

BAUCKHOF



BAUCKHOF
Stütensen

BAUCKHOF
Amelinghausen



SEIT 1969
Bauck
Mühle

BAUCKHÖFE

Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 2024



**Biologisch-dynamisch:
„Aus Liebe zur Zukunft –
aus Liebe zum Menschen“**





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. 0 4132 / 9120 14
 amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen
 Sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.
 Stütensen 2 | 29571 Rosche
 Tel. 0 58 03 / 96 40
 info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck Mühle
 Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
 Tel. 0 58 03 / 98 73 - 0
 info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2024
 (Erscheinung Dez. 2023)

Herausgeber
 Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft
 Sottorf mbH

Geschäftsführung
 Matthias Zaiser
 Mittelweg 147 | 20148 Hamburg
 Tel. 040 / 89 72 70 18
 landbauforschung@bauckhof.de

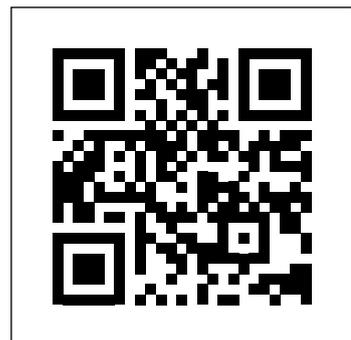
Redaktion
 Eva Neuls (V. i. S. d. P.), eva.neuls@initia-medien.de,
 in Zusammenarbeit mit den Bauckhöfen
 und der Bauck GmbH

Fotografie
 Fotoarchive der Bauckhöfe, Bauck Mühle,
 Eva Neuls, Daniela Bauck

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

Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 7
Aus Liebe zur Zukunft	4 - 5
Aus Liebe zum Menschen	6 - 7
Landbauforschung	8 - 11
Bruthilfen in den Bauckhof Wäldern	8 - 9
Mehr Artenvielfalt in der Landwirtschaft	10 - 11
Bauckhof Klein Süstedt	12 - 15
Wir bleiben weiter am Ball	12
Der Hühnerwald am Dorfrand	13
Unsere Mitarbeiter:innen im Interview	14 - 15
Bauckhof Amelinghausen	16 - 19
Ein Jahr mit Höhen und Tiefen	16
Unsere Mitarbeiter:innen im Interview	17 - 19
Bauckhof Stütensen	20 - 23
Alles ist wichtig!	20 - 21
Leben und Arbeiten auf dem Bauckhof	22 - 23
Unsere Mitarbeiter:innen im Interview	22 - 23
Bauck Mühle	24 - 27
Wir werden zur Bauck Mühle	24
Aus Liebe zur Zukunft	25
Neue, aber bekannte Leitung	26
Unsere Lieblingsprodukte	26
Unser täglich' Brød	27
Weitere Themen	28 - 32
Rezept-Tipps aus der Bauckhof Küche	28 - 30
Arbeitsorte: Bauckhöfe und Bauck Mühle	31
Spendenaufruf	32





**Liebe Kundinnen und Kunden,
liebe Mitglieder der Höfe und Unternehmen,
liebe Freundinnen und Freunde,**

die Welt gerät aus den Fugen, ein einheitliches Band, das uns zusammenhält, geht verloren. Ein Riss läuft durch unsere Weltgesellschaft. Vor fünf Jahren dachten wir noch, mit unseren Lösungen in der Mitte der Gesellschaft angekommen zu sein und heute ringen wir bei einfachen Dingen um das Selbstverständnis am „Point of sale“.

Das Besondere an der Liebe ist, dass sie im Konkreten, im Zwischenmenschlichen und in der Begegnung lebt. Sobald etwas abstrakt und losgelöst erscheint – wie gelenkt von einer unsichtbaren Hand – ist es schwierig, mit Liebe zu antworten. Und wo kommt der ganze Hass her, den wir gerade erleben in Kriegen, im Umgang mit Menschen in Not und den so dringend benötigten Menschen, die in unser Land kommen und all die zukünftige Arbeit übernehmen werden, wenn wir Alten in Rente gehen?

Blättern wir durch die Seiten dieses Rundbriefes, fallen zuerst die Menschen und die Begegnungen auf. Die Beziehung untereinander, die Hofgemeinschaften, die Beziehung der Menschen zum Tier, zur Pflanze und zum Boden. In der Hinwendung und Aufmerksamkeit zur täglichen Arbeit kommt mir die Liebe der Menschen zu ihrer Tätigkeit, zu ihrem Gegenüber entgegen: Was eine Erscheinung, was ein Anblick!

Teil einer solchen Hingabe zu sein, ob als Kund:innen, als Mitarbeiter:innen, oder als Geschäftsführer der Landbau-forschungsgesellschaft ist ein großes Geschenk, dessen wir uns bewusst werden sollten.

Es ist unser Geschenk an die Zukunft, zu zeigen, dass eine solche Haltung zum Leben und zur Urproduktion lebens- und liebenswert ist. In uns lebt eine Idee von Gemeinschaft, für Menschen, die sich heute oder in Zukunft mit uns verbinden und teilhaben möchten. Gemeinsam erleben wir die Liebe zur Natur und den Dank, wie köstlich gute Lebensmittel schmecken, uns gesund halten und die Ökologie unseres Planeten fördern.

Lassen Sie uns zusammenhalten und Zukunft schenken – für uns, für unsere Kinder – so dass die Sonne leuchten und der blaue Planet sich in Liebe und Freiheit weiter entwickeln kann.

Ihnen viel Spaß und Freude beim Lesen und Bilder entdecken!

*Mit herzlichem Gruß
Matthias Zaiser*



Sommer-Tour der Bauckhöfe. Besuch in Klein Süstedt auf der Hofstelle im Eichenring 3.



Michaela Weber bei den Bullen in Klein Süstedt. Der Sommer war zu trocken, schon jetzt muss Heu zugefüttert werden.

Aus Liebe zur Zukunft

Nachhaltigkeit als ein Weg für eine zukunftsfähige Landwirtschaft

Was alle Bauckhöfe miteinander vereint ist die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die in 2024 ihr 100-jähriges Bestehen feiern kann und auf dem Bauckhof Klein Süstedt bereits seit 1932 praktiziert wird. Sie ist die Grundlage für die heutige ökologische Landwirtschaft. Durch das Konzept geschlossener Betriebskreisläufe ist zeitgleich die Idee einer nachhaltigen Landwirtschaft entstanden. Daraus haben sich bis heute weitere ökologische, regenerative und nachhaltige Konzepte für die landwirtschaftliche Arbeit entwickelt.

Der Begriff der Nachhaltigkeit wurde im frühen 18. Jahrhundert von Carl von Carlowitz (1645-1714) definiert. Eine zunehmende Holznot und der Raubbau an den Wäldern machten ein Umdenken in der Bewirtschaftung nötig. In seinem Werk „Sylvicultura oeconomica“ erklärte er erstmals, dass nur so viel Holz geschlagen werden sollte, wie durch planmäßige Aufforstung wieder nachwachsen kann. Vor über 300 Jahren wurde so der Grundstein für das Prinzip des nachhaltigen Umgangs mit Rohstoffen gelegt. Auch wenn es nachdenklich stimmt, dass wir als Gesellschaft auf anderen Ebenen wieder vor ähnlichen Fragen stehen und unsere Ressourcen für mehr Wachstum und Wohlstand ausbeuten, gibt es doch auch Hoffnung, dass wir aktiv werden und einlenken können.

Nachhaltigkeit in den Betrieben

Die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft der Bauckhöfe unterstützt die Teilnahme an Forschungsprojekten und eigener Forschung oder Projektarbeit auf den Bauckhöfen für die nachhaltige und biologisch-dynamische Entwicklung auf den Betrieben. Auf zwei Projekte wollen wir in der diesjährigen Ausgabe besonders eingehen.

Seit vielen Jahren unterstützt Raimund Remer die Waldvögel im Bauckhofwald. Die Nistkästen bieten nicht nur eine gute und sichere Unterstützung für die brütenden

Vögel, sondern ermöglichen auch eine Erhebung und Zählung sowie das Ziehen von Rückschlüssen auf die Entwicklung der Populationen und ihre Beteiligung an der „Waldgesundheit“ (siehe Seite 8-9).

Der Bauckhof Stütensen nimmt seit drei Jahren an dem Projekt FINKA teil (siehe Seite 12-13). Neben der eigentlichen Forschungsarbeit zu Biodiversität auf den Ackerflächen bezogen auf Beikräuter und Insekten zeichnet sich das Projekt durch eine besondere zwischenmenschliche Komponente aus.

„Diese partnerschaftliche Zusammenarbeit ist es, die das Projekt so besonders macht“, betont Dr. Stefan Meyer von der Georg-August-Universität Göttingen die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Ein ökologischer Betrieb und ein konventionell wirtschaftender Betrieb bilden ein Duo in dem Forschungsprojekt: „Dass wir eine ökologische Transformation in der Landwirtschaft brauchen, ist unbestritten. Die bisherige Art der Ackerbewirtschaftung ist mit diversen Problemen konfrontiert und bekommt enormen Druck aus Politik, Gesellschaft und Wissenschaft. Hier im FINKA-Projekt ist es anders, wir wollen die Landwirte in diesem Prozess nicht alleinlassen, sondern bei den anstehenden Herausforderungen unterstützen. Das ist ein Novum im Bereich der Biodiversitätsförderung in Agrarlandschaften.“



Ralf Weber, Jakob Schererz, Matthias Zaiser und Jürgen Bauck – Feldrundgang in Klein Süstedt.

Über die biologisch-dynamische Landwirtschaft hinaus ist der Nachhaltigkeitsgedanke in den Betrieben ebenso stark verankert: Recourcenschonendes Wirtschaften und regenerative Energienutzung stehen hierbei im Vordergrund. Auf die verschiedenen Strategien der Höfe und der Bauck Mühle gehen wir auf den jeweiligen Seiten ein.

Fragen an die Zukunft

In der Zusammenarbeit während des FINKA-Projektes sind interessante Fragestellungen an zukünftige Herausforderungen nochmals besonders durch die Zusammenarbeit mit konventionellen Landwirten in den Fokus gerückt worden. Über die Bedeutung des Bodens haben wir in den letzten Jahren schon aus verschiedenen Perspektiven berichtet. Anfang November fand eine Veranstaltung im Wendland statt, die sich intensiv mit dem Bodenleben und seiner Bedeutung für die Resilienz der Ackerflächen und ihrer Kulturen in Zeiten von Trockenstress und Starkregen-Ereignissen beschäftigt hat. Erkenntnisse, die im biologisch-dynamischen Landbau über die Jahrzehnte der Erfahrung durch Beobachtung und Ausprobieren zum Teil bereits gemacht wurden. Sie gewinnen zunehmend an Bedeutung und werden aufgrund dessen durch wissenschaftliche Untersuchungen belegt. Die intensiven Forschungen auf allen Ebenen bieten aber nicht nur die Bestätigung über Erkenntnisse der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Sie bieten zusätzlich ein wachsendes Verständnis zu den biochemischen Prozessen im Boden, zum Zusammenspiel verschiedener Kulturen und der Bedeutung der Bodenlebewesen, des Mikrobioms, auf die Pflanzengesundheit.

Einerseits wächst das Verständnis kleinster Prozesse, andererseits werden immer mehr Arbeitsgänge in der Landwirtschaft technisch unterstützt und gesteuert. Das birgt zum einen die Gefahr, Vorgänge aus dem Blick zu verlieren, zum anderen ermöglicht es uns, deutlich differenzierter zu arbeiten. „Wir haben das Mulchverfahren auf ei-



Michael Voss (rechts) – Betriebsführung zur Gesellschafter-Versammlung der Landbauforschungsgesellschaft.

ner Kartoffelfläche ausprobiert, um durch die Bedeckung des Bodens Beregnung in Trockenperioden einzusparen, aber auch um positive Effekte für die Pflanzengesundheit zu erzielen. Das Verfahren ist sehr vielversprechend, aber extrem aufwändig und somit auch kostspielig. Außerdem haben wir nach dem letzten Häufeln, zum Blühbeginn der Kartoffeln, die ‚Blaue Bitterlupine‘ als Untersaat mit einem Düngerstreuer breitwürfig ausgebracht. Sie haben die Kartoffeldämme beschattet und damit Wasser eingespart, ungewollte Beikräuter unterdrückt und sind zudem eine zusätzliche Maßnahme gegen Bodenerosionen. Der positive Effekt ist nicht ganz so hoch wie beim Mulchverfahren, aber der Kostenaufwand ist erheblich niedriger und steht in einem guten Verhältnis zum Nutzen für den Kartoffelanbau“, berichtet Jakob Schererz.

„Digitalisierung und künstliche Intelligenz beschäftigt mich in der Landwirtschaft, aber auch auf ganz anderer Ebene“, erklärt der Landwirt und Geschäftsführer der sozialtherapeutischen Einrichtung in Stütensen. „Wie können wir damit umgehen und vielleicht auch der Problematik des Fachkräftemangels entgegenwirken? Wir haben Schwierigkeiten Mitarbeitende zu finden, die Lust haben mit Menschen mit Assistenzbedarf zu arbeiten. Das liegt zum einen sicherlich an den Arbeitszeiten, zum Teil abends und am Wochenende, wenn andere Menschen Freizeit haben, aber zum anderen auch daran, dass wir in der Arbeit eine Bindung zu den Personen eingehen müssen. Kann künstliche Intelligenz uns vielleicht auch dabei helfen, zum Beispiel auf die Bedürfnisse von Menschen mit Autismus einzugehen ... vielleicht mit einem Roboter, der sprachlich vermitteln kann? Aber: Was macht es aus, das Menschen diese Arbeiten von Menschen übernommen werden. Ist nicht der zwischenmenschliche Kontakt in Betreuung und Pflege von Bedeutung. Darüber mache ich mir Gedanken und habe Fragen daran, wie sich Arbeitsfelder in Zukunft entwickeln (werden).“



Sommer-Tour der Bauckhöfe: Kartoffelanbau auf dem Bauckhof Stütensen – Vergleich der angebauten Sorten.

Aus Liebe zum Menschen

Einander kennen und wertschätzen

Rund 440 Menschen arbeiten auf den Bauckhöfen, über die Hälfte davon in der Bauck Mühle. Im Arbeitsalltag begegnen sich davon nur wenige Mitarbeitende betriebsübergreifend persönlich. Die Kultur des gegenseitigen Besuchs der drei Demeterhöfe im Sommer ist aus der Tradition der gemeinsamen Betriebsgemeinschaft (1969 bis Anfang der 2000er) entstanden. Mit der Auflösung dieser in die eigenständigen Betriebe der jeweiligen Standorte sind diese Sommerbesuche im Laufe der Zeit eingeschlafen.

