieb Jens Cordes in Stuckenborstel aufgezogen, von dem wir

unsere Jungbullen mit einem Jahr bekommen.“ Durch die Rinder werden zum einen die Weideflächen, die sich teilweise auf nicht ackerfähigen Böden befinden, nachhaltig bewirtschaftet, zum anderen sorgen die Tiere für Mist, die Basis für die Bodenfruchtbarkeit der Äcker und für hervorragendes Fleisch. Um die Herde auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht weiter aufzubauen, war die Erweiterung der eigenen Produktion und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren ebenso bedeutsam, wie die des Vertriebsteams. Dazu gehört auch das Verarbeitungs- und Vermarktungsangebot für Rinder aus Demeter-Partnerbetrieben. „Nicht nur die Kreisläufe in der Landwirtschaft sind wichtig, auch innerbetrieblich muss alles harmonisch aufeinander abgestimmt sein. Und an diesem Punkt sind wir jetzt“, so Yanic Arndt.

Rindfleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel und punktet ernährungsphysiologisch in fast allen Bereichen: Ein sehr guter Eiweißlieferant mit geringem Fettanteil und hohem Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Aber: Natürlich in Maßen, der Fleischverbrauch pro Kopf ist in Deutschland und Europa nach wie vor zu hoch. „Aus unserer Sicht werden auch im Ökolandbau zu viele Kompromisse eingegangen, deshalb ist es uns selbst ein Anliegen, immer ein bisschen besser zu werden – Stichwort Brudertier Initiative, Zweinutzungsrasen in der ökologischen Tierzucht etc. Unser übergeordnetes Ziel ist es, möglichst ohne Kompromisse gute, biologisch-dynamische Landwirtschaft zu betreiben. Daher freuen wir uns darüber, dass wir, gemeinsam mit dem Bauckhof Amelinghausen, das Thema der Bruderkälber angehen können. Aber alle Bemühungen fruchten nicht, wenn der Verbraucher nicht mitgenommen wird“, so Yanic Arndt.

„Also versuchen wir, auch unseren Handelspartner:innen und Verbraucher:innen zu vermitteln, dass alle Erzeugnisse eines landwirtschaftlichen Betriebes in direktem Verhältnis zueinander stehen. – Wer mit seiner ausgewogenen Ernährung im Zusammenhang mit einer Kreislaufwirtschaft auf einem Demeterbetrieb einen Beitrag leisten will, der sollte beim Einkaufen darauf achten, dass er alle Produkte in einem ausgewogenen Verhältnis in seinen Speiseplan einbezieht“, so Yanic Arndt. „Momente wie kürzlich bei einer Mitarbeiterschulung eines Ladenpartners freuen mich und stimmen optimistisch: Die letzte Station einer Betriebsführung ist meistens der Bullenstall und die Flächen mit den Legehennen. Viele der Mitarbeiter:innen kamen aus der Gemüseabteilung und für sie war es ein Aha-Erlebnis, dass die aussortierten Kartoffeln auch als Futter für unsere Rinder dienen und somit einen sinnvollen Zweck erfüllen. Denn gerade bei Gemüse erleben die Mitarbeiter:innen tagtäglich in welchen Mengen Lebensmittel weggeschmissen werden.“ Die Zusammenarbeit mit dem Bio- und Lebensmittel-fachhandel im norddeutschen Raum ist für den Bauckhof Klein Süstedt wichtig. Der Bio-Markt wächst weiter, das Interesse an ökologisch erzeugten Lebensmitteln nimmt zu. Mit guten Kooperationen im Handel werden die Themen, die den Bauckhöfen wichtig sind, weiter in die Bevölkerung getragen. – Jeder Mensch, der einkauft, trifft mit dem Füllen seines Einkaufskorb eine Entscheidung! Bewusst oder unbewusst entscheidet jeder Einkauf darüber, wie und wo Lebensmittel angebaut und weiterverarbeitet werden. Wie Tiere gehalten werden und ihr Leben verlieren – eine Verantwortung jedes einzelnen, die leider viel zu wenig wahrgenommen wird.

Neu im Vertriebsteam des Bauckhofs

„Michael Martens als Fleischermeister weiß, was uns wichtig ist“

„Wir kennen uns schon lang“, erzählt Yanic Arndt. „Michael Martens ist nicht nur Fleischermeister, er hat uns unser Warenwirtschaftssystem eingerichtet. Wir freuen uns, einen so kompetenten Mitarbeiter für den Vertrieb gewonnen zu haben.“

Michael Martens' Schwerpunkt ist die Vermarktung von Rotfleisch – Rind und Schwein. Der Bauckhof ist bekannt für seine ausgezeichnete Geflügel-Qualität, die Eier und die Bruderhahn-Initiative. Dass hier auch ausgezeichnete Produkte von Rind und Schwein angeboten werden, ist vielen Verbraucher:innen gar nicht so bewusst. „Und das soll sich zukünftig ändern und wird meine Aufgabe, wie auch die Organisation der warenwirtschaftlichen Abläufe“, betont der Fleischermeister. „Als ich kürzlich hier in die Gegend gezogen bin, war der Bauckhof meine erste Wahl und wir wurden uns schnell einig“, erzählt Martens. „Ich war lange in konventionell arbeitenden Unternehmen tätig. Die Art und Weise wie dort gearbeitet wird, was den Umgang mit Tieren und Menschen betrifft – Massentierhaltung, Preisdumping und Lohnarbeit, um nur drei Punkte zu nennen – missfällt mir schon seit längerem. Der Bauckhof setzt aus meiner Sicht hier

einen deutlichen Gegenpol – und die Betriebsphilosophie finde ich einzigartig, das will ich mit meinem Know-how unterstützen. An erster Stelle sollte doch immer das Tierwohl und die Achtung vor dem Leben stehen. Die Tiere haben das Recht darauf, möglichst stressfrei aus dem Leben zu gehen. Das erste und letzte Mal, dass ich das erlebt habe, war während meiner Ausbildung zum Fleischergehilfen. Diese Wertschätzung auch von und gegenüber den Mitarbeitenden, die hier ein respektvolles Miteinander pflegen, habe ich auf dem Bauckhof wiederentdeckt.“



Ein volles Pfund ohne Kompromisse

Das Zweinutzungsei vom Bauckhof kommt 2022

Es ist so weit – von Züchtungsversuchen seit 2008 – der Sprung in den Alltag: Der Bauckhof Klein Süstedt hat die ersten Zweinutzungshühner im größeren Stil aufgestellt! Der Bruderhahn gehört damit zwar noch nicht der Geschichte an, aber: „Wir kommen dem Ziel in der ökologischen Tierzucht einen Schritt näher!“

„Wir starten mit den neuen Gebrauchskreuzungen *Cream* und *Coffee*. Ein Viertel unserer Hühner haben wir auf die Tiere aus der ökologischen Tierzucht (ÖTZ) umgestellt“, erklärt Yanic Arndt. Im Rundbrief 2019 wurde bereits über das Zuchtprojekt „Bunte Hühner“ berichtet. Auf dem Bauckhof in Klein Süstedt leben die Legehennen ca. 12 bis 14 Monate, 7600 Tiere. Zwei Ställe werden

jetzt von *Cream* und *Coffee*-Hennen bewohnt. Dazu werden die Brudertiere ebenfalls aufgezogen, so dass es im nächsten Jahr auch Zweinutzungs-Fleischhähnchen in der Vermarktung geben wird.

Begleitet wird das Projekt durch die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde. Untersucht werden die Tiergesundheit – vor allem Gefieder und Füße, die Futtermittelaufnahme der Tiere und wieviel Gewicht die *Cream* und *Coffee*-Hähne zunehmen.

Neues Design für Zweinutzungseier

Die *Cream* und *Coffee*-Eier gibt es dann in neuer Verpackung ganz nach dem Motto: Ein volles Pfund ohne Kompromisse. In der jetzigen Eiervermarktung ist es so, dass die Eier in Handelsklassen S unter 53 g, M 53 bis unter 63 g und L 63 bis unter 73 g vermarktet werden. Die Gebrauchskreuzungen bringen es mit sich, dass die Eiergrößen, wie übrigens auch die Eierfarben, stärker variieren. „Außerdem wollen wir so auch darauf aufmerksam machen, dass auch Eier ein Naturprodukt sind und Schwankungen unterliegen, nicht jedes Ei ist gleich groß. Im vollen Pfund finden sich Eier unterschiedlicher Gewichtsklasse, zwischen 8 und 12 Eier pro Packung.“



Einem Produkt auf der Spur

Veredelung in der Fleischmanufaktur in Garlstorf

Zerlegung und Weiterverarbeitung in einer Hand – der zweite Standort der Fleischmanufaktur in Garlstorf hat im Frühjahr 2020 mit der Produktion begonnen. „Mittlerweile ist es so, dass wir den ganzen Bereich der Veredelung selbst machen – von der Bruderhahn-Salami bis zum Rindergulasch im Glas“, berichtet Michael Voss, Leiter der Bauckhof Fleischmanufaktur.

Es hat sich sogar so gut entwickelt, dass die Fleischermeister Michael Voss und Heinz Gellersen, die den Bereich in Garlstorf leiten, mittlerweile auch für andere Demeter- und Biohöfe veredeln. Mit dem Bau der eigenen Fleischmanufaktur und Geflügelschlachtereie in Klein Süstedt hat der Bauckhof bereits für andere Bio-Betriebe die Schlachtung von Geflügel angeboten. Die Erweiterung in Garlstorf war eine sinnvolle Konsequenz der Entwicklung der letzten Jahre. „So können wir unseren langjährigen Partnerhöfen auch fertig verarbeitete Erzeugnisse liefern. Die meisten landwirtschaftlichen Betriebe sind auf externe Dienstleister angewiesen.“ Die Hausschlachtung und Verarbeitung auf den Höfen, die vor 30 Jahren noch weit verbreitet war, gibt es aufgrund immer stärkerer

Auflagen und Lebensmittel-Richtlinien schon lange nicht mehr.

