

1969 – 2019
Die ersten 50 Jahre
einer neuen Idee

*Eine Geschichte über Gemeinschaft, Familie,
freien Boden und fruchtbare Assoziationen*

50
Bauckhof



Jahre
und Landbauforschung

biologisch-dynamisch seit 1932



1969 – 2019

***Die ersten 50 Jahre
einer neuen Idee***

***Eine Geschichte über Gemeinschaft, Familie,
freien Boden und fruchtbare Assoziationen***



Matthias Zaiser



Jan-Peter Bauck

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in Händen halten sie das Ergebnis eines gemeinsamen und spannenden Projektes vieler Menschen auf den Bauckhöfen. Aus Anlass von drei 50-jährigen Jubiläen in diesem Jahr haben wir uns überlegt, dass wir die letzten 50 Jahre für uns und für interessierte Freunde, Bekannte und Unterstützer gerne noch einmal aufleben lassen möchten.

1969, also genau vor 50 Jahren, ist mit der gemeinnützigen Landbauforschung ein neuer Träger der Bauckhöfe gegründet worden. Weiterhin wurden die sozialtherapeutische Gemeinschaft Stütensen e.V. und die damalige Demeter-Vertriebsgesellschaft Bauck KG, die heutige Bauck GmbH, gegründet. Für die damalige Familie Bauck war das Jahr 1969 also ein ganz besonderes. Nach der Umstellung auf den biologisch-dynamischen Landbau im Jahr 1932 war es

ein weiterer entscheidender Schritt hin zu den Bauckhöfen, wie Sie sie heute kennen.

Einen sehr persönlichen und aus verschiedensten Blickwinkeln geschriebenen Spiegel dieser langen Zeit bietet Ihnen dieses Buch. Mit Texten, die die jeweilige Zeit zeigen und mit Rückblicken auf das große Ganze. Für uns alle war dies ein spannender und oft auch sehr emotionaler Prozess. Die Geschichte und die Geschichten lebten wieder auf. Es flossen einige Tränen und es wurde viel gelacht. Alte Wunden wurden sichtbar und längst von uns gegangene Menschen wurden noch einmal im Geiste lebendig. Dabei konnten wir auf einen reichhaltigen Fundus an bestehenden Texten zurückgreifen, und auf viele alte Fotos, die irgendwo in Fotoalben oder Schachteln zu finden waren.

Ganz besonderen Dank möchten wir Eva Neuls sagen für ihre unglaublich engagierte und ausdauernde Arbeit an diesem Buch. Ihre Hingabe und ihr Feingefühl haben vieles erst möglich gemacht. Wir hoffen, dass Ihnen unser Ergebnis gefällt und dass Sie beim Stöbern oder Lesen das eine oder andere finden, dass dieses Buch für Sie lesenswert und spannend macht.

Herzlich

Matthias Zaiser & Jan-Peter Bauck

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Entstehungsgeschichte

Die Bauckhöfe in der Lüneburger Heide	8
Ein „Ja“ zum biologisch-dynamischen Wirtschaften	9 - 11
Entscheidungshilfen zur rechten Zeit	12 - 13
Zeitgeschichtliches um das Jahr 1969	14 - 15
Erinnerungen an den Gründungsprozess	16 - 17
Die Umwandlung von Grund und Boden auf den Bauckhöfen	18 - 19
Über die Bedeutung der Eigentumsfrage in der Landwirtschaft (1981)	20 - 23
50 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf den Bauckhöfen (1981)	24 - 25
Pioniere der biologisch-dynamischen Landwirtschaft	26 - 27

Aus der Landbauforschungsgesellschaft (LBF)

Praktische Landbauforschung auf dem Bauckhof	28 - 29
Ein Beratender berichtet (2006 und 2007)	30
Aufgaben und Verantwortungsbereiche der LBF	31
Ein Hüter der Bauckhof-Idee – Geschäftsführer Matthias Zaiser	32 - 34
Albert Fink – der „letzte Bochumer“ zum Jubiläum der LBF	35 - 37
Annette Stühl zum Jubiläum der LBF	38 - 40
Als Gemeinschaft arbeiten und leben – Erinnerungen an die alte Betriebsgemeinschaft aller Höfe	41 - 44
Alle Wirtschaftsformen sind auf den Bauckhöfen vertreten	45
Abenteuer Sozial-Buchführung	46
Der Bauckhof-Baum	47

6 - 7

Die Höfe

Bauckhof Klein Süstedt	49 - 81
Bauckhof Amelinghausen	83 - 113
Bauckhof Stütensen, Sozialtherapeutische Gemeinschaft	115 - 143

Die Bauckhof Mühle

Bauck GmbH	145 - 179
------------	-----------

Gemeinsame Veranstaltung zum Jubiläum

Alternatives Wirtschaften, aufgezeigt anhand der Bauckhöfe – Schülerveranstaltung der Treuhandstelle Hamburg	182 - 185
Gemeinsame Jubiläumsfeier in Klein Süstedt, Nachlese	186 - 189

Orientierung

Stammbaum der Familie Bauck	190
Personenregister	191 - 193
Impressum	196

50 Jahre ... ein Rückblick

Einleitende Worte zum Blick auf den Bauckhof – ein biologisch-dynamischer Organismus

Die folgenden Seiten möchten Sie einladen, mit mir auf 50 Jahre Bauckhof zurückzublicken. Dazu ein paar einleitende Worte. Ich habe viele Gespräche mit den Menschen auf den Bauckhöfen geführt, in alten Rundbriefen und Schriften der letzten Jahrzehnte gelesen, und dabei ist mir eines klar geworden: Es ist nicht möglich, allen Menschen, die etwas zur Entwicklung der Bauckhöfe und der Bauckhof Mühle beigetragen haben, gerecht zu werden. Es ist nicht im Detail beschreibbar, was alles passiert ist in den 50 Jahren, seit Wilhelmine und Eduard Bauck gemeinsam mit ihrem Sohn Joachim Bauck den Vertrag unterschrieben haben, mit dem das Eigentum an die gemeinnützige Landbauforschungstiftung überging. Es ist nicht machbar, die ganzen Höhen und Tiefen zu erfassen, die in der Geschichte der Bauckhöfe stecken.

Was Sie finden werden, sind Rückblicke und Augenblicke, kleine persönliche Einblicke und ein paar Fakten. Diese sind nicht vollständig und ganz bestimmt nicht objektiv, denn die Zeit vergisst, lässt Alltag verblassen und heilt viele Wunden. In den Gesprächen kamen auch Letztere durchaus an die Oberfläche. Immer begleitet mit den Worten „Das musst du aber nicht schreiben“. Das respektiere ich natürlich, denn es sind Ereignisse, die schon längst geklärt, verziehen und, selbst wenn nicht, lange vergangen sind.

Wie so oft im Leben sind es auch die Schwierigkeiten und Konflikte, die das große Ganze vielleicht erst ermöglicht haben. Kein Leben, keine Entwicklung, geht ohne menschliche Fehler vonstatten. Kein Wachsen erfolgt ohne Schmerzen – jeder Mensch erfährt es am eigenen Leib von Anfang an. Bei der Geburt, wenn die ersten Zähne kommen, das Skelett einen Wachstumsschub erfährt, das Gehirn sich in der Pubertät neu verknüpft ... Können Sie sich daran noch erinnern? An den ersten Zahn, an jede Schürfwunde und Beule am Kopf, an jeden Streit und Konflikt, der Ihnen beigebracht hat, was geht und was nicht? Und so ist auch eine Idee, die Menschen braucht, damit sie geboren wird und leben kann, ein lebender Organismus, mit allem was dazu gehört: dem Lachen und dem Weinen, dem Frust und der Euphorie, der Trauer und der Freude!

Warum ich das hier so ausführlich versuche zu erfassen? Weil es auf den kommenden Seiten kaum Raum einnehmen wird. Aber Familienmitglieder, Freunde des Bauckhofs und langjährige Wegbegleiter sowie ehemalige Bauckhöfler wissen das. Deshalb finde ich es wichtig, zu erwähnen, dass es auch Schattenseiten gab, gibt und sicherlich auch zukünftig noch geben wird: aus Respekt vor den Episoden des Lebens, um die es auf den folgenden Seiten aber nicht vordergründig gehen soll.

Starke Wurzeln in fruchtbarem Boden

Was ich in den Vordergrund stellen möchte, ist, dass trotz der Schwierigkeiten im Alltäglichen hier ein Impuls aufgegriffen und zum Leben erweckt wurde. Im Vorfeld überlegt man sich natürlich: Für wen schreibe ich hier eigentlich? Wen interessiert denn eine Chronik und warum? Und was will ich erzählen, worüber möchte ich berichten?

Die Chronik ist die Geschichte einer Idee, die nicht Vision geblieben ist wie so viele Ideen vor ihr, sondern gewachsen und erfolgreich geworden ist und sich ständig weiterentwickelt hat. Die Idee hat Kinder bekommen, menschliche und geistige, und wird weitergetragen – auch durch diesen Rückblick, der hoffentlich neue Menschen inspiriert und ansteckt, ihre Ideen zum Leben zu erwecken.

Sie ist wie eine Eichel, die auf den Boden gefallen ist, Wurzeln geschlagen hat und aus der die ersten Keimblättchen emporsprossen. Sie hat sich mit dem Boden verwurzelt und aus ihr wächst ein Stamm, der Äste und Blätter ausbildet und größer und stabiler wird, um sich zum Bauckhof-Baum zu entwickeln. Dieses erste Bild des Bauckhof-Baumes kommt übrigens von Katharina Wiemann und wurde dann später von Karlheinz Flau überarbeitet. Der Bauckhof-Baum ist bis heute Logo der Landbauforschung. Die Höfe

und die Bauckhof Mühle haben über die Jahre ihre eigenen Logos und ihre eigene Identität entwickelt, passend zu ihrem eigenen Wesen. Trotzdem ist genau dieser Baum eine äußerst passende Metapher für die Entwicklung und die Verzweigungen der Bauckhöfe.

Zukünftig wird der Baum wieder gemeinsames Symbol der neuen Bauckhof-Homepage sein. Er erinnert an die gemeinsame Geschichte und die Verbindungen ebenso wie an die unterschiedlichen Entwicklungsrichtungen.

Ein Schritt in die Bauckhof-Zukunft

Um eben diese neue Homepage gemeinsam zu planen, gab es ein Treffen – zusammen mit Menschen der Höfe und Bauckhof Mühle wurde überlegt, wie die gemeinsame Darstellung aussehen soll. Was auf der Startseite für alle gültig dargestellt werden soll: die gemeinsamen Werte natürlich. So selbstverständlich im wahrsten Sinne, dass das Selbstverständnis allen klar war. Bei diesem Prozess war ich dabei, ebenso wie einige Wochen später. Aber: Als es darum ging, diese Werte in Worte zu fassen und zu kommunizieren, da merkte die Arbeitsgruppe um Susan Bauck, dass die Worte fehlten, die Definitionen, um sie nach außen verständlich zu machen. Das war eher wie ein Gefühl, das in der großen Runde mitschwang. Keinem der Mitglieder des Bauckhof-Beirats wäre es in

den Sinn gekommen, das genauer miteinander besprechen zu müssen. Weil es einfach so klar war!

Wir haben also wieder eingeladen und die Höfe, die Landbauforschung und die Bauckhof Mühle wieder an einen Tisch geholt und zusammen darüber nachgedacht: „Alte Bauckhöfler“ wie Eduards Enkel Jan-Peter Bauck (Bauckhof Mühle) und Carsten Bauck (Bauckhof Klein Süstedt), Susan Bauck (Bauckhof Mühle), Matthias Zaiser (Geschäftsführer Landbauforschung) und die jüngere Generation wie Nora Mannhardt (Bauckhof Amelinghausen) und Jakob Scherertz (Bauckhof Stütensen). Bei dieser Zusammenkunft waren die gemeinsamen Werte spürbar! Es ging unglaublich schnell, die Kernpunkte zu finden, die eben diese Menschen zusammengebracht haben. Nicht durch familiäre Verbindungen, sondern aus einem Selbstverständnis einer Idee heraus. Und genau das ist es, was ich Ihnen ein bisschen näherbringen möchte, indem ich Sie daran teilhaben lasse, woran die Bauckhöfler mich teilhaben lassen. An ihren persönlichen Geschichten und ihrem individuellen Blick auf „den Bauckhof“.

Insbesondere in der Anfangszeit und in den ersten 25 Jahren sind die Familienmitglieder als Hauptakteure noch sehr prägend in der Bauckhof-Assoziation. Um Ihnen beim Lesen den Überblick zu erleichtern, habe ich einen Stammbaum der Familie zusammengestellt, der Wilhelmine und Eduard Bauck mit ihren

Kindern, deren Ehepartnern und Enkelkindern zeigt. Des Weiteren finden Sie ein Personenregister auf den letzten Seiten.

Seit 2013 bin ich Zaungast und freue mich darüber, jährlich wiederzukommen, um im Jahresrundbrief der Bauckhöfe zu berichten. Zwischendurch willkommen zu sein, wenn es Feste zu feiern gibt, oder unterstützend tätig zu werden, wie für die Homepage oder den Rückblick. Dafür möchte ich mich ganz herzlich bedanken, bei allen, mit denen ich gesprochen habe, und für ihre Offenheit und ihr Vertrauen.

Herzlich



Eva Neuls

Die Bauckhöfe in der Lüneburger Heide

Einführung in die Entstehungsgeschichte der Bauckhof-Assoziation

Der Name Bauckhof reicht heute weit über die Landkreisgrenzen Uelzens und die Demeter-Szene hinaus. Er steht für ökologische Lebensmittel und biologisch-dynamische Landwirtschaft. Selbst Einheimischen ist oft nicht bewusst, dass es drei Höfe in unserer Region gibt: einen in Klein Süstedt, das ist der Ursprungsbetrieb, zu dem eine Fleischmanufaktur gehört. Einen in Stütensen, der seinen Schwerpunkt

in der Sozialtherapie hat, der Arbeit mit Menschen mit Assistenzbedarf. Und einen in Amelinghausen, im Nachbarlandkreis Lüneburg, der neben der Landwirtschaft eine eigene Hofkäserei betreibt. Zur Bauckhof-Assoziation gehört auch die Bauckhof Mühle in Rosche, die Bauck GmbH – auch wenn sie, anders als die Höfe, nicht in gemeinnütziger Trägerschaft ist. In der breiten Bevölkerung hat sie wohl am

meisten zum Bekanntheitsgrad beigetragen: Ihre Mehle, Flocken, Müslis, Backmischungen und vor allem glutenfreien Produkte sind in Bioläden und Lebensmittelmärkten in Deutschland und auch im Ausland zu finden. Die Geschichte der Bauckhöfe und der Bauckhof Mühle ist außergewöhnlich, betrifft eine ganze Familie über drei Generationen und zahlreiche Menschen, die dieses erfolgreiche „Experiment“ seit 50 Jahren gestalten, begleiten und mit Leben füllen.

Der Ursprung

Die Geschichte des Bauckhofs in Klein Süstedt ist bis 1558 zurückdatiert. Die Entwicklung, auf die in dieser Chronik zurückgeblickt wird, begann, als Eduard Bauck (1905–1995) die Bewirtschaftung des Hofes 1931 übernahm. Er hat zwei weitreichende Entscheidungen in seinem Leben getroffen: zum einen die Umstellung des Betriebes auf biologisch-dynamische Landwirtschaft. Damit legte er den Grundstein für einen der ältesten Demeter-Betriebe Deutschlands. Die ökologische Landwirtschaft hat ihre Ursprünge im landwirtschaftlichen Kurs (1924) von Rudolf Steiner, Begründer der Anthroposophie. Die biologisch-dynamischen Produkte des Bauckhof Klein Süstedt werden seit 1932 unter dem Verbandsnamen „Demeter“ vermarktet, dem ältesten Bio-Verband Deutschlands.

Zum anderen entschied er – gemeinsam mit seiner Frau und seinen Kindern –, dass der Boden nicht abhängig sein sollte von den Familien, die ihn bewirtschaften.

Nach einem längeren Prozess, der in der Chronik beschrieben wird, entstanden daraus 1969:

- die Landbauforschungsgesellschaft,
- die Sozialtherapeutische Lebensgemeinschaft
- und die Betriebsgemeinschaft der Bauckhöfe und daraus resultierend
- die Bauck KG (Bauckhof Mühle).



Blick auf die Hofeinfahrt: Bauckhof Klein Süstedt in den 1930er Jahren.

Ein „Ja“ zum biologisch-dynamischen Wirtschaften

Weitreichende Entscheidungen brauchen ihre Zeit – der Weg in die Gemeinnützigkeit

Entscheidenden Anteil an der Entwicklung auf den Bauckhöfen hatte Dr. Nicolaus Remer, der den Hof in Klein Süstedt zum ersten Mal 1936 besuchte. Als Privatgelehrter begleitete er die Entwicklung der Bauckhöfe bis zu seinem Tod. Das gemeinsame Interesse an der Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verband die Familien Bauck und Remer. Der Kontakt blieb bestehen und intensivierte sich nach dem Zweiten Weltkrieg. Der Bauckhof Klein Süstedt wurde Forschungshof für die Landwirtschaft. Durch den Bauernpräsidenten Edmund Rehwinkel kam in den 1950er Jahren ein Kontakt zu der Forschungs- und Versuchsanstalt in Völkenrode zustande. Dr. Remer kam regelmäßig als Begleiter von Versuchsleiter Prof. Sauerlandt nach Klein Süstedt, er hatte sich mit seiner Familie nach den Wirren des Zweiten Weltkrieges in Bremen niedergelassen. 1960 zogen Dr. Remer und seine Frau Erika auf den Bauckhof Amelinghausen.

Den Grund und Boden von Kauf, Vererbung und Hypotheken befreien

Die Landwirtschaft hat für die Ernährung der Menschen zu sorgen, daher sollte der Boden keiner Spekulation ausgesetzt sein. Das war eine Überzeugung von Dr. Remer – wie man dieser gerecht werden könne, hat ihn und die Familie Bauck, befreundete Landwirte und Juristen seit 1962 in Gesprächskreisen



Hinten von links: Jürgen, Joachim, Helene und Hans-Christian. Vorne von links: Wilhelmine, Michael und Eduard Bauck – 1956.

beschäftigt, bis es 1969 zur Gründung der gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft Sottorf kam. Es entstanden an verschiedenen Orten nach ähnlichem Prinzip Landbauforschungsgesellschaften und gemeinnützige Vereine.

Als Joachim Bauck, drittgeborener Sohn von Eduard und Wilhelmine Bauck, 1963 vom Wurzerhof (Kärnten) nach Hause kam, hatte er zwei Themen im Gepäck, die ihn beschäftigten: die Arbeit mit Betreuten in der Landwirtschaft und die Eigentumsfrage. Jürgen Bauck war ebenfalls einige Monate auf dem Wurzerhof tätig und die Brüder brachten vier Betreute mit auf den Hof nach Klein Süstedt. Die Erhaltung, Förderung und Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise stand immer als Leitgedanke über allem, prägend für die Bauckhof-Assoziation. Assoziatives Wirtschaften ist ein zentraler Begriff aus der von Rudolf Steiner formulierten sozialen Dreigliederung, der Vorstellung für eine zukunftsweisende Gesellschaftsordnung. In einer so gemeinten Assoziation gehen die Akteure, zum Beispiel Betrieb und Kunden, ein transparentes Verhältnis ein, welches nicht nur auf Kauf und Verkauf, sondern auf einem brüderlichen Austausch und partnerschaftlicher Gemeinschaft beruht. Dieser Impuls prägt bis heute die Kommunikation und das Wirtschaften der Bauckhöfe, ist gemeinschaftsbildend und trägt das Engement des „Bauckhof“ in die Gesellschaft.



Das „Große Haus“ auf dem Bauckhof Stütensen in den 1970er Jahren.

Soziale Fragen und wirtschaftliche Lage

Diese sozialen Fragen in Verbindung mit der Landwirtschaft waren der ganzen Familie Bauck ein Anliegen, doch die Zusammenkünfte und Diskussionen über die Umsetzung verlangten allen Beteiligten einiges ab. Die Erinnerungen der Zeitzeugen aus der Familie sind verblasst, in alten Schriftstücken wurde mehr von den Erfolgen berichtet, weniger vom Weg dorthin. Kleine Anmerkungen am Rande sowie die Erinnerung von Albert Fink (Seite 35) lassen erkennen, dass es kompliziert war – wirtschaftlich betrachtet, aber auch familiär. In der gesellschaftlichen Entwicklung der 1960er Jahre zeichneten sich Veränderun-

gen ab, die Nachkriegsgeneration suchte nach neuen Lösungen. Trotzdem war es nicht einfach, mit alten Traditionen zu brechen.

Die Erbfolge, insbesondere bei landwirtschaftlichen Betrieben, hatte auf dem Lande eine große Bedeutung, so etwas wirft man nicht ohne Konsequenzen über Bord. „Es brauchte viel Geduld und Ausdauer“, berichtet Albert Fink aus dem Gedächtnis, „weil die Stimmungen und Empfindungen bei den Baucks angesichts der langen Familientradition und der bäuerlichen Mentalitäten unterschiedlich waren. Eine gute koordinierende Rolle hat nach meinem Dafürhalten der alte Remer gespielt. Er hatte großen Ein-

fluss auf die Familie und hat wohl viel dazu beigetragen, dass letztlich alle der Übertragung zustimmten.“

Besonders schwer musste es für den ältesten Sohn, Hans-Christian Bauck, gewesen sein. Ende der 1960er Jahre war er bereits Ende 30 und hatte mit seiner Frau Lisa eine Familie gegründet. Vor allem hat er von frühester Jugend an hart gearbeitet und Aufbauarbeit nach dem Krieg geleistet. Bereits in den letzten Kriegstagen wurde ihm als gerade einmal 13-Jährigen bei den Aufräumarbeiten im zerbombten Uelzen viel abverlangt, erzählte Michael Bauck, der 17 Jahre jüngere Nachzügler der Familie. Auch Jürgen Bauck als Zweitgeborener hatte in Amelinghausen bereits Verantwortung übernommen. Beide wohl im Glauben daran, dass sie die Höfe einmal übernehmen würden. Gemeinsam mit den Eltern hat Joachim Bauck, der bereits den Hof in Stütensen vom Onkel Johann Heinrich Wilhelm Bauck (1866-1947) geerbt hatte, die Idee vorangetrieben. Der Hof in Stütensen hat der Familie aufgrund seiner Lage und des schlechten Zustands am meisten Sorgen bereitet. Es war eine Zeitanfang sogar im Gespräch, den Hof zu verkaufen.

Eine Entscheidung für die Gemeinschaft

Es waren die Frauen in den Familien, welche die tragenden Säulen der Gemeinschaft waren: die großherzige Wilhelmine Bauck ebenso wie ihre Schwiegertöchter. Lisa Bauck, Hans-Christians Frau, kam als Erste



Das alte Bauernhaus in Amelinghausen Ende der 1920er Jahre: Zweite von links: Wilhelmine. Das Haus ist 1947 abgebrannt.

in die Familie. Sie war bereits seit 1960 mit auf dem Hof in Klein Süstedt tätig. Sie erzählt, dass sie die Gemeinschaft dort sehr genossen hat. Sie berichtet über ihren Mann, dass er zwar grundsätzlich gesellig, aber in der Arbeit eher ein Einzelkämpfer gewesen sei. Alle Entscheidungen in der großen Gemeinschaft abzusprechen fiel ihm nicht leicht, seinem Vater übrigens auch nicht. Trotzdem ist sich Lisa sicher, dass er es letztlich nie bereut hat, denn: „Zusammengehalten haben sie immer, wenn es darauf ankam, und über die gemeinsamen Erfolge konnten sie sich ebenfalls in der Familie zusammen freuen. Und das rechne ich ihm sehr hoch an!“, betont Lisa Bauck. Der Postversand und der Hof-

laden waren immer ihre Leidenschaft gewesen. Erst mit 70 hat sie die Arbeit im Hofladen abgegeben. Wie wichtig ihr der Bauckhof und die Vermarktung der Produkte gewesen ist, kann man ihr beim Erzählen anmerken.

Als ein Generationswechsel in der Bauck KG anstand und eine Nachfolge für die Geschäftsführung gesucht wurde, hat sie umgehend ihren Sohn Jan-Peter angeschrieben. Zu dieser Zeit studierte er gerade und lebte mit seiner Freundin Susan Goodings in England. Nach zwei Wochen wurde sie ungeduldig, rief ihn an und fragte nach, ob er darüber nachdenken würde. Woraufhin er antwortete: „Wir reden über nichts anderes.“

Entscheidungshilfen zur rechten Zeit

Entwicklung in Richtung soziale Dreigliederung: Freiheit im Geistesleben, Gleichheit im Rechtsleben, Brüderlichkeit im Wirtschaftsleben

Die Wende in den langjährigen Gesprächen brachten wohl drei Begebenheiten. Zum einen die wirtschaftliche Situation, so schildert Albert Fink. Die Höfe waren in Handlungsdruck. Die Betriebe waren beliehen, im Eintritt des Erbfalls wäre die finanzielle Belastung weiter gestiegen, da sich die Geschwister gegenseitig hätten auszahlen müssen. In den Gesprä-

chen hatten sie oft über eine Brüdergemeinschaft gesprochen, die sie in der Praxis ja schon einige Jahre waren. Schließlich arbeiteten sie auf den elterlichen Betrieben bereits gemeinsam.

Zum anderen war es die Entscheidung, was mit dem Hof in Stütensen geschehen soll. Er war bis 1966 verpachtet, danach musste auch er von den Brüdern

bewirtschaftet werden. Der Betrieb war heruntergewirtschaftet worden und bis 1968 versuchte die Familie, den Hof zu verkaufen. Als dies nicht gelang, begann 1969 im Zuge der Gespräche zur gemeinnützigen Trägerschaft der Höfe auch die Planung für die Sozialtherapeutische Lebensgemeinschaft Stütensen. Auf dem Wurzerhof war es gut gelungen,



Feldbegehung 1935: Eduard Bauck, Franz Dreidax, Heinrich Bauck, Ernst Stegemann, Max Karl Schwarz, Vorstand Versuchsring.



Jürgen, Konrad Koschyk, Hans-Christian, Joachim und Dr. Nicolaus Remer – Besprechung zur Bodenbelüftung (1958).

der Buschberghof in Fuhlhagen war ein Jahr zuvor mit Sozialtherapie in der Landwirtschaft als die erste gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft gegründet worden.

Anfang 1969 kam ein weiterer, starker Impuls hinzu und wahrscheinlich war dieser der Schlüssel zur Lösung: das Angebot, den Demeterhandel von Eberhard Paech zu erwerben. Paech hatte 1927 die erste Brotfabrik in Berlin gegründet. 1954 eine weitere in Meddewade, Kreis Stormarn. Zudem hatte er einen Hamburger Großhandel für Demeterprodukte nach dem Tod des Inhabers übernommen. In seinem großen Betrieb war es nur eine kleine Abteilung und passte nicht mehr zur wachsenden Betriebsstruktur.

Von der Direktvermarktung zur Bauck KG

Die eigene Vermarktung der Hofprodukte begann 1959 mit drei Reformhäusern sowie Schulen aus Hannover, die mit Demeter-Produkten beliefert werden wollten. Ein Kleintransporter wurde gekauft, womit die Erzeugnisse mehrmals in der Woche in die Stadt gefahren wurden, hauptsächlich Gemüse, später auch Dosenwurst und Schinken. Die Nachfrage stieg, die Familie lieferte auch nach Berlin und ins Ruhrgebiet. Zudem wurden eigene Hofläden in Klein Süstedt, Amelinghausen und Stütensen aufgebaut. Lisa Bauck,

die Frau von Hans-Christian, kümmerte sich erst um den Vertrieb, dann zusätzlich um den Laden in Klein Süstedt. 1964 begann sie außerdem damit, Waren per Post zu verschicken: die Möhrenpost vom Bauckhof, damals ein absolutes Novum.

Bei der Demeter-Wintertagung in Wörme berichtete Joachim im Januar über die Direktvermarktung der eigenen Produkte. Seit Jahren lieferte der Bauckhof Brotgetreide an Eberhard Paech, der ebenfalls bei der Wintertagung zugegen war. Nach dem Bericht von Joachim Bauck kam es dazu, dass Paech ihm den Handel für Demetererzeugnisse zum Kauf anbot. *„Herr Paech war der Meinung: Herr Bauck hat viele Kinder, die alle im Betrieb mitarbeiten, und er verfügt schon über einige Erfahrungen im Bereich der Vermarktung; es wäre besser, wenn ein derartiges Unternehmen in der Nähe der Höfe angesiedelt wäre.“*

Vereint in der Landbauforschungsgesellschaft

Nach weiteren Gesprächen, bei denen auch Dr. Remer beratend zur Seite stand, stimmte die Familie dem Kauf zu. Zuvor hatten sie natürlich geklärt, wer die Aufgabe übernehmen könne. Eduards Tochter Helene und ihr Mann Klaus Werder hatten schon einmal grundsätzliche Bereitschaft erklärt, im Betrieb mitzuarbeiten. Aus einem alten Bericht von Klaus

Werder: *„Nach eingehender Überlegung und vielen Gesprächen sagten wir zu. Einer der Gründe war, dass alle Familienangehörigen bereit waren, gemeinsam in einer neuen Form alle Höfe zu bewirtschaften. Seit 1960, schon während meiner Studienzeit, habe ich mich unbewusst in vielen Gesprächen mit dem Schwiegervater Eduard Bauck auf eine derartige Aufgabe vorbereitet. In dieser Zeit hat mich mein Schwiegervater für die landwirtschaftliche Idee Rudolf Steiners begeistert.“*

Mit diesem Angebot von Herrn Paech und der daraus resultierenden Erweiterung der Direktvermarktung in einen Demeterhandel – der heutigen Bauck GmbH – und der Gründung der Sozialtherapeutischen Lebensgemeinschaft in Stütensen konnten alle fünf Geschwister und ihre Familien in die Bauckhof-Idee eingebunden werden. Auch Helene, die als Schwester in der Erbfolge außen vor gewesen wäre, und Michael, der als Jüngster ebenfalls nicht berücksichtigt worden wäre. Die Übertragung von Land und Gebäuden in die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft ermöglichte es, dass alle bestehenden Kredite durch eine Schenkung der GLS-Treuhand an den gemeinnützigen Träger abgelöst werden konnten. So konnte in die Bauck KG investiert und auch der zum Verkauf stehende benachbarte Hof in Amelinghausen durch eine private Spende erworben werden.

Zeitgeschichtliches um das Jahr 1969

Eine Gesellschaft in Aufbruchstimmung

Bereits in den 50er Jahren begann ein gesellschaftlicher und kultureller Wandlungsprozess, der 1968/69 mit den Studentenprotesten seinen Höhepunkt fand. Nach den Jahren des wirtschaftlichen Aufbaus – der „Wirtschaftswunder-Zeit“ – sowie des politischen Konsolidierungsprozesses der Adenauer-Ära, nahmen die gesellschaftlichen Spannungen zwischen den Generationen zu. Hippies, Beatmusik, Drogen und das Ausleben von „freier Liebe“ standen im krassen Gegensatz zu den gesellschaftlichen Konventio-

nen jener Zeit. Vor allem an den Universitäten organisierten sich Studenten. Ihre Forderungen bezogen sich vor allem auf soziale Chancengleichheit im Bildungswesen, bessere Lernbedingungen und den Austausch von Lehrkräften mit NS-Vergangenheit.

Innenpolitisch brodelte es an vielen Fronten. Im Mittelpunkt der Auseinandersetzung stand die Bewältigung der NS-Vergangenheit. So waren der Prozess gegen Adolf Eichmann in Jerusalem 1961 sowie die Frankfurter Auschwitz-Prozesse von 1963 bis 1965

Themen der Protestbewegung. Dazu wurde die Tätigkeit von ehemaligen Nationalsozialisten in Politik, Wirtschaft, Verwaltung sowie an den Universitäten kontrovers diskutiert.

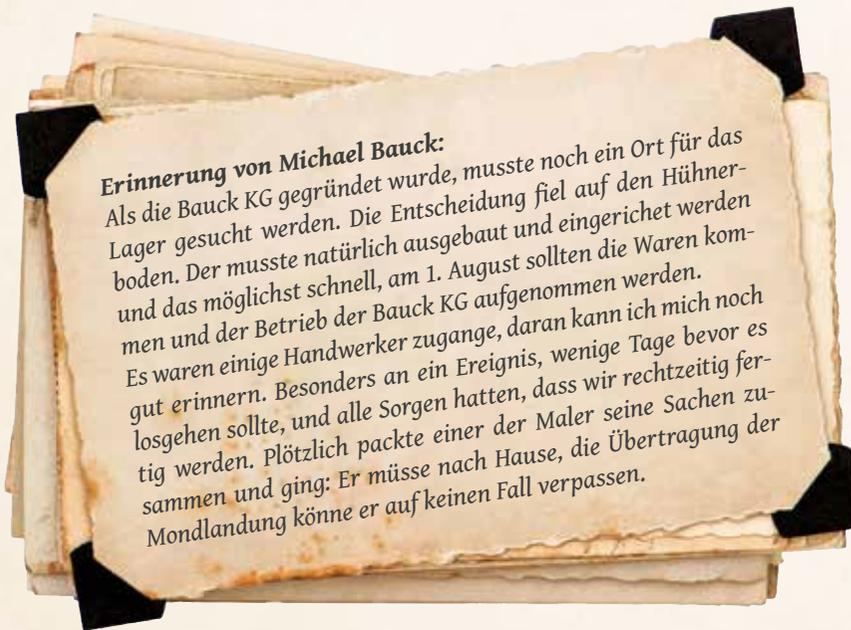
Zum ersten Mal in der Geschichte der Bundesrepublik wurde seit 1969 die Regierung in Bonn von einem Sozialdemokraten, Willy Brandt, geführt. Eine nie gekannte politische Aufbruchstimmung erfasste die Republik. „Wir wollen mehr Demokratie wagen“, sagte Brandt in seiner Regierungserklärung, womit die Hoffnung verbunden war, durch Reformen eine sozialere und demokratischere Gesellschaft zu schaffen.

Das Jahr startete wirtschaftlich



gut: Es gab Wachstum, die Preise waren stabil, die Arbeitslosenquote niedrig. Das führte dazu, dass viele Projekte und Maßnahmen geplant wurden, sodass die Bundesrepublik an ihre Ausgabengrenze stieß. Dazu gehörten die Einführung der flexiblen Altersgrenze im Rentenrecht, mehr Leistungen in der Krankenversicherung, der Ausbau der Hochschulen und die Einführung des Bafög (1971). Dazu stellten die Gewerkschaften hohe Lohnforderungen. Die Wirtschaft schwächte sich zunehmend ab.

Die Studentenbewegung, die mit den großen Demonstrationen 1968 ihren Höhepunkt überschritten hatte, löste sich durch die Zersplitterung der linken



Erinnerung von Michael Bauck:

Als die Bauck KG gegründet wurde, musste noch ein Ort für das Lager gesucht werden. Die Entscheidung fiel auf den Hühnerboden. Der musste natürlich ausgebaut und eingerichtet werden und das möglichst schnell, am 1. August sollten die Waren kommen und der Betrieb der Bauck KG aufgenommen werden. Es waren einige Handwerker zugange, daran kann ich mich noch gut erinnern. Besonders an ein Ereignis, wenige Tage bevor es losgehen sollte, und alle Sorgen hatten, dass wir rechtzeitig fertig werden. Plötzlich packte einer der Maler seine Sachen zusammen und ging: Er müsse nach Hause, die Übertragung der Mondlandung könne er auf keinen Fall verpassen.

Gruppen auf. Ein Teil der Protestbewegung engagierte sich in den neu gegründeten Parteien DKP und KPD/ML; ein anderer Teil ging in den Untergrund und kämpfte in terroristischen Gruppen wie der „RAF“, der „Bewegung 2. Juni“ oder den „Tupamaros West-Berlin“.