Als Begleiterscheinung der Corona-Pandemie 2020 sind auch die Hoffeste und Mühlenführungen weggefallen, die immer noch eine Gelegenheit für die Mitarbeitenden boten, Einblicke in die jeweils anderen Bauckhöfe oder die Bauck Mühle zu erhalten. Mit den Folgen der pandemiebedingten Einschränkungen haben wir gesellschaftlich nach wie vor zu kämpfen. Insbesondere Kinder und Jugendliche aber auch Senioren und Menschen, die auf Unterstützung und Assistenz angewiesen sind. „Wie Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen haben wir bis April dieses Jahres noch unter verschärften Corona-Einschränkungen gearbeitet und gelebt“, berichtet Jakob Schererz, Bauckhof Stütensen „Insbesondere in der Übergangszeit, in der für alle anderen Menschen, der Alltag wieder normal verlief, fiel es schwer, unseren Menschen die Unterschiede zwischen uns als Einrichtung und den anderen Menschen zu erklären.“

Das menschliche Miteinander hat in Krisenzeiten am meisten zu leiden. Das Blickfeld verengt sich aufgrund von Ängsten, die sich wie die Welle eines ins Wasser geworfenen Steins immer weiter ausbreitet, ohne wirklich greifbar zu sein. Zusätzlich leben wir in einer Zeit, die mehrere Herausforderungen auf einmal mit sich bringt:

Klimawandel, Energiewende, Inflation und Krieg. Keine guten Ausgangspunkte für ein gutes Miteinander.

Gemeinschaften haben entgegen einzelner Personen einen großen Vorteil, sie sind mit den Themen nicht alleingelassen. Deshalb kam den Bauckhöflern auch die Idee, gemeinschaftsbildende Aktivitäten wieder zu beleben. Während einer der regelmäßigen Beiratssitzungen der Landbauforschungsgesellschaft kam so die Idee auf, die Tradition der Sommerbesuche auf den Betrieben wieder aufzunehmen und dazu auch die Mitarbeitenden der Bauck Mühle einzuladen und umgekehrt. „In diesem Jahr konnte wir uns ebenfalls wieder für Besucher:innen öffnen und konnten die Mitarbeitenden der drei Bauckhöfe auch zu uns einladen. Viele kannten die neue Schäl-Mühle noch nicht, die bereits 2020 in Betrieb gegangen ist“, so Friedemann Wecker, Geschäftsführer Bauck Mühle.

„Das ist eine gute Möglichkeit, mehr voneinander zu erfahren und sich auch persönlich und nicht nur am Telefon kennenzulernen“, so Sarah von der Bauck Mühle. Sie arbeitet im Marketing und bekommt von der Landwirtschaft in ihrem Arbeitsalltag nichts mit. „Daher finde ich das Angebot richtig gut und war immer mit dabei.“ Nach

dem Rundgang klang der Abend gemütlich mit einem gemeinsamen Essen und Raum für Austausch, Gespräche und Kennenlernen aus.

2023 war eine Herausforderung

„Die Landwirtschaft ist ein sehr emotionales Arbeitsfeld, solche Jahre wie diese können einem schon einmal die Tränen in die Augen treiben“, erzählt Michaela Weber, Bauckhof Amelinghausen ganz offen. „Wir verantwortlichen Familien auf den Höfen treffen uns immer zwei Mal im Jahr mit den von außerhalb kommenden Gesellschaftern der Landbauforschungsgesellschaft zum Austausch. Dazu gehört natürlich auch über die Erfolge und Misserfolge zu sprechen. Dieses Jahr war ackerbaulich wirklich schwierig. Unser ganzes Getreide ist ins Tierfutter oder in die Biogasanlage gegangen, weil die Qualität durch den extrem feuchten Sommer so schlecht war. Noch immer sind die Flächen so nass, dass wir Anfang November noch einen Großteil unserer Möhren und Rote Bete nicht einholen konnten.“

Der Bauckhof in Klein Süstedt vermarktet Kartoffeln und Fleisch für alle drei Höfe. „2021 und 2022 haben uns, wie vielen in der Bio-Branche, viele neue Kunden und neue Partner in der Vermarktung beschert. Mit dem Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine sind wir vor neue Herausforderungen gestellt worden. Steigende Energie- und Rohstoffpreise, also steigende Kosten auf der betrieblichen Seite, besorgte Verbraucher:innen, die selbst aufgrund der Inflation versuchen, Kosten zu sparen, auf der Verbraucher-Seite. Da sind wir als Erzeuger im Premium Bio-Segment mit besten Qualitäten und Konzepten für eine enkelfähige Landwirtschaft diejenigen, bei deren Produkten zuerst gespart wird“, berichtet Carsten Bauck. „Fragestellungen nach nachhaltigen und ethischen Aspekten im Anbau, in der Tierzucht und -haltung, zum Futter und zum Endprodukt stehen zurzeit nicht im Vordergrund.“

„Zum Glück gibt es aber immer wieder schöne Momente“, betont Michaela Weber. „Wir freuen uns über unsere eigenen Enkelkinder, aber auch über die vier Babys, die in diesem Jahr bei den Mitarbeiter:innen des Bauckhof Stütensen auf die Welt gekommen sind – das macht Mut und Freude. Wir haben in der Landwirtschaft neue Auszubildende und Bundesfreiwillige dazu bekommen, die sich sehr gut einbringen und eingelebt haben und „ihre“ Wohngemeinschaft zu „ihrem“ Zuhause gemacht haben.“

Berufe für die Zukunft

Berufe in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelweiterverarbeitung stehen auf der Skala der beliebten (Ausbildungs-)Berufe nicht gerade oben. Dabei wird von Außenstehenden oft vergessen, wie wichtig diese eigentlich sind, damit alle – egal, ob auf dem Land oder in der Stadt lebend – etwas zu essen auf dem Tisch haben. Ein Grund für uns, in dieser Ausgabe einmal die Menschen zu Wort kommen zu lassen, die sich für die Arbeit und Ausbildung auf den Bauckhöfen in der Landwirtschaft, in der Weiterverarbeitung und Produktion oder im Hofladen stark machen, um unsere Produkte zu Ihnen auf den Tisch zu bringen.



Gewächshaus in Stütensen: Mara Weberstock berichtet über ihr Bewässerungsprojekt im Rahmen ihrer Ausbildung zur Gärtnerin.



Sommer-Tour der Bauckhöfe: Einblicke in den Ackerbau des Bauckhofs in Amelinghausen ...



... mit anschließendem Talk im Kuhstall und Besuch des Melkstands.





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 Landwirt:innen 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.

Bruthilfen in den Bauckhof Wäldern

Aktuelle Zahlen aus der Kontrolle 2023

Die Beziehung zwischen Vögeln und Förstern ist schon sehr alt, sie zählen als Indikatoren für das Wohlbefinden des Waldes. Wald ist nicht gleich Wald und so zeichnet sich jeder Waldtyp durch seine besondere Vogelfauna aus. Das Wirken der Waldvögel zur Waldverbesserung ist Raimund Remer wohlbekannt, seit Jahrzehnten werden im Bauckhof-Wald unterstützend Nistkästen bereitgestellt, um die Vielfalt zu erhöhen.

In unseren Wäldern werden einige Vogelarten ganz besonders geschätzt. Die kleineren zierlichen „Sänger“ sind hier hervorzuheben: Denn sie sind schnell und ausdauernd. Bei Anbruch des Tages, zum Teil vor 4 Uhr morgens, bis zum Abend sind sie aktiv. Dazu zählen die verschiedenen Meisenarten, Baumläufer und Zaunkönig. Sie kennen ihre „Beute“ ganz genau und nutzen ihre Zeit sehr effizient.

Die Hilfe der Blaumeise (*Parus caeruleus*) in Bezug auf die Regulierung der Schadinsekten ist immens. Es konnten 900 Tagesfütterungen am Nest gezählt werden, denn ihre ständig rufenden Küken sind hungrig. So sammelt sie mit ihren 11 Gramm Körpergewicht große Mengen von Futter für ihren Nachwuchs. Ein Jungvogel, bei einem Lebendgewicht von 9 Gramm, braucht täglich ca. 15 Gramm Nahrung. Die beiden Eltern brachten für ihre bald fliegenden sieben Küken, unbeachtet ihres eigenen Bedarfs, pro Tag über 100 Gramm Schädlinge, Insekten, Raupen, Käfer, Schmetterlinge aus dem Wald ins Nest. Da können wir nur staunend davorstehen, wie die fürsorglichen Eltern hier gleichzeitig als Waldpfleger wirken.

Die Mengen der gesammelten Schadinsekten zur Fütterung der Nachzucht bezieht sich auf die Vegetationszeit und ist mit der Winterzeit nicht vergleichbar. Viele Vogelarten wandern zudem in den warmen Süden.

Aber jene Vogelarten, die im Bauckhofwald verbleiben, finden durch besondere Aktivitäten Nahrung. Der in der kalten Luft fliegende kleine Sucher braucht täglich gewisse Nahrungsarten und -mengen. Kohlmeisen leben in der Vegetationszeit fast nur von Insekten, im Winter fast nur von Körnern. Die Wintergoldhähnchen sind in den kurzen Tageszeiten immer eilig am Picken und Zupfen an schneefreien Fichtennadeln und unterhalten mit ständigem Gesang in der Gruppe. Erstaunlich, dass so ein Vögel-



Waldbaumläufer

Foto: Rolf Müller/stock.adobe.com

chen eine eisig kalte Nacht überstehen kann, in so einem kleinen Körper.

Waldbaumläufer

Schauen wir zum Waldbaumläufer, *Certhia familiaris*. Er sammelt viele Waldschädlinge auf, besonders in der Borke und Rinde von Kiefern und Fichten. Dieser flinke Kletterer ist ein ruckartiger Steiger mit sich ständig bewegendem Kopf, um für seine scharfen Augen immer die Richtung zu ändern. Er sucht ohne Unterlassen die langen Baumstämme aufwärts und rundherum hüpfend ab. Er ist fast unsichtbar an der braunroten, tiefrissigen Kiefernborke, in seinem schützenden Tarnkleid. Aber um sein Futter besser zu finden, trägt er seine Beleuchtung am Vorderhals – ein helles Federkleid, fast wie ein Spiegel.

Wenn dieser rasche Vogel bei seinem suchenden Weg in die Höhe der feineren Borke kommt, manchmal gar zur Spiegelrinde, springt er plötzlich in einem Sturzflug in die Tiefe und beginnt gleich wieder von Neuem das intensive Suchen gen aufwärts. Ähnlich ist die Arbeit in

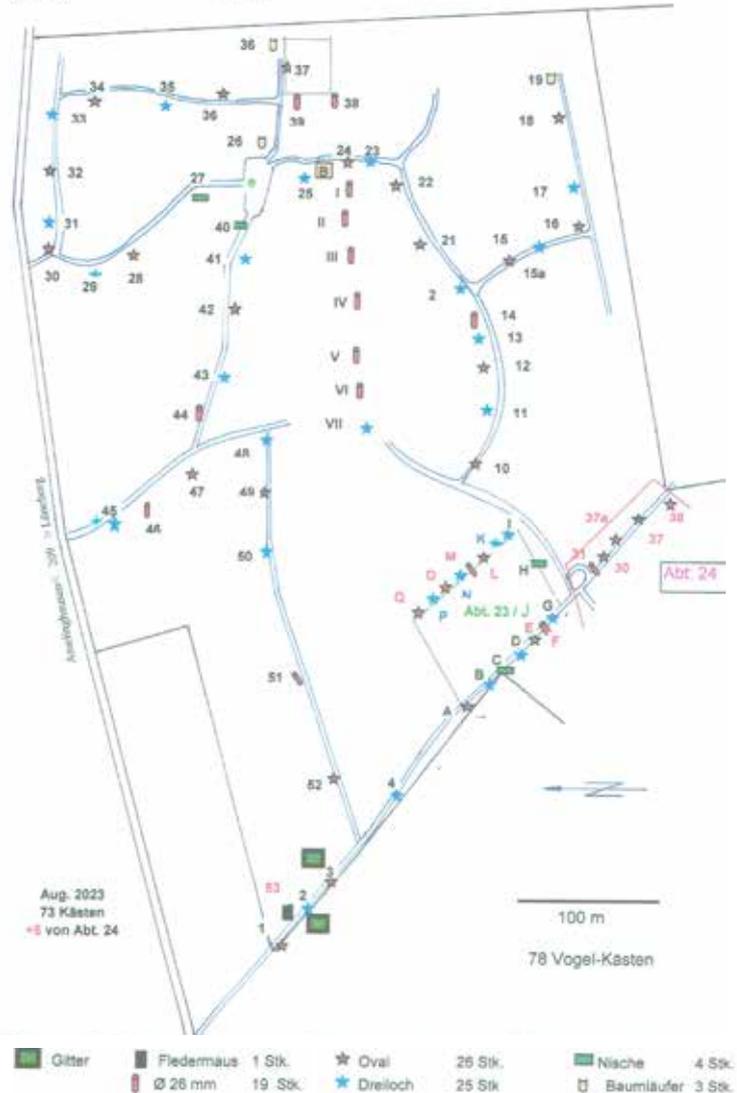
den Borke der Gemeinen Fichte und Sitka-Fichte. Bei dem Durchsuchen der schuppigen Rinde löst auch ein elf Gramm leichter Vogel mit seinen scharfen Zehennägeln Stücke der Schuppe ab. Man sieht die braunen Rindenscheibchen herunterrieseln. Kommt er in den Bereich der Zweige, fliegt er im Bogen nach unten, um an dem nächsten Stamm achtsam nach oben zu klettern.

Mit den kurzen Beinen und den extrem starken Füßchen mit kräftigen langen Krallen kann der Waldbaumläufer, nur kurzzeitig innehalten, um rasch rechts oder links, oben und unten, jede Borkenspalte genau zu betasten. Mit seinem charakteristisch gebogenen Schnabel findet er Schmetterlinge, sich bewegende Raupen und kleine Springschwänze, aber auch die versteckten Insekten, Larven und Käfer erstaunlich schnell. Erst wenn in seinem Schnabel mehrere Mahlzeiten platziert sind, saust er zur „Wohnung“, jedoch auf verschlungenen Wegen und mit mehreren Zwischenstopps dorthin, um seine Brut zu füttern. Zum Nest wird ständig Futter gebracht. Auch unter den jüngsten Küken herrscht Ordnung. Wer von den Eltern Hilfe braucht, meldet sich mit der Umwendung, so dass die Eltern die Ausscheidungen im weiß leuchtenden Federkreis sehen. Schnell wird das „Päckchen“ in ihrem Schnabel geschnappt und in den Wald transportiert.

Die Jungvögel krabbeln schon bevor ihre Flügel genutzt werden auf höheren Baumzweigen umher. Ständig bitten sie in ihrem gemeinsamen, aber zierlichen Gesang „duit tuiktirt“, die Eltern um Futter. Fast so groß wie ihre Eltern haben sie aber noch weichere Zehennägel und müssen sich an dünneren Zweigen mit ihren Füßchen festklammern. Der besonders lange, ebenfalls noch weichere Schnabel kann die Schädlinge noch nicht erkneifen. So kann man teilweise einen Blick von unten auf sie erhaschen, oder hört den zarten Gesang von der Baumkrone. Auch der Eichelhäher hört diesen Gesang, und erhofft diese Jungvögel als besonderes Futter für seine Küken. Gelingt ihm dies, erklingt nachmittags in der Höhe kein Gesang mehr. Und die erregten Eltern kontrollieren in Resignation ihre nun leere Nesthöhle. Nach einer gewissen Zeit versuchen sie es mit einem erneuten Gelege.