„Vor Garlstorf war die Veredelung auch für uns ein Thema, über das wir nicht immer glücklich waren. Wir sind froh und zufrieden, den Schritt zur eigenen Wurst- und Convenience-Verarbeitung gegangen zu sein“, betont Michael Voss. „Neue Rezepturen zu entwickeln, macht Freude und ist das genussvolle i-Tüpfelchen unserer Arbeit.“ Das konnten die Kund:innen sich im vergangenen Jahr bereits schmecken lassen. Seit Frühjahr 2021 ist auch Werner Kopmann mit an Bord der Außenstelle Garlstorf. Als Koch bringt er nochmal eine frische Brise in die „Versuchsküche“. Das Team tüftelt bereits an einer neuen Wurst, mehr dürfen wir an dieser Stelle aber noch nicht verraten.

Unsere Königskultur, die Heide-Kartoffel!

Die tolle Knolle hat den ersten Platz auf dem Speiseplan verdient!

„Die Kartoffel ist in unseren Heideböden die Königin der Feldfrüchte. Heide-Kartoffel ist das Synonym für Qualität“, so Carsten Bauck. „Sie nimmt es mit den kargen Böden auf, kämpft sich durch und beschenkt uns auch noch mit echtem, gutem Kartoffelaroma wie an keinem anderen Standort in Deutschland!“

„Die Heide-Kartoffel ist für uns eine wichtige Anbaukultur, die auch Aufmerksamkeit braucht. Eine Königin eben“, so Carsten Bauck. „Trotz des zunächst trockenen und kalten Frühlingsbeginns mit anschließendem feuchten Sommer sind wir im großen und ganzen zufrieden mit unserer Ernte. Die Krautfäule kam ein bisschen früh, aber die Qualität ist gut, die Menge pro Hektar könnte ein bisschen mehr sein.“

Als Beilage und als Hauptgericht ist die Kartoffel zwar immer noch beliebt und oft auf dem Speiseplan zu finden, aber ihre Wertschätzung nimmt ab. Nicht originell, zu viele Kohlehydrate – es ist schon bezeichnend, dass fast die Hälfte der angebauten Kartoffeln zu Pommes und Chips verarbeitet werden.

Klimabewusst leben? Dann ran an die Kartoffel!

Wenn's um Klimaschutz und bewusstes Leben und Essen geht, dann kann die Kartoffel weiter punkten! Als Beilage und Hauptgericht steht sie in starker Konkurrenz mit Nudeln und Reis. An Regionalität ist sie kaum zu überbieten und braucht, mal abgesehen vom Bürsten und Eintüten, keine Weiterverarbeitung. Das macht sie als Lebensmittel im Klimakontext so interessant, ihre

CO₂-Bilanz* im Vergleich zu Nudeln und vor allem Reis ist einfach überzeugend:

Kartoffel, frisch	0,2 kg CO ₂ -Äq.
Nudeln	0,7 kg CO ₂ -Äq.
Reis	3,1 kg CO ₂ -Äq.

Im Bio-Fachhandel wurde die Kartoffel aus diesen Gründen schon immer geschätzt – von ihrer Vielseitigkeit als Lebensmittel und der durchaus wertvollen Inhaltsstoffe mal ganz abgesehen. Ist das der Anfang einer neuen Liebe? Langeweile beim Essen liegt am Koch ...



Echte Hingucker: Kartoffelblüte und Kartoffelrose mit Speck.

Aber wie funktioniert das eigentlich, eine Wurst zu machen und welche Teilstücke werden für was benötigt? Die gängigen Stücke beim Rind kennen wir wohl alle: Braten aus Nuss, Kugel und Hüfte, Steak, Filet und Roulade. Stopp. Roulade ist kein Teilstück, sondern ein zugeschnittenes Produkt aus? – Da fängt es schon an. Wissen Sie, woraus die Roulade geschnitten wird?



Teambuilding à la Bauckhöfe – Betriebs- und Bereichsleiter der Bauckhöfe besichtigen die Betriebsstätte in Garlstorf und stellen ihre eigenen Würstchen für den Grillabend im Anschluss her.

14 Mal Nacken bitte

Hinter jedem Stück steht am Ende ein Produkt. „Ab und zu fragen Kund:innen warum es das eine oder andere nicht (mehr) gibt. „Die Antwort ist ganz einfach: Weil wir uns entscheiden müssen. Wir erläutern das hier mal anhand des Rindernackens“, bringt es Fleischermeister Michael Voss auf den Punkt und erklärt. „In der Regel wird der Rindernackel weiterverarbeitet – bei uns werden aus dem Nackenstück 14 unterschiedliche Produkte.“ Neben Suppenfleisch, Gulasch und Hackfleisch werden aus dem Nackenstück Mettwürste, Rinderrauchenden und fertig gekochte Produkte wie Gulasch im Glas, Rinder-Bolognese, Burger-Pattys oder Corned Beef im Glas oder Darm hergestellt. Besonders deutlich ist es bei Edelstücken wie dem Rinderfilet – ein Bulle wird gute zwei Jahre aufgezogen und hat dann ein Warmschlachtgewicht von ca. 450 Kilogramm. Davon werden bis zu 85 Prozent zu Fleisch, Wurst und fertigen Gerichten verarbeitet. Die restlichen 15 bis 18 Prozent sind nicht zum Verzehr geeignet. „Ungeachtet aller gesellschaftlichen Veränderungen und Modernisierungen bleibt generationsübergreifend ein gutes Stück Fleisch eben unter dem Strich, ein gutes Stück Fleisch – und für uns in bester Demeterqualität“, so Michael Voss.

* ifeu.de



Kontakt

Triangel 2 | 21385 Amelinghausen
 Hof: 04132 / 912014
 amelinghausen@bauckhof.de
 Käserei: 04132 / 939066-0
 n.mannhardt@bauckhof.de

Daten & Fakten

Acker-/Weideland: 255 Hektar
Wald: 80 Hektar
Kräutergarten: 2000 m²
Gebäude: 8 Wohnhäuser, Käserei und Kuhstall, diverse Betriebsgebäude, 4 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, alter Kuhstall und Käserei, 1 Schweinestall
Betriebsleitung: 3 Familien mit 9 Kindern

Mitarbeiter: 8
Auszubildende: 3 (Landwirtschaft)
Seminare: Bufdis und freie Ausbildung
Zertifikate: Bio, Demeter
Auszeichnungen: Norddeutscher Käsepreis 2012, Förderpreis für Ökologischen Landbau, je 2 Publikumspreise des VHM 2017 + 2019
Hofladen: Mo., Di., Do. + Fr. von 9 - 18.30
 Mi. 9 - 13 Uhr, Sa. 8 - 13 Uhr



Die Milchkuh und ihr Bruderkalb

Zweinutzungsrassen sind auch in der Rinderhaltung die Zukunft

Wir kennen die Thematik bereits von den Bruderhähnen: Es gibt Nutztiere, die sind „über“ und werden eigentlich nicht benötigt. Das ist auch bei den Milchkühen so. Genau wie wir Menschen und alle anderen Säugetiere geben Kühe nur dann Milch, wenn sie Nachwuchs zu versorgen haben. Damit Kühe Milch geben, müssen sie also jedes Jahr ein Kälbchen zur Welt bringen. Aber längst nicht alle Kälber können später selbst eine Milchkuh werden.

Kommt Ihnen bekannt vor? Genau! Für die Brudertiere der Milchkühe ist es ähnlich wie bei den Bruderhähnen. In der Züchtung von Milchkühen liegt der Fokus auf der Milchleistung, nicht auf dem Fleischansatz. Verglichen mit Rinderrassen, die auf Fleischleistung gezüchtet wurden, sind die männlichen Milchrinder deutlich schlanker und setzen weniger Fleisch an.

Nun ist es bei den Jungrindern anders als bei den Bruderhähnen, sie werden nicht nach der Geburt getötet. Aber sie werden meist in die konventionelle Aufzucht verkauft, was häufig mit weiten Fahrtstrecken verbunden ist. Genau wie die Hälfte der weiblichen Kälber, die nicht als Milchkühe benötigt werden. Ein Schmerzpunkt, gerade in der Demeter-Landwirtschaft – und hier sucht der Bauckhof Amelinghausen nach neuen Möglichkeiten. „Gemeinsam mit dem Bauckhof Klein Süstedt werden wir in diesem Jahr sieben Kälber selbst mästen. Weihnachten sind sie fast ein Jahr alt und gehen nach Klein Süstedt in die Jungbullen-Herde, wo sie weiter aufgezogen werden“, berichtet Ralf Weber. „Wir entscheiden im Vorfeld, welche Kühe für unsere Milchkuh-Nachzucht sorgen sollen. Die andere Hälfte der Kühe wird von einem Bullen gedeckt, der aus der Fleischzuchtlinie kommt.“ Durch diese Kreuzung soll eine Annäherung erreicht werden, eine immer noch gute Milchleistung und ein besserer Fleischansatz. Ein Arbeitsfeld

für die ökologische Tierzucht. Über die muttergebundene Kälberhaltung haben wir bereits in der Ausgabe 2017 berichtet. In der Regel werden die Kälber nach wenigen Tagen von ihren Müttern getrennt, um eine höhere Milchquote zu erhalten, obwohl die Kühe tatsächlich deutlich mehr Milch bilden, als die Kälber benötigen. In Amelinghausen bleibt der Milchkuh-Nachwuchs bei seinen Müttern. So sind die Kälber nicht nur zufriedener und später umgänglicher, sie sind auch gesünder. Die Kälber, die in die Mast gehen, werden zwar noch extra aufgezogen, aber per Hand mit „Kuh-Muttermilch“ gefüttert, anders als in der konventionellen Aufzucht mit Milchersatz-Produkten.