Der Rückgang der Bevölkerungszahl begann Anfang der 70er Jahre (1970: 13,4 Lebendgeborene je 1000 Einwohner; 1985: 9,6). Zugleich stieg die Lebenserwartung an und ließ die Bevölkerung insgesamt altern (1970: bei Männern 67,4, bei Frauen 73,8 Jahre; 1991: 73,1 bzw. 79,5). Hinzu kam, dass immer weniger Menschen bis zum 65. Lebensjahr arbeiteten. War es 1970 noch fast die Hälfte aller Arbeiter und Angestellten, galt dies ein Jahrzehnt später nur noch für jeden Sechsten.

Infolge von Arbeitsmigration von Menschen aus Süd- und Südosteuropa war die Bundesrepublik im Laufe der 60er und frühen 70er Jahre de facto zu einem Einwanderungsland geworden. Die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte verzehnfachte sich in diesem Zeitraum auf 2,6 Millionen (1973), wobei türkische Staatsangehörige seither die größte Gruppe stellen.

Das Ende der 60er und der Anfang der 70er Jahre war die Zeit der „neuen“ Frauenbewegung. Vor allem die Verfügung über den weiblichen Körper und der Abtreibungsparagraf 218 wurden heftig kritisiert. Die von Männern ausgeübte Gewalt in der Ehe, die nicht unter Strafe stand, führte zur Gründung von Frauen-

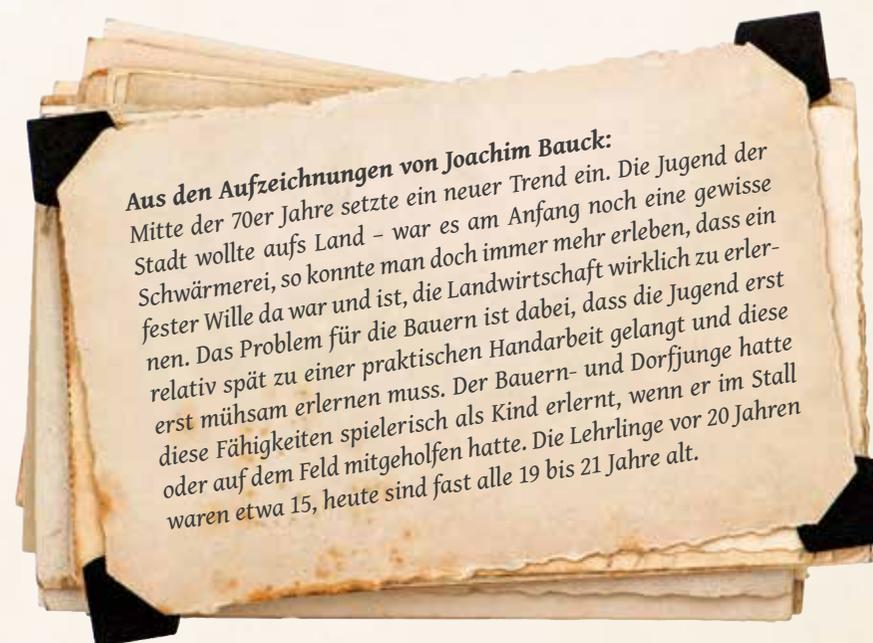
häusern, das erste wurde 1976 in West-Berlin gegründet. Es entstanden feministische Publikationen wie „Emma“ (1977).

Die Zeit war reif für alternative Ideen

So hat denn bis zum Ende der 60er Jahre ein gravierender Wertewandel in der alten Bundesrepublik stattgefunden. Konservative Werte und Normen wie Wertschätzung von Arbeit, Pflichten, Disziplin und Leistung sind gegenüber dem Streben nach persönlicher Freiheit und Selbstentfaltung zurückgetreten. Auch das Bild des Staates hat sich verändert, soll er doch soziale Sicherheit und verstärkt auch Sicherheit vor ökologischen Krisen gewährleisten. Dazu entwickelte sich ein nichtautoritäres Verständnis von Erziehung, durch die Kinder in ihrer Selbstentfaltung zu fördern seien.

Die gesellschaftlichen Umbrüche jener Zeit führten auch dazu, dass Menschen konkrete Alternativen zu überkommenen Lebens- und Arbeitsbereichen entwickelten. Ihr Antrieb waren Neugier und der Wille, politische und ge-

sellschaftliche Utopien auch mit Leben zu füllen. Es entstand ein Netz von verschiedenen Gruppen mit vielfältigen Aktivitäten. Ein Beispiel waren die „Betriebe in Selbstverwaltung“: die alternativ-ökonomischen Betriebe, wie sie auch genannt wurden. Sie renovierten Häuser mit biologischen Baustoffen, verkauften Bücher, betrieben vegetarische Restaurants, druckten Bücher und Plakate.



Aus den Aufzeichnungen von Joachim Bauck:
Mitte der 70er Jahre setzte ein neuer Trend ein. Die Jugend der Stadt wollte aufs Land – war es am Anfang noch eine gewisse Schwärmerei, so konnte man doch immer mehr erleben, dass ein fester Wille da war und ist, die Landwirtschaft wirklich zu erlernen. Das Problem für die Bauern ist dabei, dass die Jugend erst relativ spät zu einer praktischen Handarbeit gelangt und diese erst mühsam erlernen muss. Der Bauern- und Dorfjunge hatte diese Fähigkeiten spielerisch als Kind erlernt, wenn er im Stall oder auf dem Feld mitgeholfen hatte. Die Lehrlinge vor 20 Jahren waren etwa 15, heute sind fast alle 19 bis 21 Jahre alt.

Erinnerungen an den Gründungsprozess

1969 – das besondere Jahr für die Familie Bauck und die Bauckhöfe

Dieser Beitrag stammt aus „Eduard Bauck, 24.11.1905 bis 26.11.1995“: Joachim Bauck hat zum 90. Geburtstag seines Vaters eine Biografie zu Eduard Baucks Leben verfasst.

1969 überschlugen sich die Ereignisse, als Eberhard Paech uns im Januar 1969 auf der Wintertagung in Wörme fragte, ob wir seine kleine „Demeter-Abteilung“ mit 250.000 DM Umsatz übernehmen wollten. Die Abteilung passe nicht mehr in seine große Firma. Nach zwei weiteren Gesprächen, an denen Dr. Remer und Eduard Bauck beteiligt waren, haben wir der Übernahme zugestimmt.

Im Februar hatten wir eine Verabredung mit dem Rechtsanwalt und Notar Wilhelm Ernst Barkhoff und seiner Mitarbeiterin Frau Dr. Reuter. Herr Barkhoff hatte gehört, dass wir für die Landwirtschaft in der Bäuerlichen Gesellschaft eine Bürgschaftsgenossenschaft gründen wollten. Nach diesem Gespräch haben wir uns der gerade in Bochum gegründeten Gemeinnützigen Kreditgarantienossenschaft angeschlossen. Es tauchten viele Fragen auf, zum Beispiel: Welche Rechtsform wählt man bei einer neuen Firma? – Auf Anraten von Dr. Remer habe ich bei Herrn Barkhoff angerufen und ihn um Unterstützung bei den Vertragsentwürfen für die neue Bauck KG gebeten. Er kam mit Rolf Kerler (späterer Geschäftsführer der LBF) und seiner Frau zu uns, um alles in Ruhe zu besprechen.

Wir haben meine Schwester Lenchen (Helene) und ihren Mann Klaus Werder gefragt, ob sie diese Aufgabe übernehmen wollen. Zehn Tage vor Barkhoffs Besuch, am Himmelfahrtstag, waren Hans-Christian, Jürgen und ich an der Elbe, um den Zaun der dort gepachteten Weide für das Jungvieh in Ordnung zu bringen. Als wir anschließend wegen des Pachtpreises bei der Maklerin in Holxen vorbeischaute, erzählte sie uns, dass der Hof unseres Nachbarn im Juni versteigert werde, da es keinen Käufer gebe. Sie habe uns nicht angesprochen, da wir ja so arm seien, dass wir uns nicht einmal „Kunstdünger“ leisten könnten.

Als Wilhelm Ernst Barkhoff dann am Samstag ankam, erlebten wir ein ganz anderes Pfingstfest als geplant. Wir besichtigten erst einmal den Hof in Sottorf. Dabei erzählten wir, dass unser Nachbar Schöndube aufhören müsse. Seine Felder lägen direkt neben unseren Feldern. Leider hätten wir das Geld für den Kauf seines Hofes nicht. Die ersten Gespräche am Samstag waren schon so interessant, dass wir Pfingstsonntag alle gemeinsam in Klein Süstedt gegessen haben.

Es wurde zum ersten Mal der Gedanke geäußert, eine Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft und eine Betriebsgemeinschaft ins Leben zu rufen. Diese Idee schlug bei uns richtig ein. Wir hatten bereits seit einigen Jahren überlegt, wie die drei

Höfe später einmal aussehen sollten, da wir etwas Gemeinsames im wirtschaftlichen, sozialen und auch kulturellen Bereich vorhätten. Welche Lösung gab es für das Eigentum? Sollten es weiterhin drei Betriebe sein oder etwas ganz anderes?

Herr Barkhoff brachte uns die Lösung. Nachdem die Bochumer nach Hause gefahren waren, rief Herr Barkhoff bereits am nächsten Vormittag wieder an und fragte, ob wir Schöndubes Hof kaufen wollten. Unser Vater Eduard Bauck und Dr. Remer machten uns Mut. Einen weiteren Tag später gab ich Herrn Barkhoff unseren positiven Bescheid und er berichtete mir, dass Frau Findeisen einen Scheck über 280.000 DM zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ausgestellt habe. Da Schöndubes Hof insgesamt 400.000 DM kostete, wurde ich aufgefordert, sofort mit der Maklerin zu verhandeln. Im Grundbuch stand noch ein sehr günstiges Darlehen von 125.000 DM. Somit konnten wir den Hof finanzieren. Zwei Wochen nach Pfingsten kaufte Mutter Wilhelmine den Hof (eigentlich für die LBF).

In der Zeit danach fuhren wir alle zwei bis drei Wochen mit einem Bus für einen Tag nach Bochum, in der Zwischenzeit waren Herr Barkhoff, Frau Dr. Reuter und Herr Kerler bei uns. Der gesamte Hoforganismus wurde ganz neu gedacht – von Boden und Kompost bis zur Sozialgestalt, von Insekten und Kühen und bis zur Verarbeitung und

zum Verkauf. Im Juni lagen die ersten Entwürfe für eine Betriebsgemeinschaft und für die Landbau-forschungsgesellschaft auf dem Tisch.

Am 1. August 1969 haben wir die Bauck KG be-gründet, in der zehn Bauern aus der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland als Komman-ditisten beteiligt waren. Ich wurde Komplementär.

Am selben Tag haben wir die Demeter Waren von der Paechbrotfabrik abgeholt. Es waren circa 40 Artikel, unter anderem Flocken, Mehle, Körner, Nudeln und Sirup. Eine Woche später fuhren wir Reformhäuser an. Der ehemalige Hühnerboden und der Gemüseputzraum waren derweil für die neue Firma umgestaltet worden. Da wir ca. 120 Pro-zent mehr Platz hatten, waren wir ein Jahr später überrascht, dass schon wieder alles zu eng wurde.

Im November haben wir dann noch die Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Stütensen e.V. gegrün-det. Nachdem wir mit Hilfe des Architekten Herrn Hille das alte Bauernhaus mit Kuhstall in Stütensen ganz neu geplant hatten, fing am 1. Januar 1970 der Umbau mit Herrn Herbert Klaus an.

Bei allen Gesprächen war Eduard Bauck natür-lich dabei. Er besaß die Gabe, immer wieder die richtigen Fragen zu stellen. Er machte auch oft dar-auf aufmerksam, dass wir in der Landwirtschaft da-rüber anders denken, als es in der heutigen Indus-triegesellschaft üblich ist. Die inhaltlichen Gespräche

zwischen den Herren Barkhoff und Dr. Remer waren immer der absolute Höhepunkt. Die Bevölkerung in den Dörfern konnte allerdings nicht verstehen, dass man sein Eigentum an einen gemeinnützigen Träger verschenkt. Man war der Meinung: „Jetzt sind sie pleite!“

Bis die Einzelheiten wegen der Übertragung ge-klärt waren, weil die Gemeinden und weitere gefragt wurden, vergingen noch zwei Jahre. Im Dezember 1970 war es endlich soweit: Die drei Eigentümer Wilhelmine Bauck (für Sottorf und Amelinghausen), Eduard Bauck (für Klein Süstedt), Joachim Bauck (für Stütensen) sowie Dr. Remer fuhren nach Bochum, um das große Werk zu vollenden. Dies war so gut wie die letzte Unterschrift von Wilhelmine. Im Januar 1971 wurde sie krank und ging am 8. Februar in die Klinik nach Herdecke. Am 17. März 1971 verstarb Wilhelmine Bauck.

In den nächsten Jahren gab es auch Tränen und Enttäuschungen, weil man in der Euphorie man-ches verkehrt verstanden hatte oder nicht verstan-den haben wollte. Auch Eduard hat zweimal wü-tend eine Sitzung verlassen. Wir kamen aber alle wieder auf dem Boden an. Zuerst mussten wir, be-sonders Eduard, lernen, dass nicht wir Eigentümer sind, sondern die gGmbH. Nach drei Jahren sagte uns Barkhoff: „Wer ist denn der Besitzer von den Höfen, doch nur die Betriebsgemeinschaft, doch nicht wir in Bochum!“



*Ein Besuch auf der gepachteten Weide in der Elbmarsch.
Von links: Lisa Bauck, Wilhelmine Bauck, Tante Adele und
Hans-Christian Bauck.*

Die Umwandlung von Grund und Boden auf den Bauckhöfen

Auszug aus dem Beitrag von Rolf Kerler (1981), erschienen in „Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“ 1994

Überall wird Grund und Boden so gehandhabt, dass er als wirtschaftlicher Wert betrachtet wird, der eingesetzt werden kann, wenn man beispielsweise in Geldnöten ist. So glaubt mancher Landwirt, er wäre noch Eigentümer seines Hofes; dabei ist der Hof durch die hypothekarischen Belastungen faktisch schon auf seine Gläubiger, in der Regel die Bank, übergegangen. An Pfingsten 1969 begann auf dem Bauckhof das Gespräch darüber, die Frage konkret zu beantworten: Wie soll man es machen, dass die Bauckhöfe keine Ware mehr sind, dass sie weder vererbbar, beleihbar noch verkäuflich sind, das heißt, dem Einfluss der Banken oder anderen Hypothekengläubigern nicht mehr ausgesetzt sind? Der Tendenz, die hypothekarische Belastung der Bauckhöfe immer weiter zu treiben, sollte rechtzeitig Einhalt geboten werden, um langfristig die Bauckhöfe für die biologisch-dynamische Arbeit zu erhalten.

Der erste Schritt dieser „sozialen Umstellung“: Im Juli 1969 wurde die „Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf GmbH“ gegründet, die dann im Dezember 1970 das Eigentum an den drei Bauckhöfen übernahm. Gesellschafter waren

Eduard Bauck, Jürgen Bauck, Dr. Hans Börnsen, Dr. Ulrike Bielitz, Knut Eschner, Hans-Martin Findeisen, Dr. Nicolaus Remer, Dr. Gisela Reuther, Helene Werder, Geschäftsführer Rolf Kerler und Helmut Rüter.

Die Aufgabe der Gesellschafter war und ist in allererster Linie, dieses Eigentum treuhänderisch, das heißt für andere, zu verwalten, und zwar so, dass sie alle Einflüsse, die von außen in die Arbeit der auf den Höfen tätigen Menschen störend hineinwirken können, abwehren (...)

Was auf den Bauckhöfen entstehen will, soll nicht auf Grund von Rechtsansprüchen eines Einzelnen entwickelt werden, sondern auf Grund der freien Entfaltung und des Einsatzes von Fähigkeiten der dort tätigen Menschen. (...)

Es hat lange gedauert, bis einigermaßen klar war, was mit dieser neuartigen Eigentumsform gemeint und erreicht war:

1. Einerseits zurückzudrängen, was als Machtempulse mit privatem Eigentum verbunden sein kann.
2. Auf der Basis neutralisierten Eigentums neue Initiativen möglich zu machen. Andere Menschen,

die nicht den Namen Bauck tragen, konnten als gleichberechtigte Partner dazustoßen und neue Initiativen mitbringen, zum Beispiel auf dem Gebiet der Heilpädagogik, des Handels, der Forschung.

Eine Frage, die besonders am Anfang immer wieder gestellt wurde: Wenn wir das Eigentum in seiner privaten Form aufgeben und Grund und Boden nicht mehr als wirtschaftlichen Wert betrachten: Wird man uns nicht hängen lassen? Was werden die Banken sagen? Wo bekommen wir dann Investitionsmittel her, wenn wir beispielsweise bauen wollen?

Die Zeit (...) hat gezeigt, dass eine Menge gebaut wurde (...). Das allererste Beispiel dafür, dass die Öffnung des Eigentums Menschen und Geld anzieht, war, dass im Sommer 1969, noch bevor die drei Höfe von der Landbauforschungsgesellschaft aufgenommen waren, mit einer großzügigen Schenkung von Frau M. Findeisen, der vierte, angrenzende Hof Schöndube gekauft werden konnte (...)

Für die heilpädagogische Arbeit in Stütensen konnten öffentliche Mittel der Aktion Sorgenkind und darüber hinaus viele Spenden eingesetzt werden.

Für andere Initiativen waren Mittel (...) der Gemeinschaftsbank verfügbar – vor allem aber für die Ablösung der hypothekarischen Belastungen.

Zentrale Themen der Zusammenkünfte im Rahmen der Landbauforschungsgesellschaft waren

- wahrzunehmen, was die auf den Höfen aktiv tätigen Menschen an Initiativen ergriffen haben und
- aus dem, was veranlagt war, die Zukunft der Arbeit auf den Bauhöfen zu entwerfen: Wie könnten die Höfe in zehn Jahren aussehen?

Den Grund und Boden aus der privaten Sphäre der Landwirtschaft herauszulösen, erlaubte es, die landwirtschaftliche Betriebsführung neu anzufangen. Gleichzeitig mit der Begründung der Landbauforschungsgesellschaft wurde die Betriebsgemeinschaft begründet, die völlig selbstständig auf den Höfen arbeitet, ohne dass irgendjemand, auch nicht die Gesellschafter der Landbauforschungsgesellschaft, in ihre Betriebsführung hineinregieren kann. Die Vereinbarung der Landbauforschungsgesellschaft und der Betriebsgemeinschaft lautet lediglich:

Die Landbauforschungsgesellschaft stellt der Betriebsgemeinschaft den Grund und Boden und die Gebäude zur selbstständigen Nutzung zur Verfü-

gung. Die Landwirtschaft ist nach den Grundsätzen biologisch-dynamischer Arbeit zu führen und ständig neu zu entwickeln. (...)

Die Betriebsgemeinschaft (...) besteht aus den aktiv auf den Bauhöfen tätigen Menschen, die sich verantwortlich fühlen für das, was auf den Höfen geschieht. (...) die Entnahme von Geld für den Lebensunterhalt und die Verteilung der Aufgabenbereiche [regelt die Betriebsgemeinschaft]. (...)

Rolf Kerler (1941-2015)

Als 1974 die GLS Gemeinschaftsbank entstand, war Kerler der einzige ausgebildete Bankkaufmann der Gründungsmitglieder. Rolf Kerler hat die Bochumer Bankeinrichtungen maßgeblich geprägt. Kerler studierte Volkswirtschaft und Soziologie in Mannheim und München. Im Jahr 1968 stieß Rolf Kerler in Bochum zum Projekt von GLS-Initiator Wilhelm Ernst Barkhoff.

In den Jahren 1973 bis 2006 gehörte Kerler dem Vorstand der GLS Treuhand an. Im Zeitraum von

1974 bis 1992 war er im Vorstand der GLS Gemeinschaftsbank tätig und von 1996 bis 2013 war er dort Mitglied des Aufsichtsrats. In der Landbauforschungsgesellschaft war Rolf Kerler viele Jahre Gesellschafter.

Aus dem Nachruf der GLS Treuhand: „*Rolf Kerler ermutigte immer dazu, Neues zu wagen und in scheinbar festgefühten Verhältnissen ungewöhnliche Lösungen zu suchen. Die Menschen standen bei ihm im Mittelpunkt, nicht die Verhältnisse.*“

Über die Bedeutung der Eigentumsfrage in der Landwirtschaft

Beitrag von Wilhelm Ernst Barkhoff (1981), erschienen in „Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“ 1994

Wirtschaften ist die geistige Anstrengung aller Menschen, ihr persönliches Handeln so miteinander zu koordinieren, dass die Natur, die ja allein das Objekt alles menschlichen Handelns – aller Tätigkeit mit der Hand – ist, immer besser und kostengünstiger das Leben aller Menschen auf Dauer erhält.

Vereinfachend, aber konsequent gedacht, könnte formuliert werden: Sinn alles Wirtschaftens ist die Herstellung des jährlichen Kornes. Wenn das gesichert ist, sind die Menschen in der Lage, durch ihrer Hände Arbeit – in deren Mitte die Herstellung des Brotes steht – sich gegenseitig alle die Gegenstände des täglichen Bedarfs, Dienste und Pflegen zukommen zu lassen, die sie zur Arbeit befähigen.

Diese Hilfen und das Korn sind aber wiederum die Voraussetzung dafür, dass die Menschen Maschinen bauen und für sich arbeiten lassen können, damit über das Notwendige hinaus auch das Verschiedenartigste und Reichhaltigste den Menschen zur Verfügung steht, damit sie umso besser das jährliche Korn und damit das ewige Leben der Menschheit immer wieder durch die Erde hervorbringen lassen können.

Das geistige Konzept für die gemeinsame Willensbetätigung der Menschheit – für die menschheitliche Arbeit – zu erfinden, ist die Aufgabe des wirtschaftenden Menschen. Seitdem der Mensch mündig geworden ist, will er nicht nur denken und reden, was er will, sondern auch tun, was er will.

Es stellt sich für moderne Landwirtschaft deshalb zunächst immer die Frage, ob die Menschen, die diese Landwirtschaft betreiben wollen, die Erzeugung von genügend Brotgetreide für alle Menschen auf der Welt als das gemeinsame Ziel ihres Wirtschaftens ansehen können und wollen. Nur diejenigen, die eine solche Zielsetzung ihres wirtschaftlichen Handelns aus Erkenntnis des wahren Wesens des Menschen, der Menschheit und der Erde sich als eigene und nicht übernommene Wahrheit erarbeiten, sind sie in der Lage, die Rechts-, Lebens- und Arbeitsgewohnheiten zu entwickeln, die notwendig sind, um in Freiheit dieses gemeinsame Ziel anzustreben.

Die gemeinsame Arbeit der Menschen, ihr gemeinsames Handeln, wird durch Recht geordnet. Alles Recht ist Arbeitsrecht. Wenn nur Gesetze, Verträge und Urteile Arbeit beziehungsweise Handeln vorschreiben, bleibt

die Willensfreiheit auf der Strecke. Deshalb können Gesetze, Verträge und Urteile immer nur Richtlinien sein. Wer Handlungen erzwingen will, tötet Originalität, Freiheit und Leben. Der Feind von Originalität, Freiheit und Leben ist aber nicht das Recht, sondern die Gewalt, die Recht erzwingen will. Die Vollstreckbarkeit des Rechts müssen diejenigen, die Freiheit verwirklichen wollen, aufzuheben versuchen.

Sie müssen sich darin üben, aus Nächstenliebe in ihrem Handeln immer schon das ausgeführt zu haben, was das Gesetz, der Vertrag oder das Urteil, das aus gemeinsamem Erkenntnisbewusstsein sich bilden will, ihnen anempfehlen möchte.

Die in Liebe getauchte Intuition – wie Rudolf Steiner in seiner „Philosophie der Freiheit“ die im Augenblick der Erkenntnis frei vollzogene individuelle Tat nennt – kommt dem gemeinsamen Bewusstsein zuvor, so, dass die Liebe bereits das Gesetz, den Vertrag oder das Urteil – das Recht – erfüllt hat, ehe irgendjemand oder irgendeine Gemeinschaft die Erfüllung einfordern könnte.

Inwieweit jeweils die liebevolle Intuition ihr Ziel verfehlt, vermag sie am Recht zu ermessen und kann sich in erneuter Intuition korrigieren, immer wieder,

ehe das Recht von ihr gefordert werden kann.

Erde und Menschheit sind ein Wesen. Die Erde ist ohne die Menschheit nicht denkbar und umgekehrt. Aus einer wahren Erkenntnis dieses Zusammenhanges wissen wir, dass jeder Mensch mit seiner Geburt ein Stück Erde okkupiert, das so groß ist wie der Anteil, der auf einen Menschen entfällt, wenn man die Erdoberfläche durch die Anzahl der Menschen teilt. Ein solches Stück Erde benötigt der Mensch unter anderem auch deshalb, damit er sich darauf bewegen, arbeiten und seine Nahrung anbauen kann.

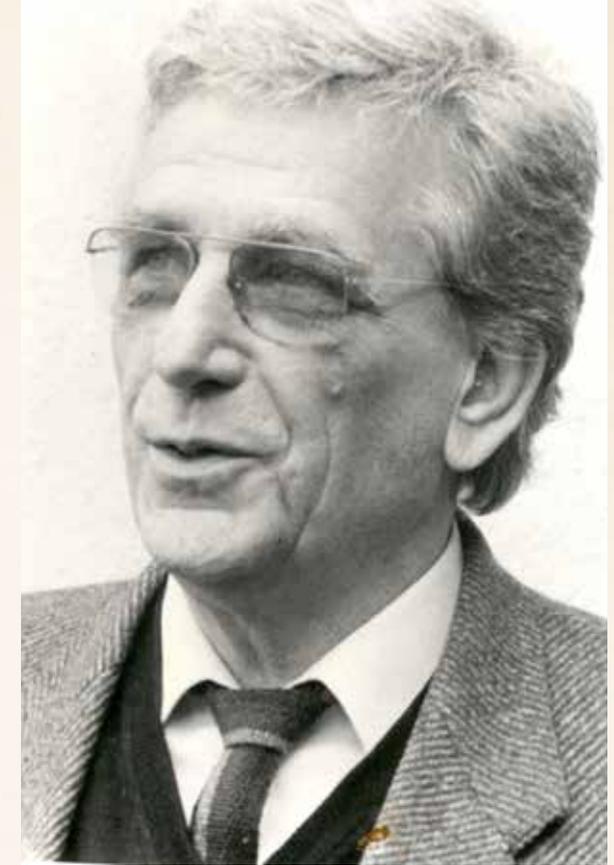
Es gilt deshalb, rechtliche und gesellschaftliche Formen zu schaffen, die die Souveränität des Menschen über sein Stück Erde und damit über seinen Lebensraum und unter dem Gesichtspunkt der Nahrung seine Lebenszeit und unter dem Gesichtspunkt der Bewegung sein Handeln möglich machen. Es ist offenbar und bedarf keiner weiteren Begründung, dass der Mensch allein auf seinem Stück Land nicht leben könnte. Leben kann er nur deshalb, weil zwar jeder sein Stück Land hat, aber die ihm dadurch gegebenen Möglichkeiten nutzt, um den anderen dabei zu helfen, dass sie Raum, Zeit und Bewegung bekommen. Seit die Menschen selbstständig, mündig, einsam geworden sind, ist es für sie notwendig, dass sie Christen werden. Christ werden ist eine Wirtschaftsreform, die sich darin äußert, dass jeder sich darum

bemüht, dem anderen seine Maschine, sein Land und sein Haus zu geben, ihn zu ernähren und ihm alle Hilfeleistungen zukommen zu lassen, die der andere braucht, weil jeder unvollkommen und behindert ist und ohne fremde Hilfeleistung sterben würde.

Auf die Landwirtschaft bezogen bedeutet das sehr vereinfacht dargestellt das Folgende:

Solange ein einzelner oder einige wenige als Alleineigentümer einer größeren Fläche von Grund und Boden alle anderen Menschen von der Begehung, Pflege und Nutzung dieses Bodens ausschließen können, ist die oben skizzierte Entwicklung der Menschheit nicht möglich. In gleicher Weise ist natürlich auch die individualisierende Einwirkung jedes Menschen auf die Erde verhindert. Es gilt deshalb, ein Eigentumsrecht zu schaffen, das einerseits jedem jederzeit und überall die aus geistigen Gründen notwendige Mitwirkung an der Bearbeitung des Bodens ermöglicht, und zwar in der Form, wie er es gerade will und kann.

Andererseits müsste ein solches Eigentumsrecht auch denen, die die Pflege des Bodens unmittelbar und ständig betreiben wollen, ermöglichen, alle die Arbeiten auszuführen, die erforderlich sind, damit jeder Mensch jetzt und in Zukunft ernährt wird. Auch sollten die rechtlichen Ordnungen so sein, dass jeder jederzeit mehr oder weniger aktiv sein kann und jeder jederzeit seine Aktivitäten ändern oder auch ein-



Wilhelm Ernst Barkhoff

stellen kann. Es müsste aber auch möglich sein, dass immer auch einer oder einige ständig die Konzeption, Kooperation und Koordination verantwortlich leisten dürfen und können.

Ein solcher rechtlicher Umwandlungsprozess kann naturgemäß nur langsam vor sich gehen und vollzieht sich als Entwicklungsprozess in der Zeit. Ein erster Schritt ist an mehreren Orten dadurch getan, dass privates Alleineigentum an einer großen landwirtschaftlichen Nutzfläche übertragen wurde auf einen Verein oder eine sonstige juristische Person in der Weise, dass je nach Verabredung der Beteiligten

jeder, der interessiert und qualifiziert ist, sich durch Geld-, Arbeits- und Ideenbeiträge an dem landwirtschaftlichen Geschehen auf diesen Höfen beteiligen kann. Einige bestimmte Menschen aber leisten die Arbeit auf diesen Höfen lebenslänglich voll verantwortlich und – soweit sie wollen – ausschließlich.

An anderen Plätzen ist zahlreichen bestimmten Menschen, die ihre landwirtschaftliche Verantwortung kontinuierlich ergreifen wollen, im Grundbuch eines Hofes gleichrangig das Recht eingeräumt worden, auf diesem Hof Landwirtschaft zu betreiben oder betreiben zu lassen. Diese Menschen kooperieren in landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaften. Sie finanzieren die Ernte gemeinsam vor, verteilen sie an sich und andere und verrechnen die Kosten unter denen, die die Früchte erhalten haben. Sie zahlen denen, die auf dem Hof die Landwirtschaft tätig betreiben, eine Bodenrente und finanzieren die Investitionen, die für die Landwirtschaft erforderlich sind.

Da, wo solche landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaften wirtschaften, wird der Boden nicht auf eine juristische Person und damit an eine unbestimmte Allgemeinheit übertragen, sondern an eine bestimmte Allgemeinheit, eine konkrete Gesamtheit von zusammen arbeitenden Menschen, namentlich die Individualisierung, Pflege und Nutzung des Bodens lebenslänglich übernehmen. Die Arbeit tun sie

teilweise unmittelbar; jeder kann aber auch die Mittel bereitstellen, die einen anderen aus ihrer Mitte in Stand setzen, die Arbeit zu tun. Alle aber werden persönlich immer das leisten – Arbeit, Geld oder Rat –, was erforderlich ist, damit der Boden befähigt wird, das zu produzieren, was notwendig ist.

Notwendig ist, dass die den Menschen überlassene Bodenfläche die Menge Brotgetreide erzeugt, die erforderlich ist, so viele Menschen zu ernähren, wie in der landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft kooperieren. Andererseits bemühen sie sich darum, so viele Menschen in ihre landwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft aufzunehmen, als der ihnen anvertraute Boden bei angemessener Pflege ernähren kann und unter Berücksichtigung der Tatsache, dass alle Menschen essen müssen, ernähren muss.

Dieses angemessene Verhältnis zwischen der Größe einer konkreten Bodenfläche und der Anzahl der sie bewirtschaftenden Menschen zu ermitteln und in der Praxis zu verwirklichen, darauf richtet sich die rechtliche und wirtschaftliche Bemühung der Mitglieder einer solchen landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft.

Sie wollen nicht so viel ernten wie möglich, sondern so viel wie notwendig. Wenn das Notwendige getan ist, wollen sie sich anderen Arbeiten zuwenden. Damit eine solche angemessene Produktion auf die erkennbaren Bedürfnisse der Menschen hin mög-

lich wird, schließen die Mitglieder solcher landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaften sich innerhalb von Bankeinrichtungen zusammen und versuchen, allmählich ihre wirtschaftlichen Beziehungen nach folgenden Grundsätzen zu regeln:

- Alle Mitglieder der landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaften zahlen gemeinsam nach Köpfen anteilig – wie es an einigen Plätzen schon geschieht – die Sachkosten für die von ihnen verantwortete Landwirtschaft durch die Bank gegen Vorlage der bestätigten Rechnungen durch die tätigen Landwirte.
- Die tätigen Landwirte verkaufen die von ihnen für Rechnung und Risiko aller Mitglieder geernteten Produkte und zahlen die Erlöse auf das Konto der Mitglieder bei der Bank ein, so dass sie den Mitgliedern anteilig nach Köpfen zukommen. Dadurch werden die vorgeschossenen Beträge wieder ausgeglichen.
- Die Mitglieder zahlen an die auf ihrem Land tätigen Landwirte anteilig nach Köpfen eine Bodenrente, von der die Landwirte und ihre Angehörigen leben.
- Die Landwirte, die auf dem Hof tätig sind, und ihre Angehörigen zahlen die Erlöse, die sie aus anderer als landwirtschaftlicher Tätigkeit haben, auf ihr Konto ein, von dem sie ihre Bodenrente beziehen. Etwaige Überschüsse oder Defizite werden auf

die Mitglieder der landwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaft, zu der auch die auf dem Hof tätigen Landwirte gehören, anteilig nach Köpfen verteilt.

- Durch entsprechende, für diese Zusammenarbeit entwickelte, einfache Buchführungsarten wird es allen Beteiligten möglich, durch ihr Arbeits-, Finanzierungs- und Konsumverhalten bewusst dazu beizutragen, dass das gesetzte Ziel der gegenseitigen Ernährung aller Menschen durch alle jederzeit kostendeckend und immer sparsamer verwirklicht wird.



Es liegt in der Natur aller sozialen Prozesse, dass sie, wenn es sich um freiheitliche handelt, nur skizzenhaft beschrieben werden können, weil ihre Wirklichkeit erst im Vollzug in Erscheinung tritt. Solange sie nur gedacht werden, handelt es sich um Möglichkeiten. Es ist sicherlich möglich und nützlich, solche versuchsweisen Beschreibungen und Skizzen zu machen, damit aus dem Wesen des Menschen und der Menschheit allgemeine Entwicklungstendenzen abgelesen werden können. So sinnvoll dies ist, ebenso unsinnig wäre es, das hier Geschilderte als eine Empfehlung oder gar als

ein Modell oder – schrecklich zu denken – als eine erzwingbare oder verpflichtende Rechtsordnung anzusehen. Die Schilderung kann lediglich einen Beitrag zur Bewusstseinsbildung dahingehend erreichen, dass wir heute mit Aussicht auf Erfolg eine Landwirtschaft

beginnen können, durch die immer kostengünstiger alle Menschen in aller Welt sich gegenseitig ausreichend jederzeit ernähren können.

Diejenigen, denen bewusst ist, dass selbstständiges Denken und Willensfreiheit die Menschen sich gegenseitig nur schenken können, dass Nächstenliebe also die gesellschaftliche Voraussetzung darstellt für individuelle

Erkenntnisarbeit und Willensfreiheit, können sich gar nicht wünschen, dass durch den Gesetzgeber die Bodenfrage in der einen oder anderen Art, wie sie hier charakterisiert wurde, gelöst wird. Sie werden aber, wenn Landwirtschaft in dem hier skizzierten Sinne zur Grundlage des ewigen Lebens der Menschheit gemacht werden soll, nicht umhin können, damit zu beginnen, jeden Menschen in sein Reich einzusetzen, das heißt: ihm das Betreten der Erde überall zu ermöglichen und ihm auch das Recht zu verschaffen, dass er an einer Stelle einsam und ungestört auf der

Wilhelm Ernst Barkhoff (1916-1994)

Wilhelm Ernst Barkhoff war ein deutscher Rechtsanwalt, Bankier, Sozialreformer und Anthroposoph. Er war der Begründer des anthroposophisch orientierten Bankwesens, Mitbegründer der GLS Bank in Bochum, Inspirator für das Ethische Investment und maßgeblicher Reform der deutschen Wohlfahrtsarbeit.