Der Waldbaumläufer sucht intensiv nach einer geeigneten Höhle als Brutplatz, unter höheren Ästen oder Borke stücken und ähnlichem. Denn die tieferen Höhlen, die unter anderem die Meisen, Kleiber, Schnäpper und Spechte für sich beanspruchen, haben nicht den passenden Raumtyp für diesen Vogel. Um zusätzlich Nisthöhlen zur Verfügung zu stellen, nutzen wir Nisthilfen von „Schwegler Vogel- u. Naturschutzprodukte GmbH“ – sie sind aus Holzbeton geschickt geformt. Die Borke des Brutbaums muss dem Rand des Kastens gut angepasst werden. Der gesicherte Einflug ist durch den engen Aufstieg verbessert. Andererseits rinnt in der Regenzeit viel Wasser den Baumstamm herunter und kann vom oberen Rand des Kastens durch die Wohnung hindurch tropfen. Da leiden die Küken sehr. Die Eltern zeigen mit ihrem großen Geschick, wie mit kleineren aber genau passenden Borke stückchen von innen der Wasserlauf verhindert werden kann.

Obwohl das Brutnest auf Dornen und Stacheln errichtet wird, versucht mancher Specht, weil er den süßen Duft



Insgesamt betreut Raimund Remer fast 400 Vogelkästen in den Bauckhofwäldern, auf dem Bild ist stellvertretend das Gebiet „Auf dem Hohen Wege“ abgebildet. Hier brüteten 2023 25 Kohlmeisen, 19 Blaumeisen, 11 Schnäpper, 1 Baumläufer, 2 wurden von Insekten genutzt und sechs Stück aus verschiedenen Gründen nicht genutzt.

der Küken erahnt, Borke und Holzbeton zu sprengen und dann mit langem Schnabel Küken zu erfassen, denn seine Kinder warten mit ihrer kratzigen Stimme auf kostbares Futter. Deshalb sollten Waldbaumläufer-Kästen weiter verbessert werden.

Im Vogelschutz breitet sich ein weiteres Problem aus: der Waschbär. Er ist seit gut 100 Jahren in Europa heimisch geworden und vermehrt sich auch in Niedersachsen reichlich. Für unsere wertvollen Singvögel ist der eifrige Jäger gefährlich, besonders die Freibrüter sind davon betroffen. Aber auch Nisthöhlen mit Fluglöchern über 30 Millimeter Durchmesser werden aufgerufen. Die Waschbären verspeisen Eier, Küken und sogar Elterntiere. Um diesem vorzubeugen können an Nistkästen Schutzvorrichtungen angebracht werden.

[R. Remer]

Hinweis: Wir berichteten 2022 über die Versuchsflächen der Eichelaussaat in der Planetenkonstellation von Saturn und Jupiter. Der Versuch ist verlängert worden. Wir werden in der nächsten Ausgabe darüber berichten.

Mehr Artenvielfalt in der Landwirtschaft

FINKA – ein partnerschaftliches Projekt mit großem Lernpotenzial

Rund 75 % der Fluginsekten sind in den vergangenen Jahrzehnten verschwunden – diese Erkenntnis einer internationalen Studie von 2017 ist erschütternd, braucht die Menschheit doch Insekten, wenn sie weiterleben möchte. Ohne diese fehlt die Bestäubung der meisten Pflanzen und damit auch die Ernte vieler (Grund-) Erzeugnisse unserer täglichen Ernährung.

FINKA heißt ein mit 3,65 Millionen Euro gefördertes Projekt vom Bundesministerium für Umwelt und Naturschutz und dem Land Niedersachsen, das sich mit der „Förderung der Insekten im Ackerbau“ befasst und von Politik, Landwirtschaft, Wissenschaft und Beratung gleichermaßen getragen wird.

Die Basis des „FINKA“-Konzepts

30 konventionell arbeitende Landwirt:innen verzichten im Rahmen des Projektes auf einer Versuchsfläche auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (PSM), die gegen Insekten (Insektizide) und Ackerwildkräuter (Herbizide) eingesetzt werden. Dabei werden sie von ökologisch arbeitenden Kolleg:innen aus ihrer Region mit Arbeitsgeräten und Fachwissen u.a. bei der mechanischen Beikrautregulierung durch Hacken und Striegeln sowie Fruchtfolgeplanung unterstützt. Der Baukhof Stütensen ist einer der ökologischen Betriebe, die bei FINKA mitwirken. Ziel ist, sowohl einen möglichst hohen und qualitativ hochwertigen Ertrag zu ernten als auch gleichzeitig durch den Verzicht von oben genannten Pflanzenschutzmitteln die Artenvielfalt auf der Agrarfläche zu erhöhen. Das Besondere an diesem Projekt ist, dass Bemühungen zum Erhalt der biologischen Vielfalt direkt aus der Landwirtschaft kommen, indem sich die Landwirt:innen gegenseitig beim Ausprobieren von Maßnahmen unterstützen. Die Laufzeit von FINKA beträgt fünf Jahre und endet im Jahr 2025. In dieser Zeit untersuchen Wissenschaftler:innen der Georg-August-Universität Göttingen sowie des Zoologischen Forschungsmuseums König in Bonn, wie sich die Änderung in der Bewirtschaftung auf die Ackerbegleitpflanzen und damit auf die Insektenvielfalt auswirkt.

Stefan Meyer von der Georg-August-Universität Göttingen erklärt aus seiner Sicht die Herausforderungen und Potenziale des Projektes.

Was macht dieses Projekt für Sie so interessant?

Insbesondere die Möglichkeit, unter Praxisbedingungen auf 30 unterschiedlichen Flächen in ganz Niedersachsen über fünf Jahre zu beobachten, wie ein Wechsel zu einer nachhaltigeren Bewirtschaftung stattfindet und was passiert, wenn über mehrere Jahre auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden verzichtet wird. Das Spannende dabei sind die Größe der Versuchsflächen und die Laufzeit des Projekts. Erstmals können wir über ganz Niedersachsen verfolgen, wie sich eine pestizidfreie Bewirtschaftung auf die Diversität von Ackerflächen auswirkt. Das ist wie ein großangelegtes Freilandlabor.

Wo liegen die Herausforderungen bzw. die Notwendigkeiten für die zukünftige Entwicklung?

Die Notwendigkeiten sehe ich nach wie vor darin, dass wir umdenken müssen. Die Ackerflächen dienen primär der Erzeugung von Nahrungsmitteln. Heute haben wir gegenüber 1950 einen 2,5-mal höheren Weizenenertrag auf einem Acker – diese Ertragssteigerung ist jedoch teuer erkauft, zu Lasten der Biodiversität, des Grundwassers, der Bodenfruchtbarkeit. Dass im Nachkriegsdeutschland die Nahrungsmittelversorgung im Vordergrund stand, ist verständlich, aber die Rahmenbedingungen haben sich heute deutlich geändert. Es wird heute unglaublich viel weggeschmissen – 80 kg Lebensmittel pro Kopf im Jahr. Wir haben zudem einen Wendepunkt erreicht. 50 % der Fläche in Deutschland werden landwirtschaftlich genutzt, davon werden 95 % konventionell bewirtschaftet. Das ist der größte Habitattyp in Deutschland, und es ist dringend notwendig, dass integrierte Konzepte entwickelt werden, um mehr Diversität dieser Habitate bei möglichst stabilem Ertrag zu fördern.

Durch Herbizide ist es sehr einfach geworden, die Erträge zu steigern, aber die Nebenwirkungen werden völlig außer Acht gelassen. Wir sind noch nicht an der Talsohle angekommen, die Biodiversitätswerte sind immer noch rückläufig. Blütenstreifen am Feldrand reichen bei Weitem nicht aus – wir brauchen unbedingt flächige Systeme mit Diversität, also auch im Feldinneren. Ein Mindestangebot an Blüten in den Ackerflächen ist das Ziel. Ohne dies und ein entsprechendes Management an den angrenzenden Habitaten (Hecken, Ackerraine, etc.) werden wir keine Erfolge bei der Förderung von Insekten sehen. Es sollten agrarökologische Gesamtkonzepte, z. B. auf Gemeinde- und Gemarkungsebene, entwickelt werden, die Ackerränder und landwirtschaftliche Habitate einbeziehen. Welche Biodiversität brauchen wir auf der Fläche? Reicht es aus, die Herbizide wegzulassen? Oder sind die Böden mit ihren Samenbanken so ausgelaugt, dass der Verzicht auf Herbizide allein gar nicht mehr ausreicht?

Welche Erkenntnisse konnten Sie nach drei Jahren aus den ersten Ergebnissen ziehen?

Die pestizidfreien FINKA-Maßnahmenflächen gleichen sich im Laufe der Jahre zwar sehr langsam, aber immer mehr den Ökoflächen an, was Artenvielfalt betrifft. Anfangs etablieren sich vor allem weit verbreitete Arten, wie z. B. das Acker-Stiefmütterchen, das wiederum den Larven des Kleinen Feuerfalters als Nahrung dient – einem der wenigen Schmetterlinge, die noch auf Äckern zu finden sind. Eine wachsende Vielfalt von Pflanzen ist die Voraussetzung dafür, dass sich wieder verschie-

dene Tierarten ansiedeln, also die faunistische Vielfalt zunimmt. Das sind die Stufen der Nahrungskette (Trophiestufen) – zunächst kommen die Pflanzen, dann folgen Insekten, darauf folgen Kleinsäuger, dann Greifvögel etc. Um zu sehen, wie sich die Artenvielfalt und auch der Ernteertrag entwickelt, wäre es am besten, die Flächen sogar zehn Jahre lang zu beobachten.

Wenn die Flächen floristisch zu stark verarmt sind, könnte man z. B. durch gezielte Nachsaaten von Ackerbegleitkräutern nachhelfen. Das ist ein völlig konträrer Ansatz zu dem, was jahrzehntelang üblich war. Es erfordert viel Sensitivität, Aufklärungsarbeit und Fingerspitzengefühl. Ich wünsche mir daher, dass wir ökologischen Berater diesen Prozess der Agrartransformation begleiten, und zwar durch Sensibilisieren anstatt Missionieren.

Das ist der große Vorteil am FINKA-Ansatz. Es ist eine überschaubare Fläche, auf der man Maßnahmen, an die man sich sonst nicht herantrauen würde, probieren kann. Für konventionelle Landwirt:innen wird das Risiko so überschaubar und der Zugang zu Biodiversitätsmaßnahmen erleichtert.

Jeder Wandel muss langsam vorbereitet werden. Aber unsere Welt verändert sich immer schneller und die Argumente der grenzenlosen Ertragssteigerungen der letzten Jahrzehnte können wir uns heute auch im Hinblick auf zukünftige Generationen einfach nicht mehr leisten. Da ist neben dem Verbraucher auch die Politik noch viel mehr gefordert. Heutzutage ist Landwirtschaft multifunktionell, längst geht es nicht mehr nur um den Ertrag, sondern auch um Biodiversität, die Erholungsfunktion in Kulturlandschaften und den Schutz von Trinkwasser.

Wo sehen Sie Ansätze, diesen Transformationsprozess zu unterstützen?

Dabei sind die Emotionen sehr wichtig. Wir machen im Freundes- und Familienkreis z. B. noch sehr viel selbst. Es macht Spaß, in der Gruppe auf dem Acker zu arbeiten und man schärft die Sensitivität für Lebensmittel. Viele Leute, die Ökoprodukte kaufen, haben diese Wertschätzung schon.

Schwierig wird es dort, wo rein wirtschaftliche Interessen im Fokus stehen. Leider geht der aktuelle Trend zu einer weiteren Intensivierung und Industrialisierung der Landwirtschaft. Wenn zum Beispiel für immer größere Landmaschinen ein zusätzliches Wegenetz gebaut werden soll, oder Lohnunternehmer mit den modernsten, schlagkräftigen Geräten riesige Flächen an einem Tag abernten, dann ist das verheerend für Flora und Fauna in diesen Habitaten. Ein weiteres Problem ist die Entfremdung – die Mitarbeitenden dieser Unternehmen haben keinen Bezug mehr zu den Flächen, die sie bearbeiten und agieren entsprechend weniger sensitiv.

Dabei ist Sensitivität dem eigenen Land gegenüber eine wesentliche Stellschraube für den Agrarwandel. Das fängt schon bei den Kindern an: einen Schulgarten oder ein kleines Beet zuhause bewirtschaften, sehen wie Kräuter und Gemüse wachsen und schließlich selbst etwas daraus kochen – das schafft ein Bewusstsein für die Zusammenhänge von Natur und Landwirtschaft und ermöglicht erst die Wertschätzung für unsere Lebensmittel.



Johannes Quente und Dr. Stefan Meyer von der Georg-August-Universität Göttingen beim Kartieren eines FINKA-Kartoffelfeldes.

Foto: Ute Brauckhoff

Welche Rückschlüsse ziehen Sie aus den Ergebnissen der ersten drei Jahre und wie sehen Sie die Zukunft für mehr Biodiversität und Akzeptanz für Ackerwildkräuter bei den Betrieben?

Als Fazit sehen wir jetzt schon, dass es wichtig ist, regional angepasste Handlungsempfehlungen zu geben. Es kommt sehr auf die unterschiedliche Beschaffenheit der Böden an, für die jeweils unterschiedliche regionale Konzepte entwickelt werden sollten. Im Bereich der Ackerbegleitflora zeigt der Verzicht auf Herbizide jetzt schon leicht positive Tendenzen, mehr Diversität und ein etwas größeres Blühangebot im Feldinneren. Ob das ausreicht, um die Insekten bzw. Nützlinge anzuziehen, die wir brauchen, können wir noch nicht beantworten. Auf manchen Äckern reicht ein Herbizidverzicht möglicherweise nicht aus, sondern es sollte gegebenenfalls auch die Düngung reduziert und die Bestandsdichte verringert werden. Gerade beim Weizen wachsen die Halme sonst so dicht, dass gar nicht ausreichend Platz für Ackerwildkräuter und Insekten bleibt. Auch ‚problematische‘ Arten wie Acker-Fuchsschwanz und Quecke nehmen bei starker Düngung leicht überhand. Konventionell bewirtschaftete Flächen haben keine Resilienz dagegen – anders als lange bewirtschaftete Extensivflächen, bei denen sich oft von allein ein natürliches Gleichgewicht erhält. Generell ist es nachteilig, wenn die Bestände zu dicht sind – das mögen weder Pflanzen noch Tiere.

Sind die Flächen lichter und der Boden weniger nass, ist es vorteilhaft für die Ackerbegleitkräuter, die so den Boden bedecken können und damit aktiv zum Bodenschutz beitragen. Sie verhindern Verdunstung und Bodenerosion und erhalten die Bodenfruchtbarkeit. Das ist ein großer Vorteil, der auf den ersten Blick nicht so wahrgenommen wird, der aber langfristig durch vermehrten Humusaufbau die Gesundheit der Böden fördert und erhält.