Warum? Das Kalb benötigt acht Liter Milch am Tag. Kann es bei der Mutter beliebig säugen, trinkt es deutlich mehr, rund 12 Liter. „Wir suchen so nach Kompromissen für unsere Tiere, die auch wirtschaftlich abbildbar sind. Die muttergebundene Kuhhaltung kostet Zeit und Geld – das findet sich später beim Preis des Käses wieder“, erklärt Ralf Weber. „Und hier ist dann der Verbraucher gefragt. Ihm muss das Produkt mehr wert sein, wenn wir unsere Milchkühe wesensgerecht nach höchsten Demeter-Ansprüchen halten. Die Mehrkosten des Produkts sind in Wirklichkeit ein Mehrwert, denn sie bedeuten mehr Tierwohl und einen fairen Umgang mit unseren Nutztieren.“

Es geht um guten Käse!

Ethik ist das i-Tüpfelchen auf dem Geschmack

„Wir sind gut angekommen“, freut sich Nora Mannhardt von der Baukhof Käserei. „Nach fast zwei Jahren läuft alles rund, unser Team ist super und die Arbeitsabläufe haben sich eingespielt. Wir könnten noch eine oder einen weiteren Mitarbeiter:in gebrauchen. Aber die Käserei läuft gut, und wie unsere Kunden schon seit einigen Monaten schmecken können, haben wir wieder Zeit zum Experimentieren.“

Drei neue Käsesorten wurden dieses Jahr eingeführt. Der „Nordstern“ ist ein mildcremiger, halbfester Schnittkäse: Mit 800 Gramm ein kleiner, kompakter Leib mit ansprechender Form. Aus ihm lassen sich nicht nur schöne Viertel schneiden, sondern durch die Naturrinde kommt der Geschmack gut zur Geltung, besonders bei der mit Rosmarin ummantelten Variante. Der „Lüneburger Kümmelkäse“ ist ein kleiner, rotgeschmierter Laib, der das Sortiment an Weichkäsen ergänzt. „Neue Weichkäsesorten zu kreieren machen wir mit viel Genuss“, so Tobias Riedl, Ehemann und Käserei-Partner von Nora Mannhardt. „Wir haben einen ausgezeichneten Affineur gefunden, der unsere Weichkäse veredelt.“ – Was für ein Glück, dass es zum Gespräch für den diesjährigen Rundbrief auch eine Verkostung gab. Mindestens ein potenzieller Lieblingskäse war auf alle Fälle mit dabei! – Handwerkliches Können, Freude an der Tätigkeit und ein schönes Arbeitsumfeld sind die Grundrezeptur für einen qualitativ hochwertigen Käse. „Aber wir wären wohl nicht Baukhof und Demeter, wenn wir nicht ein bisschen mehr wollten“, da sind sich Nora und Tobias einig. „Denn auch die Käserei als Weiterverarbeiterin der Milch der Baukhofkühe ist mitverantwortlich für den Nachwuchs und die Aufzucht unserer Kälber, ebenso wie unsere Kund:innen durch ihren Einkauf.“ Umso erfreulicher ist es, dass auch Partner wie EDEKA Bergmann, die Baukhof Käse in Lüneburg anbieten, sich beim Thema Brudertier engagieren. Hier wurden die ersten zwei Jungrinder vom Baukhof Amelinghausen über die Fleischtheke vermarktet. „Es ist schön zu erleben, dass sich das Verbraucher:innen-Interesse in den letzten Jahren mit uns verändert



Nora Mannhardt bei den Kälbern, Leiterin der Baukhof-Käserei.

hat, dass die Akzeptanz für unsere landwirtschaftlichen Themen steigt und auch zur Kaufentscheidung beiträgt.“ Aber da ist noch Luft nach oben. Viele Zusammenhänge sind komplex und es ist schwierig, sie in den richtigen Kontext zu stellen. Eine Beispielrechnung zu unserem Thema: Durchschnittlich werden im Jahr pro Person in Deutschland 25 Kilogramm Käse gegessen – die Zahlen berücksichtigen nicht, wie die Milch erzeugt wurde (Haltingsform, Fütterung, ob oder welcher Öko-Standard). Aber für 400 Kilogramm Käse entstehen auf dem Baukhof Amelinghausen 130 Kilogramm Rindfleisch. Wer also durchschnittlich viel Käse* isst, müsste entsprechend 8,125 Kilogramm Rindfleisch verzehren. Darin sind Milch, Butter, Sahne und Co. allerdings noch nicht eingerechnet! Der Pro Kopf-Verbrauch an Rindfleisch liegt durchschnittlich bei 9,8 Kilogramm jährlich.

Hofküche mit vielen Vorteilen

Für alle zu kochen ist gut fürs Klima – in zweierlei Hinsicht

Wie gut und wichtig das gemeinsame Essen für das Hofklima und den Zusammenhalt der Arbeits- und Lebensgemeinschaft ist, können Michaela Weber und ihr Team gar nicht genug betonen. In der Hofküche wird für Mitarbeiter:innen, Bewohner:innen und Senioren des Baukhofs gekocht.

Aber auch aus Sicht des Klimaschutzes ist die Gemeinschaftsküche vorbildlich. Man muss kein Experte sein, um sich vorzustellen, dass es deutlich effizienter ist, für 20 Personen auf einmal zu kochen, als wenn jeder für sich selbst oder die Familie kocht. Zudem werden die Ressourcen deutlich besser genutzt: Mengen lassen sich leichter einschätzen und Reste werden weiterverarbei-

tet. Ein weiterer wichtiger Aspekt: „Wir verwerten auch vieles aus dem Hofladen. Lebensmittel, die dort nicht mehr verkauft werden können, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist. Oder das Brot, das bis zum Abend nicht verkauft wurde“, erklärt Michaela Weber. „In unseren Kochtöpfen landet auch all das vom Feld, was für den Verkauf nicht geeignet ist: Zu groß, zu klein,

*24,5 kg/pro Person im Jahr (de.statista.com)

zu beinig, nicht schön genug...“ So werden alle Lebensmittel bestmöglich verwertet. Auch die saisonale Küche spielt eine wichtige Rolle: „Wenn Erdbeer- oder Spargelsaison ist, gibt es sie in Hülle und Fülle.“ Für Michaela Weber und ihr Küchenteam auch immer eine kleine Herausforderung im positiven Sinne, denn es soll ja nicht langweilig werden. Variationen zu entwickeln und aus dem, was da ist, etwas Leckeres zu kochen, macht Freude. Die Tiere, die zum Hof gehören, sind Teil des Hof-



kreislaufs – auch als Nahrung. So stehen auch Fleischgerichte auf der Speisekarte. „Aber in Maßen! Bei uns gibt es den „Sonntagsbraten“ in der Woche, denn Sonntag es den „Sonntagsbraten“ in der Woche, denn Sonntag ist der Tag, an dem die Küche kalt bleibt. Aber wir achten auf ein ausgewogenes Verhältnis, essen meistens an zwei Tagen in der Woche Fleisch und bieten für unsere Vegetarier:innen eine fleischlose Variante an.“

Alles hängt miteinander zusammen. Auch der Energiebedarf mit der Leistungsfähigkeit, davon ist Michaela überzeugt – daher gibt es neben Brot, Käse und Aufstrich morgens immer auch einen Haferbrei mit Früchten. Der Hafer als Lichtgetreide mit sehr guten Nährstoffwerten gibt Energie für den Tag. „Das haben wir vor ein paar Jahren eingeführt, und mittlerweile essen fast alle morgens auch Haferbrei. Mein oberstes Ziel ist, dass alle gerne essen und dass wir abwechslungsreiche, ausgewogene Mahlzeiten mit allen wichtigen Nährstoffen und viel Gemüse anbieten. Und nachmittags gibt es fast immer Kuchen, auch das gehört dazu. Bei uns essen auch unsere älteren Menschen mit, so entsteht Kontakt und Austausch über mehrere Generationen. Die Geselligkeit und der Austausch ergeben sich so von ganz allein, das ist einfach Gold wert fürs Klima auf dem Hof!

Mehrschichtiger Wald Bietet Chancen für mehr CO₂-Bindung

Der mehrschichtige Aufbau des Waldes ist das wichtigste Ziel von Jörg Hüsemann, der den Bauckhof-Wald bewirtschaftet. „Das Lebensalter der Baumgruppen wird in Abschnitte von je 20 Jahren unterteilt“, erklärt er.