1961 entstand in Bochum die Gemeinnützige Treuhandstelle, 1967 die Gemeinnützige Kreditgarantie Genossenschaft und endlich 1974 die GLS Gemeinschaftsbank.

Barkhoff erreichte, dass sich der Paritätische Wohlfahrtsverband für die gesellschaftlichen Energien der 68er-Bewegung öffnete und ihnen ein Betätigungsfeld und neue Herausforderungen bot. Auch für den Paritätischen Wohlfahrtsverband schuf er ein neues Finanzierungsinstrument für soziale Arbeiten, die Paritätische Geldberatung.

Um ein Zeichen für Verjüngung zu setzen, legte Barkhoff 1981 zu seinem 65. Geburtstag alle öffentlichen Ämter nieder und wirkte nur noch als Redner, Impulsator und Berater.

(aus dem Beitrag von Martin Barkhoff, biographien.kulturimpuls.org)

50 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf den Bauckhöfen

Beitrag von Helmut Rüter (1981), erschienen in
„Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“ 1994

(...) Inzwischen waren mehr als 50 Jahre [seit der Umstellung auf biologisch-dynamische Landwirtschaft 1931] vergangen, und die neue Generation auf inzwischen drei Bauckhöfen tätig. Zu der Familiengemeinschaft, bestehend aus Eduard Bauck, seiner 1971 verstorbenen Frau, einer Tochter und vier Söhnen, die weitere Bauck-Familien gegründet haben, ist Herr Dr. Remer als landwirtschaftlicher Berater hinzugestoßen. In regelmäßigen Zusammenkünften wurde neben der Tagesarbeit intensiv über eine zeitgemäße Ausbildung der landwirtschaftlichen und sozialen Gestaltung der Höfe nachgedacht. An dieser Arbeit nahmen später auch Freunde aus Bochum teil.

Die Gemeinschaft dieser Menschen wurde bewegt von der Frage nach der von Rudolf Steiner in großen Zügen beschriebenen „landwirtschaftlichen Individualität“. Besteht diese in einem – und gegebenenfalls welchem – Verhältnis von Ackerland, Weideland und Wald, sowie Pflanze, Fruchtfolge, Tier und Mensch? Sind hier nur die Menschen gemeint, die auf den Höfen leben, oder auch die, die durch die Höfe leben? Daraus ergibt sich naturgemäß eine Fülle von weitgehend ungelösten Einzelfragen nach Fruchtfol-

ge und Düngung, Viehhaltung und Forstwirtschaft und nach der Impulsierung der in der Landwirtschaft Tätigen und nicht zuletzt die Frage, wie der notwendige Ausgleich zwischen Industrie und Landwirtschaft in unserer Zeit stattfinden kann.

Es entstand die Überlegung, ob wirklichkeitsgemäß soziale und landwirtschaftliche Bildvorstellungen entstehen können, wenn der Landwirt in herkömmlicher Weise isoliert als „Bauer auf eigener Scholle“ arbeitet? Muss vielleicht Landwirtschaft heute auch als umfassender sozialer Prozess angesehen werden, der über den Bereich des „Nur-Landwirtschafts-Fachmannes“ weit hinausgeht?

Durch die gemeinsame konzeptionelle Arbeit wurde den Familienmitgliedern bewusst, dass sie unabhängig vom traditionell ererbten oder erworbenen Grundvermögen, das sie im Interesse des Gemeinwohls verwalteten Lebens empfunden haben, dass der Landwirt nicht Grundbesitzer, sondern Pfleger der ihm anvertrauten Landschaft mit Pflanzen und Vieh ist. Es entstand die Vorstellung, diesen Gedanken in die Tat umzusetzen. Dies geschah 1969 mit Gründung der Gemeinnützigen Landbauforschungs-

gesellschaft Sottorf GmbH. Auf dieses Organ wurden Grund und Boden übertragen. Lebendes und totes Inventar verblieb bei der Betriebsgemeinschaft, eine Gruppe von Einzelpersonen hält die Geschäftsanteile der im steuerlichen Sinne gemeinnützigen GmbH, ohne dadurch wirtschaftlich verwertbares Eigentum oder Gewinnbezugsrechte zu besitzen. Die Gesellschaftsanteile fallen beim Tod eines Gesellschafters an die Gesellschaft zurück und werden an andere Persönlichkeiten als Treuhänder ausgegeben. Die Zweckbestimmung im Gesellschaftsvertrag wird hier auszugsweise wiedergegeben:

„Im Rahmen der allgemeinen Zweckbestimmung des § 3 sind Gegenstand der Forschung der Gesellschaft, die sozialen, kulturellen und betriebs- und volkswirtschaftlichen Grundlagen für den Betrieb in sich geschlossener, bäuerlicher Betriebsindividualitäten, sowie die Bedingungen dieser Landwirtschaft selbst. Die wissenschaftliche Arbeit erfolgt auf den Grundlagen der Geisteswissenschaft Rudolf Steiners (...)

Sie wird heilpädagogische, allgmeinpädagogische und wohlfahrtspflegerische Einrichtungen sowie wissenschaftliche Versuchsstationen allein oder mit



Helmut Rüter beim Zaunbau in Stütensen.

anderen Institutionen betreiben. Heilpädagogik betreibt sie von Stütensen aus, auch in Klein Süstedt und Amelinghausen.“ (...)

Durch den totalen Verzicht auf eigenes Vermögen hat Eduard Bauck mit seiner Familie eine Entwicklung ermöglicht, die weit in die Zukunft reicht. Kräfte sind freigesetzt, die heute als Hilfe aus dem Umkreis der Landbauforschungsgesellschaft zufließen. Neben materieller Hilfe für die Aufgaben der Landbauforschungsgesellschaft werden vor allem Menschen angezogen, die in einem solchen Organismus tätig sein wollen. (...)

Helmut Rüter, die Bauckhöfe und die Landbauforschung

Helmut Rüter gehörte zu den Bochumer Freunden und war bis 2005 Geschäftsführer der Landbauforschungsgesellschaft. Seine Tochter, Katrin von Kamen, erinnert sich zurück und berichtete bei der Jubiläumsfeier von Helmut Rüter und seiner Verbindung zu den Bauckhöfen.

„Das erste Mal, dass ich von den Bauckhöfen gehört habe, war 1969 am Abendbrottisch. Sie waren zum Heckepflanzen gefahren, Albert Fink und Familie, Barkhoffs, meine Mutter und mein Vater. Er hatte uns fünf Kinder schon vernünftig groß bekommen, seine Arbeit ist gut gelaufen und in Verbindung mit der Bank war er an dem Prozess der Familie Bauck beteiligt. Ich dachte damals, was hat mein Vater mit der Landwirtschaft zu tun? Es gibt, glaube ich, kaum jemand, der ungeschickter darin gewesen ist als er! Sich in der Natur zu betätigen hat er eigentlich nie getan. Umso erstaunter waren wir, dass er freiwillig zum Hecke- und Bäumepflanzen gegangen ist.

Er hatte ein starkes Interesse am gemeinnützigen Gedanken: Da gibt es Land, was aus dem Erbstrom herausgenommen und frei gestellt wird, dass Menschen dort tätig werden können. Er konnte ihn sehr gut weiterdenken. Er war immer interessiert daran, an diesen Prozessen teilzunehmen und zu unterstützen: Wie bildet man einen Betrieb in seiner Bilanz ab, dass die Prozesse erkannt werden? So fing es an. 1986 hat er dann gemeinsam mit Rolf Kerler die Geschäftsführung von Gisela Reuter übernommen und diese lange zusammen mit Rolf Kerler gemacht. Er hat viel mit Joachim

zusammengearbeitet, der für ihn ein wichtiger Mensch in dieser Zeit gewesen ist. Und mit Hinrich Bütje, als dieser 1984 auf den Bauckhof kam. Hinrich hat viel Klarheit und Ordnung in die Zahlenprozesse gebracht. Wie macht man das sichtbar, was in der Landbauforschung getan wird, was ideell getan wird und was wirklich an reiner Bilanzmasse da ist? Er hat uns beigebracht, auf diese Zahlenverhältnisse zu achten. Dass wir die Gleichgewichtung lernen und auch wertschätzen und erkennen. Mein Vater hat sich sehr gefreut, wenn Projekte geordnet über die Bühne gegangen sind. Er hat immer wieder abgeklopft, ob alles richtig läuft und ob die Menschen das auch wollen. Ob die Verhältnisse dazu möglich sind, ob die Verträge stimmen und ob es finanzierbar ist. Das war eigentlich so im Großen seine Intention.

Neben seinem Lebensideal, das er auch über sein Arbeitsleben hinaus gepflegt hat, habe ich mich gefragt, was ihn hier eigentlich gehalten hat? Was ihn mit dem Bauckhof verbunden hat: Es war etwas elementar Herzliches. Er liebte den Bauckhof wegen der sehr guten Küche. Er fand es großartig, dass man dort immer sehr gut versorgt wurde. Dass man immer herzlich willkommen war. Das ist etwas, was er unglaublich geschätzt und sehr geliebt hat. Und dann gab es noch die künstlerische Seite, das Singen und Musizieren, die gemeinsame Liebe zur Blechblasmusik. Er hat sich wirklich sehr wohl gefühlt hier. So war es auch sein Wunsch, in Amelinghausen aufgebahrt zu werden. Am 2. April 2018 ist er gestorben.“

Pioniere der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

Würdigung Dr. Nicolaus und Erika Remer

Seine bahnbrechenden Ideen für die Zukunft der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, die Beharrlichkeit, mit der er arbeitete, und seine Bereitschaft, zuzuhören und zu helfen, machten Dr. Nicolaus Remer für seine Wegbegleiter und Freunde zu einem unersetzlichen Menschen innerhalb der Bauck-Gemeinschaft.

Sein Wirken und seine Persönlichkeit an dieser Stelle angemessen zu würdigen, ist ein nahezu unmögliches Unterfangen. So mag die Verleihung des Verdienstkreuzes am Band des niedersächsischen Verdienstordens im hohen Alter von 91 Jahren sinnbildlich für die Würdigung seines Lebenswerkes sein.

Schon zu einem frühen Zeitpunkt hat sich Dr. Remer mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise auseinandergesetzt und sie entscheidend mitgeprägt. Sein Lebensinhalt war die Wissenschaft über die Landwirtschaft. Pionierhaft fördert Dr. Remer die ökologische Bewegung, die sich auf den „Landwirtschaftlichen Kurs“ von Dr. Rudolf Steiner von 1924 bezieht. Steiner hatte unter anderem neue Maßnahmen für eine qualitative, bodengebundene Humuswirtschaft erläutert, die aus seiner Sicht zur Heilung der gestörten Fruchtbarkeit des Bodenlebens führen sollte.

Stationen seiner beruflichen Laufbahn

Eine Station seiner beruflichen Laufbahn begann, als Dr. Remer 1930 als freier Mitarbeiter in der Leitung

der landwirtschaftlichen Arbeit in Bad Saarow mitarbeitete. Er empfahl dem Versuchsring und der Auskunftstelle ein neues landwirtschaftliches Vorgehen. Das Ziel: die einzelnen Betriebe zu einer in sich geschlossenen landwirtschaftlichen Betriebswesenheit auszubilden. Er stellte sich eine Landwirtschaft vor, die ländliches Eigentum des Einzelnen in Gemeinnutz wandeln soll.

Schon früh entstand die Verbindung von Dr. Nicolaus Remer zur Familie Bauck und zum Landesbauernführer Edmund Rehwinkel. Er unterstützte verschiedene Entwicklungsschritte wie die Eigentumsu mwandlung, die Gründung der Gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft, die Betriebsgemeinschaft, die Gründung von Stütensen und der Bauck KG mit Wissen und Weisheit, erinnern sich Weggefährten. Die Initiativen von Dr. Remer führten 1952 zur Gründung der Bäuerlichen Gesellschaft e. V. Gesprächspartner erinnern sich besonders an die tiefgreifenden Gespräche mit Dr. Remer, in denen Ideen für die Zukunft der Höfegemeinschaft entwickelt wurden: Welche Konsequenzen ergeben sich aus der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise? Wie sollte der Hoforganismus gestaltet sein? Geradezu zukunftsweisend empfahl Dr. Remer den Demeter-Bauern, durch Hofverarbeitung und Hofläden direkten Kontakt zu Reformhäusern und Naturkostläden zu pflegen.

Albert Fink schrieb im Rundbrief 2006 zum 100. Geburtstag über Dr. Nicolaus Remer: *„Wenn ich an die Begegnungen mit Nicolaus Remer zurückdenke, so sind es meistens Erinnerungen, die mit den Bauckhöfen und dem Ringen um neue Eigentums-, Rechts- und Sozialformen im Zusammenhang mit biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen verbunden sind. Damals in den späten 60er und frühen 70er Jahren trafen sich auf den Bauckhöfen in unregelmäßigen Abständen die Eigentümer und Bewirtschafter der Bauckhöfe unter Anwesenheit von Nicolaus Remer und einer Delegation aus Bochum, bestehend aus Industriemanagern, Steuerberatern und Bankern unter der Delegationsleitung von Wilhelm Ernst Barkhoff. Für den Teilnehmer an den weit in die Zukunft greifenden Gesprächen war es faszinierend, die beiden gesprächsleitenden und themensetzenden Persönlichkeiten Nicolaus Remer und Wilhelm Ernst Barkhoff zu erleben.“*

Familie Remers Wirken in Amelinghausen

Er war ein „großer Lehrmeister“ und väterlicher Freund. Viele Menschen des Hofes gingen mit ihren Sorgen und Problemen zu Dr. Remer. Er half bei der Entwicklung der Gemeinnützigkeit, der Sozialgestalt des Hofes, der Betriebsgemeinschaft sowie bei der Lösung sozialer Probleme. Nicolaus Remer war stets ein sehr genauer Beobachter der weltweiten Kultur- und Zivilisationsprobleme und erkannte klar und

weitsichtig die Widersprüche der Industrialisierung in den sogenannten Entwicklungsländern. Er war kein Mensch der lauten Worte, sondern arbeitete still, akribisch und aufopfernd für die Sache. Ein Beispiel dafür: Jeden Morgen um fünf Uhr trafen sich jüngere Mitarbeiter bei Remers, um gemeinsam Philosophie und Naturwissenschaft zu studieren. Jeder Teilnehmer sollte sich vorbereiten – oder er blieb dem Treffen gleich fern. Um sechs Uhr ging es dann in den Stall. Zusätzlich trafen sich junge Bauern der bäuerlichen Gesellschaft zu einem „Freitagskreis“, um die Grundlagen der biologisch-dynamischen Arbeit zu studieren.

Der Einfluss von Dr. Remer wirkt noch viele Generationen nach – durch die „Remer-Wälder“, in denen heute über 65 Baum- und Straucharten stehen. Ziel war ein Dauerwald nach dem Vorbild des Arztes Prof. Bier. Der Wald ist ein gutes Beispiel für das Vorausschauende, uneigennützig Wirken im Landbau und vor allem Forstwesen. Die ersten Anpflanzungen wurden 1960 vorgenommen. Es wurden rund drei Hektar in einen vielseitigen Mischwald umgewandelt. Später wurde diese Arbeit durch seinen Sohn Raimund Remer weitergeführt.

„Im Rahmen der praktischen Landbauforschung wurden Versuchsgärten eingerichtet. Fruchtfolgen für die Höfe wurden erarbeitet, der Kleeergasanbau mit Kräuteruntersaaten eingerichtet. Die bodenschonende,

nicht tiefwendende Bodenbearbeitung war ein großes Thema. Bücher wurden geschrieben, monatliche zukunftsweisende Vorträge für die bäuerlichen Mitglieder und Freunde gehalten. Die Angaben des landwirtschaftlichen Kurses sollten verstanden und ausgearbeitet werden. Das unbedingte Arbeiten auf den verschiedensten Gebieten, das Ausarbeiten auf der Grundlage der Geisteswissenschaft Rudolf Steiners, hat Betriebsleiter und ab den 70er Jahren zahlreiche junge Menschen zum weiteren Studium impulsiert und angeregt. Die Idee der landwirtschaftlichen Betriebsindividualität und ihre Wirksamkeit war dauernder Ansporn und Schulschulelement. In den 30er Jahren hatte er bereits die Bodensonde erfunden. Zur Lenkung der Mistrotte wurde, auf Anregung von E. Pfeiffer, das Sammelpreparat entwickelt und von ihm selbst hergestellt. Seine Tätigkeit hat die Neu- und Weiterentwicklung der Baukhöfe und der bäuerlichen Gesellschaft entscheidend mitinitiiert und ermöglicht.“

Erika Remer

Seine treue Begleiterin durch die Jahrzehnte war seine Frau Erika Remer, ohne die das Leben auf dem Baukhof Amelinghausen nicht vorstellbar war. Seit 1960 war das Ehepaar auf dem Baukhof heimisch. Ihre Aufgabe fand Erika zunächst im Sanatorium und in der späteren Pension, wo sie die Gäste mitbetreute. Sie massierte und badete sie mit dem Kastanien-Bran-



Erika und Dr. Nicolaus Remer

dungsbad; außerdem führte sie wichtige Gespräche, was zur Genesung unendlich beitrug. Zum Ehepaar Remer kamen zahlreiche Hilfe- und Ratsuchende, viele Menschen suchten die Begegnung. Ab fünf Uhr morgens war Erika Remer in ihrer Massagepraxis tätig. Sie hat für die Gemeinschaft gesorgt, den Garten gepflegt und Gemüse eingekocht. Nachmittags ging es zum Versuchsfeld und in die Wälder. Ihr Strickzeug hatte sie stets griffbereit. Nur sie hatte das Privileg, die Nadeln beim nachmittäglichen Studium zu betätigen – und danach eine Reval-Zigarette zu rauchen. Noch im hohen Alter war sie mit ihren Ratschlägen eine gefragte Gesprächspartnerin und eine Stütze für ihren Mann, den sie bei seinen Gängen zum Versuchsgarten begleitete.

Erika und Dr. Nicolaus Remer waren starke Wurzeln, ohne die der Bauk-Baum nicht hätte wachsen können.

Praktische Landbauforschung auf dem Bauckhof

Raimund und Ulrike Remer – 30 Jahre auf dem Bauckhof Amelinghausen

Raimund Remer und Dr. Ulrike Remer (geb. Bielitz) haben in den vergangenen 30 Jahren die Arbeit von Dr. Nicolaus Remer in der Landbauforschung fortgesetzt. Ein besonderes Augenmerk lag dabei auf dem Bauckhof-Wald. Raimund Remer hat viel zu Pflanzenvergesellschaftung und Leguminosen im Wald geforscht und gearbeitet. Dazu gehören umfangreiche Wurzelstudien. Vögeln und Insekten, besonders den Ameisen und den Bienen, gilt seine Aufmerksamkeit. Die Bienen übernehmen mit der Bestäubung eine wichtige Aufgabe und die Ameisen haben eine Ordnungsaufgabe im Wald inne. Sie dringen in tiefe Zonen des Waldbodens vor und bringen Bodenmaterial an die Oberfläche. Umgekehrt schaffen sie anderes wieder in den Untergrund und belüften durch ihre Gänge den Unterboden des Waldes.

Gemeinsam mit seiner Frau Dr. Ulrike Remer führte er die Arbeiten zu den Sammelpräparaten und die Versuchsgärten weiter: Dort bauten Remers Tee- und Medizinpflanzen an sowie Kleinstflächen mit Getreidearten. Dr. Ulrike Remer forschte zur Tiergesundheit und zur Bedeutung von Waldweiden für die Kühe und dem Dexterrind als ursprüngliche Rinderrasse, um nur einige Themen zu nennen.

Raimund Remer

Die Weichen in Richtung Landwirtschaft wurden für Raimund Remer durch seinen Vater bereits in sei-

ner Kindheit gestellt. Schon als junger Mensch waren ihm die Aufgaben der Landwirtschaft bewusst. Vor allem war er mit der Aufgabe der Bauern, die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern, vertraut sowie mit den Möglichkeiten, die biologisch-dynamische Präparate hierbei bieten. Schon früh setzte er sich mit den Themen unter Anleitung seines Vaters auseinander. Der Weg in die Landwirtschaft war somit vorgezeichnet.

Einige Jahre war Raimund Remer in der landwirtschaftlichen Entwicklungshilfe in Südafrika und Papua-Neuguinea tätig. Nach 25 Jahren der Betriebsleitung auf dem Wurzerhof kam er dann Ende 1987 auf Anfrage seines Vaters nach Amelinghausen auf den Bauckhof, um dessen Arbeit im Labor und im Praktischen fortzuführen. Themen waren Boden- und Mistversuche, Feldversuche, Kompostversuche mit Einsatz von kompostwendenden Maschinen und die Herstellung und Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate.

Außerdem wurden im Laufe von 20 Jahren 23 Hektar einseitiger Kiefernwald zu einem dreistufigen, beispielhaften Mischwald umgebaut. Für Raimund Remer stellte sich vor allem die Frage, wie sich unsere Wälder entwickeln werden. Die Forstwirtschaft hat Jörg Hüsemann übernommen. Für Raimund besteht weiterhin die Möglichkeit in einzelnen Waldabschnitten Forschungsarbeit zu betreiben. „Fragen

bezüglich der Zukunft halte ich auch für unsere Regionen relevant, nachdem ich diese trockenen, heißen Gegenden in Afrika erlebt habe. Für mich war es wichtig, dass wir in Bezug auf den Wald weiterarbeiten und die Pflanzenversuche ausweiten. Die Aufgabe des Waldes für die Erde wird mit dem Fortschreiten des Klimawandels immer deutlicher, vor allem nachdem weiterhin so viele Wälder zerstört werden. Man weiß, dass die Klimaverhältnisse in der Hand des Waldes liegen. Deshalb sollten wir dringend weiterforschen, um die Wälder zu stärken und zu schützen. So haben wir hier im Kleinen Versuche gestartet, durch die Vergesellschaftung der Bäume stabile gesunde Waldsysteme zu fördern. Die unterschiedlichen Bäume unterstützen sich gegenseitig, ergänzt durch Sträucher und Kräuter. Die Agroforestry beschäftigt sich mit der Verbindung von Landwirtschaft und Forstwirtschaft. Die Heckenpflege gehört dazu und ist eine wichtige Aufgabe. Die Hecken an den Feldern entlang können so die Waldflächen über das Wurzelsystem verbinden. Dadurch werden Informationen weitergegeben, aber auch für die Tier-, Vogel- und Insektenwelt sind diese Rückzugsgebiete immens wichtig. Ein spannendes Forschungsfeld, die Synergien der verschiedenen Pflanzengattungen näher zu erforschen. Welche Aufgaben haben sie und wie können wir durch planvolle Anpflanzung die Aktivität der Wälder



Studium der Baumwurzeln.

unterstützen und ihre Gesundheit stärken? Welche Rolle spielen die Wurzeln der Bäume im System, wenn man überlegt, dass die Bäume Hunderte von Jahren alt werden? In Schweden wurde die älteste Fichte der Welt mit fast 9550 Jahren entdeckt.“ Die Wurzeln der verschiedenen Baumarten haben eine unterschiedliche Bedeutung für die Bodenbildung und -Entwicklung.

Ulrike Remer

Seit 1973 lebt Dr. Ulrike Remer auf dem Bauhof in Amelinghausen und war hier im Rahmen der praktischen Landbauforschung als Tierärztin tätig. Viele Jahre hat sie die Behandlung der Hoftiere übernommen. Ihr Anliegen war, mit naturheilkundlichen Maßnahmen zu therapieren und die biologisch-dynamische Landwirtschaft als „Salutoge-



Arbeiten im Labor.

nese“ zu fördern. Ein wichtiges Arbeitsfeld war für Dr. Ulrike Remer die Mitarbeit und das Einrichten landschaftsgebundener und landschaftsaufbauender, wesensgemäßer Tierhaltung (Laubwiesen, Waldweiden) im Rahmen der Zucht und Haltung von Angler-Sattelschweinen und Dexterrindern. Ebenso die gemischte Haustierhaltung und Beobachtungen der gegenseitigen Ergänzung: Rinder, Ziegen, Schweine, Pferde, Geflügel. Dabei führte sie Fütterungsversuche mit besonderen Pflanzenarten durch, die in den Versuchsflächen natürlich auch selbst angebaut wurden. Dazu gehörte auch der Heilkräuteranbau und die Würzfutterherstellung. Bei den Kompostversuchen und anderen Forschungsprojekten unterstützte sie Dr. Nicolaus Remer und arbeitete mit ihm zusammen. Bei dem Anbau von Hochgräsern und Leguminosen in Hack-



Beim Sieben des Sammelpäparates.

kultur war die Esparsette aus der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler ein Höhepunkt ihrer Arbeit. Sie dient als Futterpflanze und ist zudem gut für die Bodenverbesserung mit ihren tiefreichenden Pfahlwurzeln, die an den Seitenwurzeln Knöllchenbakterien bilden.

Nach den Auslandsaufenthalten mit Raimund Remer nahm Ulrike im Rahmen der praktischen Landbauforschung ihre Arbeit wieder auf und widmete sich vor allem der Herstellung des Sammelpäparates, das ihr ein großes Anliegen war, ebenso wie die Weiterführung der Zucht der Dexterrindern.

Außerdem kümmert sie sich um die Herausgabe zahlreicher Schriften, unter anderem des Rundbriefes der Allgemeinen Bäuerlichen Vereinigung A.B.V. und die Beiträge zum landwirtschaftlichen Kurs von Dr. Rudolf Isler.

Ein Beratender berichtet

Klaus Hussi – aus den Jahresberichten 2006 und 2008

Was ich mit den Bauckhöfen erlebte

Ich wusste es nicht! Tatsächlich, ich wusste nicht, dass es bei den Baucks drei Höfe gibt, die voneinander getrennt liegen. Inzwischen bin ich überall gewesen und habe die jeweiligen Ausprägungen und Besonderheiten an diesen Orten ein wenig kennengelernt.

Erstaunt und beeindruckt bin ich von dem, was dort alles geleistet wird, und wie vielfältig und verantwortungsvoll die Aufgaben sind, die die Mitglieder der Betriebsgemeinschaften sich aufgebürdet haben!

Wie komme ich denn dazu?

Man befindet sich ja oft ohne eigenes Zutun in neuen Situationen, so erging es mir auch hier: Ich sollte doch mal bitte als Vertreter der Gemeinnützigen Treuhandstelle Hamburg e.V. auf einer der letzten Gesellschafterversammlungen der LBF erscheinen, sagte man mir, dann würde ich schon sehen ...

So war es dann auch: Ich sah, ich hörte – und schon befand ich mich in einem Arbeitskreis, in dem wir zusammen mit Menschen von den verschiedenen Höfen intensiv versuchen, die Beziehungen und Bedingungen auf den verschiedenen Arbeitsplätzen so zu denken, dass sich jetzt wieder etwas Neues und in die Zukunft Weisendes entwickeln kann.

Dies ist wichtig, nachdem die Höfe seit über 30 Jahren, damals von Wilhelm Ernst Barckhoff angeregt, gemeinschaftlich, gemeinnützig bewirtschaftet werden. Das soll auch weiterhin geschehen! Dies muss

aber neu ergriffen werden, denn die junge Generation macht sich jetzt bereit, eigene Verantwortung dafür zu übernehmen.

Wir sitzen alle paar Wochen in einem „Beirat“ zusammen und dröseln Verflechtungen auf, wie sie verständlicherweise nach so vielen Jahren entstehen mussten. Ein neuer Blick auf die vorliegenden Bedingungen wird gewonnen, und die Erkenntnisse werden mit allen Beteiligten besprochen.

Es ist ein sehr lebendiger und anregender Vorgang. Hier wird die Zukunft geplant, und die soll es möglich machen, dass die Bauckhöfe auch in den kommenden Jahren ein biologisch-dynamisch arbeitender, ein gesunder Organismus sein werden, dessen Tätigkeiten hell in die Welt ausstrahlen.

Aus 2008:

Ich bin ja nun schon einige Jahre – sind es zwei, sind es drei? – im Beirat der Bauckhöfe dabei, weil man mir damals sagte, es sei doch schön, wenn ich ... und ich hätte doch Zeit, so als Rentner ... (haben die 'ne Ahnung!), und ich könnte doch als Gesellschafter-Vertreter ... (schönes, pompöses Wort, das hat mich dann doch sofort überzeugt!) ... Na ja, seitdem bin ich also tatsächlich dabei – im Beirat, in dem sich die Verantwortlichen der Höfe, zusammen mit zwei bis drei Menschen aus der Gesellschafterriege, regelmäßig treffen und sich über Geschehnisse und notwendige Entschei-

dungen austauschen. Ich mache da inzwischen sehr gerne mit, denn wir besprechen alles – alles! Und das ist interessant! Es geht da wirklich ans Eingemachte!

Der Übergang der Höfe auf die jüngere Generation ... Die damit verbundenen Fragen und Überlegungen, ob man denn überhaupt und wenn, dann wie ... Die Überlegungen, wo investiert werden muss, wie man es wuppen könnte, und wenn nicht heute, wann dann? Und die Preise, – rauf und runter! Diese Tatsache ändert dann oft wieder alles: Was heute möglich erscheint, ist morgen schon wieder überholt, weil die Erlöse mal wieder im Keller sind ...

Auch „das Menschliche“ kommt zur Sprache: Es gehen Menschen vom Hof, weil sie glauben, sich neue Ziele suchen zu sollen. Diese Menschen fehlen dann, es fehlt an Arbeitskraft, und man kann ja auch nicht mit jedem ... Nein, es muss das Zusammenleben und -arbeiten schließlich passen, na klar!

Also: Das wahre Leben spiegelt sich hier, wenn wir im Beirat zusammen sitzen. Man möchte helfen, man kann es oft nicht, aber es geschieht etwas, es geschieht viel, weil viele Menschen auf den Höfen darum ringen, ihr Leben, das Leben aller Beteiligten, in einer gewissen Ordnung zu halten und „die Sache“ voranzubringen.

Mein Appell an euch: Seid bereit, macht alle mit, das ist wichtig! Bleibt freudig dabei, gemeinsam kommen wir voran! Und habt Geduld miteinander! Geduld ist die Kunst zu hoffen!

Die Landbauforschungsgesellschaft

Aufgaben und Verantwortungsbereiche

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

Der Gesellschaft obliegt die treuhänderische Vermögensverwaltung. Ihr gehören derzeit 14 Gesellschafter mit unterschiedlichen beruflichen wie privaten Hintergründen 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 Landwirten in vielen Betriebsentwicklungsfragen ein wichtiges Gegenüber.

In einem dafür einberufenen Beirat, bestehend aus Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft der Höfe, der Bauckhof Mühle und der Landbauforschungsgesellschaft sowie Matthias Zaiser als Geschäftsführer der LBF, werden die aktuellen Entwicklungsprojekte und Fragen der Bauckhöfe besprochen und entschieden. Der Beirat ist somit auch das Verbindungsorgan zwischen den Höfen und der Bauckhof Mühle.

Die zentrale Aufgabe besteht in den beiden Bereichen „gemeinnützige Tätigkeiten“ und „Forschung“. Die Landbauforschung ist mit externen Forschern

Aktive und ehemalige Mitglieder der Landbauforschungsgesellschaft, von links oben: Hinrich Bütje, Matthias Zaiser, Karsten Hildebrandt, Fritz Otto, Michael Bauck, Christine Bremer, Kathrin von Kamen, Stephan Bauck und Annette Stühl.

Vorne: Jürgen Bauck und Dr. Ulrike Remer.



und Instituten vernetzt. Einen wichtigen Themenbereich stellt die Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft dar. Die Landbauforschung gibt Impulse und fördert Forschungsarbeiten im sozialen, kulturellen und landwirtschaftlichen Kontext der Höfe. Im pädagogischen Bereich wird jungen Menschen durch Praktika ein Einblick in die

biologisch-dynamische Landwirtschaft und das Hofleben gegeben. Vor diesem Hintergrund hat insbesondere die Familie Remer über Jahrzehnte verschiedene Themen bearbeitet. Im Vordergrund der Forschung stehen die Themen Boden, Präparatearbeit, Kulturpflanzen/Saatgut, Waldbau, Waldwirtschaft, Tierhaltung und Tiergesundheit.

Ein Hüter der Bauckhof-Idee

Matthias Zaiser ist seit 2006 Geschäftsführer der Landbauforschungsgesellschaft

1968 geboren, fühlt sich Matthias Zaiser biografisch mit der LBF (gegründet 1969) verbunden. Im Neckartal aufgewachsen, besuchte er die Waldorfschule Nürtingen. Nach Abitur und Zivildienst unternahm er eine einjährige Reise zur Orientierung. Nach seiner Rückkehr stand die Entscheidung fest, eine freie Ausbildung zum biologisch-dynamischen Landwirt an der Freien Landbauschule Bodensee zu absolvieren. Während der Gesellen- und Forschungsjahre lernte er verschiedene Höfe in ganz Deutschland kennen und erlebte auch ökologische Landbauforschung in England im Elm-Farm Research Center in Newbury.

Nach den Jahren in der Landwirtschaft studierte Matthias Zaiser Wirtschaftswissenschaften an der Universität Witten Herdecke. Dem Berufseinstieg im Ruhrgebiet bei einem sozial-gewerblichen Beschäftigungsträger folgte eine Beratungszeit bei Prof. Kost & Kollegen, bevor er sich als Berater im ökologischen und sozialen Wirtschaftsbereich selbstständig machte.

„Ich war im Vorstand der Stiftung Kulturland, in dem auch Joachim Bauck Mitglied war. Wir kamen ins Gespräch über den Generationswechsel auf den Bauckhöfen. In diesem Zuge fragte er mich, weil ich zur jungen Generation gehöre, ob ich ein Gespräch begleiten könne. Die Betriebsleiter würden sich treffen und sie bräuchten jemanden von außen,

der moderiert. Mehr hat er dazu nicht gesagt, wie es so seine Art war. Natürlich komme ich gerne, antwortete ich. Im Studium habe ich schon einige Male moderiert, das kann ich übernehmen. Ich kam zum vereinbarten Termin auf dem Bauckhof an und war ziemlich überrascht. Da saßen nicht drei Betriebsleiter, sondern 18 Menschen! Alle Verantwortlichen der Höfe. Es gab einen Gesellschafterbeschluss der Landbauforschung, die Betriebsgemeinschaft solle sich Unterstützung von außen holen, um ihre Fragen zum Umgang miteinander zu klären. Den Anlass hat der Bauckhof Stütensen gegeben, der eigenständige Entscheidungen für die sozialtherapeutische Einrichtung getroffen hatte. Die Fragestellung war: Wie kann es zukünftig weitergehen? Das war mein Einstieg.“

Die Höfe in Amelinghausen und in Klein Süstedt gingen an die nächste Generation über und mit der Vorbereitung der Übergabe wurden auch hier Fragen neu gestellt. Die Zeiten haben sich geändert und die jungen Leute brachten neue Vorstellungen und Ideen mit. Andere Bedürfnisse, aber auch wirtschaftliche Notwendigkeiten, haben sich entwickelt. So entstand der Bedarf, die Bauckhof-Assoziation im Sinne der ursprünglichen Idee neu zu strukturieren. Mit Matthias Zaiser kam auch der Prozess des Generationswechsels in der Geschäftsführung der Landbauforschungsgesellschaft in Gang.