Wir müssen uns vom reinen Ertragsfaktor lösen. Es ist nicht unsere gesellschaftliche Aufgabe, durch schiefe Masse an landwirtschaftlicher Produktion die ganze Welt zu ernähren, sondern hier vor Ort nachhaltig zu wirtschaften und die Grundlage unserer Landwirtschaft – die Böden und die Biodiversität – zu erhalten und zu fördern.

Das funktioniert nur, wenn sich mehr Menschen in die Landwirtschaft einbringen – damit ein aktiver Wandel stattfinden kann.

BAUCKHOF**Kontakt**

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

Landwirtschaftliche Auszubildungsstätte, Studienprojekte und Praxissemester

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

Wir bleiben weiter am Ball

Nachhaltigkeit ist kein Thema, das irgendwann abgehakt ist

Es gibt immer etwas zu tun, wenn es darum geht, Ressourcen zu schonen und nachhaltige Prozesse einzuführen und zu etablieren. Neben der Liebe zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft, liegt auch die Liebe zu technischen Innovationen dem Bauckhof sozusagen im Acker.

Eduard Bauck war schon ein Tüftler und hat mit Ackergeräten und seiner Leidenschaft im Alter, der Hofmühle, experimentiert. Da ist es wohl nicht verwunderlich, dass Michael Bauck das erste Windrad pünktlich zum 60. Geburtstag des Bauckhofs Klein Süstedt im November 1992 im Landkreis Uelzen in Klein Süstedt in Betrieb genommen hat: Ein Drei-Bein-Stahlrohrturm mit einer Höhe von 38 Metern und einer Leistung von 80 KW/Stunde. Schon damals stand für den Betrieb die Einsparung von CO₂ im Vordergrund – zusammen mit der Hackschnitzel-Heizung sollten der Umwelt 110 bis 120 Tonnen CO₂ erspart bleiben.

„Wir sind all die Jahre an dem Thema regenerative Ideen drangeblieben“, erklärt Carsten Bauck. „Nachhaltigkeit ist kein Thema, das irgendwann als erledigt abgehakt werden kann und wir haben sicherlich noch Luft nach oben.“ Vom Windrad auf dem Acker vor Klein Süstedt hat sich die Stromgewinnung 20 Jahre später auf die Dächer und die Sonnennutzung verlegt. „Unsere Photovoltaik-Anlage liefert seit zehn Jahren 230 kWp für unseren betrieblichen Bedarf, gut die Hälfte unseres Stroms erzeugen wir selbst. Seit 2002 ist unser Stromzukauf ebenfalls aus erneuerbarer Energiegewinnung.“

In aller Munde sind zudem Agri-PV-Anlagen. Hierzu schreibt Atilcan Kebabci von der Copenhagen Energy Germany GmbH in Zusammenarbeit mit der BTU Cottbus und dem Bauckhof Klein Süstedt an seiner Masterarbeit zu Photovoltaikanlagen auf landwirtschaftlichen Flächen. Eine Herausforderung dabei ist die möglichst uneingeschränkte Weiternutzung im Ackerbau oder in Kombination mit der Geflügelhaltung. Atilcan und sei-



ne Kolleg:innen bei der Copenhagen Energy arbeiten stets an neuen innovativen Konzepten, um die Synergie aus der Erzeugung von Solarstrom und der Landwirtschaft zu maximieren. „Wir möchten Agri-PV-Anlagen zusätzlich zur biologisch-dynamisch bewirtschafteten Fläche einsetzen“, so Carsten Bauck. „Wir sind gespannt auf die Entwicklungspotenziale und werden darüber berichten.“

Der Wärmebedarf wird schon seit 40 Jahren über nachwachsende Rohstoffe

gedeckt. Über eine eigene Fernwärmeleitung wird die Primärwärme über die Hackschnitzelanlage geliefert. Mit den Betriebserweiterungen wurde die Anlage im Laufe der Jahre vergrößert und modernisiert. Der Bedarf der Manufaktur, Verwaltung und umliegenden Wohngebäude liegt im Jahr bei rund 1100 Kubik Schüttmeter Hackschnitzel. In diesem Jahr konnte die Hälfte aus der Pappelplantage und dem Rückschnitt der umfangreichen Hecken gewonnen werden, die andere Hälfte aus umliegenden Wäldern in zehn Kilometern Umkreis. Der zusätzliche Bedarf weiterer Wohngebäude mit eigener Heizanlage wird zudem durch Dinkel- oder Haferspelzpellets der Bauck Mühle und der Bohlsener Mühle gedeckt.

Der vorrangige Zweck der Bauckhof-Hecken ist nicht die Energiegewinnung, sondern der Natur- und Artenschutz. Sie umsäumen die Weideflächen und die Ackerschläge. „Das hat eine lange Tradition auf unseren Höfen und gehört im weitesten Sinne ebenfalls zur Agroforestry“, erzählt Carsten Bauck. „Sie bieten Wind- und Erosionsschutz, Rückzugsräume für Insekten, Vögel und Kleintiere. Da kommen einige Kilometer Hecken auf den Höfen zusammen.“



Der Hühnerwald am Dorfrand

Agroforst-System mit Pappeln besticht durch seine Multifunktion

Zwei bis sieben Fliegen mit einer Klappe zu schlagen, ist des Schneiders Streich, aber auch der Ökolandwirt kennt sich aus mit Synergie-Effekten: Bäume integriert in die Auslaufflächen der Hühner bieten gleich mehrere Vorteile in einem Konzept.

Im Frühjahr 2016 wurden die Pioniergehölze integriert auf dem Areal der Legehennen auf dem Bauckhof Klein Süstedt angepflanzt. Mit 12.000 schnellwachsende Pappeln auf rund fünf Hektar Wiese wurden entlang der Mobilstall-Fahrgassen die Hühnerauslaufflächen begrünt. Solche, im sogenannten „Kurzumtrieb“ angebauten Bäume dienen in erster Linie dazu, Holz als nachwachsenden Rohstoff zu erzeugen, daher werden dafür auch schnellwachsende Baumarten wie Pappeln oder Weiden genutzt. Das Besondere stellt hier die Kombination der Baumanpflanzung mit der Hühnerhaltung dar.

Die Pappeln liefern nicht nur nach der Ernte Holzhacksel für die eigene Holzheizung in Klein Süstedt, die einen Großteil der Gebäude versorgt, sondern sie bieten in den Jahren des Wachstums den Tieren die Möglichkeit, ihren arttypischen Verhaltensweisen nachzugehen. Die Vorfahren unserer heutigen Hühner stammen aus den ostasiatischen und afrikanischen Urwäldern. Ihr natürlicher Lebensraum ist der Waldrand. Hier findet das Huhn tagsüber Deckung vor Feinden und in der Nacht einen Schlafplatz in den Bäumen. Deshalb sitzen die Hühner im Stall zum Schlafen gerne auf der Stange. Außerdem lieben die Hühner das Scharren und Picken, so sorgen herabfallende Blätter für zusätzliche Beschäftigung, wenn der Grünwuchs zwischen den Reihen ruht.

Die Pappeln bieten aber nicht nur Schutz und Schatten, sondern strukturieren darüber hinaus die Landschaft. Sie machen aus großen offenen Flächen Weideland, kleinere Abschnitte und liefern einen erheblichen Beitrag zum Erosionsschutz, in dem sie den Wind brechen und

durch ihr zusätzliches Wurzelwerk dem Boden mehr Halt geben. Das Mikroklima, das Bodenleben und die Biodiversität wird positiv beeinflusst. Zeitgleich liefern die Hühner durch ihre Ausscheidungen wiederum Nährstoffe für die Bäume und die Begleitvegetation.

„Es heißt, dass sich der Habicht nur auf waagerechten Ästen niederlässt, in dieser Hinsicht wurden wir eines Besseren belehrt“, berichtet Carsten Bauck. „Unsere Raubvögel in der Lüneburger Heide sind sehr anpassungsfähig. Sie haben mittlerweile keine Probleme mehr, auf Ästen im 45 Grad Winkel zu sitzen. Aber natürlich überwiegen die zahlreichen Vorteile durch die Bepflanzung.“

Es zeigt, dass gute Konzepte in der Praxis erprobt und an Standort und Arbeitsbedingungen angepasst werden müssen. Dazu gehört auch der Abstand der Baumreihen. Nach sechs Jahren wurde nicht nur das erste Mal abgeerntet, sondern auch ausgedünnt. Das Bewirtschaften der Flächen erwies sich mit zunehmendem Wachstum für die Bedingungen des Bauckhofs als etwas zu eng.

Begleitet wird der Pappelanbau von der Firma Lignovis aus Hamburg. Michael Weitz und Team haben viel Erfahrung in Agroforstsystemen: „Das „Hühner-Wald“ Projekt auf dem Bauckhof ist ein Meilenstein für Agroforstsysteme auf Hühnerauslaufflächen. Es wurde vielfach kopiert und in Details weiter optimiert. Inzwischen wachsen mehrere 100.000 schnellwachsende Bäume auf Hühnerauslaufflächen in Deutschland. Die Bäume schaffen dabei einen natürlichen Lebensraum für die Hühner, schützen das Grundwasser und binden jährlich einige tausend Tonnen CO₂“, so Weitz.

In Klein Süstedt heimisch geworden

Theresa Dorywalska und Tadeusz Dorywalski, Kartoffelhalle

Tadeusz ist vor fast 30 Jahren aus Polen in den Landkreis Uelzen gekommen – zum Geldverdienen, wie er erklärt. Zunächst hat er bei einem anderen Betrieb gearbeitet, hat aber dann auf eine Stellensuche des Bauckhofs Klein Süstedt reagiert: „Aus Neugier und wegen der Aufgabe. Michael Bauck hat Menschen gesucht, die mit ihm den neuen Bullenstall bauen können. Ich arbeite gerne mit Holz, deshalb habe ich mich gemeldet. In Polen habe ich ursprünglich Förster gelernt. Meine Frau Theresa ist 2006, nach zehn Jahren Fernbeziehung, nachgezogen als unsere zwei Kinder groß waren und auf eigenen Beinen stehen konnten. Sie war in den Sommermonaten mit den Kindern auch oft zum Helfen da. Wir arbeiten beide gerne auf dem Bauckhof. Wir haben eigene Aufgabenbereiche und unseren eigenen Arbeitsablauf entwickelt. Theresa kümmert sich um die Sortierung.“ Eine wichtige Aufgabe, wie Carsten Bauck auf den Führungen immer betont und Therasas Röntgenaugen lobt, sie sehe einfach alles. „Seit



acht Jahren organisiere ich die Kartoffelhalle – das Lager, die Logistik und das Einbringen der Ernte, das habe ich voll im Griff. Unsere Enkelin hat in diesem Jahr auch angefangen hier zu arbeiten und ist bis zum Sommer geblieben, um uns – ihre Großeltern – zu unterstützen. So kommen hier auch die Generationen unserer Familie zusammen und treffen sich. Die Menschen hier sind nett, es ist ein gutes Arbeitsklima, so macht es Freude.“ Theresa und Thadek sind eigentlich schon im Rentenalter, aber ans Aufhören denken sie noch nicht.

Liebingsprodukt: Eier, Müsli, Mettwurst und Leberwurst
Liebingsgericht: Hähnchenbrust in verschiedenen Variationen und Hühnerfrikasse, Kuchen und Nachtisch
Liebingsort: Spaziergänge durch den Wald

Vom Azubi zum Bereichsleiter

Dennis Barge, Warendisposition

„Meine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann 2005 habe ich in zwei Betrieben begonnen, zunächst im wöchentlichen Wechsel: in einem ökologischen Möbelhaus und im Hofladen auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Mir wurde schnell klar, dass ich mich auf ein Thema konzen-



trieren möchte. Lebensmittel sind immer wichtig, daher habe ich meine berufliche Zukunft hier gesehen.

Im Laufe der fast 20 Jahre auf dem Bauckhof habe ich viele Bereiche kennengelernt und bin dadurch auch vielseitig einsetzbar: Wenn es wirklich einmal drückt oder jemand kurzfristig ausfällt, stehe ich parat für den reibungslosen Ablauf auf dem Bauckhof. Nach so einer langen Zeit fühle ich mich als Teil der „Bauckhof-Familie“. Das ist „mein Betrieb“, auf dem ich auch alt werden möchte. Ich fühle mich hier wohl, es ist ein gutes Team und eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre.

Die Zeit hier auf dem Bauckhof hat mich persönlich geprägt. Die Achtung für Lebensmittel habe ich aus meinem Elternhaus schon mitbekommen, aber ökologische Landwirtschaft, der Aufbau und die Arbeit in der Fleischmanufaktur haben mich stark beeinflusst. Der ökologische Gedanke wurde mir hier nahegebracht und ich habe ihn mit nach Hause genommen, in meine Familie – zu meiner Frau und unseren Kindern, Wir kochen frisch, bemühen uns Abfall zu vermeiden und nachhaltig zu leben. Wir kaufen sehr bewusst ein, lieber weniger, dafür öfter. In meiner betrieblichen Verantwortung liegt heute die Warendisposition und die Tourenplanung für unsere eigenen Fahrer und die Speditionsfahrer. In der Manufaktur unterstütze ich unter anderem die Etikettierung.“

Liebingsprodukt: Kartoffeln, weil sie so vielseitig sind
Liebingsgericht: Rinderroulade, Kartoffeln und Rotkohl
Liebingsort: Unser Frühstücksraum, in dem wir uns treffen, unsere Produkte genießen und in geselliger Runde Energie tanken können.



Technik und Trecker

Ronald Bremer, Landwirtschaft

„Auf einem landwirtschaftlichen Betrieb ist immer etwas zu tun, das kenne ich noch von Zuhause. Und da mein Bruder Rouven mit seiner Frau Christine hierhergezogen ist, hat er mich im Urlaub einmal gefragt, ob ich Lust hätte, zu helfen. Ich war bei der Bundeswehr und habe dort meinen KFZ-Technikermeister gemacht. Als meine Dienstzeit um war, bin ich ganz hierhergekommen. Hier kann ich meine Vorlieben und Fähigkeiten gut kombinieren. Ich schraube und repariere gerne, fahre gerne Trecker – und mag es, draußen zu arbeiten. Mein Aufgabenbereich ist hier der Ackerbau und die Pflege des Maschinenfuhrparks, mechanisch und technisch halte ich hier alles auf Stand. Bei Bedarf unterstütze ich natürlich auch bei den Tieren, aber die Kombination Ackerbau und Landmaschinenteknik ist mein Ding.“

Ich kümmere mich auch um die Heizanlage und habe mir über die Jahre so einiges aus anderen Gewerken abgeschaut: Elektrik, Gas/Wasser und vieles habe ich mir auch selbst beigebracht, sodass wir im Alltäglichen autark sind. Bis 2014 habe ich zusammen mit meiner Frau hier auf dem Hof gewohnt, wir haben jetzt einen Jungen und ein Mädchen, 9 und 4 Jahre alt, daher haben wir uns ein Haus in Klein Süstedt gesucht. In der Nähe des Betriebes zu wohnen, ist schon gut. Die Bereitschaft in der Nähe zu sein und ein offenes Auge und Ohr zu haben, wird gewertschätzt. Besonders wenn Tiere gehalten werden, ist das auch wichtig und ich werde nur in Notfällen in meiner Freizeit kontaktiert. Das Allerschönste ist für mich im Frühjahr das Pflanzen der Kartoffeln, in den Wintermonaten in der Werkstatt auch mal rumzutüfteln und Liegendebliebenes zu reparieren, macht mir auch Spaß. Die Arbeit hier ist sehr vielfältig!“

Liebblingsprodukt: Rindfleisch und Hähnchen

Liebblingsgericht: Käsespätzle von Daniela und Spaghetti Bolognese – das Essen hier in der Hofküche ist all die Jahre immer sehr gut!