„Wir befinden uns bei dem diesjährigen Rundgang in einem Teil des Waldes, wo diese unterschiedlichen Altersschichten besonders gut zu erkennen sind.“

Hier treffen drei Jahrgangsabschnitte aufeinander. 60 bis 80 Jahre, 80 bis 100 Jahre und 100 bis 120 Jahre alte Kiefern im Hauptbestand, die jeweils am Anfang des Altersabschnittes stehen. Dieser Kiefernbestand ist hauptsächlich mit Laubbäumen unterbaut: Buchen, aber auch Eichen, Maronen, Kirschen und einige Tannen. Der älteste Abschnitt soll in diesem Jahr durchforstet werden, was optimalerweise im 7-Jahresrhythmus geschieht. In diesem Abschnitt ist der Kiefernbestand noch so dicht, dass die Kronen schließen. „Hier müssen wir jetzt unbedingt Lichträume schaffen, damit die zweite Ebene sich gut weiterentwickeln kann“, erklärt Jörg Hüsemann und deutet nach oben: „Dort wächst zum Beispiel schon eine Eiche in die Krone der Kiefer, das sollte nicht sein, die scheuert sich die Krone kaputt. Der Kiefernbestand wird in diesem Winter um die Hälfte ausgedünnt, damit die zweite Ebene vernünftig weiterwachsen kann.“

Seit 22 Jahren wachsen die Bäume in der zweiten Ebene schon unter dem Bestand der Kiefern – ein vollständig entwickelter Wald, sogar die dritte Ebene wächst bereits heran. Das ist in der herkömmlichen Forstwirtschaft nicht üblich. Hier wird deutlich später unterbaut, wenn schon fast alles abgeerntet ist. „Für den Holzeinschlag

ist das einfacher, aber für den Wald ist das fast ein Neuanfang. Wenn wir auf unseren Flächen durchforsten, ist das für uns natürlich arbeitsintensiver. Anschließend sieht es erst einmal wüst aus, aber in zwei Jahren ist davon fast nichts mehr zu sehen und wir haben forstwirtschaftlich immer

noch eine Vollbestockung in der oberen Ebene. In Zahlen bedeutet das bei einem vollbestockten Kiefernwald acht Kubikmeter Holzzuwachs pro Jahr und Hektar. Das gilt auch für unseren Kiefernbestand, aber darunter, in der zweiten Ebene, haben wir zusätzlich nochmal 16 Kubikmeter. Wenn man sich das mal als Kohlenstoff vorstellt, dann haben wir eine Einheit Kohlenstoff die oben wächst und zwei Einheiten unten drunter.“ Er zeigt auf einen benachbarten Abschnitt, der herkömmlich bewirtschaftet wird. „Aber so haben wir in 14 Jahren mit unserem alten Kiefernbestand den Punkt erreicht, wo normalerweise nachgepflanzt wird. Dann bleiben nur



vereinzelte Bäume stehen, die nochmal 60-70 Jahre weiterwachsen. In der zweiten Ebene haben wir dann bereits einen Vorsprung von fast 40 Jahren in der Holzmasse und auch der Anteil der CO₂-Bindung unseres Waldes ist erheblich höher.“

Humus wird nicht durch die Äste und das Holz aufgebaut, sondern durch das gefallene Laub im Herbst und die Nadelstreu. Die Böden eines mehrschichtig bewirtschafteten Waldes mit unterschiedlichen Laub- und Nadelbäumen enthalten mehr Nährstoffe und können deutlich besser Wasser speichern als konventionelle Kiefern-Monokulturen. Vielerorts wird über Schäden im Bestand durch die drei trockenen Jahre geklagt, nicht so im Bauckhof-Wald. „Wir haben hier kaum Ausfälle, und nicht mehr als in anderen Jahren,“ berichtet Hüsemann. Sein Konzept der Waldbewirtschaftung sei kein Einzelfall, erklärt er, aber es seien noch nicht sehr viele Waldbesitzer, die nach diesem Prinzip wirtschaften, obwohl der Ertrag und auch die Stressresistenz der Bäume sowie die Artenvielfalt in den Wäldern ihnen Recht gibt. Ist der Hauptbestand an Nadelgehölzen geerntet, folgen Laubbäume und umgekehrt. „Das wichtige dabei ist, die Zukunftsbäume im Blick zu behalten“, erklärt er, „und bei der Durchforstung alle sieben Jahre nicht zu vorsichtig zu sein, damit die unterbaute Ebene sich gut entwickeln kann.“



Neue Heizanlage

Die Wohn- und Wirtschaftsgebäude auf dem Bauckhof Amelinghausen werden mittels Fernwärmeleitungen geheizt. Die alte Anlage konnte in diesem Jahr durch eine neue, hocheffiziente Anlage ersetzt werden. Durch die Effizienzsteigerung können deutlich Ressourcen eingespart werden, vor allem in den fossilen Brennstoffen, die bisher die Energieversorgung durch ein Blockheizkraftwerk unterstützt haben. Voraussichtlich wird die Ergänzung durch das BHKW nur noch bei Minustemperaturen nötig sein. Mehr zu der neuen Heizanlage online lesen – www.bauckhof.de/muehle-hoefe/bauckhof-aminghausen/waldbau/

Hofladen mit regionalen Partnerschaften

Sortiment der Bauckhöfe und vieles mehr

Die Produktvielfalt aller drei Bauckhöfe und der Bauckhof Mühle finden sich im Hofladen unter einem Dach: Von der Heide-Kartoffel über Gemüse und Eier, Fleisch und Wurst bis zu den Getreideerzeugnissen und Backmischungen der Bauckhof Mühle und der Keramik aus der Bauckhof Töpferei.

Darüber hinaus liegen Claudia Schuppert, verantwortlich für den Hofladen, regionale Partnerschaften am Herzen sowie Erzeugnisse aus kleinen Manufakturen und in erster Linie natürlich Produkte in Demeterqualität. „Auch das Ladensortiment muss als Ganzes betrachtet werden. Wir haben natürlich ein festes Demeter-Standardsortiment und langjährige Partnerbetriebe, aber es gibt auch immer wieder etwas Neues zu entdecken“, erläutert sie. „Kund:innen haben Wünsche, Mitarbeiter:innen bringen Ideen ein, wir knüpfen neue Kontakte und so wandelt sich das Sortiment.“

Dabei achtet Claudia Schuppert auch auf die Strecken, die die Waren zum Hof zurücklegen. Aber nicht nur: „Wenn ich Milchprodukte aus meiner alten Heimat hier verkaufe, geht es über Sentimentalitäten hinaus. Die bäuerlichen Strukturen in Regionen wie Franken zu erhalten und die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu fördern ist uns ebenfalls ein wichtiges Anliegen.“ Kleine bäuerliche Betriebsstrukturen und Lebensmittelmanufakturen zu unterstützen sind eine Möglichkeit von Ladner:innen und Verbraucher:innen setzen sich ein Stück Macht über die Entscheidung zurückzuholen, wie ein Lebensmittel erzeugt wird.

Dieser Aspekt wird in vielen pauschalen Berechnungen von CO₂-Werten eines Lebensmittels häufig vernachlässigt. Dabei kommt es auch erheblich auf die Art des Anbaus und seine langfristigen Auswirkungen, die Form der Weiterverarbeitung, den dafür aufgewendeten Energieverbrauch, Verpackung und Transportwege an. Das alles gehört in die Klimabilanz eines Lebensmittels, wird aber in standardisierten CO₂-Berechnungen oft nicht umfassend und langfristig berücksichtigt.



BAUCKHOF Stütensen

Kontakt

Sozialtherapeutische
Gemeinschaft e.V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Tel. 05803 / 9640
info@bauckhof-stuetensen.de

Daten & Fakten

Land: 100 Hektar
Wald: 65 Hektar
Tiere: Rinder, Milchkühe, Mastschweine, Hähnchen, Schafe, Ziegen
Gebäude: 9 Wohngebäude
Bewohner: 45
Mitarbeiter: 45 Erwachsene mit 10 Kindern, 2 Auszubildende, 8 Bundesfreiwilligendienstler
Zertifikate: Demeter, Bio, AZAV, QS-GAP

Öffnungszeiten Hofladen:

Montags, 13–16.30 Uhr, dienstags, mittwochs und freitags von 9–16.30 Uhr und donnerstags von 9–20 Uhr

Online-Shop:

www.manufaktur-bauckhof-stuetensen.de

Staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung

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

Leben in einer Gemeinschaft

Den Bauckhof Stütensen als Zuhause erleben

Anne Ragwitz vergleicht das Leben im Großen Haus mit einer Großfamilie: „Jeder hat seinen Auftrag in der Hausgemeinschaft, weil es sonst nicht funktioniert. Mit einem Kind klappt das Zusammenleben auch, wenn die Eltern alle Aufgaben übernehmen. Bei drei oder mehr Kindern sieht das schon anders aus, da muss jedes Familienmitglied etwas zum Alltag beitragen. Und so ähnlich ist das bei uns auch!“

Allerdings haben es die sozialpädagogischen Mitarbeiter:innen hier nicht mit Kindern zu tun, sondern mit erwachsenen Menschen mit Assistenzbedarf. Anne und ihre Kolleg:innen unterstützen dabei, Strukturen gemeinsam zu bestimmen, den Alltag zu gestalten. Das Wichtigste dabei ist, dass jeder seinen Lebensort – Zimmer, Wohnzimmer – so nutzen und gestalten kann, das er sich hier zuhause fühlt. Im Alltag werden die Aufgaben im Haushalt auf alle Bewohner:innen verteilt. „Wir haben alle sechs bis acht Wochen unseren Hausabend, an dem wir gemeinsam festlegen was ansteht und wer welche Aufgaben übernimmt“, erklärt Anne. „Wer kocht den Kaffee für alle, wer deckt den Tisch, schneidet das Obst fürs Müsli, holt die Milch ... und nach dem Frühstück: Wer räumt danach alles wieder auf? Wischt die Tische ab, fegt den Fußboden? Alles solche Kleinigkeiten – und weil alle über den Tag ihre Aufgabe haben, bekommen wir einen überschaubaren Alltag zusammen hin.“

Im *Großen Haus* haben 14 Menschen mit Assistenzbedarf ihr Zuhause auf dem Bauckhof Stütensen gefunden. Jede Bewohner:in hat ihr eigenes Zimmer, manche auch zwei oder ein Appartement, das geteilt wird. Die unterschiedlichen Häuser in der Hofgemeinschaft bieten verschiedene Wohnmöglichkeiten. „Wir haben auch Paare, die zusammenleben und Paare, die in unterschiedlichen Häusern wohnen und sich lieber besuchen“, berichtet Anne. „Der Tag ist klar strukturiert, vor allem unter der Woche durch die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen. Die Mahlzeiten nehmen wir wochentags gemeinsam ein, abends gibt es auch mal gesonderte Verabredungen, ebenso an den Wochenenden. Seit Corona essen wir mittags im



Interne Hoffeier: 16 Tage nach der zweiten Corona-Impfung...