Begleiter des Übergangs in die neuen Betriebsgemeinschaften

„In nachfolgenden Treffen und Klausuren haben wir gemeinsam an den Zukunftsbildern der Bauckhöfe und den heutigen Betriebsgemeinschaften an den einzelnen Standorten gearbeitet. Wo steht jeder einzelne, was für Ziele und Ansätze hat er und wie geht es mit der jungen Generation auf den Höfen weiter? Die Hofentwicklung in Klein Süstedt und in Amelinghausen habe ich dann begleitet. Das hat zur Hofübergabe in Amelinghausen und Klein Süstedt sowie zur Auflösung der alten Betriebsgemeinschaft geführt.“

Dazu gehörte auch, die Vermögenswerte auseinanderzuidividieren. Die Idee, aus einer Kasse zu wirtschaften, war somit hinfällig. Die wirtschaftliche Trennung war kompliziert. Es waren auf der einen Seite so viele Schulden wie auf der anderen Seite Vermögen. „Die Meinungen gingen weit auseinander. Wir haben es letztlich geschafft, dass alle Höfe eigenständig geworden sind und das Gemeinsame in der Landbauforschung als Trägerschaft des Bodens stattfindet.“ Um diese Einigungen zu erreichen und die Entwicklung zu begleiten, war Matthias Zaiser viel auf den Höfen unterwegs, hat an den Treffen der Betriebsgemeinschaft und der Landbauforschung teilgenommen. Nachdem Helmut Rüter die Gründungsgeschäftsführung der Landbauforschung 2005 abgab, hatte Stütensen Andreas Möhle als Co-Geschäftsführer mit in

die Runde geholt. Andreas Möhle und Joachim Bauck hatten sehr unterschiedliche Vorstellungen und haben sich darüber zerstritten. Die Prozesse der Neuordnung haben sich etwa drei Jahre hingezogen. In dieser Zeit hat sich Matthias Zaiser stark eingebracht und den Beteiligten Unterstützung in wirtschaftlichen wie sozialen Fragen geboten. Da lag es nahe, mit dem Generationswechsel auf den Höfen auch in der Geschäftsführung der Landbauforschungsgesellschaft eine neue Ära einzuläuten. Matthias Zaiser wurde zum Geschäftsführer der Landbauforschungsgesellschaft berufen. Zunächst gemeinsam mit Andreas Möhle, der dann aber nach kurzer Zeit ausgeschieden ist.

Neuer Geschäftsführer der LBF

„Für mich war das spannend, weil ich diesen landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Impuls habe. Ich habe Landwirtschaft gelernt und als Geselle auf einem gemeinschaftlich geführten Betrieb in Süddeutschland gearbeitet. Das Schöne an dieser Aufgabe ist für mich die Nähe zur Landwirtschaft, aber auch zum Barkhoff'schen Impuls in Bezug auf den neuen Umgang mit Boden und Eigentum. Gleichzeitig der Remer-Impuls zu den Lebens- und Ernährungsfragen, zu Boden- und Humusaufbau und zum Forschungsimpuls für eine neue Landwirtschaft. Joachim hat es damals erkannt, dass dieser Impuls auch in mir liegt.



Matthias Zaiser

Die neue biologisch-dynamische Landwirtschaft beinhaltet auch die heutigen Herausforderungen, die auch die neuen Sozial- und Eigentumsformen betreffen. Letztere leben im Besonderen auch auf den Baukhöfen: So bin ich Berater geworden, weil mich diese Themen und mögliche Lösungen interessieren. Wie gehen wir in einem postkapitalistischen System damit um, wenn's nicht mehr nur um's Geld geht, sondern wie Aristoteles fragte: ums gute Leben? Wie können wir auch die Menschen in unseren Fragestellungen einbinden, die unsere Lebensmittel essen? Wie kann sich ein Dialograum entwickeln? Für mich schließt sich der Kreis wieder: Landwirtschaft und Wirtschaftsstudium im Kontext zum Barkhoff'schen

und Remer'schen Impuls. Was konnten wir bereits für Ideen aus der Anthroposophie ableiten? Wie kann es in diesem Sinne weitergehen? Von der Landbauforschung aus finden diese Entwicklungsfragen ihren Weg in die Höfe.“

Die LBF ist ein Wahrnehmungsorgan, ein Spiegel für die Höfe. Sie ermöglicht neue Dialogräume unter den Beteiligten. Aufgabe der Landbauforschung ist es auch, die Entwicklung des Hofes solide zu begleiten und Rat zu geben. Die Anliegen und wirtschaftlichen Nöte und Schwierigkeiten ernst zu nehmen. Andererseits aber auch den Menschen zu sehen: Wo steht er in seinem Impuls, was hat er mit der Baukhof-Idee zu tun?

Forschungsimpuls neu ergreifen

Was sich Matthias Zaiser für die Zukunft wünscht, ist, die aktive Forschung unter dem Dach der Landbauforschung zu stärken. Nach Remers fehlt jetzt die nachfolgende Generation, die wissenschaftlich arbeitet und forscht. Mit Anna Olschewsky ist die letzte Forschungsarbeit in Kooperation mit LBF zur Bio-Pute 2018 abgeschlossen worden. „Für eine aktive Forschung fehlen uns die finanziellen Mittel. Früher hatte die Landbauforschung zwei, drei Mitarbeiter. Aber durch die Hofübergabe haben wir gemerkt, wie eng der finanzielle Spielraum ist. Dadurch ist unser Budget heute deutlich kleiner. Wir versuchen, unser Engagement in erster Linie an den Bedürfnissen der Höfe auszurichten. Wenn wir die Höfe einmal stabilisiert haben, stellt sich die Frage, wie wir in die Zukunft gehen wollen. Wie können wir die alltäglichen Fragen aufgreifen, erforschen und die vorhandenen Grundlagen weiterentwickeln: die Präparate, die Bodenfruchtbarkeit, Humusaufbau, Tiergesundheit ... Es gibt viele Themen, die uns in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft beschäftigen. Ebenso wie soziale Fragen: Wie stelle ich den Zugang zu den Menschen her, die jeden Tag in der Landwirtschaft arbeiten? In welchen Themen stecken ihre Forschungsfragen? Wie können wir in der Landbauforschung mitwir-

ken? – Aber meine Aufgabe ist es, nicht zu viel zu wollen. Kooperationen und Kontakt zu Universitäten bestehen nach wie vor. Die Dynamik muss sich aus sich selbst heraus entwickeln. Ich moderiere und ermögliche den Raum dafür. Unsere Aufgabe ist es, mitzutragen und zu begleiten. – Im Moment haben wir eine Hüter- und Unterstützerfunktion. Es sind gute Menschen auf den Höfen, die den Impuls spiegeln.“

Entwicklungen in der LBF

Die Gesellschafter-Versammlung trifft sich zweimal im Jahr, immer auf einem anderen Hof. Der Beirat der Landbauforschung ist auf Initiative von Klaus Hussi entstanden. Der sagte, dass es ihm nicht ausreiche, um inhaltlich zu arbeiten und zu unterstützen, wenn man sich nur zweimal im Jahr auf der Gesellschafterversammlung spricht. Seither trifft sich der Beirat alle vier bis sechs Wochen. Der Beirat setzt sich zusammen aus den Verantwortlichen der Höfe, Annette Stühl mit dem sozialpädagogischen und anthroposophischen Hintergrund und Matthias Zaiser. „Seit einigen Jahren ist auch Jan-Peter Bauck mit seiner Verbundenheit und der wirtschaftlichen Kenntnis im Beirat vertreten“, berichtet Matthias Zaiser. Das begrüße er persönlich sehr und freue sich über diese Entwicklung. Außerdem ist die Landbauforschung

seit einigen Jahren auch Gesellschafter bei der Bauck GmbH. „Das ist eine schöne Entwicklung. Diese hat Lisa Bauck ermöglicht. Sie hat der Landbauforschung Anteile ihrer Beteiligung an der Bauck GmbH überschrieben, sodass die LBF Minderheitsgesellschafterin geworden ist.“

Aktuelles Thema war der Markenvertrag zwischen der Bauck GmbH und der Landbauforschung, der den Gebrauch des Namens „Bauckhof“ regelt. Eine Entscheidung, um den Schritt in die nachfolgende Generation vorzubereiten und Klarheit zu erhalten. Die Bauckhöfe und vor allem die Bauckhof Mühle sind in den letzten 50 Jahren gewachsen, haben sich weiterentwickelt und gehen heute ganz andere wirtschaftliche Verbindungen ein.

Matthias Zaiser begleitet die Bauckhöfe seit 14 Jahren. Das ist bisher sein längstes berufliches Engagement. „Es ist toll, an den Höfen und der Assoziation angeschlossen zu sein und sie zu begleiten und im Herzen zu tragen. Ich fühle mich ganz tief verbunden mit den Impulsfragen, die durch Remer und Barkhoff die Arbeit mit den Höfen prägen. Das ist eine Herzensangelegenheit und eine Herausforderung. Auch die Wertschätzung, die ich erfahre, dass ich den Impuls hier begleite und dabei meine Werte authentisch einbringen kann. Diese Assoziation etwas absolut Faszinierendes!“

Disparität von Industrie und Landwirtschaft

Albert Fink – der „letzte Bochumer“ und Mitbegründer der GLS Bank – zur Jubiläumsfeier der Landbauforschungsgesellschaft

Ich befinde mich in einer eigenartigen Rolle als der letzte Überlebende der GLS-Gründer, Zeuge und Mitwirkender aus Bochum. Wir haben den intensiven und lang andauernden Prozess im Zusammenhang mit der Übertragung der Baukhöfe auf einen gemeinnützigen Träger und allen Gestaltungsfragen im Sozialen begleitet. Von Anfang an war es insbesondere Wilhelm Ernst Barkhoff, der mit seinem visionären Blick für Zukunftsnotwendigkeiten auf den oben genannten Lebenswiderspruch immer wieder hinwies. Mir wurde diese Diskrepanz bewusst durch eine langjährige leitende Tätigkeit in der Industrie im Bereich des Industrieanlagenbaus mit vielen Baustellen in Entwicklungsländern. Dadurch leuchteten mir die Hinweise von Rudolf Steiner, dass die eigentliche Wertbildung an Grund und Boden im Zusammenhang mit einer menschen- und naturgemäßen Landwirtschaft stattfindet und die Industrie ihre Wertschöpfungen selbst auffrisst, ein. Aus diesem Grund hat die biologisch-dynamische Landwirtschaft mit all ihren sozialen, rechtlichen und wirtschaftlichen Zusammenhängen einen hohen Stellenwert bei der Entwicklung einer neuen Bankeinrichtung. Aus diesem Grund bestand schon in den 60er und 70er Jahren mit wechselnden Teilnehmern ein Arbeitskreis aus Vertretern der

biologisch-dynamischen Landwirtschaft und den Bankinitiatoren. So entwickelte sich auch ein Arbeitszusammenhang mit den Baukhöfen, das heißt mit der Bauckfamilie, Remers und ab und zu auch mit weiteren Vertretern der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Norddeutschland. Damals beschäftigte uns die Übertragung des Buschberghofes auf einen gemeinnützigen Träger sehr, die zunächst durch ein Landgerichtsurteil versagt wurde. In einem durch Rechtsanwalt Barkhoff begründeten Beschwerdeverfahren hob das Oberlandesgericht Schleswig-Holstein das Urteil auf und genehmigte die Übertragung. Heute noch lese ich gerne die Urteilsbegründung. Sie liest sich wie ein Plädoyer für die biologisch-dynamische Landwirtschaft.

In den vielen Gesprächen auf den Baukhöfen und teilweise auch in Bochum ging es immer wieder neu um Fragestellungen, für die es kaum Vorbilder gab, wie die eigentlichen spirituellen Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die Fragen des Eigentums an Grund und Boden und Gebäuden, Fragen der Regionalisierung und zu den Zusammenhängen zwischen dem gemeinnützigen Bereich und den Arbeitsbereichen der Landwirtschaft, dem Gewerbe, der Weiterverarbeitung, dem Handel, Sozialtherapie und kulturellen Aktivitäten.

Dann ging es immer wieder um das Problem der drückenden Bankschulden, deren Kapitaldienst und die Finanzierung von notwendigen Investitionen. Diese vielfältigen konzeptionellen und lebenspraktischen Fragestellungen und Probleme beschäftigten die Beteiligten über Jahre. In Bochum führte das dazu, dass man, wenn es immer wieder um die Baukhöfe und die zu lösenden Aufgaben ging, man mitunter von den „Baukschmerzen“ sprach. Es gelang aber insbesondere Wilhelm Ernst Barkhoff immer wieder, die Prozesse nochmals anzuregen und weiterzuführen. Am Ende wurde eine Lösung gefunden, mit der alle Beteiligten leben konnten. Die Höfe wurden auf den gemeinnützigen Träger übertragen und die drückenden Bankschulden durch die Gemeinnützige Treuhandstelle abgelöst, sodass weitere Entwicklungen und Vorhaben umgesetzt werden konnten. Für die Bochumer war es ein intensiver Lernprozess. Die oft recht erkenntnistheoretischen und ideellen Vorstellungen mussten mitunter zurückgerückt und den konkreten Lebensverhältnissen und den menschlichen Gegebenheiten angepasst werden.

Für einen alten Hasen sind es immer wieder Sternstunden, wenn er erleben darf, was aus den damaligen Bemühungen um die biologisch-dynamische



Betriebsrundgang zur Jubiläumsfeier in Stütensen. Besonders die Kühe und Schweine zogen Albert Finks Aufmerksamkeit auf sich.

Landwirtschaft und den damit verbundenen Höfen geworden ist. So wie heute habe ich schon manches Jubiläumsfest und manche Jahrestagung auf Höfen erlebt, die in den 1960er und 1970er Jahren unter oft ähnlich schwierigen Voraussetzungen in neue Eigentumsformen übertragen und auf denen im Sozialen, Wirtschaftlichen und Kulturellen neue Wege beschritten wurden. Sie sind vorwiegend zu Stätten einer neuen Landwirtschaftskultur geworden, die den Niedergangskräften in diesem Lebensbereich Aufstiegskräfte abringen und eine immer größere Beachtung in der Öffentlichkeit finden.

Mir ist in solchen Zusammenhängen der Wirklichkeitsgehalt des 33-Jahres-Rhythmus deutlich geworden, auf den Rudolf Steiner des Öfteren hinwies. Wir dürfen davon ausgehen, wenn an einem Ort und zu einer bestimmten Zeit eine Gruppe von

Menschen ernsthaft und intensiv versucht, aus geistigen Impulsen und Intentionen Neues, Weiterführendes in die Kultur, Zivilisation oder in soziale Zusammenhänge einzuführen, so wird in irgendeiner Weise die Welt auf diese Bemühungen antworten. Es kommen neue Gedanken, Impulse, Lebensentwürfe an oft unerwarteten Orten und Zusammenhängen hervor. 33 Jahre nach unseren Bemühungen um eine neue Landbaukultur wurde durch die Weltbank, dem IWF, viele Nichtregierungsorganisationen und auch Unternehmen ein Auftrag an eine Gruppe von Wissenschaftlern erteilt: Sie sollten angesichts der Zerstörungskräfte, die eine industriell ausgerichtete Landwirtschaft in den Naturzusammenhängen, den wirtschaftlichen und den sozialen Zusammenhängen weltweit anrichtet (Klimakrise, Schädigungen an Boden, Wasser, Luft, Welt-

hungerkrise, Degenerierung der Nahrung) beschreiben, wie eine „andere“ Landwirtschaft unter diesen Bedingungen aussehen müsste. Es wurde in einem fünf Jahre dauernden Prozess ein weltweit zusammenarbeitendes Gremium von 450 Wissenschaftlern aus den verschiedensten Fakultäten gebildet. Das Ergebnis dieses einmaligen Prozesses wurde in dem sogenannten Welt-Agrar-Bericht zusammengefasst. Eine Zusammenfassung und Kurzform wurde durch die Zukunftsstiftung Landwirtschaft in der GLS-Treuhand herausgegeben. Darin finden sich in wissenschaftlicher Sprache viele Aspekte und Gesichtspunkte, die damals in kleineren biologisch-dynamischen Zusammenhängen intensiv bearbeitet wurden. Das Fazit dieses Berichtes gipfelt in dem Satz: „Weiter wie bisher ist keine Option“.

Wenn man heute die Landwirtschaftlichen Jahrestagungen der landwirtschaftlichen Sektion am Goetheanum besucht, erlebt man eine Versammlung von 700 bis 900 Landwirten, Verarbeitern, Händlern und Forschern aus der ganzen Welt, die biologisch-dynamische Impulse in die Welt hineintragen (Saatgut, Präparate, assoziative Wirtschaftsformen und mehr). Wir dürfen daher Hoffnung haben, dass sich an vielen Orten in der Welt Neues aus den Niedergängen entwickelt. Wir müssen den Niedergängen illusionslos ins Auge sehen. Wir haben es mit mächtigen Widersachern zu tun.

Dazu nur ein Beispiel: Man kann die Frage stellen, warum Bayer Monsanto für die ungeheure Summe von 63 Milliarden Euro gekauft hat. Der Vorsitzende des Vorstands Baumann hat darauf eine Antwort gegeben. Er entwickelte ein Bild der künftigen weltweiten Landwirtschaft, das eine Weiterentwicklung dessen ist, was man als „precision farming“ bezeichnet. Sinngemäß entwickelte er dafür eine Strategie, die Bayer Weltmarktführung in diesem Bereich sichern sollte mit Monopolstellungen auf dem Felde des Saatguts, der Gentechnik, des präzisen Einsatzes von Pestiziden und Herbiziden, der Vervollkommnung von künstlicher Intelligenz und der Robotik. Das Bild einer Landwirtschaft, die satellitengesteuert und von roboterisierten Maschinen beherrscht wird mit Landwirten, die von ihren Büros aus das ganze Maschinenwesen bedienen. Der Konzern strebe an, diesen globalen Markt zu beherrschen. Man beachte des Weiteren die bevorstehende Siebenjahresplanung der EU, die nach wie vor vom Prinzip Wachsen oder Weichen beherrscht wird. Es ist bekannt, dass wir heute Maschinen besitzen, mit denen wir wie mit Menschen sprechen können. Ein solches, schon sehr weit mit künstlicher Intelligenz entwickeltes, Gerät wurde auf einer Messe vorgestellt. Ein neugieriger Journalist wollte wissen, ob ein solcher Roboter auch selbstkritisch sein kann und Eigenbewusstsein aufweist. Er stellte dem Ro-

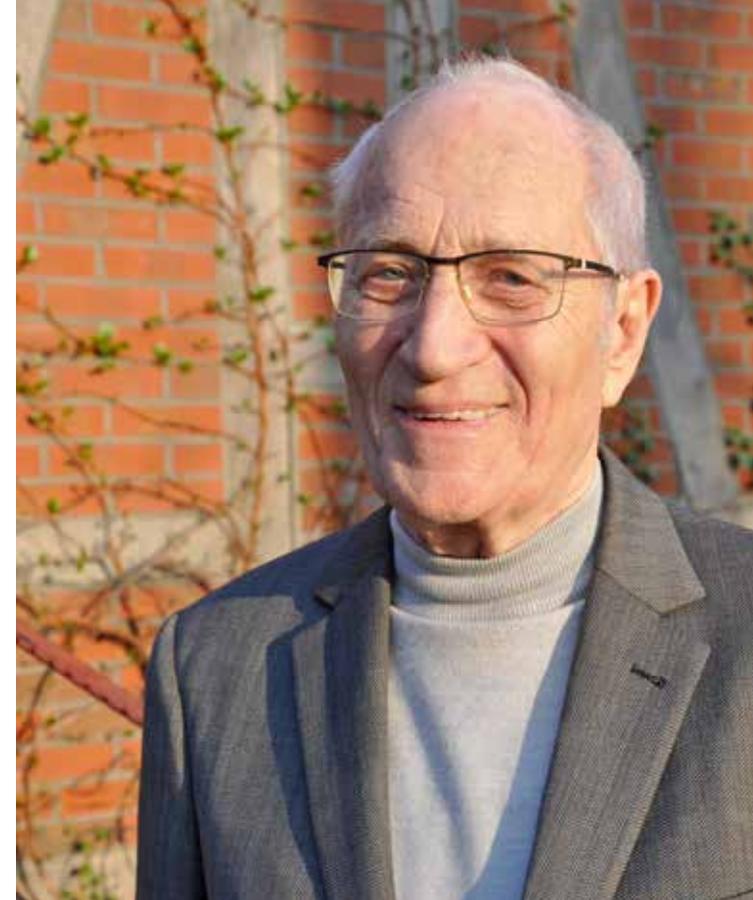
boter eine solche Frage und ob er wisse, dass er ein Roboter sei. Die Antwort war überraschend: „Lassen Sie mich zurückfragen: Woher wissen Sie, dass Sie ein Mensch sind?“

Man wird erinnert an die alte Frage der Sphinx vor den ägyptischen Tempeln nach dem Wesen des Menschen. Sie wird uns heute durch die Maschine gestellt.

Wir ahnen, dass uns künftig nicht nur Klimakrise und Umweltschäden umtreiben werden, sondern auch der Zusammenbruch überkommener Sozial- und Kulturtechniken in neue Verhaltens- und Lebensformen führen wird. Die oben nur angedeuteten neuen Impulse und Initiativen, die wie aus dem Niemandsland auftauchen, können uns anregen, ihnen beizutreten und immer dort, wo Menschen zu neuen Wegen aufbrechen, sich ihnen anzuschließen. In diesem Sinne ist auch die Geschichte der Baukhöfe ein Licht, das in die Zukunft leuchten kann. Mich begleitet schon lange ein Wort, das Vaclav Havel seiner Frau aus dem Gefängnis zusandte:

Hoffnung ist nicht Optimismus, nicht die Überzeugung, dass etwas gut ausgeht, sondern die Gewissheit, dass etwas einen Sinn hat, ohne Rücksicht darauf, wie es ausgeht.

Etwas von diesem Geist erspürte ich immer in den Bemühungen der Baukhöfe.



Albert Fink

ist gelernter Industriekaufmann und Betriebswirt. Er war lange in leitenden Funktionen in der Industrie tätig. Mit Wilhelm Ernst Barkhoff und Rolf Kerler gehört er zu den Mitbegründern der GLS Bank und der GLS Treuhandstelle. Für seine Verdienste um den Ökolandbau wurde er 2014 von der Stiftung Ökologie & Landbau mit dem Karl-Werner-Kieffer-Preis ausgezeichnet.

Ein Blick von oben

Annette Stühl, Mitglied im Beirat der Bauckhöfe – zur Jubiläumsveranstaltung der Landbauforschungsgesellschaft

Aus der Begrüßungsrede und den Aufzeichnungen von Annette Stühl zur Jubiläumsveranstaltung anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Landbauforschungsgesellschaft auf dem Bauckhof Stütensen:

Vor einigen Wochen hat uns Jan-Peter Bauck im Beirat zwei Aufsätze von Rolf Kerler und Wilhelm Ernst Barkhoff zukommen lassen, die ich bis dahin noch nicht gelesen hatte. Die Aufsätze behandeln grundlegende Gedanken zur Begründung der „Landbauforschungsgesellschaft“ als Eigentümerin der drei Bauckhöfe und erste Erfahrungen. So war das eine Begegnung mit etwas Vergangenem, was sich für mich als gegenwärtig und aktuell herausstellte, sozusagen damals aus der Zukunft erdacht und erspürt wurde.

Bevor ich darauf näher eingehe, zitiere ich einige Astronauten, die den „Overview-Effekt“ erlebten:

„Wenn wir auf die Erde aus dem Weltraum herabschauen, sehen wir diesen erstaunlichen, unbeschreibbar schönen Planeten, der wie ein lebender, atmender Organismus aussieht. Aber gleichzeitig sieht sie sehr verletzlich aus. (...) Jeder, der einmal im Weltraum war, sagt dasselbe, denn es ist sehr auffallend und sehr



*Realistische Darstellung auf Basis eines NASA-Satellitenfotos:
Sonnenaufgangsansicht auf den Planeten Erde.*

ernüchternd, dass diese papierdünne Schicht (Atmosphäre) jedes lebende Wesen auf der Erde vor dem Tode bewahrt, vor der Unwirtlichkeit des Weltraums.“

Ron Garan (ISS Astronaut) im Film „Overview“

„Von da oben siehst du nur die natürlich gezogenen Grenzen (...) nicht die von den Menschen geschaffenen. (...) Dies war eine der tiefsten emotionalen Erfahrungen, die ich jemals hatte.“

Eugene Cernan, Apollo 17-Mission

„Ich habe Astronomie und Kosmologie studiert und vollkommen verstanden, dass die Moleküle in meinem Körper, im Körper meiner Kollegen im Raumschiff, ihre Vorläufer in der Entstehung der Sterne hatten. Aus dieser Beschreibung wurde mir deutlich, dass wir Sternenschaub sind. Das war eine sehr mächtige, erhebende Erfahrung.“

Edgar Mitchell, Apollo 14-Mission

550 Menschen sind jetzt im Kosmos gewesen und haben die Erde von außen gesehen. Als sie wiederkamen, haben sie immer so oder ähnlich gesprochen. Sie haben die Erde immer als klein, verletzlich, wunderschön und als eine Einheit gesehen. Sie haben auch berichtet, dass alle Städte gleich aussehen

– ob Hongkong, Mexico City oder New York. Wo Menschen leben, sieht es von oben immer gleich aus, nie verschieden. Und natürlich sehen sie auch, wo die Regenwälder nicht mehr da sind und wie verletzt die Erde heute schon ist.

Als ich das gelesen habe, hatte ich das Gefühl, dass die Beteiligten an der Begründung der neuen Lebens- und Arbeitsweise auf den Bauckhöfen einen solchen weitsichtigen Blick und ein solch tiefes Mitgefühl hatten für die Erde und die Menschen, als sie eine Form suchten für das, was als Bedarf da war.

Sie fanden zusammen mit der Familie Bauck eine Rechtsform, die die Höfe aus dem Privatbesitz löste und in eine gemeinnützige Gesellschaft überführte. Und sie entwickelten Gedanken und Ideen für Lebens- und Arbeitsformen in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Dieser Anfang zum Schutz und zur Pflege der Erde, des Bodens, hat sicher viele Veränderungen, Entwicklungen, Erweiterungen und Vertiefungen erfahren.

Im Zentrum stehen nach wie vor auf der einen Seite die Verantwortung und Pflege für die Erde, die Pflanzen und Tiere. Auf der anderen Seite steht, diese Verantwortung mit anderen zu teilen und eine gemeinschaftliche Lebensweise zu gestalten.

Das Teilen der Verantwortung und die Gestaltung des gemeinsamen Lebens auf den Höfen sind prägende Erinnerungen für alle, die daran teilhaben konnten.

Die Verantwortlichen sind in intensivem Austausch, unterstützen sich und arbeiten zum Beispiel in der Kompost-Frage produktiv zusammen. Im Laufe der vergangenen Jahre repräsentierten sie die Werte und Ziele der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise zunehmend deutlicher und erreichten damit auch öffentliche Aufmerksamkeit und Anerkennung für ihre Arbeit.

Ich erlebe die Bauckhöfe als „Kulturstätten“. Sie geben gerne vielen Menschen die Möglichkeit, dieses von Wilhelm Ernst Barkhoff beschriebene Ur-Anrecht auf ein Stück Erde, um sich darauf zu bewegen, zu arbeiten und Nahrung anbauen zu können, wahrzunehmen: Zum Beispiel, als syrische Flüchtlinge einen Acker und Saatgut zur Verfügung gestellt bekamen.

Schüler und Lehrer, Lehrlinge, Praktikanten, Menschen in einer Auszeit, Studenten und Professoren bei wissenschaftlichen Projekten – sie alle sind willkommen. Es besteht die Möglichkeit, sich Hof-nah anzusiedeln und das Leben auf dem Hof nach Bedarf und Möglichkeit mitzuleben.

Bei den Sommerfesten, bei „Weihnachten im Stall“, bei „Zukunft säen“, um nur einige zu nennen – erleben die Teilnehmenden eine Kultur der Gemeinschaft zwischen Erde, Tieren, Pflanzen und Menschen.

Das „Sich-in-Nächstenliebe-Üben“, also die Vollstreckbarkeit des Rechts aufzuheben und in Freiheit das zu leben, was das Gesetz anempfehlen will, ist mir erlebbar geworden im Beirat und in der Landbauforschungsgesellschaft. In den zehn Jahren, die ich dem Beirat angehöre, habe ich es nicht erlebt, dass ein „Gesetz“ erzwungen wurde, das Ringen um den freiheitlichen Entschluss aber sehr wohl. Für mich sind die Bauckhöfe ein großes fruchtbares Projekt in der Gegenwart und für die Zukunft, an dem hoffentlich noch viele Menschen weiterarbeiten und sich entwickeln werden, um der Erde willen und um sich der Herausforderung „Leben und Arbeiten in Gemeinschaft“ zu stellen und sie erfolgreich zu gestalten.

Annette Stühl

Annette Stühl ist 1945 geboren. Ihre Eltern waren in der Sozialarbeit tätig und leiteten unter anderem einen großen Hof, auf dem 120 Männer lebten und arbeiteten.

Annette Stühl hat Sozialarbeit studiert und in der Ausbildung gemeinsam mit ihrem Mann Peter die Anthroposophie auf dem Birkenhof bei Dr. Gäch kennengelernt. 1970 haben sie für zehn Jahre das Schülerheim der Waldorfschule in Ottersberg übernommen. Schon während dieser Zeit und danach haben sie beide an der Waldorfschule in Ottersberg unterrichtet. Beide engagieren sich bis heute in viel-

fältiger Weise. 2010 beendete Annette Stühl ihr Lehrerinnen-Dasein und gründete mit zwei anderen ein Lehrerseminar in Ottersberg, das „Institut für Waldorfpädagogik“, wo sie bis heute in der Leitung tätig ist und Kurse in „Innere Arbeit“ gibt. 1993 war sie das erste Mal mit einer Schulklasse auf den Bauckhof Amelinghausen gekommen. Seit 1999 ist sie Gesellschafterin der Landbauforschungsgesellschaft und seit zehn Jahren im Beirat der Bauckhöfe: „Joachim hat mich damals gebeten Gesellschafterin zu werden als ‚Vertreterin für die Schulen/Pädagogik‘, de-



ren Schüler ins Praktikum auf den Hof kamen. Mit meiner Arbeit im Beirat, in den Matthias mich geholt hat, bin ich fragender und gründlicher in das Konstrukt ‚Bauckhöfe‘ eingetaucht und habe auch die Schattenseiten kennengelernt. Es ist aber vor allem eine große Zuneigung zu den Bauern und ihren Familien in mir gewachsen, Verständnis und Toleranz für die individuelle Art und Weise, ihre Aufgaben zu ergreifen und zu gestalten. Ich fühle mich als wahrnehmende, begleitende Gesprächspartnerin und ‚den Impuls hütende‘ Gesellschafterin.“

Als Gemeinschaft arbeiten und leben

Erinnerungen an die alte Betriebsgemeinschaft der drei Bauckhöfe

Die drei Höfe wurden bis zur Jahrtausendwende von einer Betriebsgemeinschaft geleitet und bis heute von der gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft verwaltet. Rechtlich war die erste Betriebsgemeinschaft eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts. Als die Landbauforschungsgesellschaft die Eigentümerin der Höfe wurde, übernahm die Betriebsgemeinschaft bestehend aus Wilhelmine und Eduard Bauck mit Kindern und deren Ehepartnern die Bewirtschaftung.

Der Weg in die Gemeinnützigkeit und in die Betriebsgemeinschaft

Bei den Überlegungen in den 1960er Jahren wurde es allen deutlich: Die wirtschaftliche Lage der Höfe war nicht gut. Lisa Bauck erinnert sich: „Wäre eine normale Erbfolge eingetreten, wäre es wahrscheinlich sehr schwierig geworden, die drei Betriebe zu halten. Als ich hierher kam, hatte ich zunächst überhaupt keine Ahnung von Landwirtschaft. Ich wusste wohl, was biologisch-dynamisch ist, aber mehr auch nicht. Hans-Christian sagte mir vor unserer Verlobung: ‚Wir wirtschaften biologisch-dynamisch und wir gehören zur SELK (Selbstständige Evangelisch Lutherische Kirche).‘ Es war ihm wichtig, dass ich weiß, worauf ich mich einlasse. Die Situation im Dorf war zu dieser Zeit noch schwierig. Für die anderen Landwirte waren wir keine echten Bauern, daher wurden wir auch nicht zum Ernte-



Obere Reihe von links: Michael Bauck, Reiner von Kamen, Joachim Bauck, Susanne von Mareés, Michael von Mareés, Hans-Christian Bauck, Klaus Werder. Mittlere Reihe von links: Eva Bauck, Katrin von Kamen, Brigitte Bauck, Jürgen Bauck, Barbara Bauck, Lisa Bauck, Helene Werder. Untere Reihe von links: Dr. Ulrike Bielitz (später Remer), Wilhelmine Oehne, Eduard Bauck, Erika Remer, Dr. Nicolaus Remer. Fotografie von 1981.

fest eingeladen, das war für Hans-Christian nicht leicht. Ich war hundertprozentig überzeugt von der Idee des gemeinsamen Wirtschaftens. Die Gemeinschaft habe

ich immer sehr genossen, vor allem auch die Musik mit Joachim.“ Mit dem Verkauf des Hofes in Stütensen hätten sich die beiden Höfe in Amelinghausen und Klein

Süstedt stabilisieren lassen. Es war auch überlegt worden, einen dritten Hof zwischen Amelinghausen und Klein Süstedt zu finden und stattdessen zu erwerben. Letztlich hätte das aber nicht die Frage nach der Erbfolge gelöst und die Unabhängigkeit des Bodens von familiären Entwicklungen und Erbströmen. Wilhelmine und Joachim werden von den Familienmitgliedern als treibende Kräfte beschrieben. Ihrer Beharrlichkeit ist es zuzuschreiben, dass die Höfe in die Gemeinnützigkeit gelangten. Bedeutend für den Prozess war auch die Begleitung durch Dr. Nicolaus Remer – es gab in den Jahren vor dem Treffen mit den „Bochumern“ bereits eine Gruppe, die sich dem Thema der Befreiung des Bodens aus der Erbfolge gewidmet hat. Brigitte Bauck



April 1980: Joachim, Hans-Christian und Lisa sitzend.

über ihre Schwiegermutter: „Sie war die Seele des Betriebs.“ Auch Lisa betont die warme, offenherzige Natur Wilhelmines, die eine Gabe hatte, allen Menschen das Gefühl zu geben, herzlich willkommen zu sein – zu jeder Zeit.

Nach der Übergabe der Höfe in die Gemeinnützigkeit wurde deutlich, dass die wirtschaftliche Situation kompliziert blieb. Die Möglichkeit zur Kreditbeschaffung wurde durch die Tatsache erschwert, dass die Wirtschaftenden nicht mehr Eigentümer des Landes waren und dieses somit nicht mehr beleihen konnten. Helene Werder schreibt in einem rückblickenden Bericht von 1981 dazu Folgendes: „Wir wurden uns einig, die Ausgaben knapp halten zu wollen. Es wurde festgelegt,



Erntefest in Amelinghausen in den 1980er Jahren.

dass im Privaten jeder mit einem bestimmten Betrag auskommen sollte, pro Erwachsener mit 100 DM, je Kind mit 50 DM. Auto, Versicherung und so weiter wurden gemeinsam finanziert. Alle Anschaffungen für die Betriebe sollten gemeinsam besprochen werden. Diese Richtlinie war nur in der Anfangszeit einzuhalten. Jetzt nimmt jeder das, was er für notwendig hält, und einmal im Jahr schauen wir uns die Ausgaben gemeinsam an. Wir haben inzwischen gelernt, uns in unserer Verschiedenartigkeit zu ertragen.“

Vierzehntäglich fanden Treffen der Betriebsgemeinschaft statt. Bevor sich zusammengesetzt wurde, gab es eine Feldrundfahrt auf dem jeweiligen Hof. So blieben alle informiert, was auf den anderen Höfen gerade los ist und ansteht. Die Themen waren immer



Das Bauckhof-Bläserensemble circa 1984.

sehr vielfältig: Es ging um geplante Investitionen genauso wie um Fruchtfolgen, den Anbau von neuem Getreide – wie zum Beispiel Dinkel – oder wann der Kartoffelroder in Amelinghausen, Stütensen oder Klein Süstedt ist. Außerdem wurden die monatlichen Buchführungsergebnisse gemeinsam angeschaut. „Es war eine tolle Zeit“, erzählt Brigitte Bauck. „Es war natürlich auch manchmal hart und sehr emotional. Wir waren schließlich alle sehr unterschiedlich. Es ist auch mal jemand heulend rausgerannt, besonders in den ausgiebigen Winterklausuren, zu denen wir uns getroffen haben, das war einfach so“, erinnert sich Brigitte. „Aber wir sind uns immer wieder begegnet. Wir haben alles ausgesprochen, es gab keine Barrieren.“



Begrüßung zur Betriebsführung in Klein Süstedt.