Liebblingsort: Zuhause auf meinem Sofa

Berufliche Chance

**Julian-Daniel Albrecht,
Vertriebsassistent**

„Es war ein glücklicher Zufall, dass ich auf der Suche nach einer neuen Stelle eine „falsch“ eingestellte Anzeige des Bauckhofs entdeckt habe. Bewerbungen sollten eigentlich über die Arbeitsagentur laufen, kurz waren jedoch die Kontaktdaten von Yanic Arndt online. Als damals erst seit kurzem ausgelernter Einzelhandelskaufmann fehlte mir die geforderte Berufserfahrung als Vertriebsassistent und die Arbeitsagentur hätte mich vermutlich ausgesiebt. So konnte ich mich aber direkt bei Yanic Arndt bewerben. Der Bauckhof hat mich sehr interessiert und ich habe mich gut vorbereitet, so habe ich eine Chance erhalten. Das ist im März 2024 bereits sieben Jahre her.“

Die Arbeit macht mir Freude, die Mischung aus Bürotätigkeit und Betreuung von Geschäftspartnern passt viel besser zu mir. Zusätzlich zum Alltagsgeschäft – das Bearbeiten von Anfragen, Bestellungen und Abstimmung mit den Kollegen in der Fleischmanufaktur – kommt die saisonale Vermarktung z. B. Fleisch von Färßen, Suppenhühnern, Bruderhähnen oder ÖTZ-Geflügel sowie Überproduktionen – und die Neukunden-Akquise. Wir vermarkten Fleisch und Wurst von höchster Qualität, da ist Kommunikation wichtig und Hintergrundwissen, damit ich die Wertigkeit unserer Produkte vermitteln kann. Dazu gehört für mich, dass ich hinter unserer Arbeit stehe. Daher bin ich gerne dabei, wenn im Sommer die Höfe und die Mühle einladen, um mehr über das aktuelle landwirtschaftliche Jahr an den verschiedenen Orten zu erfahren, über den Anbau, die Produktion ... Meine Arbeit hier hat mein eigenes Einkaufsverhalten und meinen Lebenswandel verändert. Ich bin viel kritischer geworden und hinterfrage mehr. Für mich ist es wichtig, nicht nur einen Job zu machen, sondern mich mit meiner Arbeit identifizieren zu können. Ich erfahre Wertschätzung und trage sie meinerseits auch nach außen. Zum Beispiel indem ich beim Abendlauf mein Bauckhof T-Shirt trage und auf die Brudertier-Initiative aufmerksam mache. Ich habe das Gefühl, beruflich angekommen zu sein.“



Foto: Immo de la Porte

Liebblingsprodukt: Frühstücksfleisch, Hähnchenmortadella im Glas und die Geflügel-Currywurst

Liebblingsgericht: Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Bohnen mit Speck, Schweine-Medaillons im Speckmantel und Knödel – oder einfach Maultaschen.

Liebblingsort: Die Gerdau-Furt im nahegelegenen Waldstück Richtung Veerßen, ein wirklich schöner Fleck Natur.



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. - Fr. von 9 - 18.30
 Sa. 8 - 13 Uhr

Ein Jahr mit Höhen und Tiefen

Bei Misserfolgen die positiven Seiten nicht aus dem Blick verlieren

Biologisch-dynamisch einmal anders interpretiert: Die Biologie als Wissenschaft für die Phänomene des Lebens schließt wohl Wetterphänomene und ihre Unbillen mit ein. Und dynamisch ist der Alltag in der Landwirtschaft ganz von alleine. Ist das vergangene Jahr auch nicht einfach gewesen, die Menschen in Amelinghausen lieben ihre Berufe!

Ralf Weber vom Bauckhof Amelinghausen „wühlt“ nach wie vor gerne in der Erde und ist auf dem Acker unterwegs. „Mit dem Trecker das Feld zu bestellen, draußen zu sein, hat etwas Befriedigendes. Das ist auch nach Jahren immer noch ein Highlight für mich und ein Ausgleich neben der Betriebsführung und der Bürotätigkeit“, erzählt er. Das Jahr hatte es in sich. Erst die Trockenheit und dann der Dauerregen. „Bis Anfang Juli hatten wir einen immensen Aufwand durch Beregnung, um unsere Kulturen zu halten, aber statt sie zu Lebensmitteln zu veredeln, konnten wir den Dinkel, Weizen und Roggen nur noch ins Tierfutter geben und die Erbsen mussten wieder untergepflügt werden. Ein Teil der Möhren und rote Bete sind auch Ende November noch nicht geerntet.“

Zum Glück gibt es auch erfreuliche Entwicklungen: Mit der Biohof Vastorf GbR, von der seit 2010 gut 80 Hektar vom Bauckhof gepachtet und bewirtschaftet werden, hat die Betriebsgemeinschaft einen verlässlichen Partner an ihrer Seite. „Ihnen ist es ebenso wichtig wie uns, dass ihre Flächen biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. Die Entwicklung der Pachtpreise von landwirtschaftlichen Flächen macht es für Bio-Betriebe generell schwierig, neue Flächen zu pachten. Daher ist es besonders schön, dass uns diese Wertschätzung unserer Arbeit entgegengebracht und nicht in erster Linie auf die Rendite von Land geschaut wird.“

Die Neuausrichtung der Zucht für den Nachwuchs der Milchkuhherde hat sich zusammen mit den Anpassungen in der Fütterung ausgezahlt: Die Milchleistung ist um fast 1000 Liter pro Kuh und Jahr auf jetzt 5700 Liter gestiegen. Auch die Investition in die neue Heizanlage (Bericht Rundbrief 2022/23) hat sich bezahlt gemacht, die erhofften Ersparnisse bestätigten sich, die Zuverlässigkeit und



gute Handhabung sind eine große Arbeitserleichterung. Die moderne Hackschnitzel-Heizanlage versorgt die Betriebsgebäude und Wohngebäude des Bauckhof Amelinghausen. Mit der Photovoltaikanlage auf dem neuen Kuhstall werden ca. 90.000 Kw Strom erzeugt, von dem die Hälfte selbst genutzt wird. Durch die eigene Hofküche und die Tierhaltung gibt es so gut wie keine Lebensmittelabfälle aus dem Anbau oder dem Hofladen. Michaela Weber und ihr Team verkochen Produkte, die nicht mehr an Endverbraucher:innen verkäuflich sind und über pflanzliche Reste wie aussortierte Kartoffeln, Gemüse und Co. freuen sich die Bauckhof-Schweine. Im letzten Jahr ist ein neuer Mitarbeiter eingezogen: Hermann, ein munterer Labrador-Rüde, der als Jagdhund ausgebildet wird. Der Bauckhof-Wald bringt auch jagdliche Verpflichtungen mit sich. „Der Wilddruck ist bei uns relativ hoch, sodass wir regulierend eingreifen müssen“, erklärt Ralf Weber. „Hermann ist aber nicht nur bei der Jagd ein guter Begleiter, sondern auch ein echter Familienhund.“

Von der Kreuzfahrt in den Hofladen

Anna Ellerhausen, Bauckhof-Laden

„Meine ‚Reise‘ hat mich vom Kreuzfahrtschiff in den Bauckhof-Laden geführt. Ich habe 2021 nach meinem Studium zur Tourismusmanagerin hier angefangen. Mit der Corona-Pandemie lag die Tourismus-Branche am Boden, und ich habe hier in der Region nach einer Arbeit gesucht. So bin ich auf die Stellenausschreibung aufmerksam geworden und dachte mir, das könnte für mich passen. Meine Mutter ist seit über 20 Jahren bei Voelkel beschäftigt. So war Bio bei uns zuhause auch immer ein Thema und ich kannte viele Bauckhof-Produkte bereits.

Außerdem arbeite ich gerne mit und unter Menschen. Während des Studiums war ich in der Gastronomie und auf Kreuzfahrtschiffen tätig. Was mich hier am Hofladen besonders gereizt hat, ist, dass der Kontakt zu den Menschen persönlicher und näher ist. Dies in Verbindung mit der Wertschätzung von Bio-Lebensmitteln konnte ich in meiner Vorstellung gut für mich in Verbindung bringen. Und so ist es auch: Mit vielen unserer Kunden kommen wir ins persönliche Gespräch und in die Beratung. Wir werden oft zu den Lebensmitteln gefragt, zum Beispiel, wenn Pastinake keine Saison mehr hat, welche Gemüse sie ersatzweise für ihr Gericht verwenden kön-



nen. Da ich selbst sehr gerne und ‚frei nach Schnauze‘ koche, kann ich gut Alternativen empfehlen. Ich lerne immer mehr über Lebensmittel und es macht mir Spaß, die Menschen zu beraten. Glutenfrei ist ein großes Thema, aber auch weizenfreie Produkte werden oft nachgefragt. Ich fühle mich sehr wohl im Team, wir haben untereinander ein sehr gutes Verhältnis.“

Liebblingsprodukt: Haferflocken (Die essen wir jeden Morgen.)

Liebblingsgericht: Hähnchen von meiner Oma zubereitet (aufgezogen und geschlachtet) mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

Liebblingsort: Der Lopausee in Amelinghausen

Vom Schaf zur Kuh

Janin Richter, Bauckhof-Käserei

„Mein Lebenspartner und ich hatten in der Lausitz fünf Jahre lang die Bewirtschaftung eines Ziegenhofs mit Käserei übernommen. Die ersten Erfahrungen mit der Käseherstellung habe ich während eines Praxissemesters im Studium (Ökolandbau und Vermarktung) auf einem Milchschaaf-Hof gemacht. Seit 2019 sind wir jetzt in der Lüneburger Heide heimisch und ich in der Hofkäserei des Bauckhofs in Amelinghausen tätig. Mein Partner arbeitet im Museumsdorf Hösseringen, dort habe ich in diesem Jahr zwei Käse-Seminare gegeben, es hat Spaß gemacht, zu vermitteln, was mich an der Weiterveredelung von Milch in Käse so fasziniert: Es ist sehr schnell ein Ergebnis sichtbar, ein spannendes Erlebnis, wie Nahrungsmittel entstehen. Und dann natürlich die Vielfalt, die aus der Milch entstehen kann – Camembert, Schnitt- und Weichkäse, Hartkäse und Weißkäse ... kleine Nuancen beeinflussen den



Foto: Lena Glowalla

Geschmack, der dann weiter über den Reifeprozess und die Käsepflege, das Schmierengesteuert wird.

Unser Team ist super, die Produkte auch – es macht mir Freude, hier zu arbeiten. Wenn ich morgens hier ankomme, ist alles ganz ordentlich – dann beginne ich, die Bestellungen abzuarbeiten und versandfertig zu machen, zwischenzeitlich ist es dann ein „kleines Chaos“ und, wenn ich fertig bin, ist alles wieder ordentlich. Es ist sehr befriedigend unsere schönen Produkte auf den Weg zum Kunden zu bringen und zu sehen, wie sich das Lager leert, sodass Platz für die neuen Käse da ist.“

Liebblingsprodukt: Kräuter Spezial

Liebblingsgericht: Kuchen (oder Rinderbraten)

Liebblingsort: Der Blick aus dem Fenster des Produktionsraums, wenn die Sonne aufgeht.

Hegen und Pflegen

Jarek Stefanowski, Landwirtschaftlicher Helfer

Über 20 Jahre ist Jarek schon auf dem Bauckhof Amelinghausen beschäftigt. Er wird hier auf dem Hof nicht nur aufgrund seiner Vielseitigkeit und Verlässlichkeit sehr geschätzt, sondern auch für sein gutes Händchen mit dem Mastgeflügel – seine Hähnchen sind spitze, das wurde während des diesjährigen Hof- und Schlachtereirundgangs in Klein Süstedt nochmal sehr hervorgehoben. Jarek verrät uns sein Geheimnis: „Es ist wie mit kleinen Kindern: Schaukeln, streicheln und auf sie aufpassen. Sie mögen es schön heimelig warm, wenn sie klein sind. Frisches Wasser, gutes Futter, frische Luft und sich gut kümmern, das ist wichtig! Es ist nicht kompliziert, aber einfach nur Tür auf und Tür zu reicht nicht, die Tiere müssen gehegt und gepflegt werden. Am besten wie zuhause. Ich bin eigentlich Automechaniker, aber die Arbeit mit den Tieren ist schön, angenehm und ruhig. Das liebe ich hier auf dem Hof, es ist sehr abwechslungsreich. Ich mache auch gerne die Renovierungsarbeiten. Besonders ist es, wenn meine Familie aus Polen



kommt. Im Sommer waren meine Frau und meine Söhne hier und haben mitgearbeitet in der Erntezeit.“

Lieblingsgemüse: alle

Lieblingsgericht: Suppen, besonders Tomaten- und Kürbissuppe

Ein Lebenstraum erfüllt sich

Margareta und Friedrich Wißmann

„Wir wollten in unserer Rentenzeit gerne auf einem Bio-/Demeterhof leben. Wir ernähren uns schon seit 40 Jahren ökologisch. Ich komme aus einer ländlichen Region in Schwaben und habe das bäuerliche Leben immer sehr vermisst. In unserem Dorf gab es einmal 20 Höfe, jetzt gibt es keinen mehr“, erzählt Margareta Wißmann. „Wir sind durch das Demeter-Journal auf den Bauckhof Amelinghausen aufmerksam geworden, hier haben wir von der Idee ‚Hof wird Dorf‘ gelesen und Kontakt aufgenommen.“ Bevor sie 2021 auf den Bauckhof gezogen sind, hat das Ehepaar mitten in Karlsruhe gelebt. Friedrich Wißmann war Straßenbahnfahrer, sie Arzthelferin und später bei einer Krankenkasse tätig. „Ich habe einfach schöne Erinnerungen an das Hofleben gehabt und früher schon gerne mitgeholfen. Das erlebe ich hier wieder. Es ist noch sehr ursprünglich mit der Tierhaltung und der Pflege des Bodens. Jeden Donnerstag unterstütze ich Michaela in der Hofküche, und nach Bedarf. Ich habe schon immer gerne gekocht, herausfordernd sind hier die Mengen, aber das gemeinsame Kochen schafft eine besondere Atmosphäre. Von Michaela kann ich noch viel lernen. Dazu gehört auch das Wirtschaften, die Vorrathaltung, das Einkochen und das Organisieren der Küche – es macht mir sehr viel Spaß.“ Auch für Friedrich ist das Hofleben eine Bereicherung. Als Tischler hat er zunächst



viel Zeit in die Renovierung des ehemaligen „Gerritsen“-Hauses gesteckt. „Ich helfe bei Bedarf auch gerne auf dem Hof mit und mache vor allem Treckerfahrten. Wir sind hier sehr gut aufgenommen worden, das Ankommen findet noch statt, aber die Hofgemeinschaft macht es uns leicht. Wir haben hier gefunden, was wir uns erhofft haben: Einen guten Platz zum Leben, an dem wir hier unseren Beitrag leisten können, die Zukunft etwas besser zu machen. Der Ökolandbau ist wichtig für die Umwelt und den Klimaschutz.“

Lieblingsgemüse: Tomaten, Zucchini, Bohnen und Kartoffeln

Lieblingsgericht: Spaghetti mit Tomatensauce, Käse- spätzle und Ofengemüse und unser selbstgebackenes Brot (seit über 35 Jahren!)