Großen Haus, da im Speisesaal mit Abstandsregelungen nicht genug Platz zur Verfügung steht. Das Essen bekommen wir von der Hofküche gebracht.“

Das Große Haus hat ein gemeinsames Wohnzimmer und ein Kaminzimmer, das besonders im Winter gerne genutzt wird. Das sind Treffpunkte für gemeinsame Aktivitäten. „Und wir haben das Glück, dass wir hier im Haus auch den großen Saal haben, wo Tischtennis oder Billard gespielt werden kann oder Filmabende stattfinden.“ Die Freizeitbeschäftigung gehört auch zum Alltag, der betreut wird – am Abend oder am Wochenende. Für manche ist Freizeit zu haben ganz leicht, für andere ist es schwieriger etwas zu finden, das sie interessiert.

Durch die corona-bedingten Einschränkungen gerade während der harten Lockdowns waren die Aktivitäten sehr eingeschränkt. Alles hat sich stärker auf die einzelnen Häuser konzentrieren müssen, das war vor Corona nicht so.

Die Theatergruppe konnte erhalten werden und hat im Sommer draußen geprobt. Es gab auch eine Handarbeitsgruppe, aber die externe Person, die sie angeleitet hat, kommt seit Beginn der Pandemie nicht mehr. Bei der Trommelgruppe ist ein Mitarbeiter eingesprungen, der ebenfalls schon lange in der Gruppe mitgetrommelt hat – so kann sie weiterhin stattfinden. Mittlerweile ist wieder ein Stück mehr Alltag zurückgekehrt, aber noch ist nicht alles wieder beim Alten. Dazu kommen ganz normale Veränderungen, die bedingen, dass sich eine Wohngruppe neu finden muss. „Wir haben im vergangenen Jahr drei neue, noch sehr junge Bewohner:innen bekommen. Drei andere Menschen aus unserem Haus sind innerhalb des Bauckhofes umgezogen.“ Die Alterspanne unter den Hausbewohner:innen beträgt bis zu 45 Jahre. Die Jüngste ist 19 Jahre alt, die Älteste wird 65 Jahre. „Und dann kommt sowas wie: *Werd doch mal erwachsen. – Will ich aber gar nicht. – Musst du aber, musste ich auch*“, gibt Anne ein Gespräch wieder. „Und dann haben wir das Thema hier auf dem Tisch. Erwachsen werden. Da stellen sich dann Fragen wie: Was bedeutet es, erwachsen zu werden oder zu sein? Was sind meine Pflichten, wo sind meine Freiheiten? Was ist denn, wenn ich das gar nicht will, erwachsen sein? Da sind wir auch manchmal außen vor, weil die Gespräche unter den Generationen es klären können.“ Klingt alles wie im *normalen* Leben und das ist es auch. Die Abnabelungsprozesse von den Eltern, das Lernen von Verantwortung für das eigene Leben. Anne und ihre Kolleg:innen bieten *nur* einen unterstützenden Rahmen, damit *ihre* Menschen mit Assistenzbedarf ein weitgehend selbstständiges und selbstbestimmtes Leben führen können. „Wir sind dazu da, diese Prozesse zu begleiten und das gemeinsame Leben schön zu gestalten. Dafür einen Rahmen zu geben, dass jeder seine Bedürfnisse wahrnehmen kann. Manchmal müssen wir sprachlich ein bisschen vermitteln.“

Dazu gehören Unterhaltungen nach dem Feierabend der Bewohner:innen, wenn es Sorgen und Probleme gibt



Sommer-Ausflug zu Michaeli.



Deutschland-Spiel: Fußball schauen im Außen-„Kino“.

oder Aktivitäten zu planen sind: Vom Arztbesuch bis zum Möbel shoppen, von der Geburtstagsfeier bis zur Urlaubsplanung. „Wenn für unsere Bewohner:innen der Feierabend beginnt, um 17 Uhr, dann fängt unsere Arbeit an“, so Anne. Dazu gehört auch zu sehen, wie es dem Einzelnen geht – was kann eine Gemeinschaft jetzt, so kurz nach Feierabend, erwarten? Nicht gleich zu fordern, den Bewohner:innen Zeit und Freiraum zum Runterkommen geben, bevor die nächsten Aufgaben und Themen anstehen. „Sprechen können wir bei Bedarf auch nach dem Abendessen. Wir verabreden uns dann.“

Wie ist es eigentlich zu arbeiten, wenn andere Feierabend oder Wochenende haben? Anne lacht. „Normal. Darüber habe ich noch nicht nachgedacht. Naja, wenn ich den September so anschau, da hatten wir hier viele Geburtstage. Also war jedes Wochenende gefühlt eine Party. Wie waren im Theater und auf einem Konzert. – Wer hat denn so einen Arbeitsplatz? Von dem du sagen kannst: Heute haben wir eine Party gemacht. Das ist schon was Besonderes! – Da ist die Arbeit, das *innere Halten*, wie gestalte ich eine Geburtstagsfeier, damit sich alle wohlfühlen und alle Spaß haben, die Spaß haben wollen? Es kommt uns als Mitarbeiter:innen schon alles sehr nah, weil wir in dem Zuhause der Menschen, die wir betreuen, arbeiten. Das ist schön, aber auch fordernd. Das Wichtigste ist: Das ist nicht unser Arbeitsplatz, sondern das Zuhause der Menschen, die hier Wohnen. Wir werden ein Teil davon.“



Osterfeuer in kleiner Runde.

Gemeinschaft in Corona-Zeiten

Ein Rückblick auf die Herausforderungen des vergangenen Jahres

„Die meisten von uns haben sich an die Situation gewöhnt. Der Stress, den Corona vor allem durch die persönlichen Einschränkungen mit sich brachte, hat sich gelegt“, berichtet Volker Thon, Wohnbereichsleiter auf dem Bauckhof Stütensen. Auch wenn es die sich ständig wandelnden Verordnungen manchmal nicht leicht machen, alles im Blick zu behalten. „Einige leiden nach wie vor unter der Situation, aber die größte Anspannung ist vorüber und mit den Lockerungen können wir uns wieder als eine Gemeinschaft fühlen.“

Das fehlende Zusammengehörigkeitsgefühl, dass Freunde im Nachbarhaus nicht besucht werden konnten, dass das gemeinsame Mittagessen nicht mehr mit allen Menschen aus anderen Häusern stattfand, ein Großteil der Freizeitangebote intern wie extern ausgesetzt werden mussten, keine Urlaubsreisen, keine Geburtstagsfeiern mit der ganzen Hofgemeinschaft – das hat natürlich etwas gemacht mit den Menschen hier auf dem Bauckhof. „Wir haben das große Glück, dass viele unsere Mitarbeiter:innen hier auch wohnen, das hat die Situation abgemildert“, so Volker Thon. Gesamtgesellschaftlich sind Lebensorte wie unsere, aber auch Alten- und Pflegeheime, hintenübergefallen. „Wir haben hier eine spezielle Situation, die schwer zu vergleichen ist mit anderen Formen des Zusammenlebens“, kritisiert Jakob Scherertz. „Der Blick auf die seelische Gesundheit ist verloren gegangen, unsere Leute sind im Grunde vergessen worden. Für unsere Bewohner:innen aber auch unsere Mitarbeiter:innen in der Betreuung und Anleitung eine sehr

schwierige und herausfordernde Zeit.“

Wie gesamtgesellschaftlich ist auch hier am Ort das Thema Impfung umstritten, bei den Mitarbeiter:innen, bei den Bewohner:innen und den gesetzlichen Betreuer:innen, das sind oftmals die Eltern. „Wir haben die Haltung, dass es jeder für sich entscheiden kann und muss, nichtsdestotrotz entstehen daraus Konflikte und wir müssen daran arbeiten, die Entscheidung der Einzelnen zu akzeptieren – unter Berücksichtigung des gesetzlichen Rahmens“, so Volker Thon. „Besonders schwierig ist es, wenn sich Eltern als gesetzliche Betreuer nicht einig mit ihren erwachsenen Kindern sind.“ Die meisten Menschen auf dem Bauckhof Stütensen haben sich allerdings für eine Impfung entschieden, die anderen müssen sich regelmäßig testen. (Stand Okt. 2021)



Die Wohnnervtreter:innen des Bauckhof Stütensen.

Gute Bodenpflege steht vorne an

Die Antwort auf Lachgas – Potenziale des Ökolandbaus

„Das hier ist die Antwort auf Lachgas“, Jakob Scherertz zeigt auf die Knöllchenbakterien, die hier in den Wurzeln der Ackerbohne gebildet wurden und Stickstoff speichern. Die Landwirtschaft ist einerseits Speicher und andererseits Quelle von Klimagasen, je nach Bewirtschaftung. Im Idealfall Speicher – und darauf arbeiten biologisch-dynamische Höfe wie der Bauckhof Stütensen hin.



Trotz seines geringen Anteils an den Klimagasen trägt Lachgas (N_2O) erheblich zur Klimaschädigung bei. Das Gas verbleibt im Schnitt 114 Jahre in der Atmosphäre, ist 300-mal schädlicher als Kohlendioxid und macht sieben Prozent der globalen menschengemachten Erderwärmung aus*. N_2O entsteht vor allem auf intensiv genutzten Ackerflächen, auf denen zu viel stickstoffhaltiger Kunstdünger ausgebracht wird. Auch die Bodenverdichtung spielt eine Rolle.