Dabei erwähnt sie aber auch die Notwendigkeit dessen: Es ging gar nicht anders als sich zu einigen. „Es hätte ja keiner einfach weggehen können. Das galt besonders für uns Frauen, wir waren 15 Jahre pflichtversichert, das war’s. Das ist heute anders, aber bei uns war das so. Wir hatten alle Kinder – ein gewisser Zwang hat sich daraus schon ergeben.“ Trotzdem – rückblickend mit dem Wissen von heute: „Ich hätte nicht anders leben wollen und – bis auf Kleinigkeiten – hätte ich auch nichts anders gemacht aus heutiger Sicht.“

Das gemeinsame Arbeiten und Wirtschaften forderte auch Gelassenheit, so Brigitte Bauck: „Man musste großzügig sein können, jeder ist anders, hat



Familienfest in Amelinghausen im April 1980.

andere Bedürfnisse und Ansprüche. Auch wieviel der Einzelne arbeitet – das brauchte ein Maß an gegenseitiger Toleranz.“

Darauf verweist auch Helene in ihrem Bericht über die Betriebsgemeinschaft von 1981: „Jeder muss bereit sein, den anderen in seiner Andersartigkeit zu akzeptieren. Ein solcher Kreis muss möglichst viele verschiedene Menschen mit verschiedenen Fähigkeiten und Talenten haben. Dann ist eine fruchtbare Arbeit möglich. Aber man muss sich leiden können, muss bereit sein, aneinander zu leiden. Mit der Zeit merkt man, dass wirklich förderlich für das Ganze und den Einzelnen nur positive Gedanken und Gespräche sind. Darum ständig zu ringen, das ist eine Aufgabe, die auch in Zukunft bleiben



Posaunenchor Sottorf mit Michael Bauck vorne links.

wird. Eine starke Hilfe auf dem Weg ist das gemeinsame Ziel: die biologisch-dynamische Landwirtschaft."

Helene Werder weist auf die Richtlinien hin, die als Stütze für den gemeinsamen Weg dienen: „Sie sind eine Hilfe, um das gemeinsame Gehen zu lernen. Mit der Zeit behindern die Richtlinien aber, dann lässt man die Stützen fallen. Eine große Hilfe auf diesem Weg waren die Landbauforschungsversammlungen. Die Arbeit in diesem erweiterten Kreis gab uns immer wieder wertvolle Impulse und Hilfen. Ich möchte noch eine andere Erfahrung über das gemeinsame Wirtschaften beschreiben: Nach dem gemeinsamen Anfang stellte sich bald das Ringen der einzelnen Bereiche nach Selbstständigkeit ein, das auch die Gefahr des Absonderns mit sich bringt. Die Selbstständigkeit der einzelnen Bereiche und das Bewahren des Gemeinsamen sind wie zwei Pole. Zum richtig verantwortlichen Arbeiten ist es notwendig, dass jeder in seinem Bereich selbstständig ist. Damit es dann nicht auseinanderfällt, muss auf der anderen Seite das „Gemeinsame“ gut gepflegt werden, im Großen und im Kleinen. Dabei spielen die Winterklausuren eine große Rolle. Sie sind ein Organ geworden, welches trägt und zusammenhält. Je stärker dieses Organ wurde, desto selbstständiger konnten die einzelnen Betriebszweige werden, um so stärker wurde das Ganze."

1994, 25 Jahre nach der Gründung der Betriebsgemeinschaft, schreibt Joachim dazu: „Im Winter treffen wir uns nach wie vor jede Woche einen Tag, um einen

Fachbereich gemeinsam durchzuarbeiten. Zusätzlich treffen wir uns zu einem verlängerten Wochenende, um in erster Linie soziale Fragen und Probleme miteinander zu besprechen. Es ist sehr spannend, dass es sich jedes

Jahr verändert. Man kann es vielleicht mit einer Ehe vergleichen. Eine Ehe sieht nach sieben Jahren auch anders aus als kurz nach der Hochzeit und wird noch weitere Veränderungen durchleben.“



Jubiläums-Versammlung der Landbauforschung in Stütensen 2019.

Alle Wirtschaftsformen vertreten

Hinrich Bütje: Über 30 Jahre Buchhalter der Bauckhöfe

Hinrich Bütje hat Joachim über die Initiative zur Waldorfschulgründung in Lüneburg kennengelernt und ist so zu den Bauckhöfen gekommen. Seine Familie hatte auch eine Landwirtschaft und er wusste, dass die Bauckhöfe biologisch-dynamisch wirtschaften. So entstand ein Interesse aneinander, es kam zu Gesprächen. Hinrich Bütje war zu der Zeit Beamter bei der Bezirksregierung und Joachim Bauck hat ihn gefragt, ob er sich mit Steuerrecht auskenne. Nein, tue er nicht, antwortete er, aber er könne sich reinarbeiten. Die Aufgabe faszinierte Hinrich Bütje, sodass er seine Anstellung bei der Bezirksregierung kündigte, um die Arbeit beim Bauckhof zu beginnen. Damals war er 33 Jahre alt.

„Als ich hier anfang war das Arbeitsgebiet ziemliches Neuland für mich. Das war aber auch das Interessante für mich, weil eben diese Sozialbuchhaltung eingeführt werden sollte. Es wusste keiner, wie es geht, und wir haben uns da reingefummelt. In der Zeit wurde der Bauckhof von Amelinghausen aus verwaltet, auch die Lohnbuchhaltung. Der Bauckhof war für mich als Aufgabe interessant, weil es mir Spaß macht, in Strukturen zu denken, davon gab es hier reichlich. Zum einen den Eigentümer der Höfe und dann die Menschen, die hier in verschiedener Weise gewirtschaftet haben. Und für jeden Bereich gab es eine eigene Rechtsform. Das war auch das Interessante, es gab im Wirtschaftlich-rechtlichen alles bis auf eine Versicherungsgesellschaft und

eine Stiftung. Wir hatten eine gemeinnützige GmbH, die Bauck KG damals noch als Kommanditgesellschaft, die Landwirtschaft wurde als Gesellschaft bürgerlichen Rechts betrieben, die Vermarktung als offene Handelsgesellschaft und Stütensen war ein eingetragener Verein. Das war natürlich spannend, das alles zu vereinen. Ich habe für alle die Jahresabschlüsse gemacht. Obwohl alle rechtlich selbstständige Bereiche waren, gab es eine unwahrscheinliche Verzahnungsdichte zwischen ihnen. Da musste man höllisch aufpassen, in welchem Bereich man sich gerade bewegt. Das war nicht ohne. Die Leute haben auf dem Bauckhof gearbeitet, wussten aber gar nicht in welchem rechtlichen Bereich. Es hieß alles Bauckhof.“

Hinrich Bütje ist dann auch bis zu der Zeit bei den Bauckhöfen geblieben, als sich die Höfe selbstständig machten. *„Das war auch nötig, es wurde immer größer. Man muss sich vorstellen: Lisa Bauck hatte alle Rechnungen noch per Hand geschrieben und ich habe dann die Zettel in die Buchführung übertragen. Die Betriebe sind gewachsen und es wurde nötig, alles in EDV zu überführen. Das war für mich in Ordnung, dass ich nur noch die Landbauforschung gemacht habe, ich war dann auch im Rentenalter und stehe den Höfen heute noch mit Rat zur Seite, wenn es um Archivfragen, alte Vorgänge, geht. Einen Anfang haben die Stütenser gemacht. Der Hof war ja ein Verein und die Mitglieder wollten die Verhandlungen mit den Ämtern selbst in die Hand nehmen, es ging*



Hinrich Bütje

auch um die Anerkennung als Werkstatt für Behinderte. Das war ein langer Prozess, den zu Anfang Joachim voranbrachte, indem er zu den Verhandlungen nach Hildesheim fuhr. Ähnlich war es dann auch, als Jan-Peter die Bauck KG übernommen hatte und nachdem Carsten in Klein Süstedt eingestiegen war.

Es ist schon enorm, was damals angeschoben wurde, auch im Hinblick auf den Drei-Gliederungsprozess: Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit. Und heute müssen wir auch schauen, inwieweit wir den alten Impulsen treu bleiben. Wie können wir dies zukünftig schaffen? Zum einen in der Eigentumsfrage oder auch in Bezug auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft auf den Höfen. Biologisch-dynamisch ist etwas Besonderes. Es geht nicht nur darum, wie etwas weggelassen werden kann, was als schädlich oder giftig erkannt wurde. Es geht auch darum, wie mit dem Boden umgegangen wird. Wie geht die Hofgemeinschaft mit dem Pflanzenwesen und mit dem Tierwesen um? Das ist ein ganz anderer Ansatz und da gibt es nach wie vor ganz viel zu tun!“

Abenteuer Sozial-Buchführung

Der Versuch, die soziale Komponente sichtbar zu machen

Jeder Betrieb, jede Firma, macht Aufzeichnungen über die Vorgänge, die sich in Zahlen ausdrücken lassen. Dafür steht ein wunderbares Instrument zur Verfügung: die doppelte Buchführung. Goethe ist darüber des Lobes voll; in „Wilhelm Meisters Lehrjahre“ lässt er einen Kaufmann sagen: „Welche Vorteile gewährt die doppelte Buchführung dem Kaufmann! Es ist eine der schönsten Erfindungen des menschlichen Geistes, und ein jeder gute Haushalter sollte sie in seiner Wirtschaft einführen“.

Mit der Umstellung der Handbuchführung mit DIN A4-großen Kontokarten auf die EDV im Jahre 1984 kam die Frage auf, ob die „normale“ Buchführung nicht noch mehr kann. Kann die Buchführung zu einer Sozial-Buchführung erweitert werden und ist das mit der EDV darzustellen? Kann die Buchführung so modifiziert werden, dass das Soziale Hauptgesetz* von Rudolf Steiner in Zahlen sichtbar wird? Auf dem Lehenhof am Bodensee gab es entsprechende Versuche. Das wollten wir auch auf dem Bauckhof ausprobieren. Dazu richteten wir auf allen drei Höfen in Amelinghausen, Klein Süstedt und Stütensen eine umfangreiche Kostenstellenrechnung ein. Das Besondere dabei war, dass nun auch die Bewegungen, Warenflüsse und erbrachte Dienstleistungen zwischen den einzelnen Bereichen auf den Höfen: Kuhstall, Milchammer, Haushalt, Schweinestall, Maschinenbereich und so fort, aber auch die Bewegungen mit

den Kostenstellen der anderen Höfe – also hofübergreifend – erfasst werden sollten. Aber welchen Wert hat der Liter Molke, der von der Milchammer in den Schweinestall geht? Wie sind die Kartoffeln, die von Amelinghausen nach Klein Süstedt gefahren werden, zu bewerten? Mit welchem Betrag ist eine Stunde Hoffegen anzusetzen – wenn der Lehrling fegt oder der Chef selbst? Wir haben mutig gewagt, hier Zahlen einzusetzen, um auch zu zahlenmäßigen Ergebnissen zu kommen. Diese Ergebnisse gab es dann auch und wir konnten direkt sehen, welche Kostenstelle Minus machte und wo Überschüsse entstanden. Die Kostenstellen waren nun so gegliedert, dass eine Zuordnung zu den in ihr tätigen Menschen deutlich wurde. Es wurden also eigentlich „Verantwortungsbereiche“ gebildet. Natürlich gibt es Überschneidungen und man muss allgemeine Kosten (zum Beispiel Versicherungen) verteilen. Aber nach welchem Schlüssel?

Zu unserer Enttäuschung war aber das „Soziale“ nicht so ohne Weiteres aus den Zahlen abzulesen. Nach einiger Zeit des unverdrossenen Weitermachens wurde uns langsam klar: So einfach geht die Sache nicht. Die EDV liefert zwar korrekte Zahlen, und der Buchhalter ist froh, dass er sich darauf verlassen kann. Aber die EDV ist ein so unglaublich dummer Rechenknecht, dass man nicht zu viel erwarten darf. Nach der EDV ist 2+2 immer 4; im Sozialen kann 2+2 aber durchaus auch mal minus 2 ergeben. Wo steckte

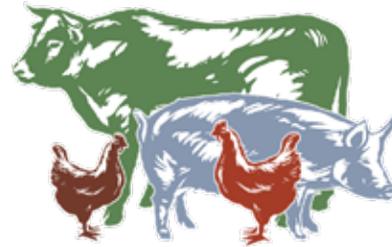
** Das Heil einer Gesamtheit von zusammenarbeitenden Menschen ist umso größer, je weniger der Einzelne die Erträgnisse seiner Arbeit für sich beansprucht, das heißt, je mehr er von diesen Erträgnissen an seine Mitarbeiter abgibt, und je mehr seine eigenen Bedürfnisse nicht aus seinen Leistungen, sondern aus den Leistungen der anderen befriedigt werden (...)*

GA 34 (1960) Seite 213

also in unseren Auswertungen das Soziale? Je länger wir uns die Auswertungen anschauten (und wir haben das über Jahre monatlich gemacht), je deutlicher wurde uns: Das Soziale ergab sich in den Gesprächen über genau diese Zahlen. Es trat praktisch hinzu, wenn wir die Zahlen und vor allem die Erklärungen und manchmal auch die Betroffenheit derjenigen, die für die Zahlen verantwortlich waren, ernst genommen haben. Dann wurde deutlich, wie abhängig die einzelnen Bereiche voneinander waren, wie sie sich gegenseitig stützten und wo es notwendig wurde, für einen Ausgleich zu sorgen. Ein kleiner, anfänglicher Schritt zu einer sozialen Darstellung wirtschaftlicher Verhältnisse war damit gemacht, wenn auch nur für einen kleinen Kreis von zusammenarbeitenden Menschen. Man kann nur raten, die Buchhaltung nicht auf das vom Finanzamt geforderte Mindestmaß zur Frage: „Wie groß ist dein Gewinn?“ zu beschränken, sondern sie so einzurichten, dass alle am Geschehen Beteiligten die Auswertungen auch lesen können.

Hinrich Bütje, Amelinghausen

BAUCKHOF



Rückblick in Jahren	50 - 52
Der Bauckhof Klein Süstedt – die Keimzelle	53
Die ersten Jahre in der Betriebsgemeinschaft	54 - 57
Vermarktung der eigenen Produkte	58 - 59
Ein Resümee nach 25 Jahren Betriebsgemeinschaft (1994)	60
Die Vermarktung unserer Bauckhof-Erzeugnisse (1997)	61
Hofbericht Klein Süstedt (2001)	62
Der nächste Generationswechsel in Klein Süstedt	63 - 67
Die „Diva“ des Bauckhofes	66
Die Hofgemeinschaft wächst	68 - 69
Tierhaltung mit Verantwortung	70 - 73
Grußwort von Bundespräsident Horst Köhler zur Förderpreisverleihung „Pro-Tier“ (2008)	74
Unser erster Schlachttag (2012)	75
Fleischmanufaktur und Schlachtereie	76 - 78
Wandel in der Vermarktung	79
Ohne Kartoffel kein Steak, ohne Bruderhahn kein Ei	80 - 81

Der Bauckhof Klein Süstedt – Rückblick in Jahren



1950er Jahre

Viele Versuche mit Dr. Nicolaus Remer werden durchgeführt: Kompostbereitung, Bodenlüftung, Spritzpräparate

1950

Eine 3,5 Kilometer lange Windschutzhecke wird gepflanzt



1932-1945

1931

Eduard Bauck übernimmt den elterlichen Hof

1932

Umstellung des Hofes auf biologisch-dynamische Landwirtschaft

1936

Erster Kontakt zu Dr. Nicolaus Remer



1950er Jahre

1959 und 1960

1959

Die Belieferung von Reformhäusern in Hannover und der Postversand von Hofprodukten (Gemüse und Wurst) beginnen

1960

Beginn der ersten Hühnerhaltung bis 1975

1969

Übernahme des Naturkosthandels von Paech und Gründung der Bauck KG

Gründung der Landbauforschung, der Betriebsgemeinschaften und der Sozialtherapie in Stütensen

*Eduard Bauck zieht sich nach dem Tod seiner Frau Wilhelmine **1971** ins Altenteil zurück und widmet seine Zeit der Müllereikunst*



1992

Ein Windrad wird aufgestellt. Die Mehlmühle wird gründlich renoviert.

1994

Bäckerei Niebuhr wird gekauft und renoviert

Die Hofbäckerei zieht um

Stephan und Christine Bauck arbeiten von 1994 bis 1999 auf dem Hof

1969-1981

1971

Hans-Christian übernimmt die landwirtschaftliche Leitung des Hofes

1972

Eduard Bauck fängt das Brotbacken an. Der Hofverkauf beginnt.

Eine Mühle mit vier Paar Steinen wird aufgebaut

1976

Eröffnung des Hofladens

1980-1990

1982

Die Mühle ist ausgebaut, es wird für die Bauck KG gemahlen

1983

Bau einer Hackschnitzel-Heizung

1985

Bau einer Kohlscheune

Mitte der 1980er

Michael übernimmt die Verantwortung für den Hof von Hans-Christian

1991-2000

1995

*0,5 Hektar Land von der Stadt Uelzen
Eduard Bauck verstirbt im Alter von 95 Jahren*

1996

Neuer Kuhstall wird gebaut, der alte Stall wird zur Kartoffelscheune umgebaut

17,5 Hektar Acker, Grünland und Wald

2000

Hans-Christian verstirbt im Alter von 68 Jahren

Der Bauckhof Klein Süstedt – Rückblick in Jahren

2002

Bauckhof erhält den zweiten Preis des „Ökologischen Förderpreises 2002“ von Renate Künast

Carsten Bauck steigt in den Betrieb ein

2003

Der erste Legehennen-Stall wird gebaut

2010

Gabriele und Yanic Arndt steigen ein, Gründung der Fleischmanufaktur

2011

Kurz vor Inbetriebnahme Brand in der im Bau befindlichen Fleischmanufaktur. Die Betriebseröffnung verzögert sich um acht Monate und erfolgt im April 2012.

2014-2018

Puten-Forschungsprojekt

2015

Der Versuchsanbau von Soja und Lupine beginnt

Einweihung der neuen Lagerhalle für Kartoffeln

2016

Daniela Schubert und Carsten Bauck heiraten

2000-2008

2004 bis 2007

Weitere Legehennen-Ställe und der erste Hähnchen-Maststall folgen

Christine und Rouven Bremer kommen auf den Hof

2008

erste Anläufe zur Bruderhahn Initiative Deutschland und Zweinutzungshuhn Förderpreis „Pro Tier“ für artgerechte Nutztierhaltung

2010-2014

Mitbegründung der Bruderhahn Initiative Deutschland

2012

Umzug des Hofladens und Schließung der Bäckerei

September **2013** zweiter Brand

2014

Die neue Fleischmanufaktur nimmt am 13. Dezember 2014 den Betrieb auf

Ulrike Bauck verlässt den Betrieb

Daniela Schubert kommt in die Hofgemeinschaft

2014-2019

ab 2016

Ökologische Tierzucht: Aufzucht beginnt

2019

Rouven und Christine Bremer treten aus der Betriebsgemeinschaft aus und ziehen auf einen eigenen Hof. Rouven arbeitet weiterhin in Klein Süstedt auf dem Hof, Christine eröffnet einen eigenen Betrieb zur Putenzucht mit Kükenbrüterei und -aufzucht.

Familie Arndt zieht auf die Hofstelle und Gabriele übernimmt die Sozialtherapie in Klein Süstedt

Der Bauckhof Klein Süstedt

Die Keimzelle

Als Eduard Bauck den Hof in Klein Süstedt von seinem Vater 1931 übernahm, war die Situation des Betriebes schwierig. Eigentlich war er für damalige Verhältnisse hochmodern gewesen: spezialisiert auf Schweinemast in einem geschlossenen System. Die eigene Zucht brachte genug Ferkel für die Mast, es mussten keine Tiere hinzugekauft werden. Es gab Rinder, und auf den Äckern wurden vorwiegend Futter für die Tiere und Zuckerrüben angebaut. Der Mist und die Gülle kamen auf die Felder – es war allerdings zu viel für die Flächen. Die damalige Praxis des Mistausbringens, der Bodenbearbeitung sowie die Mengen an Gülle und Mist, versäuerten die Böden. Der Kunstdünger tat sein Übriges. Eine oft zitierte Erinnerung Eduard Baucks daran waren die fehlenden Regenwürmer im Boden.

Der Impuls zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise

Der landwirtschaftliche Lokalverein in Uelzen hatte Anfang 1932 zu einem Vortrag eingeladen. Dort wurde über die neue biologisch-dynamische Methode gesprochen und von ihr abgeraten. Einige Bauern wollten aber mehr erfahren und luden zur nächsten Versammlung Ernst Stegemann ein. Er war maßgeblicher Mitinitiator des Landwirtschaftlichen Kurses von Rudolf Steiner 1924. „*Da hat es bei mir gefunkt*“, schrieb Eduard Bauck in einem alten Bericht. Er sprach



Bauckhof Klein Süstedt: Seitenansicht mit Bewohnern und Eduard Bauck mittig stehend, zwei Jahre vor der Umstellung.

noch im Saal mit Ernst Stegemann und erhielt bereits am 22. Februar 1932 die ersten Kompostpräparate und praktische Ratschläge per Post zugeschickt, drei Tage später die Spritzpräparate. Das waren die Anfänge der biologisch-dynamischen Landwirtschaft auf dem Bauckhof in Klein Süstedt.

1938 wurde Eduard Bauck zum Bürgermeister von Klein Süstedt gewählt, obwohl er kein Nazi war. Eine schwierige Zeit, vor allem als 1944/45 die Flüchtlingswelle eintraf. Wilhelmine und er haben sich sehr für

die Flüchtlinge eingesetzt, was von einigen Menschen im Ort nicht gern gesehen wurde. Zum Kriegsende war es Eduards Verdienst, dass das Dorf nicht beschossen wurde. Er ging mit einem weißen Bettlaken als Zeichen der Kapitulation den englischen Soldaten entgegen.

In den nächsten zwanzig Jahren wurde die biologisch-dynamische Landwirtschaft aufgebaut, der technische Wandel setzte allmählich ein und die Direktvermarktung der Demeter-Produkte begann.

Die ersten Jahre in der Betriebsgemeinschaft

Entwicklung auf dem Hof in Klein Süstedt in den ersten 30 Jahren

Die ersten 18 Monate der neuen Betriebsgemeinschaft begleiteten Eduard und Wilhelmine Bauck noch aktiv. Als Wilhelmine im März 1971 verstarb, zog Eduard sich aufs Altenteil zurück. „Ich war nach so vielen Jahren froh, dass ich meinen Kindern erklären durfte: ‚Von Hüt af ünnerschriev ik kein Scheck mehr und kein Wessel und gar nix mehr‘“, steht es in einer Biografie, die Joachim Bauck für die Familie verfasste.

Der Tod seiner Frau, aber auch die vorherigen aufreibenden Gespräche zur neuen Betriebsgemeinschaft, gingen wohl an seine Kräfte. Für ihn, der die Geschicke der Höfe immer in der Hand gehabt hatte, war es letztlich doch schwer, Entscheidungen den Betrieb betreffend mit allen in der Betriebsgemein-

schaft zu diskutieren. Ein weiteres Zitat aus der Chronik trifft es wohl: „Damit hatten meine Frau und ich für den Fortgang in der Zukunft unser Mögliches getan.“

Ein so aktiver Mensch geht aber nicht ohne Aufgabe in den Ruhestand: Er widmete sich der neuen Müllereikunst und dem Backen von Brot. Damit legte er den Grundstein für den Hofverkauf. Der Hofladen eröffnete dann 1976 unter der Leitung von Lisa Bauck. Nach den ersten Erfahrungen mit seiner kleinen Mühle baute Eduard an einer Beutelmühle, die er aus gekauften Einzelteilen stillgelegter Mühlen zusammenbaute, und 1975 in Betrieb nahm. So konnten in der dreigängigen Mühle Mehl, Gries und Kleie für die Bauck KG gemahlen werden.

Nach einem Unfall 1993 kam Eduard nicht mehr richtig auf die Beine. Zwei Jahre später, kurz nach seinem 95. Geburtstag, verstarb er.

Bauer mit Leib und Seele

Für die meisten Nachfolgenden wäre der Rückzug des Senior-Bauern der Moment gewesen, das Zepter in die Hand zu nehmen. Hans-Christian hatte aber schon viele Jahre verantwortlich die Landwirtschaft auf dem Hof geführt und damit seinem Vater für dessen Engagement und Ideen Freiraum verschafft. Eduard Bauck war in vielen Bereichen der Demeterbewegung und -entwicklung aktiv, wie zum Beispiel in der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland



Hofeinfahrt in Klein Süstedt 1976.



Möhren-Ernte in Kl. Süstedt: Andreas, Jan-Peter und Minchen.



Fast zwanzig Jahre später: Ingetraud, Elena und Minchen.

und der Allgemeinen Bäuerlichen Vereinigung. Dadurch schob er die Anfänge des Ökolandbaus mit an.

Der jüngste der Brüder, Michael, stieg mit der Gründung der Betriebsgemeinschaft in den Klein Süstedter Betrieb ein. Viele Jahre bewirtschaftete er mit seinem großen Bruder zusammen den Hof. Er beschreibt ihn als Persönlichkeit mit Charisma. In der Betriebsgemeinschaft selbst war Hans-Christian eher

zurückhaltend. Seine Frau Lisa berichtet, dass ihm das gemeinschaftliche Wirtschaften nicht so lag. Er war eher Einzelkämpfer und da kam ihm das Arbeiten auf dem Feld wohl gelegen. „Mit dem Vieh hatte es Hans-Christian nicht so, das war Jürgens Steckenpferd“, erzählt Lisa. „Aber der Ackerbau war seins, die Arbeit mit den Maschinen hat ihm Freude gemacht und die Bodenbearbeitung. Er hat in den ersten Jahren in Stü-

tensen die Landwirtschaft wieder mit aufgebaut. Dort hat er viel mit Gründüngung gearbeitet, um die Böden zu verbessern. In Stütensen war seit Jahren kein Vieh mehr gewesen und die Erde war ausgelaugt. Wir anderen beiden Höfe haben zwar Mist an Stütensen abgegeben, das genügte aber nicht. Ich weiß noch, er hat einmal unseren Schwager Klaus angerufen und gesagt, ‚du musst kommen und ein Bild machen‘ – er hatte Gründünger angebaut und das war richtig gut gelungen, der Boden war so schön locker. Wenn etwas gut gelungen ist, hat ihn das sehr gefreut.“

Im Dorf war es für die Familie damals oft schwierig. Die Übertragung des Landes und der Gebäude sorgte für Gerüchte, dass der Hof pleite wäre. „Wir waren in den Augen der anderen Landwirte keine richtigen Bauern, weil uns das Land nicht mehr gehörte. Wir selbst haben das nie so empfunden. Das war schließlich das Land, das uns ernährte. Wir wurden zum Beispiel nicht zum Erntefest eingeladen“, erinnert sich Lisa, ein Umstand, der für ihren Mann schwierig war. „Er war aber ein ausgezeichnete Jäger, so entstand wieder eine Verbindung zur Dorfgemeinschaft. Da haben die anderen Bauern zu ihm aufgesehen“, ergänzt Michael. „Hier war alles sehr konservativ und kirchlich geprägt. Unsere Mutter war streng christlich, es war für sie oft schwierig auszuhalten, was sie sich vor der Kirche alles anhören musste. – Das ist heute zum Glück anders.“



Betriebsbegehung mit Mühlenführung auf dem Bauchof Klein Süstedt.

Gemüseanbau und Brotbacken für die Direktvermarktung und den Hofladen

Hans-Christian hatte bereits den Gemüseanbau für die Eigenvermarktung erweitert: Mit dem Einstieg von Michael konnten sie dies weiter voranbringen. Michael hatte eine Gärtnerlehre gemacht, so haben sich die beiden gut ergänzt. Auch Mutter Wilhelmines Herz schlug für die Gärtnerei; die Hauswirtschaft und das Kochen übernahm Cousine Minchen. Als sie aufhörte, übernahm Michaels Frau Eva die Hauswirtschaft für die Gemeinschaft. Ihren Beruf als Krankenschwester hatte sie aufgegeben. „Die Hauswirtschaft konnte ich eigenverantwortlich übernehmen, das war mir wichtig, weil



Lisa und Hans-Christian Bauck.

ich auch auf der Krankenstation selbstständig gearbeitet hatte. Von Zuhause, meine Eltern hatten eine Gärtnerei, kannte ich einen großen Haushalt, sodass ich hier gut reingekommen bin. Lisa und ich haben uns aber immer gut verstanden und uns auch gegenseitig geholfen.“ Die Frauen waren in Klein Süstedt das Bindeglied in der Gemeinschaft, sie haben im Hintergrund den Rahmen geschaffen und alles zusammengehalten.

Bis heute kocht Eva für die Hofgemeinschaft, unterstützt von ihrer Schwiegertochter Daniela, die zweite Frau ihres Sohnes Carsten. Eva übernahm dann auch das Brotbacken, als Eduard Ende der 1970 Jahre krank wurde, und behielt die Aufgabe bei.

Die Hofbäckerei

Es machte ihr viel Freude und sie kreierte weitere Brotsorten. „Das Backen wurde für mich zu einer rich-



Für dieses Foto rief Hans-Christian seinen Schwager.

tigen Leidenschaft“, berichtet Eva. „Ich habe mich mit Klaus Werder von der Bauck KG zusammengesetzt und er hat mich mit anderen Bäckern zusammengebracht.“ Sie kniete sich richtig rein, erarbeitete sich den Respekt ihrer Bäckerkollegen und entwickelte mit dreien von ihnen die Richtlinien für Demeterbrot. „Wir haben eine Bäckergemeinschaft gegründet und uns regelmäßig zum Austausch getroffen. Für die Anerkennung von Demeter-Bäckereien bin ich viel herumgereist.“

Aus Eduard Baucks Weizen-Mischbrot entstand so eine richtige Bäckerei mit 13 Brotsorten, Brötchen und Baguettes. Erst in Räumen neben der Hofküche, später in der alten Dorfbäckerei. Hofküche und Bäckerei gemeinsam zu leiten war nur durch gute Planung möglich. „Ich habe vorgekocht, sodass an den Backtagen drei Mal die Woche das Essen nur aufgewärmt werden musste. In der Bäckerei halfen mir drei Frauen aus dem Dorf, die bei uns angestellt waren. Und wir Frauen



Eva Bauck in der Bäckerei.

waren ein richtig gutes Team!“ Die Bäckerei von Eva, Hans-Christians Leidenschaft für die Jagd und das Musizieren im Bläser-Ensemble sowie das Chorsingen, waren gute Anknüpfungspunkte für die Baucks, um auch in der Dorfgemeinschaft wieder Anschluss zu finden. „Die Vorbehalte blieben nicht lange, auch wenn sie unsere Landwirtschaft nicht verstanden haben“, so Lisa.

Hofentwicklung

Ende der 1980er zog sich Hans-Christian mit Mitte 50 zunehmend aus der Landwirtschaft zurück. Sein Rücken machte ihm Probleme, sodass er 1990 zur

Kur fuhr. Er übernahm noch Fahrten zu den Höfen, aber sein Augenmerk lag auf Wald und Jagd. „Hans-Christian hat den Krieg noch miterlebt. Er hat Amelinghausen und Stütensen mit aufgebaut, hier gab es natürlich auch viel zu tun – er muss unheimlich viel gearbeitet haben. Das macht auch was mit einem! Er hatte mir schon des Öfteren gesagt, dass er müde sei und sich mit 55 aus der Landwirtschaft zurückziehen wird“, berichtet Michael, der 17 Jahre jünger ist als sein nun verstorbener Bruder. In den Anfängen der Zusammenarbeit habe er als 20-Jähriger zu seinem großen Bruder aufgeschaut. Mit der Zeit und zuneh-

mender Erfahrung änderte sich das, sodass sie auch ab und an aneinandergeraten seien. „Aber das ist wohl normal. Es war für mich auch nicht einfach, als er sich zurückgezogen hat. Ein Mitarbeiter hatte den Betrieb verlassen und meine eigene Gesundheit machte mir ebenfalls zu schaffen, das war eine schwierige Zeit für uns.“ Durch den großen Altersunterschied war es fast wie ein Generationswechsel.

Hans-Christian hat es viel bedeutet, dass Jan-Peter mit seiner späteren Frau Susan zurück nach Deutschland gekommen ist und sich für den Familienbetrieb entschieden hat. – „Es hätte ihn sehr gefreut, zu sehen, wie sich alles entwickelt hat,“ ist sich Lisa sicher.

Joachim Bauck schrieb im Nachruf über seinen Bruder Folgendes: „Er fühlte sich dem Dorf sehr verbunden, pflegte die Gemeinschaft unter den Bauern und in der Feuerwehr und hatte zu allen im Dorf ein gutes Verhältnis. Er war kein Redner, Besuchergruppen liebte er nicht. Dafür liebte er das Einzelgespräch und zeigte gerne seine Felder, die Tomaten und alles, was gerade gut gelungen war.“

Die Bauck-Geschwister verband immer die Liebe zur Musik. Bei allen Problemen, die in der Betriebsgemeinschaft auch auftauchten, war es das gemeinsame Musizieren, das eine Brücke über die Schwierigkeiten baute und was sie miteinander genossen haben. „Er war ein begnadeter Trompeter und trat oft als Solist hervor, blies aber auch Posaune, Tuba, Horn und anderes. Er war rund 25 Jahre im Posaunenchor aktiv und hat in dieser Zeit vielen jungen Menschen das Blasen beigebracht.“

Hans-Christian starb 2000 mit 68 Jahren an einem Herzschlag sonntagsabends, als er in der Feldmark war, um nach „seinem Wild“ zu schauen.



Die Hofgemeinschaft Klein Süstedt Mitte der 1980er Jahre.

Vermarktung der eigenen Produkte

Erinnerungen von Lisa Bauck

Die Vermarktung der Produkte und der Hofladen waren viele Jahre in der Hand von Lisa Bauck. 2005 verabschiedete sie sich mit 70 Jahren in die Rente. Sie hatte eine landwirtschaftliche Hauswirtschaftsausbildung und im Anschluss die Landfrauenschule absolviert. Es fiel ihr nicht schwer, sich einzuarbeiten. Der Plan der Mutter für sie war, dass sie aufbauend

auf die Ausbildung Lehrerin für Hauswirtschaft wird. „Da kam aber mein Mann dazwischen, und das war gut so“, Lisa Bauck lacht, als sie sich zurückerinnert. „Als ich 1960 hergekommen bin, war die Vermarktung schon im Gange. Ich habe mich zuerst um das Gemüse gekümmert. Wir hatten Mitte der 1960er zu viele Möhren, sodass wir über eine befreundete Tee-

Firma die Möhren den Kunden direkt angeboten und in 4,5-Kilogramm-Paketen verschickt haben. Damit begann der Versandhandel. Danach habe ich alles gemacht, was mit Vermarktung zusammenhängt.

Von Anfang an wurde der Kontakt zum Verbraucher gehalten, darum hat sich vor allem Joachim gekümmert. „So hat sich im Laufe der Jahre ein guter



Alle helfen beim Gemüseputzen mit: Tante Minchen, Rudolf Oehne, Lisa Bauck, Johanna Breckling und eine Besucherin (1984/85).



Lisa Bauck bei der Organisation des Versandhandels.

Kontakt zu unseren Kunden entwickelt," berichtet Lisa. In den 1950er Jahren gab es auch einen Stand auf dem Wochenmarkt in Uelzen. Zusammen mit den Hofläden konnten die Höfe hier direkt mit den Endverbrauchern in Kontakt kommen. Die Läden wurden sehr gut angenommen, sodass die Verkaufsflächen in Klein Süstedt und Amelinghausen vergrößert wurden. Durch den Handel der Bauck KG war der Großhandel für die Demeterprodukte ja direkt vor Ort.