Lieblingsort: Unsere Terrasse im Sommer – bei einem Espresso den Kühen beim Grasens zuschauen.

Genau das wollte ich

Johannes Frey, Landwirt

„Das war schon immer genau das, was ich machen wollte: Arbeiten mit der Natur und mit dem Boden. Den Rhythmus der Jahreszeiten erleben, die Kulturen von der Aussaat bis zur Ernte begleiten. Das ist wohl aus der Verwandtschaft zu mir ‚rübergeschwappt‘ – die waren in der Landwirtschaft tätig. Beim Ackerbau ist es auch das Treckerfahren, was mir Spaß macht, aber nicht nur – die Arbeit mit den Tieren schätze ich ebenfalls. In meinem letzten Lehrjahr hier auf dem Hof hat mich Ralf gefragt, ob ich nicht bleiben wolle. Das passte für mich gut, ich wollte gerne in der Region bleiben und ich fühle mich wohl hier. Die Gemeinschaft hier auf dem Bauckhof ist gut. Umso länger man zusammenarbeitet, desto besser harmoniert es, wir stellen uns aufeinander ein – das ist ein so gutes Miteinander, dass wir auch nach Feierabend gerne mal gemeinsam etwas unternehmen und Zeit miteinander verbringen.“



Lieblingsgemüse: Kartoffel

Lieblingsgericht: Kartoffelbrei, Braten mit Soße und Rotkohl

Lieblingsort: Ich bin überall gerne.

Ob ruhig oder zickig, ich mag sie alle

Karlotta Laumann, Agraringenieurin

„Ich bin für die Kühe zuständig und habe mir während der Corona-Pandemie ein halbes Jahr Auszeit vom Studium genommen und hier ein Praktikum gemacht. Als ich mitbekommen habe, dass Manuel, mein Vorgänger im Kuhstall, auf die Alm wechseln wollte, bin ich zu Ralf und habe gefragt, ob ich die Stelle übernehmen könne. Nun bin ich schon ein Jahr hier. Dass ich in die praktische Landwirtschaft wollte, das war für mich klar, und so war es wie eine glückliche Fügung. Aufgewachsen bin ich auf einem Bullen-Mastbetrieb, irgendwie liegt mir die Kuhverrücktheit in den Genen.“

Durch die großzügige Offenstall- und Weidehaltung kann man ihr Wesen beobachten. Es ist schön zu sehen, dass sie alle ihren eigenen Charakter haben und in der Gruppe ihren passenden Platz finden. Sie haben etwas Ausgleichendes, in der Gegenwart unserer Kühe komme ich zur Ruhe. Lieblingkühe habe ich mehrere – Paula zum Beispiel, eine sehr ruhige Artgenossin, aber ich mag auch die zickigen und die eigensinnigen. Außerdem liebe ich das Endprodukt sehr – als ich 14 Jahre alt war, habe ich begonnen, in einer Käserei mitzuarbeiten. Das Melken beginnt und beendet den Tag, das ist eine schöne Routine, außerdem weiß ich dann, was im Milchtank ist und was wir gemeinsam geleistet haben. Denn das Melken ist jeden Tag auch eine Leistungsabfrage und reflektiert meine Arbeit. Zum einen können wir züchterisch einwirken, um eine gute Milchleistung in der Herde zu erreichen, aber es hat ebenso viel mit dem Alltag zu



tun. Wenn die Kühe zufrieden und glücklich sind, gutes Futter haben, geben sie mehr und bessere Milch. Am Bauckhof Amelinghausen gefällt mir die Gemeinschaft besonders. Deshalb wollte ich auf einem Hof arbeiten, der vielseitig ist und den gemeinschaftlichen Gedanken mitträgt. Ein Familienbetrieb wäre für mich nicht in Frage gekommen. Hier arbeiten wir nicht nur zusammen, sondern leben zusammen, das heißt wir verbringen auch mal Freizeit miteinander, schauen einen Film, feiern und tauschen uns aus.“

Lieblingsprodukt: Milch und Käse

Lieblingsgericht: Grützwurst mit Apfelmus, Kartoffeln und Kräuterquark

Lieblingsort: Im Winter nachmittags im Stall und im Sommer bei den Kühen auf der Wiese.

BAUCKHOF Stütensen

Kontakt

Bauckhof Stütensen,
Sozialtherapeutische
Gemeinschaft e. V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Tel. 058 03 / 96 40
info@bauckhof-stuetensen.de

Daten & Fakten

Land: 135 Hektar

Wald: 65 Hektar

Tiere: Rinder, Milchkühe, Mastschweine, Hähnchen, Puten und Schafe

Gebäude: 9 Wohngebäude

Bewohner: 45

Mitarbeiter: 40 Menschen mit
7 Kindern, 5 Auszubildende, 7 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

Staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung

Bauckhof Stütensen

Spendenkonto BIC: GENODEM1GLS

IBAN: DE74 4306 0967 0015 5934 00

Alles ist wichtig!

Nachhaltigkeit zieht sich durch alle Lebens- und Arbeitsbereiche

Der Bauckhof Stütensen bewirtschaftet seit fast 60 Jahren alle Flächen biologisch-dynamisch. Seit 1970 ist der Hof auch Lebensort für Menschen mit Assistenzbedarf. Die Landwirtschaft stellt das zentrale Organ des Bauckhof Stütensen dar. Sie bestimmt seit Beginn das Zusammenleben auf dem Hof, die Rhythmen und das äußere Erscheinungsbild. Sie hat Einfluss auf die Ernährung der Hofgemeinschaft und auf die Landschaftsgestaltung.

Kommt man nach Stütensen, sieht man täglich Menschen mit vollgeladenen Schubkarren durch das Dorf fahren. Auf den Schubkarren liegen Holzscheite, sie werden zum Holzvergaser-Ofen gebracht. Ein bis fünf Mal am Tag wird die Luke des Holzvergaser-Ofens geöffnet und der Inhalt von zwei Schubkarren landet in dem lodernden Feuer. Jan aus der Landwirtschaft erklärt: „Das hier ist der kleinste. Es gibt noch zwei größere Öfen hier auf dem Hof. Alle Wohnhäuser, Werkstätten, und Gemeinschaftsräume werden über diese Öfen beheizt, auch unser warmes Wasser. Die Verarbeitungswerkstatt benötigt Wärme für die Trocknungsöfen. Hier leben etwa hundert Menschen, man braucht schon sehr viel Holz.“ Jan erzählt weiter, dass das Holz zum großen Teil aus dem eigenen Wald komme. Die Herstellung von Brennholz ist eine sehr wichtige Arbeit. Jeder versteht das, spätestens, wenn mal vergessen wurde, Holz in die Öfen zu werfen. Der Werkstatttratt Sven ergänzt, dass er es sehr gut finde, dass hier mit Holz geheizt wird. Man ist dann nicht so abhängig von dem Öl aus Russland. Es müssen aber auch genügend Bäume nachgepflanzt werden. Jakob Schererz – Werkstattleiter und Geschäftsführer in Stütensen – berichtet, dass für die Heizung schon seit vielen Jahren keine fossilen Brennstoffe mehr verwendet werden. Insgesamt ist das Leben auf dem Hof darauf ausgelegt, die Natur zu schonen und zu pflegen. Die Schonung der Umwelt und der Ressourcen wird ganz natürlich im Alltag der Gemeinschaft gelebt. Im täglichen Morgenkreis kommt dies zur Sprache, wenn z. B. über die Pflege der Pflanzenkläranlage berichtet wird oder die Auswirkungen des Klimawandels auf die Ernteerträge und die Futterbeschaffung.

„Erde und Mensch entwickeln sich gemeinsam ...

... und sind aufeinander angewiesen.“ Dieser Gedanke aus dem Leitbild begegnet dem Besucher in vielfältiger Weise. Insbesondere in der Landwirtschaft kann dies beobachtet werden. Pflanzen, Tiere und Menschen sind auf die Erde angewiesen. Alle Nahrung hat Bezug zur Erde. Daher braucht sie den Schutz und die Zuwendung des Menschen. In einer ausgedehnten Kompostwirtschaft wird in Stütensen dafür gesorgt, dass aus dem Mist der Kühe, Schweine, Schafe, Ziegen, Hähnchen und Puten sowie allen anfallenden organischen Reststoffen wie Laub und Grünschnitt lebendiger Humus entsteht. Der Humus als Wasserspeicher, als Lebensraum für Kleinstlebewesen und als Speicher für Kohlenstoff wird auf die Flächen ausgebracht und verbessert die kargen Sandböden. Jakob Schererz berichtet, dass ein Kubikmeter Kompost so viel Kohlendioxid enthalte, wie von einem Pkw auf der Strecke von Gibraltar zum Nordkap und wieder zurück ausgestoßen wird.

Die Landwirtschaft baut Kartoffeln, Getreide und Viehfutter an. Über die Fruchtfolge und die bewusst aufeinander abgestimmten Unter- und Zwischen-Kulturen wird dafür gesorgt, dass der Boden dauerhaft bedeckt ist. Geringe maschinelle Bearbeitung und flaches Pflügen schonen den Boden. Das sorgt dafür, dass eine Vielzahl von Kräutern und Blühpflanzen auf den Flächen wachsen, die wiederum Insekten und Vögel anlocken. Durch Hecken und Waldrandbepflanzung wird die Landschaft bewusst gestaltet.

Die Hopflegegruppe sorgt im Dorf dafür, dass die Flächen gesäubert und gepflegt werden. Sie baut Nistkästen für Vögel und Fledermäuse und Insektenhotels.



Begrüßung zum Hoffest – eine Einladung an alle Interessierten, Leben, Arbeiten und Landwirtschaft auf dem Bauckhof zu erleben.

Eigenes Gemüse für die Hofküche

Die Gärtnerei sorgt dafür, dass die Menschen in Stütensen abwechslungsreiches Gemüse zu essen bekommen. Von Aubergine bis Zucchini gibt es die unterschiedlichsten Sorten. Das Gemüse wird fast vollständig verwertet. Die besten Früchte werden an die Bioläden der Umgebung verkauft. Was für den Handel zu krumm oder nicht schön genug ist, wird in der Küche verarbeitet. Was nicht verarbeitet werden kann, bekommen die Tiere als Futter. In der Verarbeitungswerkstatt werden überschüssige Bohnen eingefroren, Tomaten eingekocht und so für den Winter haltbar gemacht. Es werden Kräuter und Tees getrocknet, Bohnen ausgepult, Nüsse geknackt und Marmeladen gekocht. Im Winter produziert sie aus zugekauften Äpfeln leckere Apfelringe.

In der Küche wird aus den Kartoffeln und dem Fleisch aus der Landwirtschaft und aus dem Gemüse aus der Gärtnerei das Essen für die ganze Gemeinschaft gekocht. Die Hauspflege reinigt und pflegt die Gemeinschaftsräume mit natürlichen Pflegemitteln. In der Waschküche wird die Wäsche der Bewohner:innen, die Geschirrtücher der Küche und die Tischwäsche der Gemeinschaft gewaschen, getrocknet, gelegt und gebügelt. Es werden biologisch abbaubare Waschmittel verwendet, die die eigene Kläranlage nicht belasten.

Etwas Besonderes: Die eigene Kläranlage

Überhaupt ist die eigene Kläranlage eine große Besonderheit. Schon seit über vierzig Jahren reinigt sie für den Bauckhof Stütensen die Abwässer. In großen Schilfbeeten werden die Schadstoffe herausgefiltert und das gesäuberte Wasser dem Grundwasser wieder zugeführt. Das Wasser versickert vor Ort und fließt nicht, wie sonst üblich, in Flüsse und Meere. Es bleibt in der Landschaft, aus der es entnommen wurde.

Über den Ton hat auch die Töpferei den Bezug zur Erde. Hier wird Gartenkeramik und Geschirr hergestellt. In einem Holzbrennofen werden die Produkte bei über 1200 Grad gebrannt. Mit den Erzeugnissen werden nicht nur die Wohnungen und Gärten in Stütensen verschönert.

Über den Verkauf auf Märkten gelangen sie auch in viele andere Wohnungen und Gärten.

Dies alles passiert mit einer großen Selbstverständlichkeit. Fast alle Arbeitsabläufe sind so organisiert, dass die Menschen mit Assistenzbedarf eingebunden sind. Sie lernen die Zusammenhänge verstehen und erleben, dass ihre Arbeit für sie selber, für die Tiere, für die Pflanzen und die Erde wichtig ist. So ist auch zu erleben, dass den Menschen mit Assistenzbedarf der Schutz der Umwelt und Natur ein persönliches Anliegen ist.

Wir brauchen einander

Wie die Erde den Schutz und die Zuwendung des Menschen benötigt, so benötigt der Mensch die Eindrücke aus der Natur, saubere Luft und sauberes Wasser, um sich wohlfühlen und Herausforderungen und Belastungen besser zu bewältigen. Eine gesunde Umgebung hilft mit, Stress auszuhalten, Beziehungen zu gestalten und mitfühlend miteinander und sich selbst umzugehen. Dies konnte die Gemeinschaft in den letzten drei Jahren während der Corona-Pandemie eindrücklich erfahren, als die seelische Gesundheit der Mitarbeiter:innen und Bewohner:innen durch die äußeren Einschränkungen massiv angegriffen wurde.

Die Menschen auf dem Bauckhof denken über das Dorf Stütensen hinaus. Sie erleben die Klimakrise und den Verlust der Artenvielfalt am eigenen Leibe. Der Sandboden der Lüneburger Heide ist tiefgründig ausgetrocknet. Stürme werfen hunderte Bäume um. Vögel und Insekten verschwinden. Darum nimmt die Landwirtschaft an einem Bundesprojekt zur „Förderung von Insekten im Ackerbau“ (FINKA) teil. (siehe auch Seite 10)

Die pflegende und gestaltende Verbindung der Menschen mit der Erde, den Pflanzen und den Tieren wirkt sich pflegend und gestaltend auf das Zusammenleben in der Gemeinschaft aus. Die Unmittelbarkeit der Wirkung des eigenen Handels ist überall erlebbar. Jedes Mitglied der Gemeinschaft ist wichtig, um die Herausforderungen, die sich stellen, zu bewältigen. Auch die Schwächsten erfüllen wichtige Aufgaben. (Volker Thon)

Leben und Arbeiten auf dem Bauckhof

Catrin und Florian betonen die Vorzüge für sich als junge Familie

Auf dem Bauckhof Stütensen zu arbeiten, bietet die Möglichkeit, Teil eines großen Ganzen zu sein. Der Bericht über die Nachhaltigkeitsaspekte zeigte schon deutlich, wie eng alles miteinander verbunden ist. Einblicke wie es ist, hier als Mitarbeitende und als Familie zu leben und was die Entscheidung für den Bauckhof Stütensen zu etwas Besonderem macht, gewähren uns vier Menschen aus verschiedenen Arbeitsbereichen.