Der Boden ist für Jakob Scherertz, Betriebsleiter des Bauckhof Stütensen, die Basis für alles Leben: „Für viele Menschen ist er nur Dreck und auch ich wühle nicht gerne in Erde, die ich nicht kenne.“ Ganz anders in den Böden in Stütensen. Spaten vergessen? Macht nichts,

* Stand Oktober 2021

hier geht's auch mit den Händen. Wir stehen auf einer Fläche in nördlicher Ortsrandlage. Die Zwischenfrucht ist Anfang August eingesät worden, vorher stand hier Winterroggen. In dem Gemenge finden sich Ackerbohne, Leindotter, Leinen, Sonnenblume, Soja, Lupine, Mais, Sommerwicke, verschiedene Kleesorten, Gräser und mehr.

Sie soll den Boden vorbereiten für das Sommergetreide. Im März wird hier Hafer und Gerste als Gemenge ausgesät werden. Die Gründüngung schützt den Boden zum einen gegen Erosionen und nimmt zum anderen die Nährstoffe des Bodens auf. Daher sind in der Aussaat abfrierende aber auch winterharte Pflanzen. Die Inhaltsstoffe werden wieder abgegeben, die Nährstoffe umgesetzt und dann von den anderen Pflanzen wieder aufgenommen. „Der Stoffwechsel im Bodenleben ist unser Anliegen: Wenn der Boden hier einfach *nackt* liegen bleiben und nicht bewirtschaftet werden würde, dann werden mit jedem Regen Nährstoffe wie z.B. Stickstoff verlagert bzw. ausgewaschen. Die winterharten Pflanzen haben von August bis Anfang Oktober noch gut Masse aufgebaut, einige davon wachsen auch bei niedrigen Temperaturen um 4 Grad noch weiter, die Gräser zum Beispiel. Im Frühjahr wird die Gründüngung mit der Scheibenegge ganz flach eingearbeitet und dann mit dem Schälpflug, der nur ca. 14 cm tief arbeitet, weggedreht und nicht versenkt. Wir wollen mit der Grünmasse im lebendigen Boden bleiben“, erklärt Jakob Schererz. Hier wächst auch Hirtentäschel, worüber der Landwirt sich freut, obwohl es eigentlich als Unkraut aufgelaufen ist: Denn diese Pflanze nimmt Molybdän aus dem Boden auf und das ist sehr wichtig für die Stickstoff-Fixierung. „Wir haben hier mal eine umfassende Bodenanalyse machen lassen, bei der ein Molybdänmangel festgestellt wurde. Wenn der Prozess der Stickstoff-Fixierung – die Knöllchenbildung an den Wurzeln – durch irgendetwas beeinflusst wird, wirkt sich das auf den ganzen Kreislauf aus. Was Pflanzen leisten ist absolut genial: Es gibt verschiedene Pflanzen, die zu bestimmten Stoffen, sogar Schwermetallen, eine Beziehung eingehen.“ Das geht soweit, das schadstoffbelastete Flächen, wie zum Beispiel Deponien, über Pflanzen saniert werden – Phytomining. Die Pflanzen müssen danach entsorgt werden, manche Schwermetalle können aus den Pflanzen auch zurückgewonnen werden.

„Steiner hat einmal gesagt: Die Pflanze ist verdichtete Luft“, zitiert Jakob Schererz. „Die Pflanze ist im Prinzip in der Lage durch Photosynthese aus fast nichts Substanz aufzubauen. Das entscheidende ist die Luft drum herum und der Kohlenstoff. Von den Mengenverhältnissen sind in Pflanzen größtenteils Sauerstoff und Wasserstoff enthalten, danach folgt Kohlenstoff als drittes Element, das über die Luft aufgenommen wird. Das ist doch wirklich etwas ganz Besonderes!“

Ein weiterer Aspekt, den Jakob Schererz nochmal betont, ist die Kreislaufwirtschaft. Alles greift ineinander. Vieles sind keine neuen Erkenntnisse, auch nicht für den Ökolandbau, aber trotzdem ist das über Jahrzehnte, sogar Jahrhunderte, vernachlässigt worden. Der erste, der den ganzheitlichen Blick auf die Zusammenhänge in der



Natur als lebendiges Ganzes geprägt hat, war der Wissenschaftler und Forscher Alexander Humboldt – und das bereits vor über 200 Jahren: Ein Kosmos, in dem alles miteinander verbunden ist. „Wir könnten den Beitrag mit zig Zitaten spicken aus den 1930er und 1950er Jahren, zum Beispiel von André Voisin, Biochemiker und Landwirt, um nur einen zu nennen. Bleiben wir bei dieser Fläche und schauen uns das Prinzip an: Hier stand vorher Roggen. Das Getreide haben wir geerntet und verkauft. Das Stroh bleibt übrig, ich kann es entweder in die Fläche einarbeiten und liefere dem Boden Kohlenstoff zurück oder nehme es als Einstreu, kompostiere es und bringe es so zurück auf den Acker. Dann habe ich noch die Möglichkeit beim Roggen eine Untersaat auszusäen. Zum Beispiel Seradella, eine relativ flach und langsam wachsende Leguminose, die zudem sehr gut mit Trockenheit klarkommt. Dann ist der Boden nach der Ernte weiter geschützt. Oder ich säe – wie auf dieser Fläche – schnellstmöglich eine Zwischenfrucht aus. Der Roggen wird Anfang August geerntet, die Zeit mit der krassesten Sonneneinstrahlung. Mit einer Untersaat ist er nie ungeschützt, aber wenn ich eine Untersaat habe und sie zu hoch wächst, habe ich immer grüne, feuchte Bestandteile, die in den Mährescher kommen, das Getreide feucht machen und die Qualität mindern. Alles gut aufeinander abzustimmen, das ist die Kunst unserer Arbeit. Unser Ziel ist, möglichst viel Biomasse zu produzieren, die wieder eingearbeitet wird. Indem ich grubbere, striegele oder hacke und den Boden bearbeite, bringe ich Luft rein, was die Mikroorganismen aktiviert. Sind sie im Boden richtig aktiv, wird einerseits Kohlenstoff veratmet und andererseits Stickstoff für die Pflanze zur Verfügung gestellt. Die Bodenlebewesen verdauen den Humus, ihre Ausscheidungen sind für die Pflanzen leichter zu erschließen, sie können besser wachsen. Im Idealfall ein Kreislauf, der voneinander profitieren kann.“ Für Jakob Schererz stellen sich viele Fragen an die Aufgaben der Landwirte und der Landwirtschaft und die Entwicklung, die es braucht, um das Klimaziel zu erreichen: Die Erderwärmung auf maximal 1,5 Grad zu beschränken. „Dafür haben wir nur noch 99 Monate Zeit.“ – Lesen Sie auch Seite 9: Fragen an die Zukunft der (ökologischen) Landwirtschaft.



Kontakt

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
Tel. 05803 / 9873-0
info@bauckhof.de

Daten & Fakten

Betrieb: Bio-Mühle mit 3 Standorten in Rosche: 3 Mühlen, Produktion mit 10 Abpacklinien, Getreidelager und Verwaltung

Mitarbeiter: 250

Auszubildende: 17

Zertifikate: Demeter, Bio, IFS, Fairbio, Vegan, EMAS, Glutenfrei

Läden:

Mo. - Do. 9 - 16 Uhr + Fr. 9 - 15 Uhr

Betriebsführungen: Finden corona-bedingt bis auf weiteres nicht statt.

Aktuelle Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

Unser Weg zur klimaneutralen Mühle

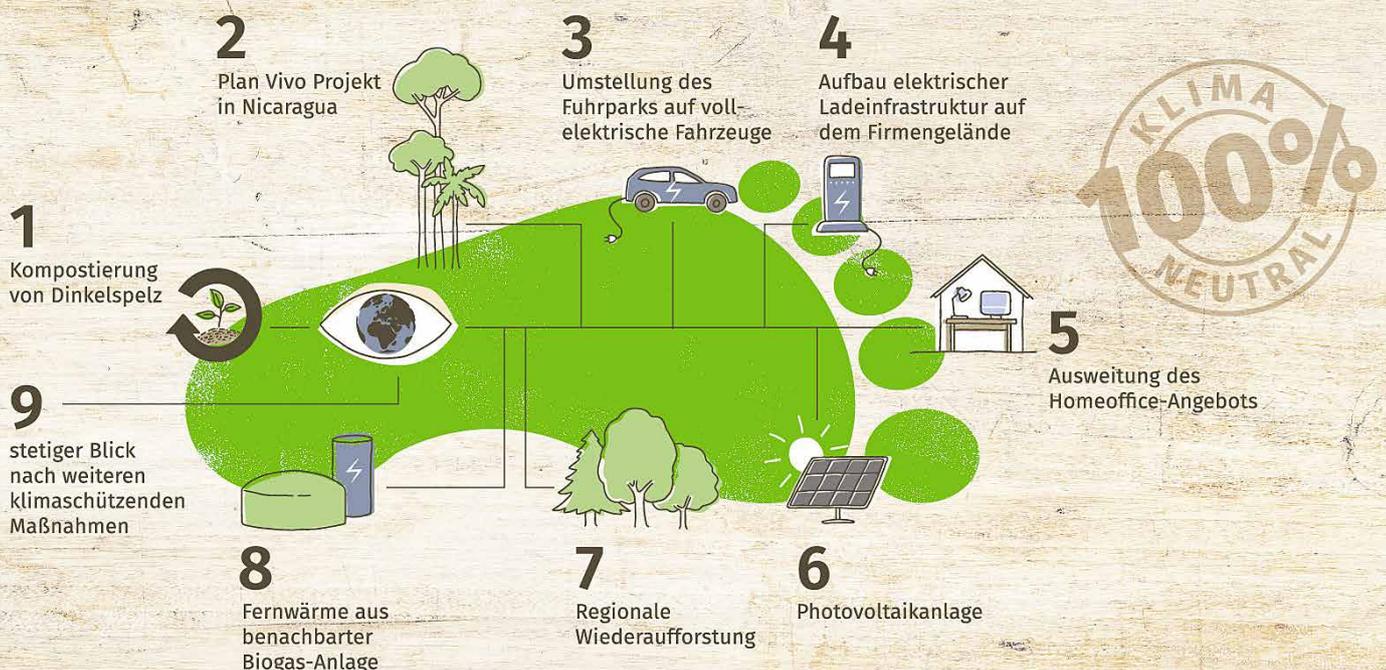
Wie gehen wir mit unseren entstehenden CO₂-Emissionen um?