Helene und Klaus Werder wurden beim Aufbau der Bauck KG in den ersten Jahren von der Klein Süstedter Hofgemeinschaft unterstützt. Die langjährigen Erfah-



Franz bringt Möhren in den Hofläden.

rungen der Direktvermarktung halfen dabei. Die Zusammenarbeit lief gut, es gab viele Bereiche, bei denen man voneinander profitieren konnte. Aber schon bald wurden die Räumlichkeiten für die Bauck KG zu klein. Das junge Unternehmen zog auf den Bauckhof Stütensen, wo durch einen Zukauf eigene Räume zur Verfügung standen und zugleich auch Mithilfe durch die Betreuten in der Abpackerei ermöglicht werden konnte.

Direktvermarktung im Wandel

Was damals die Lösung war, um Demeter-Erzeugnisse vom Hof – ein Nischenprodukt – zu vermarkten, ist heute durch das Internet ganz alltäglich geworden.

„Wir haben auch Wurstkonserven, Mettwurst und Schinken verschickt.“ – Eine Zeitlang lohnte es sich nicht mehr, der Versand wurde eingestellt. „Da waren wir wohl ein bisschen vor der Zeit,“ so Lisa. „Heute werden diese Produkte wieder verschickt.“

Mit den Jahren hat sich die Vermarktung und die Nachfrage von Demeter- und Bio-Produkten stark verändert. Die 1990er Jahre haben in Bezug auf den Ökolandbau in Deutschland eine Umstrukturierung mit sich gebracht. Nach der Wiedervereinigung Ost- und Westdeutschlands nahm auch der Ökolandbau

Wir haben zur Zeit circa 400 Artikel im Versand, davon kommen 92 Artikel direkt von unseren Höfen, und von unserer Firma, Bauck Demeter-Naturkost, beziehen wir 150 Artikel. Über andere Demeter-Großhändler sind es noch einmal 145 Produkte. Seit August '99 haben wir den Versand der Hasselmühle „Kommichel“ übernommen. Da die Bauck KG und die Hasselmühle fusioniert sind, fragte uns Herr Michel, ob wir seinen Versand mit betreuen könnten. Die Artikel sind im großen Bereich (Getreide, Saaten, Gewürze, Tees) identisch.
(von Lisa Bauck, Auszug aus dem Rundbrief 1999)

Fahrt auf. 1989 gab es erste staatliche Förderungen im Rahmen des EG-Extensivierungsprogramms. 1991 wurden mit der ersten EU-Ökoverordnung erstmals gesetzliche Standards für Bioprodukte festgelegt, zuerst für pflanzliche und seit 1999 auch für tierische Erzeugnisse.

Ein Nischenmarkt wurde zum Wachstumsmarkt: Vermarktung und Einkaufsverhalten veränderten sich stark. Die kargen Heideböden waren nur bedingt für den Gemüseanbau geeignet, sodass mit dem wachsenden Konkurrenzdruck am Markt das Konzept des Betriebes in Klein Süstedt neu überdacht werden musste. Die Zahlen zur Entwicklung des Ökolandbaus in Deutschland verdeutlichen den Wandel. Wurden 1996 noch 354.171 Hektar ökologisch bewirtschaftet, hatte sich die Fläche bis 2002 auf 696.978 Hektar verdoppelt, als der Betrieb umstrukturiert wurde. Heute sind es 1.521.314 Hektar.

Ein Resümee nach 25 Jahren Betriebsgemeinschaft

Eva und Michael Bauck (1994), gekürzter und leicht überarbeiteter Auszug aus:
„Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“

Der Klein Süstedter Betrieb ist 37 Hektar groß. Davon sind 30 Hektar Acker und sieben Hektar Wiese, Weide, Wald, Ödland, Hof und Wege. Der Boden ist unterschiedlich und reicht von reinem Sand bis zu sandigem Lehm. Im Durchschnitt sind es 28 Bodenpunkte. Die Flächen können fast alle beregnet werden. In Trockenperioden ist das eine große Hilfe. Betrieblich hat es sich so entwickelt, dass wir Absatz für rund 3,5 Hektar Gemüse und 3,5 Hektar Kartoffeln haben, danach richtet sich die Einteilung des Anbaus der anderen Früchte.

Zur Zeit sind es acht Hektar Klee gras, drei Hektar Silo-Mais, 3,5 Hektar Roggen, 3,5 Hektar Dinkel, ein Hektar Futterrüben und drei Hektar Sommer-Gerste. Wir haben zur Zeit folgendes Mastvieh: 35 Bullen und Ochsen und fünf Sauen. Die Ferkel werden auf den beiden anderen Höfen gemästet. Das Futtergetreide des gesamten Bauckhofes wird in Klein Süstedt eingelagert und für die Futterzwecke geschrotet. Die Mehlmühle wurde von Eduard Bauck vor 20 Jahren nach und nach aufgebaut und im Jahre 1992 gründlich renoviert. Die anfallende Kleie wird gleich im Nachbargebäude mit ins Viehfutter gemischt.

Im Feldgemüsebau werden hauptsächlich Kohl, Porree und Lauchzwiebeln angebaut. Der Absatz gestaltet sich für den Ab-Hof-Verkauf gut. Leider verloren wir den Großhändler-„Verteilerdienst“, sodass sich hier der Ab-



Lisa, Eva, Hinnerk und Elena 1987.

satz erst wieder finden muss. In der Region wird gerade versucht, eine Erzeuger- und Handelsgemeinschaft aufzubauen. Es bleibt abzuwarten, wie es sich entwickeln wird. Ferner fahren wir nach Hannover, wo wir Reformhäuser beliefern und auch an einem Marktstand an der ‚Freien Waldorfschule‘ einmal wöchentlich verkaufen.

Unsere Hofbäckerei hat sich gut weiterentwickelt. Sie befindet sich neben dem hauswirtschaftlichen Bereich und so ist es möglich, dem gesteigerten Absatz in den drei Hofläden und den Waldorfschulverkäufen nachzu-

kommen. Das Sortiment umfasst zur Zeit sieben Brotsorten über die Woche verteilt sowie zwei Brötchen- und Baguettesorten. Ferner wird für das Wochenende auch Kuchen zum Verkauf gebacken.

Auf dem Hof leben zur Zeit Eduard Bauck, Familie Hans-Christian und Lisa Bauck, Familie Stephan und Christine Bauck, zwei Praktikanten, ein zu betreuendes Mädchen, Gudrun v. St. Paul und Familie Michael und Eva Bauck. Ferner helfen uns noch vier Frauen aus dem Dorf ganz eigenverantwortlich und zuverlässig beim Versand, beim Gemüse und in der Bäckerei.

Im Jahre 1992 wurde eine Windmühle, besser gesagt ein Windgenerator, mit einer Leistung von 80 kW in Betrieb genommen. Diese Mühle erzeugt (nach fast zwei Jahren Erfahrung) circa 110.000 kWh jährlich.

Momentan befindet sich der Hof in einem gewissen Umbruch. Wir sind wieder mehr Menschen geworden und möchten dies nutzen, um die Strukturen des Hofes zu verändern; so ist ein neuer Stall in Planung. Dieser müsste ausgesiedelt in die Nähe des Wohnhauses werden, wo die Familien Hans-Christian und Stephan Bauck leben.

Geplant war es, ihn 1994 für Ammenkühe und nachfolgende Mast zu bauen. Leider gestaltet es sich schwieriger als gedacht. Aber 1995 wird es hoffentlich weitergehen.

Die Vermarktung unserer Bauckhof-Erzeugnisse

Christine und Stephan Bauck aus dem Jahresrundbrief von 1997

Auf dem Bauckhof in Klein Süstedt haben wir in diesem Jahr wieder viel Gemüse kultiviert: Möhren, Rote Bete, Sellerie, Fenchel, Porree, Kräuter, Spargel, Paprika, Tomaten, Radieschen, Blumenkohl, Brokkoli, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Chinakohl, Rosenkohl, Grünkohl, Kohlrabi, die Kohlpflanzenzucht und Zwiebeln, von denen wir eine schöne Ernte hatten. Auch die Weißkohlernte war wieder hervorragend und es lagern bei uns einige tausend Kilo Sauerkraut ...

Die Kartoffeln könnten hingegen knapp werden – ganz anders als im Vorjahr, als unsere Schweine und sogar die Rinder letztendlich im Frühling in den Genuss einiger Tonnen davon kamen ...

In diesem Jahr bekommen sie dafür besonders viel schönes Heu! Wir schlachten in diesem Jahr auf allen drei Höfen etwa 25 Rinder und 150 Schweine. Vom Verkauf unseres Gemüses, der Kartoffeln, des Getreides und des daraus gebackenen Brotes, der Milchprodukte und der Fleisch- und Wurstwaren bestreiten wir unseren Lebensunterhalt. Vor einigen Jahren hatten wir nur unsere drei Hofläden, einen Marktstand in Uelzen und einen Verkaufswagen in Hannover an der Waldorfschule „Maschsee“, der Rest ging über den Großhandel zum Endverbraucher.

In den letzten Jahren hat nun eine große Umstellungswelle die Landwirtschaft erfasst – zum einen aus Überzeugung der Bauern, zum anderen bestimmt auch aus der Hoffnung heraus, höhere Preise

für landwirtschaftliche Erzeugnisse erzielen zu können und in den Genuss von Umstellungsprämien zu kommen. Die Zunahme der ökologisch wirtschaftenden Höfe wirkt sich auf Mensch, Tier und Umwelt natürlich sehr positiv aus. Die Vermarktungsstrukturen entwickelten sich aber nicht in demselben Maße und nun stehen wir teilweise vor demselben Dilemma, wie wir es von unseren konventionellen Berufskollegen her kennen: Die landwirtschaftlichen Produkte werden immer schlechter bezahlt. Die Preise werden nicht nach Aufwand ermittelt – durch das große Angebot kann der Großhandel sich die allerbilligsten Lieferanten (Höfe) aussuchen und es findet sich immer wieder ein Bauer, der unter größtem finanziellen Druck bereit ist, seine Produkte immer noch ein bisschen billiger zu verkaufen, als der günstigste sie angeboten hat.

Wenn wir Bauern einen Preis ausrechnen, der die Kosten der Erzeugung deckt, werden wir das Produkt beim Großhändler nicht los. Daher bekommt die Vermarktung für uns nun immer mehr Gewicht, und wir sind ständig auf der Suche nach neuen Vermarktungslücken, die wir füllen könnten. So manches hat sich da auch schon aufgetan. Wir beliefern die Kantinenküche der Firma Bahlsen in Hannover, die sich erfreulicherweise für die Zubereitung von biologisch angebautem Gemüse entschlossen hat. In Uelzen ist die Firma „Nabuko“ entstanden, ein Schälbetrieb,

der biologisch angebautes Gemüse und Kartoffeln für Großküchen küchenfertig zubereitet. Hierhin konnten wir schon Kartoffeln und besonders groß gewachsenes Gemüse liefern. Vor ein paar Jahren haben wir bereits den „Höfekreis Ostheide“ mitbegründet, in dem die Bauern der Region sich zu einer gemeinsamen Vermarktung organisiert haben, um eine möglichst große Vielfalt und auch entsprechend große Mengen anbieten zu können. Der Höfekreis besitzt einen Lkw, mit dem er von den Demeter-Höfen in der Ostheide die Produkte einsammelt und dann Läden, Abokistenlieferanten und auch Großhändler beliefert.

Am schönsten und zufriedenstellendsten ist es für uns aber immer noch, dass Sie eine enge Verbindung zu unseren Höfen halten, dass Sie an unseren Veranstaltungen teilnehmen, die bäuerliche Kultur gepflegt wird, Sie sich dafür interessieren, wie, wo, was, wann wächst, Ihre Kinder auf unseren Höfen einen Eindruck vom bäuerlichen Leben bekommen, und wir spüren, dass es Menschen nicht egal ist, woher das kommt, womit sie sich ernähren.

Hofbericht Klein Süstedt 2001

Eva und Michael Bauck

„Alle Jahre wieder ...“, so fängt das bekannte Weihnachtslied an. Das gleiche gilt auch für den Jahresbericht aus der Landwirtschaft. Im Frühjahr ist es immer zu nass im Verhältnis zur Jahreszeit – so denken wir meistens. Hinterher relativiert es sich und am Ende des Jahres ist es in der Summe fast immer ausgeglichen. Spätestens wenn sich dann der Herbst dem Ende neigt und die Kulturen fast alle geerntet sind, fängt das Hochrechnen an. Was werde ich am Markt erzielen können, was darf ich ausgeben, wird es reichen? Das Ernten ist vorbei, jetzt geht es darum, möglichst alles Geerntete gut zu lagern und zu verkaufen. In der Regel steigen die Kosten, die zu bewirtschaftende Fläche ist aber nicht ohne Weiteres zu vermehren.

(...) Ich versuche, auf dem Acker noch ausgefeilter zu arbeiten, um meine Ernten zu steigern und sie möglichst hoch veredelt zu verkaufen, um die Erlöse zu festigen. (...) Die Kosten laufen uns im Verhältnis zu den Erträgen davon. Wir möchten auch weiterhin mit Menschen zusammen arbeiten und leben, die biologisch-dynamische Idee weiterverfolgen und konsequent umsetzen.

Was ist zu tun? Diese Frage stellten sich unsere Väter aus der Landwirtschaft in den 1950er Jahren auch schon. Damals begannen sie in die Städte zu fahren, um die Menschen aufzuklären über den Unterschied zwischen konventionell und biologisch-dynamisch, und verkauften ihre Waren dann in Reformhäusern.



Michael und Eva Bauck 2018.

Das entwickelte sich immer weiter. In Klein Süstedt wurde in den 60er Jahren ein Paketversand begründet. In den 70er Jahren setzten wir uns mit der sozialen Frage auseinander. Die 80er und 90er waren geprägt durch starke Ausformung der Vermarktung und der einzelnen Bereiche. Heute scheint es mir mehr denn je um wirtschaftliche Fragen zu gehen, wie schon eingangs angedeutet.

Auf dem Markt werden wir als biologisch-dynamische Bewegung immer mehr bedrängt von den ökologischen Produkten mit EU-Zertifikat. Auf der einen Seite freuen wir uns über das wachsende Bewusstsein in der Bevölkerung, andererseits können wir mit den Wirtschaftsmethoden der nur nach den staatlichen

Richtlinien wirtschaftenden Konkurrenz preislich auf dem Markt nicht mithalten. (...) Damit werden jetzt die Pionier-Betriebe der Bewegung überholt.

Welche Konsequenzen sollen wir aus dieser Situation ziehen? Sollen wir so weitermachen wie bisher und versuchen, den Weg weiter auszubauen? Oder sollten wir versuchen, um im Bilde zu bleiben, Gas zu geben und den Überholversuch zu unterbinden? In den 50er Jahren war die Situation für den einzelnen ähnlich wie heute, nur mit anderen Vorzeichen. Damals herrschte großes Vertrauen gegenüber der Gesellschaft und den Menschen; und so geht es uns auch heute. Wir hoffen und denken, Sie alle, die dieses Heft in den Händen halten, können sehr wohl verstehen, um was es hier geht.

Nun ist es nicht so, dass wir keine Maschinen hätten. Im Gegenteil, vor drei Jahren kaufte der Hof eine halbautomatische Maschine zum Abtüten von Kartoffeln. Im letzten Herbst kamen dann auch noch für einen neuen Vermarktungsweg die neuen, farbig bedruckten Tüten dazu, um bei der Veredelung unserer Produkte einen Schritt weiter zu gehen. Jetzt sind wir in der Lage, den Naturkost-Großhandel mit ansprechend verpackten „Heidekartoffeln“ im Zwei-Kilogramm-Gebinde zu bedienen. Das Produkt läuft relativ gut. Um in Zukunft unsere Kapazitäten des Kartoffelanbaus nutzen zu können, bauten wir den alten Schweinestall aus und erweiterten unser Winterlager. (...)

Der nächste Generationswechsel in Klein Süstedt

Die Jahrtausendwende brachte Veränderungen und Umbrüche mit sich

Die Jahre um die Jahrtausendwende brachten neue Impulse in die Bio-Branche und somit auch nach Klein Süstedt. In der Hofgemeinschaft gab es ebenfalls einschneidende Veränderungen, die es erforderten, die Betriebsstruktur auf den Prüfstand zu stellen. So konnte sich der kleinste der drei Bauckhöfe um 40 Prozent vergrößern, da 1998 im Dorf 18 Hektar Land zum Kauf angeboten wurden. Eine Freundin der Bauckhöfe verstarb und vererbte der Landbauforschungsgesellschaft Land in Hamburg. Mit dem Verkauf dieses Landes konnten die 18 Hektar erworben werden. Ein Gewächshaus war in Planung, Fruchtfolgen und Gemüsekulturen wollten neu geplant werden. So war es für die Hofgemeinschaft im ersten Moment ein Schreck, als Stephan und Christine Bauck Ende 1998 für das Frühjahr 1999 ankündigten, dass sie mit ihrer Familie wieder nach Süddeutschland ziehen möchten. „Christine fühlte sich im Norden nicht so wohl, es zog sie zurück in die Heimat“, berichtet Stephan rückblickend. „Wir haben schon in Süddeutschland gelebt und mir hat es dort gut gefallen. – Es gibt auch genug Baucks hier auf den Höfen.“ Stephan und Christine leben und arbeiten heute in der Camphill Dorfgemeinschaft Lehenhof, eine Einrichtung der Behindertenhilfe auf anthroposophischer Grundlage.

Im Rundbrief von 1999 berichtet Michael über den Weggang seines Neffen mit Familie: „Zuerst war der Schreck groß, doch durch die lange Zeit bis April 1999

hatten wir auch Zeit, uns umzusehen, wer wohl zu uns passen könnte. Im Juli begann dann der Gärtnermeister Christmut Anders seine Tätigkeit auf diesem Betrieb. Seine Frau Petra und ihre vier Kinder sind jetzt, in den Herbstferien, auf den Hof gezogen.“ Diese Zusammenarbeit hatte nicht lange Bestand, nach zwei Jahren endete sie 2001 wieder.

Der Jahrtausendwechsel

Im Frühjahr 2000 verstarb plötzlich und unerwartet Hans-Christian Bauck. Aus dem Hofgeschehen hatte er sich bereits zurückgezogen, aber es war natürlich ein Schock für die Familie. Lisa selbst hatte eine Vorahnung: „Ich bin eigentlich nicht spiritistisch veranlagt“, erzählt sie, „aber ich habe zehn Tage vorher davon ge-



Der Bauckhof Klein Süstedt von oben.

träumt. Genauso wusste ich, als ich Hans-Christian das erste Mal begegnet bin, dass ich ihn heiraten werde.“

Eva und Michael standen mit Lisa als Verantwortliche in Klein Süstedt 2001 nun vor der Frage, wie es zukünftig weitergehen soll. Die Kartoffelvermarktung lief gut. Aber Gemüseanbau war auf den Heideböden sehr anspruchsvoll und mit den veränderten Marktbedingungen für Bio-Erzeugnisse gestaltete sich das Wirtschaften schwierig. Für die Bewirtschaftung fehlte mit dem Weggang von Stephan und Christine und deren Nachfolger eine Familie auf dem Hof. Um zu klären, ob der Hof mehrere Familien ernähren kann, musste die Wirtschaftlichkeit auf den Prüfstand gestellt werden. Die Situation war schwierig – wieder einmal. Der Hoforganismus musste neu gedacht werden.



Ein mobiler Hühnerstall entsteht.

Dritte Generation auf dem Bauckhof

Das war auch die Zeit, in der Eva und Michaels Sohn Carsten mit seiner Ausbildung fertig wurde. Als er ein Kind war, habe er schon mal gesagt, dass er Bauer werden und auf den Hof kommen wolle. Michael erinnert sich, das seine Frau und er ihm erklärt haben, dass es eine Gemeinschaft ist und nicht familiär gebunden ist und er damit nicht rechnen könne: „Ich habe ihn, ehrlich gesagt, nicht als Bauern gesehen. Ich dachte immer, er wird mal eine Art Manager. Aber er wusste immer genau, was er wollte, und war da sehr selbstständig und zielstrebig.“

Im März 1995 hatte er die freie Ausbildung als Landwirt begonnen und ist dann von der biologisch-dynamischen Ausbildung in die staatliche Ausbildung gegangen. Auf einem seiner Lehrbetriebe hat er seine



Die Mobilställe werden auf Schienen weitergezogen.

erste Frau Ulrike mit ihrem Sohn Philipp kennengelernt. Anschließend ging es für ihn zum Zivildienst in eine sozialtherapeutische Einrichtung nach Aathal. Von 2000 bis 2002 besuchte er die Fachschule für Agrarwirtschaft in Kleve und beendete seine Ausbildung als staatlich geprüfter Wirtschaftler und staatlich geprüfter Landwirt in der Fachrichtung Ökolandbau.

Carsten plante nicht, auf den Betrieb zurückzukommen – er hatte noch während seiner Fachschulzeit in Kleve gute Angebote bekommen. „Unsere Beziehung zueinander war nicht immer einfach“, erzählt Michael. „Carsten war als Kind bis in die Jugendzeit überwiegend in Amelinghausen in der Familie meines Bruders, um auf die Waldorfschule in Benefeld gehen zu können. Mit 14 Jahren ist er zur Familie eines Schulfreundes gezogen und hatte so die letzten vier Schuljahre



Vor der Schlafenszeit herrscht erstmal Trubel im Stall.

im Vogelpark Walsrode bei einer befreundeten Familie verbracht. In seiner Pubertät bin ich krank geworden, uns fehlte der Kontakt zueinander, ich war in der wichtigsten Zeit nicht für ihn da.“

Für Carsten waren insbesondere die Jahre im Vogelpark prägend für seinen landwirtschaftlichen Werdegang. Vor der Ausbildung war Carsten eine Zeitlang im Betrieb, um zu unterstützen, da Michael krankheitsbedingt ausgefallen war. „Als Vaddern zum Ende meiner Ausbildung fragte, ob ich in den Betrieb einsteigen wolle, war das für mich nicht gleich klar. Ich hatte interessante Angebote und unser Verhältnis war zu der Zeit nicht das Beste.“ Die Nähe zur Waldorfschule in Lüneburg war für ihn ein ausschlaggebender Punkt, Philipp stand kurz vor der Einschulung. Es war aber auch die betriebliche Situation in Klein Süstedt, die Carsten herausforderte. „Der Betrieb ist knapp an Flächen, ein sogenannter Grenzertrags-Standort. Zu diesem Zeitpunkt war der Hof personell und strukturell schlecht aufgestellt. Es ging mir auch um das Erbe dieses Standortes und die Lebensleistung meiner Eltern und Familie. Nicht im Sinne des physischen Erbes, da gibt es nichts zu erben, sondern des ideellen. Ich wollte das, was meine Familie hier aufgebaut hat, wirtschaftlich zukunftsfähig aufstellen.“ Carsten hat die Stärken und die Schwächen gesehen und ein eigenes Bild für die Zukunft des Betriebes entwickelt. „Wir hatten eine gute Vermarktung. Lisa hatte hier den Hofladen und den Versand hervorragend

aufgebaut. Michael hatte die Kartoffelvermarktung in die Gänge gebracht und Eva hatte einfach eine ganz tolle Bäckerei am Ort. Es gab also schon sehr viel Zukunftsfähiges in der Vermarktung, aber der Betrieb war ackerbaulich an seiner Grenze und eigentlich überlastet. Für mich war klar: Bei einem Betrieb ohne Aussicht auf eine Erweiterung der Flächen muss man in die Vermarktung und Verarbeitung und den Vertrieb investieren.“

Bauckhof Klein Süstedt stellt sich neu auf

Seine eigenen Vorlieben lagen ganz klar in der Viehwirtschaft. So lag es nahe, sich darüber Gedanken zu machen, welche Tierhaltung passt. Dabei spielte natürlich das Verhältnis von Acker und Grünland zur Anzahl der Tiere eine Rolle. Besonders bei Rindern ist die Bindung an das Grünland zu beachten – zum einen wegen der Weidehaltung, zum anderen zum Erzeugen des Futters wie Heu und Grassilage. Dafür werden große Flächen benötigt. So war es nicht sinnvoll, die Rinderhaltung weiter auszubauen.

Während seiner Zeit im Vogelpark hatte Carsten viel über Geflügel- und Vogelhaltung gelernt, vor allem über Ansätze einer wesensgerechten Haltung. In den Betrieben, die er während seiner Ausbildungszeit gesehen hatte, gab es ausreichend Beispiele für Geflügelhaltung, die nicht zu seinem Bild einer guten Tierhaltung passten. So entwickelte sich die Idee, dass man auf so einem Grenzertrags-Standort gut

Geflügel halten kann. Für einen Hof ohne große Flächen zum Futteranbau, aber mit einer Leidenschaft zum Federvieh – denn Hennen sind in der Haltung anspruchsvoll – schien die Hühnerhaltung genau der richtige Weg: „Das Geflügel ist zu meiner Passion geworden. Außerdem wusste ich, dass es in der Demeter-Szene zwar eine tolle Rinderhaltung gibt, aber kaum eine gute Geflügelhaltung. Das war etwas, worauf man aufbauen und eine Nische belegen konnte.“

Ein neues Thema anzufangen und in einem Bereich einen neuen Standard zu setzen, war das Ziel. Das war ganz in der Tradition des Hofes und der Eduard Baucks, der immer offen für Neues war. „Es hat mich immer angespornt, wenn es Herausforderungen gab oder jemand gesagt hat, das geht nicht“, so Carsten.

Die Herausforderung war also, eine richtig gute Geflügelhaltung aufzubauen und damit ein Standbein zu schaffen, sodass hier wieder mehrere Familien und Menschen leben können. „Der Betrieb sollte wieder lebendig werden. Es gehört Kindergeschrei auf den Hof, da waren Ulrike, meine Eltern und ich uns einig. Es sollten wieder junge Menschen auf den Hof kommen, da er sonst drohte zu vergreisen“, meint Carsten. Mit Carsten und Ulrike kam auch ihr Sohn Philipp aus erster Beziehung mit auf den Hof, bereits 2003 wurde Jonathan geboren, und mit Ellinor ein Jahr später war wieder jede Menge Leben auf dem Hof.

Lesen Sie weiter auf Seite 67 »

Die „Diva“ des Bauckhofes

Carsten Bauck – Auszug aus dem Jahresbericht von 2003

(...) Das Huhn war auf dem Bauckhof Klein Süstedt über Generationen hinweg präsent: Schon mein Großvater Eduard Bauck sowie mein Onkel Hans-Christian Bauck wurden auf ihren Wegen sehr stark von diesen Tieren begleitet. Viele Hühner halfen mit ihren Eiern, das Einkommen der Familie zu sichern und die Bodenfruchtbarkeit mit ihrem Mist zu steigern. Der Bauckhof Stütensen ist maßgeblich mit Hühnermist aus Klein Süstedt aufgebaut worden. Ich brauchte das Rad nicht neu zu erfinden, Hühner gehören einfach zu diesem Betrieb.

Nun stand die Idee – nicht so die Ausführung: Wie viele Hennen, welches Futter, welcher Stall passen zum Bauckhof? Wie können die hohen Ansprüche des gesamten Betriebes an die Tiergerechtigkeit und den Betriebskreislauf gewahrt werden? Mit der Frage der Herdengröße musste auch die Stallform geklärt werden. Wir entschieden uns für das Konzept des mobilen Hühnerstalles, da dieser der Tiergerechtigkeit durch die Möglichkeit des Verziehens auf frisches Grünland am Nächsten kommt. Den Tieren steht so immer frisches Grün zur Verfügung. Zusammen mit der sehr anspruchsvollen Inneneinrichtung, die uns ebenfalls wichtig erschien, kristallisierte sich auch aus wirtschaftlichen Gründen eine Herdengröße von 1000 Hennen und den dazugehörigen 25 Hähnen heraus. Dann die Frage nach dem Rasse- oder Hybridhuhn.

Wir waren uns alle einig: Ideal wären Rassehühner, das heißt Tiere, die voll vermehrungsfähig und nicht auf Höchstleistung gezüchtet sind. Da diese Tiere aber weniger Eier legen, vorrangig in den schönen Monaten des Jahres, würden sich vermarktungstechnische Probleme ergeben. Im Winter gäbe es praktisch keine Eier, und auch im Sommer müsste ein Ei rund 0,80 bis 1,00 Euro kosten. Welcher Kunde wäre bereit, so viel zu bezahlen? Wir entschieden uns also für die intensiven Hybridrassen. Ein solches Huhn ist zu eben diesen hohen Leistungen in der Lage, benötigt allerdings auch entsprechend hochwertiges Futter. Bei unseren Überlegungen bezüglich der Versorgung unserer gefiederten Damen wurde sehr kontrovers diskutiert. Der Bauckhof in Klein Süstedt hat, wie die meisten Höfe in der Gegend, keine Ackerflächen, die „weizenfähig“ sind, das heißt obwohl Weizen das Hauptgetreide in der Hühnerernährung darstellt, können wir es nicht anbauen. Soll der Hof nun auf die Hühner verzichten, wenn nicht alles Futter auf ihm erzeugt werden kann? Woher kommen denn all die anderen Eier, die in der Region vermarktet werden? Was ist denn nun eigentlich sinnvoll? Unsere Vorstellung des geschlossenen Betriebsorganismus schließt eigentlich sogar die Versorgung mit Futter von anderen Demeter-Betrieben aus. Es sollte hier erzeugt werden – aber was ist mit den Eiern, die bei uns benötigt werden? Soweit unsere Gedanken. Ein

Großteil der auf dem Bauckhof gelegten Eier wird gerne von einem Großhändler abgenommen, darauf konnten wir uns schon im Vorfeld der Überlegungen einigen: Auch dieser Großhändler stellt sich die Frage: einfach „bio“ oder demeter? Er ist sehr konsequent in der Auswahl seiner Lieferanten. Das Ei vom anspruchsvollen Demeter-Hof in der Region passt sehr gut in sein Konzept. Der Bedarf ist also da, auf unseren Höfen und in der Region. Wir entschlossen uns: Wir wollten es wagen! Jeder Kunde, der ein Ei vom Bauckhof isst, kauft nicht mehr nur von einem „Bio“-Hof, sondern unterstützt die besonders tiergerechte Hühnerhaltung auf unserem Betrieb, unterstützt einen Demeter-Hof. Durch unsere Überlegungen wurde klar: Beim Futterkauf wird es erstmalig Kompromisse in Bezug auf den Betriebskreislauf geben. Der Hauptbestandteil, der Weizen, stammt nun von einem Demeter-Betrieb, welcher der Erzeugergemeinschaft für die Bauck GmbH & Co. KG angeschlossen ist. Des Weiteren werden Erbsen benötigt, welche von unserem Hof stammen. Da im Weizen und in der Erbse noch für das Huhn wichtige Bestandteile fehlen, beziehen wir von der Firma „Demeter-Felderzeugnisse“ einen sogenannten „Ergänzer“, welcher unser Futter mit 100 Prozent biologischen Komponenten wie Luzerne-Grünmehl, Sonnenblumenkuchen, Sesamkuchen und Futterkalk ergänzt, was selbst unter Demeter-Betrieben nicht selbstverständlich ist und bisher auch

von den Richtlinien nicht unbedingt gefordert wird. Um aus dieser Fülle von Zutaten nun laufend frisches und ausgewogenes Futter herstellen zu können, entschlossen wir uns, eine sogenannte Mahl- und Mischanlage zu bauen. Der Bauhof Klein Süstedt hat somit wieder eine Mühle – auch schon eine Tradition.

In dieser Mühle wird ein- bis zweimal in der Woche das Hühnerfutter gemahlen und prozentgenau dosiert. Das Futter für alle anderen Tiere auf dem Bauhof kommt ebenso aus dieser Mühle: eine Bereicherung für den ganzen Betrieb. Das komplette Projekt – Hühnerstall, Futter, Mühle – war also geplant, nun musste es nur noch finanziert werden. Eine große Aufgabe. Mit der bemerkenswerten Hilfe von Freunden des Hofes und der Förderung aus öffentlicher Hand aufgrund der besonders artgerechten Haltung der Hühner gelang auch dies. An dieser Stelle sei besonders Joachim Bauck erwähnt, der viele der nötigen Hilfen von außen ermöglichte und koordinierte. Am 15. August dieses Jahres (2003) war es nun soweit. Die Damen kamen und beleben und verändern seither unseren Hof. Es ist eine Freude zu sehen, wie alles – auch in der Praxis – funktioniert. Ein Freund sagte uns am Anfang der Planung: „Das Huhn ist die Diva des Hofes.“ Er hatte Recht (...)

Die Idee und das Konzept waren Carstens Ding – da musste Michael einen Schritt zurücktreten. „Für Michael war das in den ersten Jahren auch hart“, erzählt Eva. „Es gab schon Auseinandersetzungen zwischen den beiden, aber sie haben es ganz gut hinkommen und sich beide gemeinsam auf den Weg gemacht. Michael ist mehr in den Außendienst gegangen und hat viele Touren gemacht.“ Auch im Gespräch mit Michael wird der Respekt deutlich, den er seinem Sohn entgegenbringt, vor allem für die Leistung in der Betriebsumstellung: „Einen Gemüsebetrieb in drei Jahren auf einen Geflügelbetrieb umzustellen, das ist wagemutig. Und das haben wir zusammen geschafft.“

Die Fragen, die den Betrieb damals mit Beginn der Hühnerhaltung beschäftigten, sind die Fragen, um die sich bis heute alles dreht. Mit der Gründung der Bruderhahn Initiative Deutschland konnte politisch ein Weg geebnet werden, der auf das sinnlose Küentöten aufmerksam machte. Über die Geflügelhaltung rückte auch die Fütterung in den Fokus, mit ihr die genetische Frage. Durch dieses Engagement konnte der Weg hin zur Ökologischen Tierzucht (ÖTZ) bereitet werden. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Die Rinderhaltung

In den Wintermonaten leben die Rinder in einem artgerechten Offenstall, die längste Zeit des Jahres kommen sie auf die Weiden rund um Klein Süstedt.



Der Bullenoffenstall in Klein Süstedt.

Viele Jahre lang wurden auch Ochsen (kastrierte Bullen) und ein paar weibliche Rinder zur Mast gehalten. Mittlerweile hat sich eine reine Bullenhaltung auf dem Betrieb entwickelt. Ein Vorteil der Bullenhaltung liegt darin, dass die Fleischqualität besser ist, unter anderem, weil Ochsen schneller verfetten. Die Bullenhaltung ist allerdings sehr anspruchsvoll, sie sind agiler und haben weniger Achtung vor Zäunen, sodass in den letzten Jahren bis 2003 insgesamt 15 Hektar Grünland bullentauglich eingezäunt wurden.

Auf jeder Weide können sie sich entweder in den Wald zurückziehen oder haben große, schattenspendende Bäume auf den Wiesen. Wichtig in der Bullenhaltung ist der persönliche Kontakt, damit die selbstbewussten Tiere umgänglich bleiben; und ausreichend Platz, um Gerangel innerhalb der Herde zu vermeiden.