Catrin und Florian leben und arbeiten mit ihren zwei Kindern, Ole und Berno, auf dem Bauckhof Stütensen. Sie haben sich hier kennen und lieben gelernt und ihre Familie gegründet. Florian hat Soziale Arbeit studiert, nachdem er bereits drei Jahre in Irland auf einem Camphill-Hof tätig war: „Ich habe einen Ort gesucht, an dem sich die verschiedenen Arbeitsbereiche sinnvoll vereinen – die Heilpädagogik und die sozialen Aspekte einer Lebensgemeinschaft mit dem ökologischen Landbau. Über die Produkte der Bauckhof Mühle bin ich auf Stütensen aufmerksam geworden. Wir schätzen es sehr, dass wir uns hier beide beruflich verwirklichen und unsere Kinder in einer guten Gemeinschaft groß werden können. Es ist schön, dass Arbeit und Familie nicht so krass getrennt sind und unsere Kinder miterleben können, was unsere Arbeit ist und uns bedeutet.“

Catrin hat Waldorfpädagogik studiert und währenddessen ein Praktikum auf einem Demeterhof gemacht: „Die Atmosphäre bei der Arbeit in der Landwirtschaft und das befriedigende Gefühl, etwas mit meinen Händen zu schaffen, hat mir die Bedeutung dieser Arbeit gezeigt. Wir stehen vor wichtigen Fragen, wie es mit unserer Welt in Zukunft weitergehen kann.“ So hat sie einen Demeterbetrieb gesucht, auf dem sie ihre Ausbildung zur biologisch-dynamischen Landwirtin machen konnte. Manchmal sind es einfach glückliche Zufälle: „Es war so, dass ich verschiedene Höfe angeschrieben habe und Jakob hat sich als erstes zurückgemeldet.“ Im letzten Ausbildungsjahr, das üblicherweise auf einem anderen Demeterbetrieb stattfindet, sollte auch Catrin und Florians erstes Kind Ole zur Welt kommen. Florian hat sich ein Jahr Elternzeit genommen, sodass die Familie

Die Arbeit liegt mir

Lina Nockemann, Auszubildende zur Heilerziehungspflegerin

„Dass ich beruflich etwas mit Menschen zu tun haben möchte, das war mir klar. Dass ich raus aus der Stadt aufs Land wollte auch. Als ich den Bauckhof Stütensen bei einem dreitägigen Praktikum kennenlernen durfte, hat mich die schöne Atmosphäre des Ortes gleich begeistert. Ich habe mich sofort wohlfühlt und wollte hier mein freiwilliges soziales Jahr machen. Dass mir diese



Arbeit liegt, haben die Mitarbeitenden in meinem Umfeld schnell gemerkt und haben angeregt, anschließend die Ausbildung zur Heilerziehungspflegerin zu machen“, erzählt Lina Nockemann. Im September hat sie die Ausbildung begonnen. „Ich gehe jeden Tag gerne zur Arbeit und es fühlt sich gar nicht wirklich wie Arbeit an, denn wir gestalten mit den Menschen mit Assistenzbedarf gemeinsam ihren Alltag, geben ihnen Struktur und Unterstützung, da wo es für sie wichtig ist. Meine Tätigkeit ist sinnvoll und wichtig, ich bekomme meine Arbeit mit viel Wertschätzung zurückgespiegelt. Die Menschen freuen sich, dass ich da bin, die Gemeinschaft auf dem Bauckhof ist echt, ebenso das Vertrauen, das mir entgegengebracht wird. Natürlich ist die Aufgabe sich um Menschen zu kümmern auch herausfordernd, es gibt viel zu lernen, denn jede Biografie unserer Bewohner:innen ist unterschiedlich. Dazu gehört es, mich einzulassen und den Persönlichkeiten gerecht zu werden. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Während der Ausbildung möchte ich noch besser lernen, zu begleiten und zu unterstützen.“

Lieblingsgemüse: Möhren

Lieblingsgericht: Selleriesuppe und Kaiserschmarren

Lieblingssort: Der Bauckhof-Wald. Ganz für mich sein und hier nach der Arbeit spazieren zu gehen und den Tag Revue passieren zu lassen ist eine gute Entspannung.

gemeinsam das Jahr verbracht hat. In diesem Sommer ist Berno geboren.

„Gerade als Familie mit kleinen Kindern wird uns nochmal bewusster denn je, wie wichtig und wertvoll die Arbeit hier auf dem Hof und mit den Menschen mit As-



sistenzbedarf ist. Die Ernährung, die Lebensweise, das Miteinander, die Wertschätzung und der Austausch.“

Das Leben und Arbeiten an einem Ort bringen dennoch Herausforderungen mit sich, gerade in Zeiten, in denen Fachkräfte rar sind. „Wenn du nachbarschaftlich wohnst, bekommst du natürlich alles mit. Die Arbeit ist immer im Bewusstsein“, erklärt Florian. Die vierköpfige Familie wohnt in einer Wohnung mit separatem Eingang im „Eschenhaus“, in dem Florian arbeitet und die hier wohnenden Mitbewohner mit Assistenzbedarf in ihrem Alltag begleitet. „Aber das weißt du vorher und dieses Zusammenleben hat seine ganz eigenen Qualitäten. Für unsere und alle Kinder, die hier groß werden, ist es selbstverständlich, dass Menschen unterschiedlich sind. Durch die Freiwilligen lernen sie nicht nur unsere Bewohner:innen mit Assistenzbedarf kennen, sondern auch Menschen aus anderen Ländern und Kulturkreisen. Das ist eine große Bereicherung für uns alle.“

Lieblingsgemüse: Kürbis (Catrin) und Möhre (Florian)

Lieblingessen: Ofengemüse mit leckerem Dip (Catrin) und Gulasch mit Spätzle oder Kartoffeln (Florian)

Lieblingssort: Unten im Gemüsegarten an dem Beet mit den Schnittblumen und dem Blick in den Sonnenuntergang!

Wie ein Wunder

Mara Weberstock, biodynamische Gärtnerin

„Ich habe Sonderpädagogik und Biologie studiert. Während meines Studiums war ich Praktikantin in der Gärtnerei, anschließend Bundesfreiwillige und dann habe ich den Großteil meiner Ausbildung hier absolviert. Ich hätte nach dem Studium wohl gleich hier arbeiten können, aber ich wollte das Gärtnern richtig erlernen. Für mich macht es die Kombination aus beiden Tätigkeiten aus, die Arbeit mit den Menschen mit Assistenzbedarf auf der geistigen Ebene und der Anbau von Gemüse auf der körperlichen. Ich liebe es, draußen an der frischen Luft zu sein. Die Arbeit im Garten ist wahnsinnig befriedigend. Die Pflanzen bei ihrem Wachstum zu begleiten, ist wie ein kleines Wunder. Den Boden wertzuschätzen und ihn zu pflegen als Grundlage für wertvolle Lebensmittel. Dabei entwickeln wir ganz nebenbei sinnvolle Arbeitsmöglichkeiten, bei denen jeder die Verantwortung übernimmt, die er kann. Die Arbeit im Garten ist so offensichtlich und sinnvoll, und sie ist relevant: Unser Gemüse ernährt uns. Das ist in Werkstätten für Menschen mit Behinderung nicht immer so.“

Im Studium habe ich mich viel mit Inklusion und Selbstbestimmung auseinandergesetzt, so habe ich vor allem meine Haltung zu Menschen entwickelt. Jeder hat ganz bestimmte Fähigkeiten und unsere Aufgabe ist es, Hilfe anzubieten und nicht aufzudrängen. Jeder Mensch hat das Recht darauf, seinen Platz zu finden, den er aus-

füllen kann, auch wenn jeder einen besonderen Rahmen dafür braucht. Für mich persönlich ist der Bauckhof ein schöner Ort zum Arbeiten und zum Leben, ich möchte gerne hierbleiben. Generell wünsche ich mir für unser aller Zukunft, dass mehr zugehört und gemeinsam nachgedacht wird, wie diese aussehen kann.“



Lieblingskultur: Tomate. Sie wird früh im Jahr im Gewächshaus gezogen, damit wird der Sommer eingeläutet, das macht Freude.

Lieblingessen: Nudeln mit Tomatensoße und frischem Basilikum.

Lieblingssort: Unser Garten frühmorgens, wenn die ersten Sonnenstrahlen hinten im Garten zu sehen sind.



Kontakt

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
Tel. 05803 / 9873-0

Daten & Fakten

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

Mitarbeiter: 250

Auszubildende: 17

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

Lädchen:

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

Betriebsführungen:

Termine werden auf der Website und bekanntgegeben.

Anfragen und Anmeldung über

kundenservice@bauck.de oder
05803 / 9873 - 72

Wir werden zur Bauck Mühle

Unser neuer Slogan „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“ gibt die Richtung vor

Bald präsentieren wir uns in neuer Optik und stellen uns damit modern und selbstbewusst für die Zukunft auf. Konkret wird aus unserem bisherigen Namen „Bauckhof“ dann „Bauck Mühle“. Dies spiegelt die veränderte Arbeit unseres Unternehmens wider und findet auch im neu gestalteten Logo Ausdruck. Als Mühlenbetrieb haben wir unsere Wurzeln in der Landwirtschaft, sind heute aber kein Hof mehr. Vielmehr betreiben wir eine der modernsten Mühlenanlagen Europas. Somit betonen wir nun auch nach außen unsere heutige Kernkompetenz.

Das neue Logo ist bewusst kein Bruch mit der Vergangenheit und den drei Bauckhöfen, sondern eine Weiterentwicklung der bisherigen Gestaltung. So ist noch immer das stilisierte Hofhaus zu erkennen, und auch mit dem Namen „Bauck“ bekennen wir uns weiter konsequent zu unseren Wurzeln, denen wir uns unverändert verbunden fühlen.

Für uns ist klar: Bio und Zukunft gehen Hand in Hand. Denn nur mit Bio können wir auch künftig gut auf unserem Planeten leben. Deshalb ist es uns wichtig, dass wir uns gemeinsam engagieren und für Bio stark machen, um auch weiterhin voller Zuversicht in die Zukunft zu blicken. Diese Überzeugung schreiben wir uns auf die Fahnen: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“ So betonen wir, dass alles Handeln auf die Zukunft ausgerichtet ist und damit einen ökologischen bzw. gesellschaftlichen Einfluss hat. Lasst uns also gemeinsam unser Bestes für Mensch und Natur geben!



Indem wir unsere Liebe zum Menschen, zu unseren Produkten und zu unserer Herkunft ab sofort noch stärker in den Fokus stellen, zeigen wir, was wir alles für Bio erreichen bzw. erreichen wollen.

Unter den Bereich Mensch fallen Themen, die soziale und gesellschaftliche Aspekte betreffen, sowie unser Engagement für unsere Kolleginnen und Kollegen. Der Produkt-Rahmen umfasst Anbau-, Verarbeitungs- und Produktthemen. Und mit dem Bereich Herkunft beziehen wir uns auf unsere eigene Historie und den Ursprung.

Mit der neuen Ausrichtung möchten wir eigene Initiativen und Projekte in den Fokus stellen und greifbar machen sowie gemeinschaftlich und optimistisch in die Zukunft gehen.





Aus Liebe zur Zukunft

Katrin Porsch koordiniert das Engagement in der Nachhaltigkeit

Wirtschaften im Einklang von Mensch und Natur und dabei Ressourcen schonen: Das war uns schon immer ein wichtiges Anliegen. Diesen Aspekt der Nachhaltigkeit stellen wir künftig noch stärker in den Fokus. Dafür wurde eigens eine Stelle für das Nachhaltigkeitsmanagement geschaffen, die seit März 2023 von Katrin Porsch bekleidet wird. Im Interview stellt Katrin sich und ihre Aufgaben vor.

Was sind deine Aufgaben bei uns?

Ich koordiniere alle Aktionen, die unter das Nachhaltigkeitsthema fallen – von langfristigen Kampagnen bis zu kleineren, aber wertvollen Initiativen vor Ort. Dazu zählt zum Beispiel die Pflanzaktion bei uns in Rosche, um das Gelände grüner und ökologischer zu gestalten. Darüber hinaus gibt es auf unseren Profilen in den sozialen Medien verschiedene informative Videos, die aufzeigen, wie der Nachhaltigkeitsgedanke bei uns im Unternehmen gelebt wird. Den Fokus auf eine ökologische Landwirtschaft hat die Bauck GmbH außerdem bereits in ihrem Leitbild festgelegt.

Parallel leite ich das vor einigen Jahren gegründete interne Umweltteam der Bauck GmbH. Dieses sorgt dafür, dass die Firmenziele im Umwelt- und Nachhaltigkeitsengagement erreicht und stetig weiterentwickelt werden. Ein Erfolg des Umweltteams ist beispielsweise, dass wir als Unternehmen seit 2014 nach dem europäischen Umweltmanagementsystem EMAS zertifiziert sind.

Welche Erfahrungen hast du im Thema Nachhaltigkeit?

Das Thema Nachhaltigkeit ist schon seit Langem Teil meiner täglichen Arbeit. Ich bin seit mehr als zehn Jahren in der Bio-Branche tätig, unter anderem bei Voelkel und Demeter im Norden. Außerdem studiere ich Nachhaltigkeitsmanagement an der Leuphana Universität Lüneburg.



Was sind deine Ziele?

Ich gehe mit viel Freude an meine Aufgabe als Nachhaltigkeitsmanagerin heran. Die Bauck GmbH ist mit ihrem Engagement für Mensch und Natur schon auf einem sehr guten Weg. Wir sind aber entschlossen, unsere Verantwortung als umweltbewusstes Unternehmen wahrzunehmen und kontinuierlich neue Wege zu finden, um nachhaltige Lösungen zu fördern. Kurz gesagt: Mein Ziel ist es, dass wir als Unternehmen so energieeffizient wie möglich wirtschaften und einen möglichst großen positiven ökologischen und gesellschaftlichen Einfluss haben.

Neue, aber bekannte Leitung

Friedemann Wecker unterstützt die Geschäftsführung der Bauck Mühle

Friedemann Wecker unterstützt wie geplant seit dem 1. August 2023 Jan-Peter Bauck in der Geschäftsführung der Bauck GmbH. Zuvor war Friedemann als Bereichsleiter Produktion und Technik bei uns tätig.

Friedemann übernimmt dabei die gesamte ausführende Verantwortung, während Jan-Peter hier zum einen beratend zur Seite steht, und zum anderen die Bereiche Personal und Nachhaltigkeitsmanagement verantwortet. Außerdem tritt Jan-Peter weiterhin als Bindeglied zwischen Geschäftsführung und unseren 16 Gesellschafterinnen und Gesellschaftern auf. Zu einem späteren Zeitpunkt wird Friedemann dann Jan-Peters Nachfolger als alleiniger Geschäftsführer.