Eine der größten und wichtigsten Aufgaben unserer Zeit – der Klimaschutz. Für Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauckhof Mühle, ist das ein entscheidendes Anliegen: „Unser Ziel ist es in erster Linie, den Ökolandbau und insbesondere die Demeter-Landwirtschaft zu unterstützen und dabei zu helfen, dass sich der biologisch-dynamische Gedanke entwickeln und weiter wachsen kann. Ökolandbau ist die nachhaltigste, umweltverträglichste und gesündeste Art der Lebensmittelproduktion.“

„... und wir sind ein Teil davon. Deshalb sehen wir uns mit in der Verantwortung für unsere Kinder und Enkelkinder. Ein erster Schritt ist es, sich darüber im Klaren zu sein, welchen CO₂-Ausstoß das eigene Unternehmen verursacht“, so Jan-Peter Bauck.

Seit mittlerweile acht Jahren arbeitet die Bauckhof Mühle kontinuierlich daran, ihre Umweltleistung zu verbessern. „Uns ist bewusst, dass wir als Lebensmittelverarbeiten-

der Betrieb auch Ressourcen verbrauchen und die Umwelt belasten“, erklärt er. „Um dem entgegenzuwirken, haben wir in den letzten Jahren viel investiert – u. a. durch den Bau unserer neuen Mühle mit Schwerpunkt auf Hafer und glutenfreien Rohstoffen. So sparen wir erhebliche Transportwege ein. Aber auch das Gebäude selbst wurde von Anfang an entsprechend geplant, dass Energie eingespart und Emissionen reduziert werden.“



Bereits seit vielen Jahren arbeitet die Bauckhof Mühle mit Öko-Strom. 2016 wurden die ersten Photovoltaikanlagen gebaut und zum Heizen wird die Abwärme aus der benachbarten Biogasanlage genutzt. Die Wärmeversorgung wird zudem unterstützt durch die eigene Solarthermieanlage für Warmwasser. So gibt es viele kleine Stellschrauben, an denen das Team der Bauckhof Mühle gemeinsam schraubt, um den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren. Aber irgendwo ist eine Grenze des Möglichen erreicht. Schulterzucken nach dem Motto „ist halt so“ zählt nicht. Deshalb kompensiert das Unternehmen bereits seit 2018 den anfallenden Kohlenstoffdioxid-Anteil, der nicht vermieden werden kann. Das beinhaltet auch die Anfahrten der Lieferant:innen und Mitarbeiter:innen, ebenso wie Dienstreisen. Unterstützung beim Ermitteln der betrieblichen CO₂-Emissionen hat das Bauckhof-Umweltteam durch Eric Kowalewski von Soil & More Impacts bekommen.

„Wir wollten es genau wissen und haben auch konkret für die Demeter-Haferflocken Großblatt, Kleinblatt und Zartblatt den CO₂-Wert je Tüte ausrechnen lassen – inklusive der landwirtschaftlichen Erzeugung des Hafers, dem Transport, der Verarbeitung und Konfektionierung sowie der Logistik bis zum Laden“, erläutert er.

Dazu wurden sechs landwirtschaftliche Partnerbetriebe ausgewählt, um einen repräsentativen Durchschnitt zu

erhalten. Einberechnet wurden die Bodenemissionen, das Erntemanagement inklusive erster Trocknung, der Transport und der Treibstoff für die Feldbearbeitung.

Die Ergebnisse waren sehr unterschiedlich und variierten von 123 bis 212 Kilogramm CO₂e/t. Alles in allem macht die landwirtschaftliche Produktion gut die Hälfte der CO₂-Emissionen aus (Das ist nicht repräsentativ für die CO₂-Emissionen des gesamten landwirtschaftlichen Betriebes, da es nur einen Ausschnitt – nämlich Haferanbau und -ernte – berücksichtigt). Die Einzelverpackung des Produktes macht erstaunlicherweise nur drei bis vier Prozent aus, die Transportverpackung hingegen neun Prozent.

Und was macht ein Unternehmen wie die Bauckhof Mühle mit dem Wissen um seinen CO₂-Fußabdruck? „Da wir nicht alle Emissionen vermeiden können, unterstützen wir Projekte und gehen Kooperationen ein, um unseren Kohlenstoffdioxidausstoß auszugleichen“, für Jan-Peter Bauck eine klare Sache. „Dafür ... mehr erfahren!“



Dinkelspelz auf dem Weg zum Humus

Eine Klima-Kooperation mit dem Bauckhof Stütensen

Humus bindet Kohlenstoffdioxid und ist wichtig für die Bodenfruchtbarkeit. Ein zentraler Gedanke in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist die Kreislaufwirtschaft. Für die Bauckhof Mühle sind Dinkelspelze die Möglichkeit, etwas an den landwirtschaftlichen Betrieb zurückzugeben.

Der Bauckhof Stütensen liefert, ebenso wie andere Demeterbetriebe, Getreide an die Bauckhof Mühle. Beim Schälen vom Dinkel fallen Dinkelspelze an, die seit einigen Jahren an den Bauckhof Stütensen gehen. Die Schalen enthalten noch wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente sowie Kieselsäure. Viel zu schade, um sie einfach zu verbrennen, denn das ist meist die Regel. Zurück im landwirtschaftlichen Kreislauf werden die Dinkelspelze zunächst als Einstreu für die Tiere verwendet. Aufgrund ihrer Saugfähigkeit eignen sie sich gut dafür und bieten eine bequeme Liegefläche. Anschließend kommen sie mit dem Tierdung auf den Kompost. Auf dem Bauckhof Stütensen sind das ungefähr ein Meter hohe, zu den Seiten hin abfallende Dämme, über mehrere Zehnmeter lang. Diese Form erleichtert das Wenden, das für ausreichend Sauerstoffzufuhr sorgt, damit die Bodenorganismen wie Bakterien, Pilze und Kleinstlebewesen gut arbeiten können.

Wenn der Kompost gereift ist, wird er auf die Felder gebracht und eingearbeitet. Er wird zu Humus, gibt dem Boden aber nicht nur Nährstoffe zurück, sondern hat auch eine wertvolle Aufgabe im Klimaschutz. Humus speichert enorm viel Kohlenstoff aus der Atmosphäre, ungefähr dreimal so viel wie die pflanzliche Biomasse.

Er speichert außerdem Wasser bis zum 2-fachen seines Eigengewichts, stabilisiert den Boden, schützt ihn vor Erosion und sorgt für ein lebendiges Bodenklima.



Weiterlesen
und Film
anschauen!



Vielen bereits gut bekannt

Friedemann Wecker verstärkt das Team der Bauckhof Mühle

In der Bio- und Naturkostbranche ist Friedemann Wecker ein bekanntes Gesicht. Die vergangenen sechs Jahre war er als Geschäftsführender Vorstand verantwortlich für Demeter im Norden. Seit September 2021 ist er zur Bauckhof Mühle in Rosche gewechselt. Ein erster Schritt von Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauck GmbH, um die geschäftsführende Nachfolge frühzeitig vorzubereiten. Eine große Entscheidung, die bereits vor zwei Jahren ihren gedanklichen Anfang in gemeinsamen Gesprächen nahm ...

Nun sind die ersten Wochen bereits vergangen, Friedemann Wecker fühlt sich sichtlich wohl in seinem neuen Tätigkeitsfeld und schaut gespannt in die Zukunft: „Ich fange mit dem Prozessmanagement an, um dann die Produktionsleitung zu übernehmen“, erläutert Friedemann Wecker die geplanten Stationen seiner neuen Herausforderung, die in zwei Jahren in die Geschäftsfüh-

rung münden soll. Aber zunächst steht für ihn an vorderster Stelle alle und alles kennenzulernen, „das Herz des Unternehmens“ zu verstehen.

Dazu gehört für Wecker auch, sich das richtige Handwerkszeug zuzu-



Ralf Hoppe ist neuer Vertriebsleiter

Die Kombination innovativer und hochwertiger Produkte macht's

Seit über 20 Jahren bewegt sich Ralf Hoppe in der Bio-Branche in Führungspositionen und bringt viel Erfahrung in der Entwicklung von Marken mit. Seit Anfang des Jahres leitet er den Vertrieb auf neuen Wegen. Keine 180 Grad Wendung, sondern feines Nachjustieren angepasst an das Wachstum der Bauckhof Mühle ist seine Devise.