Die Hofgemeinschaft wächst

... und mit ihr entwickelt sich die nächste Stufe der Geflügelhaltung: Masthühnchen und Puten

Im April 2007 kamen Christine und Rouven Bremer auf den Hof und mit ihnen die Puten. Die Putenhaltung und -zucht hat den Hof über viele Jahre auch als Landbauforschungsprojekt beschäftigt. „Wir hatten uns mehrere Höfe in der Nähe von Westenholz bei Walsrode angeschaut, um einen eigenen Betrieb aufzubauen“, erzählt Christine Bremer rückblickend, „wir haben aber nichts Passendes gefunden.“ Bei einer Veranstaltung lernte sie Joachim Bauck kennen, dem sie von ihrem Vorhaben erzählte. Daraufhin empfahl er ihr, mit seinem Nefen Carsten in Klein Süstedt zu sprechen. „Ich hatte sogar schon einmal eine Betriebsführung in Klein Süstedt gemacht, aber nicht mit Carsten. Als unsere ursprünglichen Pläne mit einem eigenen Hof in der Nähe von Westenholz nicht gelangen, habe ich mich 2006 einfach zum Hoffest Amelinghausen auf den Weg gemacht. Ich war mir sicher, dass ich Carsten dort antreffen würde.“

Das war ziemlich schnell geklärt, Carsten suchte nach kompetenter Unterstützung in der Geflügelzucht und Christine einen Betrieb, wo sie ihre Leidenschaft für Hühner und Puten ausleben konnte. Christine hatte sich nach ihrem Landwirtschafts-Studium auf Demeter-Puten und Hühnchenmast sowie die Vermarktung an den Naturkost-Einzelhandel spezialisiert. Rouven als Maurer kam schon zwei Monate vorher nach Klein Süstedt, um die

Wohnung im alten Bauernhaus herzurichten. „Mir ist die Entscheidung schwergefallen, aus meiner Heimat wegzuziehen“, erzählt Rouven aus der Zeit der Entscheidungsfindung. Rouven ist gut angekommen auf dem Betrieb und schnell hat sich herausgestellt, dass auch er mit einsteigt: Als sie im April 2007 eingezogen sind, wusste Christine noch nicht, dass sie schwanger war. Im November wurde Ole geboren. Eine freudige Situation, die aber auch eine neue Planung mit sich brachte und auch Rouven stärker in das Hofgeschehen involvierte. Es wurde jemand für die Legehennen und Eier gebraucht und mit Christines Unterstützung arbeitete Rouven sich in die Tierhaltung ein. Seine Leidenschaft hat allerdings der Ackerbau geweckt. Die Landwirtschaft, insbesondere der Kartoffelanbau und dessen Vermarktung, wurden in den kommenden Jahren zu seinem Hauptgebiet: „Mein soziales Umfeld zu verlassen war schwierig, den Beruf zu wechseln nicht. Das war für mich ein Entwicklungsschritt, mit dem ich etwas für den Betrieb, meine Familie und für den Ökolandbau erreichen konnte.“ Rouvens Bruder Ronald kam kurze Zeit später und arbeitet bis heute auf dem Hof in der Landwirtschaft mit. Auch Vater Bremer ist nachgezogen und lebt seitdem in der Hofgemeinschaft Klein Süstedt.

Mit der Mastgeflügelhaltung wurde bereits 2005 begonnen, diese sollte mit Christine in die nächste

Phase gehen. „Der Plan war, dass ich im August in die Arbeit und die Verantwortung einsteige. Wir wollen in Kooperation mit einer Geflügelschlachterei wöchentlich frisch schlachten und unsere direkte Belieferung nach Hamburg und Bremen ausbauen“, berichtete Christine im Rundbrief 2007. „Nach reichlicher Überlegung sahen wir das alles als zu riskant an und beschlossen, den Direktvermarktungs-Plan zeitlich zu verschieben. Stattdessen planten wir eine Produktions-erweiterung mit Absatz an einen Großabnehmer. Anfang August stellten wir die erste Partie Weihnachtsputen in Klein Süstedt ein. Diese wachsen nun zu köstlichen Demeter-Weihnachtsbraten heran.“

Für den Bauckhof Klein Süstedt wurde immer klarer: „Wir haben ein gutes Händchen für Tiere und ein ebenso gutes für Kartoffeln“, so Carsten im Rundbrief 2007. Es passt zum Standort und zu den Vermarktungsmöglichkeiten. Eine Herausforderung ist es, diese Spezialisierung im Hofkreislauf zu denken und zu integrieren. Ganz ohne Kompromisse geht es nicht: Die Frage ist, welche sind sinnvoll?

Der Demeter-Grundsatz, im Hofkreislauf zu wirtschaften, bedeutet vereinfacht, dass die Tiere vom eigenen Anbau ernährt und die Äcker mit dem eigenen Mist gedüngt werden können. Vor Ort kann aber nur ein Teil des benötigten Futters selbst angebaut werden. Eine gute Lösung dafür sind Futter-Mist-Kooperationen mit anderen Demeter-Betrieben.

Das Tierwohl steht bei der Haltung im Vordergrund: Die wesensgerechte Haltung der Tiere hat sich von Anfang an problemlos umsetzen lassen. Die Mobilstallhaltung im Freiland ist aufwendig, bietet aber alle Möglichkeiten, um diesen ethischen Anspruch in der Tierhaltung zu gewährleisten: Den Legehennen und dem Mastgeflügel können so drei Klimazonen angeboten werden, in denen sie ihren

Bedürfnissen nachkommen können: das Aufbauen für die Nachtruhe, Sandböden zum Scharren sowie Grasfreilandfläche zum Fressen und Laufen. Die Mobilställe werden mit jeder Aufzucht versetzt, damit die Flächen nicht veröden.

Doch gibt es weitere Fragestellungen in der ökologischen und biologisch-dynamischen Landwirtschaft und Tierhaltung, die gesellschaftlich kaum

im Fokus stehen, die von den Baukhöflern aber bearbeitet werden wollen:

- hundertprozentig ökologisches Futter
- Tiergenetik: Puten und Zweinutzungshühner
- Schlachtung



Hoffest Klein Süstedt 2017: Christine und Rouven Bremer, Yanic Arndt und Carsten Bauck.



Von Frühjahr bis Herbst kommen die Klein Süstedter Bullen auf die Sommerweiden.

Tierhaltung mit Verantwortung

Die Bio-Pute, der Bruderhahn und die ökologische Tierzucht

Es war von Anfang an Carsten Baucks Anliegen, als er 2002 auf Geflügelhaltung umstellte: keine Kompromisse bei Haltung und Fütterung. „Gerade in der Geflügelhaltung, vor allem bei den Puten, ist die Fütterung besonders anspruchsvoll. Die Tiere haben einen hohen Bedarf an Eiweiß, den wir nur über pflanzliches Futter decken können. Die Fütterung zum Beispiel mit Insektenlarven ist nicht erlaubt, obwohl es auf den natürlichen Speiseplan der Hühner gehört“, erklärt Carsten Bauck. Gerade in der Eiweißfrage trennt sich die Spreu vom Weizen. In der EG-Bio-Verordnung dürfen fünf Prozent des Futters aus konventioneller Herstellung verwendet werden, das ist in den Demeter-Richtlinien nicht gestattet. „Und genau hier ist der Knackpunkt: Diese fünf Prozent werden für die Eiweißkomponenten genutzt, die in der ökologischen Erzeugung um ein Vielfaches teurer sind. Im Prinzip stellt das eine Wettbewerbsverzerrung dar und erklärt unter anderem die Preisspannen zwischen EG-Bio-Geflügel und Demeter-Geflügel.“

Die Genetik der Tiere

Wenn über Futter gesprochen wird, kommt auch schnell die Tiergenetik auf den Tisch. Nach dem Krieg wurde die Tierzucht dahin gelenkt, dass die Hühner und Puten viel Brustfleisch entwickeln, weil es von den Verbrauchern in hohem Maße nachgefragt wurde. Die Tiergesundheit spielte bei diesen



Hühnerhaltung mit Pappelbepflanzung: Eine Umgebung, in der sich die Hühner als ursprüngliche Waldbewohner wohlfühlen.

Züchtungen keine Rolle. Die heutigen Hühner- und Putenrassen sind Hochleistungstiere, deren Körperbau nicht mehr in Proportion zu den Fleischmassen der Brüste passt. Dieser gewollt hohe Fleischansatz benötigt einen hohen Eiweißanteil. Die Folge sind zahlreiche körperliche Erkrankungen. Zudem wurden bei der Hühnerzucht zwei Linien entwickelt: in Richtung Fleisch- sowie in Richtung Eierproduktion. Bei Ersterer werden männliche und weibliche Hühner gemästet und geschlachtet. Bei Letzterer geht es ausschließlich um die Legeleistung. Die männlichen Küken sind unrentabel und werden als Eintagsküken getötet.



Zuchtversuch im Rahmen der ÖTZ.

Ein weiterer Aspekt in der Tierzucht ist, dass Konzerne sich die Rechte auf Genetik und somit auf die Zucht gesichert haben. Weltweit sind es nur drei global agierende Konzerne, die die Geflügelgenetik kontrollieren. Bei der Putengenetik sind es sogar nur zwei Großkonzerne. Auch der Bauckhof bezieht größtenteils seine Legehennen und das Mastgeflügel aus diesem Genpool. Dabei wird Wert darauf gelegt, dass es sich um mittelintensive Rassen handelt, da sie besser zu den Haltings- und Fütterungsbedingungen im Ökolandbau passen. – Trotzdem, es muss eine Lösung für das Töten der männlichen Küken her. Da waren sich Carsten und Yanic einig und haben mit anderen Bio-Betrieben und Großhändlern eine Initiative gegründet.

Die Bruderhahn Initiative Deutschland (BID)

Seit 2012 gibt es die Initiative, die auf das Problem der Züchtung und das Töten der Bruderhähne aufmerksam macht. Die große Frage dabei war: Wie werden die Kunden damit umgehen? Der Aufwand, die Bruderhähne großzuziehen, ist deutlich höher und wird durch die Eier der Schwestern subventioniert. Werden Käufer nur für den ethischen Mehrwert vier Cent mehr für ihr Ei bezahlen? Es hat funktioniert, mit guter Kommunikation nach außen. „Vier Cent für die Ethik“ ist das Motto und der aufgeklärte Verbraucher zahlt den Aufschlag gern. Um dieses Missverhältnis abzumildern und weiter zu bearbeiten, beteiligen

sich einige Betriebe, indem sie die Bruderhähne mit großziehen. Sie wachsen langsamer, ihr Brustansatz ist geringer, das Fleisch ist köstlich, muss aber anders zubereitet werden. Auch hier ziehen die Kunden mit – ein gutes Gefühl, dass das Engagement durchaus ankommt und wertgeschätzt wird.

Die ökologische Tierzucht

Die BID war der erste Schritt – Symptombekämpfung sozusagen. Die beteiligten Verbände, Bioland und Demeter, Landwirte und Händler, wollten aber vor allem an die Ursachen heran. Der nächste Schritt war die Gründung der gemeinnützigen „Ökologischen Tierzucht GmbH“ (ÖTZ). Mit der ökologischen Tierzucht wollen die Initiatoren die Rassen in der Nutzung wieder zum sogenannten Zweinutzungshuhn zusammenführen: Die Henne legt die Eier, der Hahn sorgt für das Fleisch. Ein weiterer wichtiger Grund für den Bauckhof Klein Süstedt, sich als Praxisbetrieb für die Zucht zu engagieren: Die Rechte an der Genetik der Tiere gehören in bäuerliche Hände und nicht in die weniger Menschen an der Spitze von mächtigen Konzernen.

Heimisches Futter

Für einen Grenzertrags-Standort ist es nicht möglich, die Futtermittelversorgung aus eigener Kraft zu gewährleisten. Deshalb hat sich das Team in Klein Süstedt intensiv mit dem Thema beschäftigt und sich

Gedanken gemacht, wie sie dem Anspruch des Hoforganismus trotzdem gerecht werden können. Futter- und Mistkooperationen stellten eine gute Lösung für diese Problematik dar. Es wurden Demeter-Betriebe gesucht, die umgekehrt gute Böden, aber weniger Möglichkeiten zur Tierhaltung haben, sodass hier ein Austausch und Ausgleich stattfinden kann: Mist aus Klein Süstedt geht zum Kooperationshof, von dort kommt wieder Futter zurück zum Bauckhof. „Unser Anspruch ist es natürlich trotzdem, so viel Futter wie möglich auf dem eigenen Hof anzubauen“, so Carsten Bauck. „Mindestens 50 Prozent werden nach Demeter-Richtlinien gefordert, zur Zeit sind wir durchschnittlich

bei guten 50 Prozent.“ Die Eiweißversorgung des Geflügels wird vor allem durch Sojakuchen und Sonnenblumenkuchen (ausgepresste Saat) abgedeckt. Die Futtermittel hierfür kommen überwiegend aus süd- und osteuropäischen Ländern, in denen das Klima die Bedürfnisse der Sojapflanze besser deckt. An die Tiere werden Futtergemische verfüttert. Hier gibt es einen Unsicherheitsfaktor: Die enthaltenen Nährstoffe und Spurenelemente sind zertifiziert und zugelassen, aber die Herkunft ist für uns oft nicht transparent. „Deshalb kaufen wir einzelne Komponenten, deren Herkunft für uns nachvollziehbar ist. Diese verarbeiten wir dann in unserer eigenen Futtermühle.“

Außerdem beteiligt sich der Bauckhof an den Sortenversuchen der Landwirtschaftskammer. Ziel ist es, Soja und Lupinen zu züchten, die mit dem norddeutschen Klima gut zurecht kommen. Erste Erfolge konnten hier bereits erzielt werden.

Die Öko-Pute

Die Putenhaltung wurde im Jahr 2018 auf dem Bauckhof Klein Süstedt aufgegeben. Anna Olschewsky hat ihre Dissertation über die Öko-Pute im Rahmen eines dreijährigen Forschungsprojektes auf dem Bauckhof Klein Süstedt verfasst. Dafür wurden drei langsamer wachsende Putenlinien im Hinblick auf de-



Versuchsfläche für den Anbau verschiedener Lupinen. Desweiteren wird auch der Sojaanbau getestet.



Yanic Arndt: Stippvisite bei den Bruderhähnen, die im Rahmen der Bruderhahn Initiative Deutschland aufgezogen werden.



Anna Olschewsky und Christine Bremer mit der letzten Partie ihrer Putenforschung.

ren Eignung für die ökologische Haltung untersucht. Unterstützt wurde sie dabei von Christine Bremer, die sich von Anfang an für die Putenhaltung auf dem Betrieb eingesetzt hat. Für dieses Projekt brauchte der Betrieb eine Ausnahmeregelung für seine Tierseuchenversicherung. „Da können wir uns in diesem Zuge

nochmal bei der Uelzener Versicherung, insbesondere Dr. Hölscher, bedanken, dass sie dies möglich gemacht hat. Die Pute stellte ein Risiko für unsere betriebliche Struktur dar“, erklärt Carsten Bauck. „Daher endete mit Abschluss des Forschungsprojektes auch die Putenhaltung auf dem Bauckhof. Hier ist noch einiges an

Aufbau- und Züchtungsarbeit zu leisten.“ Auch bei der Pute ist die Genetik die Krux. Die üblicherweise gehaltenen Tiere kommen aus der konventionellen Züchtung der Industrie. Stärker noch als bei den Hühnern zeigt die Putenzüchtung den Systemfehler der extrem auf Fleischansatz bedachten modernen Züchtung auf. Die Rückzüchtung auf eine robuste Genetik stellte eine Schwierigkeit dar, weil der Genpool an alten Rassen in Europa sehr eingeschränkt ist.

Dass die Putenhaltung auf dem Bauckhof Klein Süstedt nicht mehr möglich ist, war ein Grund für Christine und Rouven Bremer, einen eigenen Betrieb zu gründen und die begonnene Arbeit der Putenzucht auch im Sinne des Bauckhofs fortzuführen. Christine ist in dem aktuell laufenden EIP-Projekt der Europäischen Union aktiv, welches sie mit ins Leben gerufen hat: „Robustpute – Entwicklung einer wirtschaftlichen Putenkreuzung für den direkt vermarktenden Landwirt“.

Wertschätzung des Engagements

Die Tierhaltung auf den drei Bauckhöfen wurde bereits 2002 mit dem Förderpreis für Ökolandbau in der Kategorie „Artgerechte Tierhaltung, Tierzucht“ für ihre Vielfalt ausgezeichnet.

Das Konzept der Tierhaltung auf dem Bauckhof Klein Süstedt erhielt 2008 zudem den „Pro Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung“ vom damaligen Bundespräsidenten Horst Köhler.



Die Gemeinschaft bei der Verleihung des „Pro-Tier-Förderpreises für artgerechte Nutztierhaltung“, überreicht von Bundespräsident Horst Köhler in Berlin 2008.

Grußwort des Bundespräsidenten Horst Köhler

Anlässlich der Verleihung des „Pro Tier-Förderpreises für artgerechte Nutztierhaltung“
der Allianz für Tiere in der Landwirtschaft, Berlin, 22. Januar 2008

Wie ich höre, ist der Jury der Allianz für Tiere die Auswahl der Preisträger in diesem Jahr besonders schwergefallen, weil es so viele preiswürdige Kandidaten gibt. Das freut mich, denn ich nehme es als Zeichen dafür, dass immer mehr Landwirte für sich entdecken, dass Nutztierhaltung und Tierschutz keine Gegensätze sein müssen. Die überwältigende Mehrheit der Verbraucher wünscht sich einen artgerechten Umgang mit Tieren – das kann man zahlreichen deutschen und europäischen Umfragen entnehmen. Die von der Allianz für Tiere ausgezeichneten Unternehmen zeigen, dass sich eine nachhaltige, für Mensch, Tier und Umwelt gleichermaßen vorteilhafte Wirtschaftsform auch rechnen kann. Vor allem aber zeigen sie, wie viel lebenswerter eine Welt ist, in der andere Geschöpfe nicht allein auf ihren ökonomischen Wert reduziert werden. Schon Franz von Assisi bezeichnete die Barmherzigkeit gegenüber den Tieren als ein Zeichen der Menschlichkeit. Sie alle, liebe Preisträger, leisten in diesem Sinne Vorbildliches – und das in einem doppelten Sinne, denn in diesem Jahr wurden Betriebe ausgezeichnet, die neben einer möglichst artgerechten Tierhaltung auch das Gemeinwohl und damit den Zusammenhalt in unserer menschlichen Gemeinschaft im Blick haben. Es ist gut, dass es solche Beispiele gibt, die zeigen, wie es auch anders geht. Ich hoffe, sie finden Nachahmer

und Verbraucher, die dies honorieren. Aber um eine artgerechte Nutztierhaltung durchzusetzen, ist auch die Hilfe der Politik gefordert. Deshalb freue ich mich, dass Bundesminister Seehofer heute dabei ist. Die Europäische Kommission hat hier zur anstehenden Überprüfung der Agrarreform bedenkenswerte Vorschläge gemacht. Denn Landwirtschaft kann nicht allein deshalb aus Steuermitteln unterstützt werden, weil sie Landwirtschaft ist. Sie soll gefördert werden, wenn sie gesellschaftlich wertvolle Leistungen erbringt – beim Tierschutz ebenso wie bei der Produktqualität und bei der Erhaltung von Kulturlandschaften. Hierin liegt für mich eine wesentliche Zukunftsaufgabe der Landwirtschaft, und ich werde meinen Beitrag dazu leisten, das Bewusstsein hierfür in unserer Gesellschaft zu stärken. Ich denke, wir sind auf einem guten Weg. Und dass ich heute hier bin und, Herr Bundesminister, nicht den traditionellen Rundgang über die Grüne Woche mache, soll zeigen: Hiermit möchte ich der Allianz für Tiere in der Landwirtschaft und diesem Preis meine besondere Aufmerksamkeit geben und herausstellen: Das ist wichtig und soll eine gute und bessere Chance bekommen.

In der Laudatio auf den Bauckhof von Wolfgang Apel, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes, hieß es: Der Bauckhof mit Geflügel und Bullenhaltung wird

bereits seit 1932 nach den Richtlinien des Anbauverbandes Demeter bewirtschaftet und ist damit einer der ersten Biohöfe in Deutschland. Heute ist dieser Betrieb durch den Ideenreichtum und das Engagement der Betriebsleiter ein Musterbeispiel für eine moderne und tragfähige Landwirtschaft mit tiergerechten Haltungsmethoden. Hervorzuheben ist die tierfreundliche Haltung von 3800 Legehennen und 3250 Masthähnchen in Freilandhaltung und Mobilställen bei einer hundertprozentigen Bio-Fütterung! In diesem Haltungssystem können die Tiere ihre arttypischen Verhaltensweisen wie Scharren und Sandbaden ausüben und auch ihr Bewegungsbedürfnis wird erfüllt. Die Eierzeugung und Hähnchenmast sind so erfolgreich, dass diese Betriebszweige weiter ausgeweitet werden. Es gibt keine nennenswerten gesundheitlichen Probleme – wie uns von den Käfighaltern gerne weisgemacht wird – und die Hühner haben sogar eine längere Lebenszeit, da sie eine Mauser durchmachen dürfen. In der Zukunft will man sich verstärkt mit dem Einsatz einer Zweinutzungsrasse befassen und die Freiland-Putenhaltung mit Naturbrut ausdehnen. Die Bullenmast zeigt, dass das Tier als Individuum geachtet wird, denn durch den engen Kontakt ist die Herde auch auf der Weide ungewöhnlich zahm. Dieses Vertrauen der Tiere in die Menschen erleichtert und bereichert die tägliche Arbeit.

Unser erster Schlachttag

Und ein gutes Jahr in der Bauckhof Fleischmanufaktur (gekürzter Bericht aus 2012 von Gabriele und Yanic Arndt)

Vor gut einem Jahr machten wir unseren ersten Schlachtversuch. Die neunköpfige Mannschaft bestand nur aus Mitarbeitern des Betriebes und außer Christine Bremer hatte noch keiner in einer Schlachtereier gearbeitet. Beste Voraussetzungen also, sich deutlich zu steigern. Es ging morgens um 6.30 Uhr los: eine kurze Einweisung über Hygienevorschriften. Schon diese graue Theorie in die strahlend weiße Praxis umzusetzen erforderte etwas Geduld (...) Na endlich: Eine gute Dreiviertelstunde später waren alle fertig und es folgte eine große Versammlung im Schlachtraum. Hier angekommen erfolgte wieder eine kurze Beschreibung der Abläufe und Darstellung der Arbeitsplätze (großes allwissendes Nicken – die Theorie war ja jedem klar). Dann endlich kamen die 150 Hähnchen, die wir uns für diesen Tag vorgenommen hatten. Die Anlage ist für gut die dreifache Menge an Tieren (pro Stunde) konzipiert. Na, dann mal los!

Lauter neue Handgriffe und lauter neue Technik, die wieder neue Handgriffe erforderte ... Es ist nicht ganz klar, welche Worte beziehungsweise Ausrufe an diesem Tag die Rangliste anführten: „Christine!!!“, „Wie?“, „Warum?“, „ÄH???“ und natürlich: „Was ist das denn?“ Wir bewunderten alle ihre Ruhe und humorvolle Präsenz. Gleichzeitig waren wir auch verzweifelt, weil neue Dinge einem nicht unbedingt

leichter fallen, wenn einem jemand auf die Hände guckt. Gegen 12.00 Uhr waren alle Hähnchen in der Kühlung. Da hatten wir uns das Frühstück aber echt verdient! (...) Es schlich sich aber auch ein etwas mulmiges Gefühl ein: Wir ließen zu dem Zeitpunkt circa 1000 Hähnchen pro Woche schlachten! Wie sollen wir das denn, bitteschön, schaffen (an die Puten haben wir vorsichtshalber gar nicht gedacht). Aber es kam ja noch schlimmer: Das Schlachten selbst ist ja nur ein Klacks gegenüber dem, was dann noch kommt. (...) Nun musste der Teil der Hähnchen „gebogen“, das heißt hübsch gemacht, werden, der als ganzes Tier in den Verkauf ging.

Und nun die Reifeprüfung: Hähnchen zerlegen! Wie mit wirklich scharfen Messern zu arbeiten und die genaue Anatomie eines Hähnchens beschaffen ist, erklärte sich erst bei der Zerlegung der Tiere. Wir arbeiteten also hochkonzentriert. Der Rest der Hofmannschaft stand draußen vor dem Fenster und hat sich anscheinend köstlich amüsiert. Bei der nächsten Arbeit (das Auslösen der Hähnchenkeulen für die Wurstproduktion) stellten wir uns wirklich aktiv die Frage: Warum wollen die Leute immer nur Hähnchenbrust essen? Keulen sind doch viel schmackhafter. Damit war die Arbeit aber immer noch nicht erledigt. Es musste ja noch alles verpackt und vakuiert wer-

den. Gegen 19.30 Uhr waren wir damit auch endlich durch. Alle waren fix und fertig sowie mächtig stolz. Trotzdem blieb die Frage: Wie soll das wohl alles werden? Der erste Schlachttag, an dem wir 150 Hähnchen schlachteten, dauerte vom Vorbereiten bis zum Ende der Reinigung 18 Stunden! Wie ging es weiter? Im September fingen wir an, die Abläufe zu optimieren und jeden Arbeitsschritt neu zu hinterfragen, um unseren Saisonhöhepunkt Weihnachten meistern zu können. Binnen drei Monaten war es uns gelungen, an einem geregelten Zehn-Stunden-Tag circa 500 Hähnchen und 30 Puten verkaufsfertig zu machen.

Dann kamen die ersten Gänse. Oh je, der Tag artete mit 40 Gänsen in der Schlachtung ähnlich aus wie unser allererster Schlachttag. Wie die bisherigen Erfahrungen gezeigt hatten, wären wir zum Weihnachtsgeschäft in eine riesige Katastrophe gelaufen, also musste dringend weiteres Personal ran. Alle Leute, die irgendwie Zeit und zwei Hände und Füße hatten, wurden aus den unterschiedlichsten Bereichen und Regionen zusammengetrommelt. Es waren dann insgesamt knapp 30 Leute in der Schlachtung und Kommissionierung tätig. (...) Inzwischen sind wir stetig sicherer und deutlich zügiger geworden, sodass man mit gutem Gefühl sagen kann: Wir haben eine schlagkräftige Truppe. (...)

Fleischmanufaktur und Schlachtereie

Wer Hühnchen essen möchte, kommt an der Schlachtung nicht vorbei

Es gehört dazu, wenn man Nutztiere hält – das Schlachten. Wer sich über Ethik in der Tierhaltung Gedanken macht, kommt nicht umhin, auch über das Töten nachzudenken. Mit der Mastgeflügelhaltung ist das Thema in Klein Süstedt verstärkt in den Fokus gerückt: keine Transportwege für die Tiere, Kontrolle darüber, wie mit den Tieren umgegangen und wie geschlachtet wird. Die Kunden wollen wissen, wie die Tiere gehalten werden, aber Vorher und Nachher sind nebensächlich. – Das sieht das Team anders: Besonders dem letzten Lebensabschnitt gehört die Aufmerksamkeit. 2009 konnten mit Gabriele und Yanic Arndt neue Mitstreiter gewonnen werden, für die diese ethischen Gesichtspunkte ebenso wichtig sind wie die Qualität der Erzeugnisse.

Neue Mitstreiter für die Fleischmanufaktur

Yanic hatte seinen Zivildienst 1989 auf dem Bauckhof Amelinghausen gemacht und dort Gabriele, Tochter von Barbara und Jürgen Bauck, kennengelernt. Gabriele absolvierte in Stütensen ihre sozialtherapeutische Ausbildung auf dem Bauckhof und war insgesamt viereinhalb Jahre dort. In ihrem letzten Jahr arbeitete auch Yanic in Stütensen als Landwirt. – Gabriele im Rundbrief 2009: „*Du als 'ne Bauck bleibst sowieso da hängen' – diesen Satz wollte ich nicht auf mir sitzen lassen. Somit hat also mein Stolz diese wirklich schöne, vertrauensvolle Zeit beendet.*“

Zusammen haben Yanic und Gabriele Arndt spannende Stationen bis zu ihrem Eintritt in die Betriebsgemeinschaft Klein Süstedt erlebt. Eine prägende Erfahrung für Yanic und Gabriele war ihre Zeit auf dem Kronsberghof, den sie von 1998 bis 2003 bewirtschaftet haben. Im Rahmen der Expo 2000 wurde er zum ökologischen Vorzeigeprojekt, um einem breiten Publikum die nachhaltige biologisch-dynamische Landwirtschaft näherzubringen.

Vor ihrer Entscheidung, auf dem Bauckhof Klein Süstedt einzusteigen, hatten sie einen eigenen Legehennenbetrieb bei Visselhövede mit einer guten Direktvermarktung. Der Kontakt zu den Bauckhöfen ist nie abgerissen. Es gab auch betriebliche Berührungspunkte zwischen den Betrieben und man kam immer wieder ins Gespräch. Gerade die Tierwohl-Themen haben Yanic und Carsten verbunden. Als Carsten Yanic fragte, ob er wisse, wie seine Tiere geschlachtet würden, kam der Stein ins Rollen. Bei diesem Thema gab es eine Notwendigkeit, etwas zu tun: eine eigene Schlachtereie aufzubauen, die den eigenen Ansprüchen gerecht wird. „*Einerseits ist es mir schon ein bisschen schmerzhaft, das loszulassen, was ich aufgebaut hatte. Andererseits war es mir auch zu eng geworden, zu wenig Austausch, zu wenig Entwicklungsmöglichkeiten – ich mag es kompliziert. Der Kopf muss benutzt werden.*“ Die ethischen Fragen und der ganzheitliche Ansatz – von der Genetik

über das Futter und die Haltung bis zum Fangen, vom Transport über den Wartebereich bis zur Schlachtung – gehören dazu, wenn man ein hochwertiges tierisches Produkt herstellen und vertreiben möchte. So wurde die Umsetzung der Fleischmanufaktur Yanics „Baby“. Gabriele und Tochter Marlene kamen wegen des Schulwechsels schon im Sommer 2009 nach Klein Süstedt. Yanic hatte noch zu tun mit der Übergabe seines eigenen Betriebs. 2010 ist er dann



Yanic und Gabriele Arndt sind mit ihrer Tochter Marlene im November 2019 ins alte Bauernhaus gezogen.

voll und ganz auf dem Bauckhof eingestiegen und hat mit viel Engagement und Blick auf die ethischen Fragen die Fleischmanufaktur in Klein Süstedt aufgebaut. „Mit diesem Schritt, die Schlachtung nach Hause zu holen, haben wir auch in der Qualität nochmal einen Sprung nach vorne gemacht.“

Drei Jahre später, 2013, zogen auch Yanics Eltern Jürgen und Sybille Arndt nach Klein Süstedt. „Ich habe quasi die biologisch-dynamische Landwirt-



2014: Wiedereröffnung der Fleischmanufaktur nach dem Brand. Yanic Arndt spricht zu den geladenen Gästen.

schaft mit der Muttermilch eingesogen“, scherzt Yanic. Seine Eltern waren in der Sozialtherapie tätig. Geboren wurde Yanic in Winsen/Luhe. Nach einigen Jahren in Afrika kam die Familie wieder zurück nach Deutschland. 1976 zogen sie mit Yanic und seiner Schwester auf den Buschberghof, einen Demeterbetrieb in Fuhlenhagen bei Mölln, und waren dort in der Landbauforschungsgesellschaft tätig. „Das war wohl der Einstieg in die Landwirtschaft für Yanic“, verrät seine Mutter. Die Schafe hatten es ihm angehtan, erzählt Yanic: „Die meisten Lämmer wurden in den Osterferien geboren; Zwillinge waren keine Seltenheit, manchmal sogar Drillinge, die ich dann mit der Flasche aufgezogen habe. So folgte mir immer eine Horde Lämmer über den Hof.“ Auch das Irish Stew von seiner Mutter ist dabei in bester Erinnerung geblieben.

Durch Christine und Rouven Bremers Entschluss, einen eigenen Betrieb zu gründen, zogen sie aus dem Bauernhof aus. Im November 2019 ist Familie Arndt in das geschichtsträchtige Haus eingezogen und mit dieser Entscheidung ging auch noch eine weitere einher: Gabriele übernimmt die Betreuung der vier Menschen mit Assistenzbedarf auf dem Bauckhof – Christian, Franz, Dennis und Byke. Für sie schließt sich hier der Kreis und Gabriele kann sich wieder ihrer sozialtherapeutischen Berufung widmen. Während der ganzen Jahre hat sie sich,

wann immer sich Möglichkeiten boten, sozialtherapeutisch engagiert.

Zwei Brände bremsten die hofeigene Schlachtung und Verarbeitung aus

Zur Betriebsentwicklung nach der Umstrukturierung gehörte von Anfang an der Plan dazu, eine eigene Schlachterei mit Verarbeitung aufzubauen. Innerhalb von noch nicht einmal zehn Jahren haben alle Beteiligten – Betriebsverantwortliche, Mitarbeitende und Familien – in drei Schritten alles umgesetzt. Im März 2011 wurde die Einweihung der Schlachterei gefeiert. Einrichtung und kleine Restarbeiten standen noch an, im Juni sollte der Betrieb starten. Dann kam der 19. April 2011: Bei Arbeiten in einer angrenzenden Lagerhalle kam es zu einem Großbrand. Das Bürogebäude, die Schlachterei, zwei Hallen und zwei Wohnungen waren ebenfalls betroffen. Eine unglaublich harte Zeit für alle Beteiligten mit insgesamt neun Umzügen. Die Fleischmanufaktur musste saniert werden und konnte dann im Herbst endlich in Betrieb gehen.

Unfassbar, dass die Fleischmanufaktur nach zwei Jahren Betriebszeit 2013 aufgrund eines Unfalls bei Schweißarbeiten nochmals komplett niederbrannte. Zum Glück waren keine Menschen zu Schaden gekommen, es entstand aber ein Sachschaden in Höhe von 1,5 Millionen Euro. Yanic Arndts Arbeit, die

Fleischmanufaktur aufzubauen, begann von Neuem: „Das war ein Jahr Stress pur – nach 15 Monaten waren wir soweit, die Schlachtereier ging zum Weihnachtsgeschäft wieder in Betrieb.“ Eine große Leistung war es insbesondere von Yanic und Gabriele, dass sie es geschafft haben, bereits zehn Tage nach dem Brand die Vermarktung wieder in Gang zu haben. „In drei Betrieben haben wir uns zum Schlachten, zum Zerlegen und anschließend zum Kommissionieren und Verschicken der Produkte eingepackt. Besonders Gabrieles soziale Stärken haben dazu beigetragen, dass die Koordination mit dem Team gut gelang. Jeden Samstag mussten alle arbeiten, der Montag als Ausgleichstag blieb meistens Theorie.“

Aber nicht alle Mitarbeiter haben die Strapazen dieses Jahres durchgehalten, zur Wiedereröffnung hatte sich die 15-köpfige Belegschaft gewandelt. Die Betriebsgemeinschaft hat versucht, das Beste aus der Situation zu machen, und nutzte die Tragödie für eine positive Wandlung. „Wir haben das Gebäude an gleicher Stelle wieder errichtet, aber mit einem verbesserten Konzept“, berichtet Yanic Arndt. Dieses neue Gebäudekonzept kommt besonders den Mitarbeitenden zugute. Mit vielen Fensterflächen sollte ein freundliches, helles Arbeitsumfeld geschaffen werden. Die Produktionsabläufe sind ein wichtiger Bestandteil der Arbeit. Diese wurden nochmals verbessert und die Tätigkeitsbereiche er-

weitert. Konnte vorher nur Geflügel weiterverarbeitet werden, besteht jetzt auch die Möglichkeit, das sogenannte Rotfleisch (Rind und Schwein) in Klein Süstede zu zerlegen und zu verpacken; ebenso das Aufschneiden und Verpacken von Wurstwaren.

Die Schlachtung

Die Mitarbeiter sind mit der Betreuung der Tiere – von der Aufzucht bis zur Schlachtung – befasst. Die Tiere haben einen ausgeprägten Tag/Nacht-Rhythmus und werden im Dunkeln eingefangen, wenn sie schlafen. So ist das Einfangen für alle Beteiligten nicht so belastend. Dementsprechend ist auch der Wartebereich konzipiert. Diese Form der Betreuung und Behandlung ist auch für die Tiere wichtig, die von anderen Betrieben kommen und in der Fleischmanufaktur geschlachtet werden. Sie haben einen Transport hinter sich und können im Warteraum zur Ruhe kommen. Dieser Bereich ist mit Blaulicht beleuchtet, das die Tiere nicht wahrnehmen können. Für sie ist es Nacht und ihr vegetatives Nervensystem kommt zur Ruhe. Von dort aus werden sie in die Schlachtereier gebracht. Ein Stromschlag im Wasser, über dem Schnabel verabreicht, betäubt das Geflügel. Vor der Schlachtung prüft ein Mitarbeiter, ob die Tiere tatsächlich bewusstlos sind.