Die Firma Bauck war in Friedemanns Werdegang stets präsent. Nach seinem Studium der Ökologischen Landwirtschaft leistet er seinen Zivildienst auf dem Bauckhof Amelinghausen. 2011 lernte Friedemann als Vorstandsassistent beim Demeter e.V. Jan-Peter als damaliges Aufsichtsratsmitglied kennen. 2015 wurde Friedemann dann Geschäftsführer bei der Gesellschaft Demeter im Norden, deren Geschäftsstelle sich zu der Zeit auf dem Bauckhof Amelinghausen befand. Damit war Friedemann schon vor seinem Einstieg bei der Bauck GmbH im Jahr 2021 bei den Gesellschafterinnen und Gesellschaftern bekannt.

„Dies ist eine herausfordernde Zeit für die Unternehmensnachfolge“, sagt Friedemann mit Blick auf die zurzeit turbulente Situation der Bio-Branche. „Mein Hauptbestreben ist es daher, die Bauck GmbH mit der zugehörigen Marke als innovativen Bio-Hersteller nachhaltig und erfolgreich im Markt zu etablieren.“



Unsere Lieblingsprodukte

Bei rund 150 Produkten, die wir inzwischen anbieten, haben wohl alle ihren persönlichen Bauck-Liebling – auch wir selbst. Unser Geschäftsführer Friedemann Wecker und unsere Nachhaltigkeitsmanagerin Katrin Porsch verraten euch, wovon sie nicht genug bekommen können.

Friedemann steht auf das Hafer Crunchy Basis, weil es schön knusprig und natürlich ist. Kein Wunder, denn die Haferflocken werden direkt bei uns in der Bauck Mühle hergestellt, mit Reiscrispies und Rübenzucker kombiniert und knusprig gebacken – außerdem ist das Hafer Crunchy auch noch glutenfrei.

Katrin wiederum mag es herzhafter, denn hier hat sie gleich zwei Lieblingsprodukte: den Gemüse- und den Grünkern-Burger. Die kommen aufgrund der einfachen Zubereitung und des großartigen Geschmacks auch zu Hause gut an. Ein weiterer Pluspunkt für Katrin: Man kann die Burger nach Belieben verfeinern. Sie selbst nimmt meist noch frisch geriebenen Parmesan und etwas geraspelte Möhren dazu.



Unser täglich' Brød

Wir setzen weiterhin auf leckere Neuprodukte

Auch 2023 haben wir wieder viele kreative Neuprodukte auf den Markt gebracht, um so weiter für leckere Lebensmittel in Bio- und Demeter-Qualität zu begeistern.

Nach der neuen Wunderbrødchen-Linie mit sechs kernigen Backmischungen im März haben wir unserem Brot-Sortiment im Herbst ein umfangreiches Update spendiert. Dafür haben wir die Bauern-, Dinkel- und 6-Korn-Brote überarbeitet, diese Mischungen sind nun mit modernem Design und optimierten Rezepturen als Bäcker Brote erhältlich. Aus dem Bauernbrot wurde das Bäcker Brot Bauern-Kruste, aus dem Dinkelbrot das Bäcker Brot Dinkel-Hafer und aus dem 6-Korn-Brot das Bäcker Brot Saaten-Kruste. Die neuen Bäcker Brote haben eine fluffigere Krume und eine knusprige Kruste. Darüber hinaus bleiben die Brote länger frisch. Die Sorten Saaten-Kruste und Dinkel-Hafer beinhalten zusätzlich Haferkleie für mehr Ballaststoffe. Außerdem kommen alle neuen Backmischungen weiterhin in bester Demeter-Qualität daher, und eine vegane Zubereitung ist auch möglich.

Beliebte Wunderbrøde

Die andere Neuerung betrifft die Wunderbrød-Linie, die zu unseren Bestsellern zählt. Hier haben wir drei neue Sorten entwickelt. Das glutenfreie Wunderbrød ohne Hafer ist mit seiner Basis aus Reisflocken für alle geeignet, die weder Gluten noch Hafer vertragen. Das eben-

falls glutenfreie Wunderbrød Protein ist reich an Eiweiß und hat eine Basis aus Soja- und Haferflocken. Eine zusätzliche Ergänzung ist das Dinkel Brød. Diese Sorte ist auf Basis von Dinkelflocken entwickelt, wodurch es seinen getreidigen Geschmack erhält. Für die Zubereitung aller Wunderbrøte wird nur Wasser benötigt.

Veganuary 2024

Außerdem gibt es, passend zum Veganuary 2024, zwei neue Veggie-Produkte. Dabei handelt es sich zum einen um eine Mischung für Süßkartoffel-Falafel. Die klassischen Falafel-Gewürze harmonieren mit der milden Note von Süßkartoffeln und bringen Abwechslung auf den Teller. Die gewohnt einfache Zubereitung bleibt bestehen: Wasser dazu, quellen lassen, braten – fertig. Zum anderen erweitern wir unsere Veggie-Burger-Linie um einen glutenfreien HaferBBQ Burger. Dieser besticht durch seinen saftigen Biss und seinen würzigen Geschmack mit leicht rauchigem Aroma, gepaart mit einer Hafer-Note.

Und zu guter Letzt wird es im Frühjahr 2024 umfangreiche Neuerungen im Müsli-Sortiment geben. Seid gespannt, was da auf euch zukommt.



Rezept-Tipps aus der Bauckhof Küche

Feine Lieblingsgerichte von den Bauckhöfen

Im diesjährigen Rundbrief haben sich Michaela Weber vom Bauckhof Amelinghausen und Daniela Bauck vom Bauckhof Klein Süstedt in die Kochtöpfe schauen lassen. Die Rezepte sind für ca. 4 Personen gedacht. Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



Kartoffelsuppe

150 g Knollenselleriewürfel
 1 große Zwiebel, gewürfelt
 3 EL Ghee oder Bratöl
 1 gestr. EL Majoran, getrocknet
 300 g Möhren gewürfelt
 knapp 1 kg Kartoffeln, gewürfelt
 ca. 1 l Gemüsebrühe
 1 Stange Porree, in feine Streifen geschnitten
 1 EL Weißweinessig
 1 TL Zucker
 Kohlwurst

Zubereitung

Sellerie, Zwiebeln und Majoran in Fett anschwitzen. Kartoffel und Möhren dazugeben und anschließend mit Brühe ablöschen. Nach etwa 30 – 40 Minuten leichtem Köcheln Porree und Kohlwurst einlegen und nochmals 20 Minuten ziehen lassen. Essig und Zucker zufügen und evtl. mit Salz abschmecken. [Daniela Bauck]

Kürbis-Kartoffel-Gratin

ca. 700 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
 400 g Hokkaido-Kürbis
 250 ml Sahne
 250 ml Milch
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Gemüsebrühe-Pulver oder Salz
 Pfeffer (nach Geschmack)
 Muskatnuss gerieben (nach Geschmack)

außerdem
 Semmelbrösel
 Butter
 Pesto (z. B. Bärlauch)

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Kürbis teilen, die Kerne und das faserige Fruchtfleisch entfernen und in dünne Scheiben hobeln. Eine ofenfeste Form einfetten, mit den Kartoffel- und Kürbeischnitten gemischt befüllen. Die Sahne mit der Milch verrühren, mit Knoblauch, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Mischung über die Kartoffeln und den Kürbis geben.



Das Pesto darüber streichen, darauf die Semmelbrösel streuen und Butterflöckchen gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. eine Stunde garen. [Michaela Weber]

Heide-Luni-Burger mit Honig-Senf-Soße

500 g Mehl
250 ml Milch
45 g Butter, geschmolzen
2 Eier
1,5 EL Zucker
0,5 Würfel frische Hefe
1 TL, gestr. Salz
2 EL Wasser
n. B. Sesam

Zubereitung Burger Buns

Für die Burgerbrötchen die Milch lauwarm erhitzen und mit der geschmolzenen Butter, dem Zucker und der frischen, zerbröselten Hefe verrühren. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. Dann das Milch-Hefegemisch und ein Ei dazu geben und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Nun den Teig noch einmal durchkneten und mithilfe von etwas Mehl in etwa acht gleiche Kugeln formen, auf ein Backblech legen und platt andrücken. (Etwa 1,5 cm hoch). Wieder feucht abdecken und abermals ca. 30 Minuten gehen lassen. Nun das zweite Ei mit dem Wasser verquirlen, mit einem Pinsel die Teiglinge bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit einem Küchentuch bedecken und etwas auskühlen lassen. (So bleiben die Buns schön weich).

Zutaten Röstzwiebeln

3 Zwiebeln
3 EL Mehl
1 TL, gestr. Paprikapulver
Bratöl

Zubereitung Röstzwiebeln

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Mehl und dem Paprikapulver bestreuen und vermengen. Dann in einer Pfanne ordentlich Öl erhitzen und die Zwiebeln goldbraun darin ausfrittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas salzen.

Zutaten Soße

150 g Crème fraîche
100 g Joghurt
50 g Senf
50 g Honig
2 EL Sonnenblumenöl
3 EL Essig
1 TL, gestr. Salz
½ TL Pfeffer



Foto: Klara Gauerke

Zubereitung Soße

Für die Soße einfach die oben genannten Zutaten mit dem Stabmixer gut durchpürieren.

Zutaten Beilagen

ca. 600 g Bauckhof Heide-Luni
½ Kopfsalat
3 Tomaten
½ Gurke

Zubereitung Beilagen

Nun müssen nur noch die Beilagen entsprechend vorbereitet werden (Heide-Luni grillen oder braten) und der Burgerspaß kann losgehen!

Unser Tipp:

Das Grundrezept eignet sich sehr gut für Variationen mit den vegetarischen Burger-Mischungen der Bauck Mühle oder auch klassisch mit den Burger-Patties vom Rind vom Bauckhof. [Michaela Weber]



Foto: Bauck Mühle

Hähnchen auf Gemüsebett

Zutaten Gemüsebett

4 große Möhren, 4 große Kartoffeln
 8 Champions, 12 Rosenkohlröschen
 2 Gemüsezwiebeln
 6 Knoblauchzehen
 Olivenöl
 mit Salz, Pfeffer, etwas Chili (nach Geschmack)
 2 Rosmarinzwige
 0,25 l Weißwein
 frische Petersilie

Zutaten Hähnchen

1 großes Hähnchen geviertelt oder
 4 Hähnchenkeulen mit Rückenstück
 Salz, Pfeffer, Smokey Paprika, Olivenöl

Zubereitung

Das Gemüse schälen und in etwa gleich große, mundgerechte Stücke schneiden. Den Knoblauch in ganzen Zehen dazugeben, ebenso die Rosmarinzwige und alles in reichlich Olivenöl in einem ofenfesten Bräter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen, anschließend mit dem Weißwein ablöschen, die gehackte Petersilie dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Zwischenzeitlich das Hähnchen mit den Gewürzen und dem Olivenöl einreiben.



Das Fleisch nun auf das Gemüsebett legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa eine Stunde braten, bis das Hähnchen knusprig braun ist.

[Daniela Bauck]



Foto Klara Gauerke

Saftspeise

500 ml Saft, hier: Apfel-Mangosaft von Voelkel
 2 Eier
 25 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 2 EL Speisestärke

250 ml Schlagsahne
 1 TL Zucker
 1 TL Vanillezucker

Zubereitung

Als erstes die Eier trennen, die Eigelbe in einem Topf mit einem Schneebesen verquirlen, 400 ml von dem Saft dazu geben und erwärmen. Die Speisestärke mit dem Rest des Saftes verrühren, auch in den Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen und andicken lassen. Das Eiweiß mit dem Zucker mischen und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nun in den heißen Pudding mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Während des Erkaltens der Masse immer wieder mit dem Schneebesen aufrühren, dann in eine Schale geben, kalt stellen und mit geschlagener Schlagsahne genießen!

[Michaela Weber]

Arbeitsorte: Bauckhöfe und Bauck Mühle

Viefältige Arbeits- und Ausbildungsmöglichkeiten an den vier Standorten

Rund 20 unterschiedliche Berufe gibt es auf den Bauckhöfen und in der Bauck Mühle zu finden. In fast allen Bereichen wird außerdem ausgebildet, in der Bauckhof Mühle gibt es zudem die Möglichkeit für das duale Studium BWL. Ein Blick auf die Stellenanzeige online lohnt sich - www.bauckhof.de/karriere/stellenanzeigen/

Auf den Höfen werden Landwirte (m/w/d) in der staatlich anerkannten Ausbildung ebenso wie in der Freien Ausbildung (Demeter) mit verschiedenen Tätigkeits-schwerpunkten: Milchvieh, Geflügelhaltung, Ackerbau oder Feingemüse ausgebildet.

Dazu kommen aber auch vielfältige Berufe bei der Bauck Mühle im kaufmännischen Bereich und in der Produktion – von Fachkräften für Büro, Buchhaltung, Einzelhandel über Handwerk wie Müller (m/w/d) und in der Lebensmittelweiterverarbeitung wie Verfahrenstechnologen (m/w/d) und Lebensmitteltechniker (m/w/d). Dazu kommen noch die Bereiche der Verpackung, Logistik, Anlagentechnik, IT-Technik und Marketing.

In den sozialen Berufen ist der Bauckhof Stütensen besonders stark, hier können neben der Ausbildung im Bereich der Heilerziehungspflege, Menschen aus verschiedenen Bereichen tätig werden: Sozialpädagogen (m/w/d), Pflegefachkräfte, Erzieher:innen und Assistent:innen aus pflegerischen Berufen sowie Therapeut:innen. Etwas ganz Besonderes sind die Wohngruppen, hier begleiten die Mitarbeitenden den Alltag von Menschen mit Assistenzbedarf.

Ebenfalls besonders ist, dass auf dem Bauckhof Stütensen, aber auch auf dem Bauckhof in Amelinghausen die Möglichkeit besteht, dort nicht nur zu arbeiten, sondern auch zu leben.



Ihre Ansprechpartner:innen

Bauckhof Amelinghausen:

Ralf Weber, Tel. 04132 / 9120 14
anbau.amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Klein Süstedt:

Carsten Bauck
c.bauck@bauckhof.de
 Tel. 0581 / 90160

Bauckhof Stütensen:

Jakob Schererz
info@bauckhof-stuetensen.de
 Tel. 058 03 / 964-0

Bauck Mühle:

Rebecca Große
rebecca.grosse@bauckhof.de
 Tel. 058 03 / 98 73 - 355

Die Chronik der Bauckhöfe

Die ersten 50 Jahre einer neuen Idee

Mit der Gründung der Landbauforschungsgesellschaft im Jahr 1969 hat die Familie Bauck 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. 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 Landbauforschungsge-

sellschaft Sottorf sind Meilensteine im biologisch-dynamischen Landbau. Der Impuls wirkt 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.



191 Seiten, A4, ISBN 978-3-947379-20-0,
 15 Euro + Versand: info@initia-medien.de

Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!



Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf 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