Nach dem Studium hat er zunächst als Vertriebsmitarbeiter in konventionellen Unternehmen gewirkt, bevor er zu den Ökos wechselte. Seine letzte Station war Allos, die BioMarken-Manufaktur, in den vergangenen vier Jahren als Geschäftsführer. „Mit Ralf Hoppe konnten wir eine Persönlichkeit mit großer Vertriebs- und Führungserfahrung, sowie besten Verbindungen in der Bio-Branche für uns gewinnen. Wir freuen uns darüber, gemeinsam die Marke Bauckhof weiterzubringen“, so Jan-Peter Bauck. In der Bio-Branche kennt man sich und so ka-

men Ralf Hoppe und Jan-Peter Bauck ins Gespräch. „Besonders spannend an der Bauckhof Mühle ist für mich das an Nachhaltigkeit orientierte Wachstum des Unternehmens, das aufgrund von sehr, sehr guten Produkten stattfindet“, erzählt Ralf Hoppe. „Die Produktentwicklung ist außergewöhnlich. Es werden sehr hochwertige Rohstoffe verarbeitet, oft in Demeter-Qualität, die auch ernährungswissenschaftlich positiv sind und dabei richtig gut schmecken: Eine Besonderheit sind hier die glutenfreien Produkte. In diesem Segment, in dem früher einfach nur Problemlöser-Produkte erzeugt wurden, hat die Produktentwicklung hier zuerst auf Geschmack gesetzt. Glutenfrei ist der positive Nebeneffekt. Zuerst geht es um lecker.“

Diese Kombination an innovativen, hochwertigen Produkten und das dynamische Wachstum der Bauck GmbH, hat für Ralf Hoppe den Ausschlag gegeben, neue berufliche Wege einzuschlagen. Mit der Inbetriebnahme der neuen Hafermühle ergeben sich, gerade im Vertrieb, ganz neue Aufgabenfelder und Möglichkeiten. „Die Bauck GmbH verfolgt konsequent das Ziel möglichst vielen Menschen Bio- und Demeter-Produkte zugänglich zu machen, ohne dabei die eigenen Werte aus den Augen zu verlieren. Ich bekomme hier die Möglichkeit, kreativ und mit viel Raum für Möglichkeiten an diesem Wachstum teilzuhaben und mit meiner Erfahrung neue Wege des Bauck-Teams zu begleiten. Es macht Spaß, dabei direkt mitzugestalten!“



legen: „Also absolviere ich erstmal meinen Fachwirt in Fertigungs- und Prozessmanagement.“ Für ihn sei das Grundlage, um die Herstellung von Bio- und Demeter-Lebensmitteln zu verstehen. Eine gute Basis und Erweiterung der Kompetenz, die er bereits in die Baukhof Mühle mitbringt. „Ich habe Landwirtschaft in Witzenhäusern studiert, berufsbegleitend Management an der European Business School in Reutlingen. Mit der Erfahrung in der Verbandsarbeit bei Demeter sehe ich mich auch als Brückenbauer zwischen der Urproduktion, dem Demeter-Wertesystem und der Weiterverarbeitung.“ Im Bio-Sektor zeichne sich eine spannende Zeit ab, in der es besonders wichtig für Unternehmen sei sich zu positionieren, die Visionen und die Unternehmensphilosophie klar vor Augen zu haben. Der Bio-Lebensmittelsektor entwickle sich hin zum Massenmarkt, das seien große Herausforderungen für ein Unternehmen und eine Zeit, in der auch von Kund:innen, Landwirt:innen und Geschäftspartner:innen eine hohe Erwartungshal-

tung an das Unternehmen und die Marke Baukhof gestellt werde. Authentisch zu bleiben, den eigenen Werten und der Philosophie treu zu bleiben und die Marke gut auf dem härter werdenden Markt zu festigen, seien Aufgaben der Zukunft – im Innen und Außen.

Für Friedemann Wecker ein Neuanfang in bekannten Gefilden – durch die Arbeit im Demeter-Verband, dem er auch weiterhin als Aufsichtsratsmitglied erhalten bleibt und durch den Zivildienst, den er auf dem Baukhof Amelinghausen vor 15 Jahren ableistete. Und: „Nach sechs Jahren Geschäftsführung ist es auf alle Fälle spannend, wieder Trainee zu sein, wieder im Lernmodus“, freut sich der 35-Jährige auf seine neuen Aufgaben und den Vertrauensvorschuss. „Es ist stark von Jan-Peter seine Unternehmensnachfolge so klar über fünf Jahre zu planen und vor Augen zu haben, das finde ich großartig.“ Vor zwei Jahren haben die beiden das erste Mal darüber gesprochen, vor einem Jahr stand fest: Friedemann Wecker wechselt zur Baukhof Mühle.

Darfs ein bisschen mehr sein?

Volker Eggert und Adrian Hoffmann sind für die großen Größen zuständig

Wie kommt das Mehl eigentlich in die Bio-Bäckerei? Und wo steckt denn überall ein bisschen Baukhof drin? – Große Mengen an Mehlen und Flocken machen einen großen Anteil an der Vermarktung der Baukhof Mühlenprodukte aus. Da halten sich Bäckereien und Weiterverarbeiter in etwa die sinnbildliche Waage.



Volker Eggert

Über welche Größenverhältnisse sprechen wir denn? Als normaler Haushalt sind die meisten unserer Leser Kilopakete Mehl gewohnt. Für eine Bäckerei nicht geeignet. „Bei uns geht es mit 25 kg-Säcken los, Bigpacks gibt es von 600 kg bis zu 1000 kg“, erklärt Adrian Hoff-

mann, der die Bäckerei-Kunden für die Baukhof Mühle betreut. „An Großbäckereien liefern wir darüber hinaus auch im Siloanhänger.“ Es sind größtenteils Demeter-Bäcker, Bio-Bäcker aus der Region und Bio-Bäckereien, die sich auf glutenfreie Backwaren spezialisiert haben. Sie bekommen auch alle weiteren Bäckerei-Zutaten bei der Baukhof-Mühle wie Hefe, Nüsse, Saaten und vieles mehr.

Volker Eggert ist Ansprechpartner für Verarbeiter und Lebensmittelindustrie: „Hier haben wir ein sehr breites Spektrum. Voelkel zum Beispiel, die wir mit Hafermehl für die Herstellung ihrer Haferdrinks beliefern.“ Die hohe Qualität spielt eine große Rolle – zum Beispiel für Kunden wie Babyfood-Hersteller, die nach Diätverordnung die Babynahrung herstellen. Und dann geht es quer durch die Branchen: „Wir haben die pharmazeutische Industrie, die Reis- und Maismehl als Trägerstoffe verwenden, einen Lollipop-Hersteller, aber auch Futtermittelhersteller, einen Produzenten für Hundekuchen –

die Betriebe, die wir beliefern, sind unglaublich vielfältig aufgestellt. Nudel-Manufakturen gehören zum Beispiel auch mit dazu. Unser Liefergebiet umfasst neben Deutschland ebenfalls alle EU-Staaten und die Schweiz.“ Bei den Endverbrauchern entwickelt sich ein zunehmender Trend für unverpackte Lebensmittel. „Hier stehen wir aber noch am Anfang und beliefern mittlerweile zehn Unverpackt-Läden, hauptsächlich in Großstädten“, berichtet Hoffmann. Eine gute Entwicklung, aber der Aufwand für Läden und Verbraucher ist ein anderer, das braucht wohl noch ein bisschen Zeit.



Adrian Hoffmann





Neuheiten und Lieblinge aus der Bauckhof Käserei

Der **Nordstern** leuchtet hell in der Bauckhof-Käserei – der kleine, runde Laib macht sich gut in der Käsetheke und kommt in dreierlei Geschmack daher: ganz pur, geräuchert oder mit Rosmarin ummantelt, aber immer cremig und halbfest im Schnitt. Mit dem **Lüneburger Kümmelkäse** ist ein rotgeschmierter Weichkäse neu im Sortiment, der dem **kleinen Bengel** Gesellschaft leistet und für genussvolle Abwechslung sorgt.

In der Winterzeit hat auch der **Ofenkäse** wieder Saison – in der Schachtel ist er die perfekte Alternative zum klassischen Käsefondue. Schnell im Ofen zubereitet, köstlich mit frischem oder geröstetem Baguette-Brot.



Das Ei mit Zukunft und die Bouillonwurst

Die **Bouillonwurst** vom Schwein rockt den Eintopf genauso wie den Kartoffel- oder Nudelsalat, sie schmeckt kalt und heiß, als Snack für zwischendurch – knackig lecker! Die Bouillonstückchen in der groben Brühwurst sind das Geheimnis dieser Würstchen!

Groß und klein – kommt alles rein in die neue Bauckhof **Eier-Box**. Ein volles Pfund ohne Kompromisse, denn hier wird das **Ei der Zukunft** verpackt. Zweinutzungsrasen sind das Stichwort, die Arbeit der Ökologischen Tierzucht trägt die ersten Früchte und der Bauckhof Klein Süstedt hat ein Viertel seiner Legehennen auf die Gebrauchsrasen Cream und Coffee umgestellt.

Keine Zeit zum Kochen? – Da hat der Bauckhof eine Lösung: Fertig zubereitete Gerichte wie **Bolognese**, **Rouladen** oder **Gulasch vom Rind**. Kartoffeln oder Nudeln kochen und schon ist ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen serviert.



VeggieMix

aus der Bauckhof Mühle

Im neuen **VeggieMix-Sortiment** steckt unglaublich viel Mühlenerfahrung. Das gesamte Bauckhof-Mühlen-Wissen um die werterhaltende Verarbeitung von Getreide, glutenfreiem Getreide und Hülsenfrüchten ist in diese sieben innovativen Veggie Alltagsgerichte in bester Bio-Qualität geflossen. Die Veggie Fleisch-Alternativen bringen Vielfalt in jede Küche, sind wie immer einzigartig lecker und einfach in der Zubereitung. Direkt aus der Mühle in Rosche, ohne Soja, ohne Schnickschnack. Eben typisch Bauckhof.



Öffnungszeiten Bauckhof Stütensen

Der Hofladen ist montags von 13 bis 16.30 Uhr, dienstags, mittwochs und freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.
www.manufaktur-bauckhof-stuetensen.de

Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!



Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LBG

Verwendungszweck: Boden

Die Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.



Gemeinnützige Landbau-
forschungsgesellschaft
Sottorf mbH