Yanic Arndt hatte die Leitung der Fleischmanufaktur und die Verantwortung für den Vertrieb bis 2017 inne. Mit Michael Voss konnte Ende 2016 ein kompetenter und engagierter Mitarbeiter gefunden werden, der diesen Betriebsbereich verantwortlich führt. Die Ansprüche an den Vertrieb zur Vermarktung der Produkte steigen durch die Veränderungen am Bio-Lebensmittelmarkt weiter, sodass sich Yanic mit seinem Team auf diesen Bereich konzentrieren kann.



Michael Voss, vorne rechts, leitet heute die Fleischmanufaktur. Zur Freude der Baukhöfler sind die Führungen gefagt, denn das Töten als letzte Station gehört dazu und sollte nicht verschwiegen werden.

Ein Wandel in der Vermarktung

Die Entwicklung von Laden und Versandhandel

Um den geänderten Kundenansprüchen gerecht zu werden und die Arbeit im Hofladen und Versand besser zu gestalten, wurde 2003 der Hofladen auf die doppelte Fläche vergrößert. So konnte die ganze Warenpräsentation verbessert werden. Besonders das Backwarensortiment, die Frische-Artikel wie Gemüse, Molkereiprodukte, Wurst, Fleisch und Eier standen im neuen Laden im Fokus. Da mehr Platz zur Verfügung stand, konnte das komplette Angebot erweitert werden. In diesem Zuge wurde auch der Paket-Versand ausgebaut, unterstützt durch den Internet-Shop, der eine Erweiterung des Warenkatalogs darstellte.

In den folgenden Jahren blieb die Entwicklung im Hofladen stabil. 2007 wurden die Öffnungszeiten verlängert. Ein großer Bio-Supermarkt hatte im Herbst in Uelzen eröffnet. Es wurden weitere Maßnahmen überlegt, um auf die veränderte Marktsituation zu reagieren. Dass auch in Kleinstädten zunehmend Bioläden eröffnen, führte insbesondere beim Versand zu reduzierten Umsätzen, der Aufwand lohnte sich zunehmend weniger. Die Direktvermarktung der eigenen Produkte ist nach wie vor erfolgreich, die Kunden wissen die Qualität und die Transparenz zu schätzen. Ein Skandal in der Bio-Branche, der den Betrieb in Klein Süstedt zwar nicht betroffen hatte, sorgte trotzdem für ein erneutes Umdenken in der Produktvermarktung. Transparenz und gute Partner im Großhandel, in Bio-Fachgeschäften und beim Endkunden

sorgen für Erfolg. *„Wir haben Menschen gefunden, die uns auf unserem Weg unterstützen und unsere Produkte in den Städten wie Hamburg, Berlin und Frankfurt verkaufen“,* so Carsten im Rundbrief 2009. *„Da sich die ganze Vermarktung des Hofes Klein Süstedt um Kartoffeln, Eier und Fleisch dreht, müssen wir alle unsere Vertriebswege dieser Ausrichtung anpassen. Ein Schritt in diese Richtung ist nun auch die Spezialisierung unseres Paketversands, des Internet-Shops.“*

Die Direktvermarktung vor Ort endet

Mit der Planung der Fleischmanufaktur wurde der Fokus auf die Vermarktung der eigenen Produkte gelegt. Die Hofbäckerei und der Hofladen auf der alten Hofstelle wurden mit der Eröffnung der Fleischmanufaktur geschlossen und zogen an den Standort „Zum Gerdautal 2“. Hier wurden die Produkte aus der eigenen Herstellung, Fleisch- und Wurstwaren sowie fertiggekochte Gerichte, Eier und Kartoffeln, verkauft. Ergänzt wurde das Angebot um Käse aus der Bauckhof-Käserei Amelinghausen und einige ausgewählte Artikel. Im Sommer 2019 schloss der Laden endgültig. *„Nachdem unsere langjährige Mitarbeiterin Karin Hartig in Rente ging und kein Nachfolger im Hofladen in Sicht war, haben wir entschieden, den Laden zu schließen“,* so Yanic Arndt. Der Direktverkauf konzentriert sich nun auf den Hofladen in Amelinghausen und den Onlineshop.

Bauckhof-Produkte

Die Vermarktung der Bauckhof-Produkte läuft überwiegend über den Bio-Großhandel. In der umliegenden Region Uelzen, Lüneburg und Hamburg besteht auch ein direkter Kontakt zu den Bioläden und ausgesuchten Lebensmittel-Einzelhändlern. *„Die Pflege unserer Bioladen-Kunden hat für uns Priorität, ebenso wie die Zusammenarbeit mit dem Großhandel, der unser Bindeglied in die Läden darstellt“,* erklärt Yanic Arndt. *„Wir haben keine Standardprodukte, wer Bauckhof kauft, hat unseren gesamten Betriebsorganismus samt Engagement im Einkaufskorb. Günstig geht bei uns nicht, denn das geht nur auf Kosten der Tiere und der Menschen. Deshalb brauchen wir im Fachhandel wie auch im Großhandel Menschen, die unsere Arbeit wertschätzen und unsere Ideale unterstützen. Rosinenpickerei gibt es nicht, es gehört alles zusammen – ohne Bruderhahn kein Ei, ohne Kartoffel kein Steak und so weiter. Mit dem Onlineshop geben wir unseren Kunden die Möglichkeit, unsere Produkte zu beziehen, wenn sie sie in ihrem Umfeld nicht bekommen. Dabei können wir nicht immer eine durchgängige Verfügbarkeit gewährleisten. Landwirtschaft ist Saisongeschäft, auch wenn wir das im Alltag oft vergessen“* ... und das meist zu Lasten der Qualität oder der Herkunft. So wird aus einem vermeintlichen Nachteil eine Stärke. Es gibt nur so viel, wie da ist, aber dafür von allerbesten Güte.

Ohne Kartoffel kein Steak, ohne Bruderhahn kein Ei

Der Verbraucher bestimmt mit seinem Einkaufsverhalten die bäuerliche Landwirtschaft

Jeder Landwirt übernimmt Verantwortung für Menschen, die keine Landwirtschaft betreiben und ihre Nahrungsmittel nicht selbst erzeugen können. Im Umkehrschluss bedeutet das auch: Jeder von uns gibt seine persönliche Verantwortung für etwa 2500 Quadratmeter Ackerfläche, auf der Lebensmittel erzeugt werden, an einen Landwirt ab.

Die Demeter-Landwirtschaft versteht sich als ganzheitliches Konzept und dieser Hofkreislauf endet nicht an den Grenzen des Bauckhofs. Er breitet sich aus wie Wellen eines Steins, der ins Wasser geworfen wird – bis zum Verbraucher. „Unser Betrieb teilt sich in verschiedene Bereiche auf: den Getreide-, Futter- und Kartoffelanbau auf der einen Seite, die Legehennenhaltung, Geflügelmast und Rinderaufzucht auf der anderen. Aufgrund unserer Spezialisierung bekommen unsere Kunden von uns im Handel Kartoffeln, Eier und Fleischprodukte. Alle diese Produkte sind wichtig für das Funktionieren unseres Betriebes“, erklärt Carsten Bauck. „Stellen Sie sich mal vor: Sechs Leute sitzen am Tisch und alle wollen nur das Hähnchenfilet, keiner möchte die Kartoffeln, das Gemüse, die Schenkel, die Flügel essen, keiner wird satt und es bleiben jede Menge wertvolle Lebensmittel übrig.“ Dass das nicht funktioniert, ist wohl jedem klar. Alle Produkte sind eng miteinander verbunden. Mit dem Kaufverhalten hat der Verbraucher direkten Einfluss auf den Zustand der Landwirtschaft.

Die Heide-Kartoffel – ein zweites Standbein

All ihren Nachteilen zum Trotz bringen die sandigen Böden der Lüneburger Heide einfach wunderbar schmackhafte Kartoffeln hervor. Die vielseitigen Fruchtfolgen und Pflanzengesellschaften im Anbaukonzept der Bauckhöfe fördern ihr gesundes Wachstum und führen zu einer feinen, festen Struktur mit einem harmonischen Gefüge an Mineralstoffen und Spurenelementen. Weil die Heidekartoffeln so beliebt sind, wurde auf dem Hof in Klein Süstedt beschlossen, den Anbau und die Vermarktung auszubauen. In den letzten zwölf Jahren ist die Anbaufläche auf 40 Hektar gestiegen und somit fast verdreifacht worden. Angebaut werden die Sorten Linda, Belana, Ballerina, Almonda und Otolia.

Mit der Entscheidung, die Heidekartoffel als weiteres, starkes Standbein des Betriebes auszubauen, wurde 2014 eine neue Kartoffelhalle mit Verpackung in Betrieb genommen. In der Lagerhalle kommt modernste Kühltechnik zum Einsatz. So können die Kartoffeln schnell in die Lagerruhe versetzt und bis zum Anschluss an die neuen Kartoffeln im Frühjahr für den Verbraucher vorgehalten werden. In der Weiterverarbeitung steht der Geschmack im Vordergrund, deshalb wird die Kartoffel hier sorgfältig und schonend sortiert und nicht gewaschen, sondern gebürstet. Der Bauckhof Amelinghausen und ein Teil der Stütenser Kartoffeln werden als Bauckhof Heide-Kartoffeln vermarktet.

Durch die neue Kartoffelhalle können deutlich mehr Kartoffeln verarbeitet und eingelagert als in Klein Süstedt angebaut werden. So ist eine Kooperation mit ausgesuchten Demeter-Partnerbetrieben entstanden, die ebenso hohe Qualitätsansprüche an ihre Produkte stellen. Sie werden für diese Betriebe in Klein Süstedt gebündelt, gelagert, abgepackt und als Bauckhof-Kartoffelbände weitervertrieben.



Betriebsstandort „Zum Gerdautal“ mit Fleischmanufaktur, Lagerhallen, Kartoffelhalle und Wohngebäuden.

Die Geschichte der kleinen Kartoffel

Drillinge – so klein, so fein, so lecker sind die kleinen Kartoffeln und besonders in der Gourmetküche beliebt. Wegen ihrer feinen Struktur ist sie geschmacklich ausgezeichnet und in diesem Fall ist die Größe ihre Stärke. Sie macht sich auf dem Teller optisch einfach besser als ihr großer Bruder.

Trotzdem sind die nur 25 bis 40 Millimeter großen Kartoffeln bei den Verbrauchern nicht so beliebt, das merkt man in den Jahren, in denen es an großen Kartoffeln mangelt. „Aber gerade dann ist es wichtig, dass wir auch die Drillinge gut verkaufen können“, erklärt Rouven Bremer. „Haben wir besonders viele kleine Kartoffeln, liegt es daran, dass das Wetter nicht

gut für die Kultur war. Sind die Sommer zu feucht und warm, tritt die gefürchtete Krautfäule schneller ein.“ Der dafür verantwortliche Pilz „Phytophthora infestans“ bringt das Pflanzenwachstum ziemlich schnell nach Befall zum Stoppen.

Im biologisch-dynamischen Landbau gibt es keine Möglichkeiten, dem Pilzerreger entgegenzuwirken. Wichtig ist eine gute Planung der Fruchtfolge und eine gute Vorbereitung der Kartoffel vor dem Pflanzen, damit sie widerstandsfähiger gegen die Krautfäule ist. Demeter ist der einzige Bio-Anbauverband, der auch die Verwendung von Kupfer nicht zulässt, da es als Schwermetall im Boden angereichert wird.



Die schöne Blüte der Kartoffel.



Michael Bauck auf dem Kartoffelacker.



Neues Mitglied in der Gemeinschaft: Daniela Bauck

Seit 2014 ist Daniela an Carstens Seite und Teil der Hofgemeinschaft; 2016 haben die beiden geheiratet. „Ich bin wegen Carsten hergekommen“, betont Daniela Bauck gerne, wenn ihr zuviel Aufmerksamkeit zu teil wird. Sie sieht sich selbst als die Frau im Hintergrund, aber wie so oft liegen dort die Stärken der Gemeinschaft. Umso mehr freut sich die ganze Hofgemeinschaft über Daniela und ihren positiven Einfluss auf dem Bauckhof. Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht und Essen Leib und Seele zusammen hält, kommt Danielas Leidenschaft zum Kochen dem ganzen Hof zugute. Auch für Eva Bauck ist es eine große Entlastung, sich die Verantwortung in der Küche mit ihrer Schwiegertochter teilen zu können.

BAUCKHOF

Amelinghausen

Rückblick in Jahren	83 - 86
Wie aus dem Hof Eggers der Bauckhof wurde	87 - 88
Die Landwirtschaft in Amelinghausen (1981)	89 - 90
Der Hof in Amelinghausen (1990)	91
Generationswechsel in der Haus- und Landwirtschaft	92 - 97
Das kleine Volk (2000)	95
Die Pension auf dem Bauckhof	98 - 99
Das Schaufenster der Bauckhöfe	100 - 101
Vom Hofkäse zum Heide-Halloumi	102 - 105
Der Bauckhof-Wald – eine generationsübergreifende Aufgabe	106 - 107
Schüler in der Landwirtschaft	108
Von den Kühen und der Landwirtschaft	109 - 110
Von Lieblingskulturen und Handarbeit	111 - 113

Der Bauckhof Amelinghausen – Rückblick in Jahren

Wilhelmine Bauck bringt den Sottorfer Hof Schlaphof mit in die Ehe

1943 - 1947

Durch Feuer werden alle Werte im Wald und auf dem Hof vernichtet

1960

Dr. Udo Renzenbrink eröffnet das „Sanatorium“ auf dem Bauckhof

1963

Es wird als Erholungsheim und Bauckhof Pension weitergeführt. Hochzeit von Jürgen und Barbara Bauck, sie übernehmen die Hofverantwortung von Lena und Winfried Schulz.

1970

Der Hof zieht mit Vieh und Maschinen von der alten auf die dazuerworbene Hofstelle um

1973

Tierärztin Dr. Ulrike Bielitz kommt zur Landbauforschung

Der erste Zivildienstleistende kommt auf den Hof

bis 1959

1948

Eduard Bauck übernimmt die Bewirtschaftung unter anderen mit Hilfe von Lena und Winfried Schulz. Der Hof wird ebenfalls auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt.

1959

ziehen Dr. Nicolaus und Erika Remer auf den Hof

1960 - 1969

1966

heiraten Joachim und Barbara Bauck und übernehmen verantwortlich die Pension

1969

Speiseraum und Zimmer mit 33 Betten mit Badezimmer werden gebaut

Gründung der Landbauforschung, der Betriebsgemeinschaften und der Sozialtherapie in Stütensen

Kauf des 37 Hektar großen Hofes Schöndube

Eduard Bauck gibt die Leitung der Betriebsgemeinschaft an Joachim Bauck ab

1970 - 1975

1975

Fünf Kilometer Hecken werden gepflanzt

Erste Waldorschulklasse aus Dortmund ist auf dem Bauckhof

*Michael von Marée ist von **1975 bis 1982** in der Landbauforschung tätig*

Der neue Hofladen wird eröffnet

1976 - 1977

Neubau von Kuhstall, Scheune
und Schweinestall

1979

Bau der Epochenräume

Gertrud Meyer fängt in der Pension
an und bleibt bis 1993

1991

Jörg Hüseemann und Lebenspartnerin
Claudia Schuppert kommen
auf den Bauckhof

1994

Michaela und Ralf Weber leben
und arbeiten auf dem Bauckhof

1994

Anschaffung eines fahrbaren Sägewerks



1976 - 1990

1980

Umbau des Bauernhauses

1987

Sanierung der Pension, Gästezimmer werden
mit WC und Dusche ausgestattet

1990

Johanna Bauck und Michael Lehmann steigen
mitverantwortlich auf dem Hof ein und heira-
ten 1992. 1996 verlassen sie den Hof wieder.

1991 - 1999

1995

Umbau der Milchverarbeitung zur Käserei

1997

Eröffnung des neuen Hofladens im
Erdgeschoss im Mai, im November kann
das Obergeschoss mit Café eingeweiht
werden

1998

Der neue Hühnerstall ist fertiggestellt

2000 - 2008

2000

Bau der zentralen Heizungsanlage

2002

Der Pavillon und die neuen Schüler-
unterkünfte werden eingeweiht

Der Bauckhof Amelinghausen – Rückblick in Jahren

2009

Nora Mannhardt ist die neue Käserin auf dem Hof

2010

Ein Hof in Vastorf kann mit 50 Hektar Land gepachtet werden und wird auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. 2011 ziehen Nora Mannhardt und ihre Familie dort ein.

2013

Die Umstellung des Vastorfer Betriebs auf Demeter ist abgeschlossen

2014

Das Projekt „Hof wird Dorf“ startet – neue Formen des Zusammenlebens

2015

Der dritte Mobilstall wird in Amelinghausen aufgebaut



2009 - 2012

2011

Weitere 50 Hektar können dazu gepachtet werden

Bau der neuen Lagerhalle

Zum Ende des Jahres wird die Pension auf dem Bauckhof endgültig geschlossen

2012

Zwei Mobilställe für die Aufzucht von Mastgeflügel werden eingeweiht

2013 - 2016

2015

Der Hofladen wird neugestaltet, ebenerdig umgebaut und das Café im Obergeschoss geschlossen

2016

Die Planung des neuen Kuhstalls mit neuem Melkstand und Hofkäserei beginnt

Ein Umbau der Nebengebäude an der Triangel 6 zu Wohnraum wird geplant

2017 - 2019

2017

In den Nebengebäuden werden im Rahmen des „Hof wird Dorf“-Projektes Wohnungen ausgebaut

Die Zufahrt zum neuen Kuhstall und zur Käserei wird fertiggestellt

2019

Der Kuhstall wird im Sommer bezogen, Richtfest der Käserei, im Winter wird die Käserei bezogen

Der Bauckhof Amelinghausen

Wie aus dem Hof Eggers der Bauckhof wurde

Der Eggers'sche Hof in Sottorf wurde urkundlich erstmals 1450 erwähnt. Ältere Unterlagen sind bei einem Brand vernichtet worden. 1750 übernahm die Familie Eggers die Bewirtschaftung des Hofes, den sie 1842 aus dem Frondienst freikaufen konnte. Wilhelmine Eggers fiel der Hof als einziger Erbin zu. Aus ihrer Ehe mit Heinrich Schlaphof ging nur ein Kind hervor, das nach der Mutter benannt wurde, die noch im Kindbett verstarb. So wurde die kleine Wilhelmine von ihren Großeltern mütterlicherseits aufgezogen. Ihr Vater, zu dem sie nur wenig Kontakt hatte, fiel im Ersten Weltkrieg, als das Mädchen erst sieben Jahre alt war. Der Großvater, Heinrich Eggers, verstarb 1919 mit 77 Jahren. Der letzte überlebende Bruder ihres Vaters, Wilhelm Schlaphof, übernahm als Pächter den Hof. Heinrich Eggers hatte aber, weil er selbst alt und der Hoferbe gefallen war, sehr viele Flächen verpachtet und sehr viel Vieh verkauft.

Mit der Hochzeit von Wilhelmine Schlaphof und Eduard Bauck kam die Hofstelle Triangel 6 in Amelinghausen in den Besitz der Familie Bauck. Während des Zweiten Weltkriegs wurden im Jahr 1943 auf die zum Hof gehörenden Wälder über tausend Brandbomben und viele Luftminen abgeworfen, weil dort eine Munitionsfabrik vermutet wurde. 1945 verbrannte durch Kriegereignisse nochmals Wald. Im April 1947 ging der Hof selbst in Flammen auf, da der Nachbarhof angezündet worden war. Durch Funken-

flug verbrannte auch der Bauckhof. Fünf Kühe konnten gerettet werden, das andere Vieh und auch ein Teil der Maschinen fiel den Flammen zum Opfer. Die Versicherungssumme wurde kurz vor der Währungsreform ausbezahlt und war durch die Geldentwertung praktisch wertlos.

1949 gab Wilhelm Schlaphof den Betrieb aus Altersgründen ab. Der Hof wurde 14 Jahre lang mit Verwaltern bewirtschaftet – Arnold Brauer und Winfried Schulz. Vom Klein Süstedter Hof wurden etwas Vieh und einige Maschinen nach Sottorf gegeben. Ab 1955 setzte die Landflucht ein. Vor allem junge Leute zog es in die Städte. Gründe für die Landflucht waren Armut, geringe Entwicklungs- und Bildungschancen sowie fehlende Ausbildungsplätze. Universitäten befanden sich meist in weiter entfernten Städten. In den Ballungsräumen entstanden durch die Ansiedelung neuer Industriezweige und innovativer Unternehmen neue Arbeitsplätze. So wurde auf dem Bauckhof, wie auch auf anderen landwirtschaftlichen Höfen, kalkuliert und Maschinen gekauft, um die fehlenden Arbeitskräfte zu ersetzen.

Der Hof in Amelinghausen wurde bis 1964 teilweise mit den Maschinen aus Klein Süstedt bewirtschaftet. Die Bauck-Brüder verbrachten viele Nächte auf dem Trecker und auf den Feldern, besonders Hans-Christian als Ältester. Nach und nach wurden die Ställe wiederaufgebaut: der Kuhstall so-



Von links: Rolf Kerler, Helmut Rüter, Wilhelm Ernst Barkhoff, Knut Eschner und Rückenansicht Dr. Nicolaus Remer.

fort, 1952 der Rinderstall, 1953 der Schweinestall. Das Wohnhaus wurde 1956 im Rohbau erstellt und 1959 als Sanatorium ausgebaut. In den Jahren 1958 bis 1960 wurde eine zweite Flurbereinigung (Zusammenlegung und Neueinteilung von landwirtschaftlichem Grundbesitz) durchgeführt. Die neu hinzugekommenen Flächen wurden sofort auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Wilhelm Schlaphof hatte schon vor dem Krieg Flächen umgestellt und beteiligte sich damals ebenfalls an den Treffen der biologisch-dynamischen Arbeitsgemeinschaft.



Ca. 1964 – Standort gegenüber der Pension, später Hofladen.

Jürgen Bauck übernimmt Amelinghausen

1963 übernahm Jürgen Bauck die Bewirtschaftung des Hofes gemeinsam mit seiner Frau Barbara. Durch das Bauen und den Kauf neuer Maschinen war die Geldsituation schwierig. So musste die Familie notgedrungen immer wieder Vieh verkaufen. Dazu fielen die Ernten teilweise sehr gering aus, sodass die Tiere nicht mehr ernährt werden konnten. Jürgen Bauck intensivierte die Viehhaltung mit der Zeit wieder. Das galt für die Mastschweinehaltung und insbesondere für die Kuhhaltung. Im vorhandenen Stall konnten nur 16 Kühe untergebracht werden. 1969 waren auf dem Hof



Eduard Bauck und Dr. Nicolaus Remer im Gespräch.

nur noch der landwirtschaftliche Facharbeiter Manfred Oberländer, ein junger Mann und das Ehepaar Barbara und Jürgen Bauck tätig. Im gleichen Jahr konnte durch die Gründung der Landbauforschungsgesellschaft der Hof Schöndube, an der Triangel 2, mit Land erworben werden. Dessen Gebäudebestand war in einem schlechten Zustand. Durch den Zukauf erhöhte sich die Gesamtfläche von 126 Hektar auf 160,5 Hektar, ein Zuwachs von 34,5 Hektar. Weitere 8,5 Hektar konnten dazu gepachtet werden. Nun waren 58 Hektar Acker, 29 Hektar Grünland und 72 Hektar Wald sowie zehn Hektar Hoffläche, Wege und Ödland zu bewirtschaften.



Dr. Ulrike Bielitz, später Remer, bei den Bauckhof-Ziegen.

Die Landwirtschaft in Amelinghausen

Barbara und Jürgen Bauck in einem Bericht von 1980 aus „Wandel und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“

Nachdem Jürgen Bauck 1963 die Betriebsführung in Amelinghausen übernommen hatte, konnte der Hof weitere Entwicklungsschritte vollziehen. Zunächst wurde die Viehhaltung, besonders die Rindviehhaltung, intensiviert. 1969 wuchs die landwirtschaftliche Fläche des Bauckhofes von 126 auf 160,5 Hektar durch den Zukauf des Hofes Schöndube.

Erinnerungen von Barbara und Jürgen Bauck 1981 sowie Katrin Bauck 1994, gekürzt und leicht bearbeitet:

(...) Es bedeutete größere Maschinen, mehr Arbeitskräfte und mehr Tiere. Für diese größere Fläche war der bisherige Rindviehbestand viel zu klein. So wurde nun jedes weibliche Rind aufgezogen und in die Herde übernommen. (...) Zunächst wurden die vorhandenen Ställe genutzt und in Scheunen und im dazugekommenen Hühnerstall mit geringen Mitteln im Eigenbau neue Stallplätze geschaffen. (...) Umgehend wurde, den neuen Gegebenheiten entsprechend, ein Kuh- und Schweinestall geplant und nach Zusage zinsgünstiger Darlehen gebaut.

Am 5. Januar 1977 konnten wir die Einweihung des neuen Kuhstalles feiern. Auch der Schweinestall war im Rohbau fertig und diente für zwei Jahre als Schlaf-, Ess- und Aufenthaltsraum für die ersten Landbau-

epochen aus Benefeld und Dortmund. Zur Waldorfschule in Benefeld hatte sich mit der Zeit eine enge Beziehung ergeben, denn die Bauck-Kinder gingen dort zur Schule. Die Milch, die an das Landschulheim geliefert wurde, konnte im Schulbus dorthin transportiert werden. (...)

Die erste neunte Klasse aus Benefeld kam 1978 zum Landbraupraktikum auf den Bauckhof, gefolgt von der Dortmunder neunten Klasse. Es war völliges Neuland für uns. (...). Es kommen jetzt pro Jahr fünf bis sechs Klassen mit einer Schülerzahl zwischen 27 und 42 sowie zwei bis drei Begleitpersonen. (...)

Die Entwicklung des Hofes ging einen weiteren Schritt: (...) Durch den Kuhstall war der alte Stallraum im Bauernhaus überflüssig geworden. In dieser Zeit entschlossen sich die Eltern von Barbara Bauck, Herr und Frau Rosien, im Bauernhaus eine Wohnung für sich auszubauen. Damit waren plötzlich Möglichkeiten entstanden, woran zu dem Zeitpunkt niemand zu denken gewagt hatte. (...) Die finanziellen Lasten wurden gemeinschaftlich vom Ehepaar Rosien, den Schulen Benefeld und Dortmund, der Landbauforschung und dem Hof getragen. (...) Zwischen den Wohnungen Jürgen Bauck und Rosien blieb ein schöner Raum, der jetzt als Unterrichts-, Ess-, und Aufenthaltsraum für die Landbauepochen dient. Außerdem

ist er ein idealer Raum für größere Zusammenkünfte und Festlichkeiten. (...)

Auffällig ist, wie sehr sich die Arbeitersituation verändert hat. (...) In unseren ersten Jahren waren jeweils drei männliche Mitarbeiter dort. Neben Jürgen Bauck waren der landwirtschaftliche Facharbeiter Jürgen Oberländer (...) und zusätzlich ein junger Mann tätig. An weiblichen Kräften gab es neben Barbara Bauck Frau Oberländer, die das Melken übernommen hatte. In Spitzenzeiten kamen Aushilfskräfte dazu.

Durch die Anerkennung der Gemeinnützigkeit der Landbauforschungsgesellschaft und des Bauckhofes Stütensen e. V. wurde es möglich, dass Zivildienstleistende auf dem Hof ihren Dienst ableisteten. Im Herbst 1974 kam der erste Zivildienstleistende auf den Hof. (...) So kam es, dass zu den ständigen Mitarbeitern drei bis vier Praktikanten und Zivildienstleistende hinzukamen. Damit änderte sich allmählich recht viel. Einmal wurde der Raum in der alten Wohnung auf dem Hofgelände der Pension zu klein. (...) Diese Enge hatte aber nach der Renovierung und Umsiedlung in das alte Bauernhaus auf der neuen Hofstelle ein Ende. Arbeitsbesprechungen wurden eingerichtet. (...) Futterplanung, Fruchtfolge und Entwicklungspläne wurden erarbeitet. Die ersten Weihnachtsspiele eingeübt und aufgeführt.

Im Juli 1975 kam mit Michael von Mareés ein neuer Mitverantwortlicher auf den Hof. Neben Jürgen Bauck ist er besonders für die Außenwirtschaft und die Ausbildung verantwortlich. (...)

So bestand die Hofgemeinschaft aus Jürgen und Barbara Bauck, die für die Betreuung und die Ausbildung der vier bis fünf jungen Mitarbeiter verantwortlich waren. Als „rechte Hand“ war Michael von Mareés mitverantwortlich. Dazu kamen Manfred Oberländer als Facharbeiter und Schlepperfahrer und eine Praktikantin, die im Haushalt und Garten mithalf.

Auf den Feldern wurde eine fünfgliedrige Fruchtfolge mit Abweichungen durchgeführt. In dieser spielte das zweijährige Klee gras als Futtergrundlage für den Viehbestand und die Bodenverbesserung eine große Rolle. (...) Nach dem ersten Schnitt im zweiten Jahr findet der Umbruch des Klee grasses statt. Es folgt Gründünger vor der Hackfrucht. Nach der Hackfrucht kommt das Sommergetreide (Hafer, Gerste, Erbsen und Weidelgras). Dann folgt im Herbst die Einsaat von Wintergetreide (Roggen) mit Gras, wobei der Klee im nächsten Frühjahr nachgesät wird.

Der Viehbestand ist vielseitig und besteht aus einem Zuchtbullen, 40 schwarzbunten Kühen, neun tragenden Rindern, elf ein- bis zweijährigen Rindern, 33 Kälbern bis zu einem Jahr, zwei Ebern, sechs Sauen, sechs

Jungsauen, Ferkeln, 80 Mastschweinen, vier Pferden, fünf Schafen, vier Ziegen mit Nachzucht, 50 Hühnern, 19 Gänsen, zwei Hunden, Katzen und Tauben. Die Milchviehherde prägt den gesamten Arbeitsablauf. Das Melken, Füttern und die Futterbeschaffung gehören zu den täglichen Arbeiten. (...)

Es wurde auch eine neue Mistanlage gebaut, wobei Jauche wie Mist in einen Behälter unter anfänglicher Luftzufuhr gelangen, sich die festen Anteile in einer Schwimmdecke oben absetzen und von hier aus weiter verkompostiert werden können. Die Anregungen zur Anlage bekamen wir von Fritz Weber Georgenau. Bei diesem Verfahren entsteht Methan, welches wir nicht nutzen. (...) Außerdem haben wir noch den in den Tiefställen anfallenden Mist.

Das Leben auf unserem Hof hat sich in den letzten Jahren ganz neu geordnet, dadurch, dass ständig fünf erwachsene junge Männer mit ihrer Hilfe, ihren Erwartungen und Fähigkeiten hier leben (...), die Familie von Mareés sich gegründet hat und die Arbeit mit den Schulpochen einen großen Raum einnimmt. (...)

1994 ergänzt Katrin Bauck den Blick auf die Landwirtschaft

Die Zeit ist nicht mehr spurlos an uns vorübergegangen. Der Hof ist schöner geworden. (...) Auch

sonst hat sich das Bild des Hofes verändert. Eine große Maschinenhalle mit Werkstatt wurde errichtet und dafür das alte Werkstattgebäude, welches am Zerfallen war, abgerissen. (...) Für den Wirtschaftsbereich wurden die Dachflächen vergrößert, um mehr Unterstellfläche für Maschinen, Futter und Stroh zu erhalten. Im Kuhstall wurde die elektrische, automatische Entmistung ausgebaut. (...) Dann wurde in diesem Jahr neben der Frühjahrsbestellung in fast ausschließlicher Eigenleistung eine Heutrocknung gebaut. (...). Die Trocknung ist wichtig für uns, weil es nur bei der Heufütterung möglich ist, aus unserer Milch guten Schnittkäse herzustellen. Und ohne Trocknung ist es hier kaum möglich, genügend Heu zu bekommen. (...)

Im menschlichen Bereich vollzieht sich allmählich der Generationswechsel. Manfred Oberländer, lange Jahre erster und einziger Mitarbeiter und insgesamt über 40 Jahre zuständig für Schlepperarbeiten und Reparaturen, ist inzwischen in Rente gegangen. Jürgen Bauck ist dabei, wie er selbst sagt, ins „zweite Glied“ zu treten. Zum Glück gibt es junge Familien, die sich mit dem Hof verbinden und Verantwortung übernommen haben. (...)

Der Hof in Amelinghausen

Barbara Bauck aus dem Jahresrundbrief 1990

Wir haben schon oft in unseren Hofberichten von Ernte, Witterung, besonderen Kulturen und Tieren berichtet. Heute soll einmal von den Menschen die Rede sein. Ein Hof hat seine ganz eigenen Rhythmen, Aufgaben und Anforderungen. Diesen müssen die Menschen, die auf ihm arbeiten, gerecht werden – und das ist wichtiger als der einzelne Mensch.

Die Kühe müssen zu ganz bestimmten Zeiten gemolken werden – auch sonntags und an Feiertagen. Und dann ist nicht nur der Melker gefragt. Zur gleichen Zeit fällt die notwendige Arbeit in der Milchammer an. Die Kälber sollen sofort die warme Milch erhalten. Wenn sie etwas älter sind, die zentrifugierte Magermilch. Dazu muss die Milch zum Ansäuern für Quark mit Lab versehen und warm gestellt werden. Anschließend müssen – das ist besonders wichtig – alle Schläuche, Geräte und Behälter gereinigt werden. Und auch die Kühe und Schweine müssen gefüttert werden.

Das sind einige der Arbeiten, die zweimal täglich das ganze Jahr über anfallen und einfach getan werden müssen und zum Glück auch gerne getan werden. So gibt es im Tages-, Wochen- und Jahresablauf eine ganze Reihe von immer wiederkehrenden notwendigen Aufgaben. Im Laufe der vielen Jahre, die wir nun auf dem Hof leben und arbeiten, sind schon sehr viele Menschen hier gewesen, die mit uns gelebt und gearbeitet haben. Es ist interessant zu sehen, wie

unterschiedlich sich Menschen mit ihren Aufgaben und Tätigkeiten auseinandersetzen. Woran der eine große Freude hat, kann für den anderen schwere Last bedeuten.

Diese unterschiedlichen Einstellungen prägen nicht nur die Art, wie die Tätigkeit verrichtet wird, sie sind ganz entscheidend für das Betriebsklima. An einem Ort, an dem 14 bis 17 Menschen zusammenarbeiten, ihre Mahlzeiten zusammen einnehmen und teilweise auch ihre Freizeit miteinander verbringen, ist es unendlich wichtig, dass eine gute Stimmung herrscht. Es wird immer verschiedene Auffassungen und Meinungen geben, und es ist ganz selbstverständlich, dass jeder Mensch seine Stärken und Schwächen hat. Wenn aber die Grundeinstellung stimmt, ist alles andere zu schaffen. Ein ehemaliger Zivildienstleistender formulierte das sehr treffend: „Nicht der Hof ist für den Menschen da, sondern der Mensch für den Hof.“

Zum Glück waren es nur ganz wenige, die ihre Arbeit als notwendiges Übel ansahen. In der Regel hatten – und vor allem haben – wir Mitarbeiter, die Freude an der Arbeit und der besonderen Aufgabe haben. Wir sind sehr froh über die Mitarbeiter, die sich – jeder an seinem Platz – für ihre Aufgaben einsetzen und sich für die Ergebnisse ihrer Arbeit interessieren, Lösungen für Probleme suchen und Verbesserungsvorschläge einbringen. Ganz besonders freut es uns, dass jetzt auch wieder kleine Kinder auf dem



Jürgen und Barbara Bauck

Hof sind. Seit einem guten halben Jahr lebt hier eine Familie mit drei Kindern (zwei, vier und sechs Jahre) und seit kurzem eine junge Frau mit ihrer Tochter (zwei Jahre). Insgesamt ist die Stimmung so gut, dass wir mit Freude in die Zukunft sehen.

Generationswechsel in der Haus- und Landwirtschaft

Drei junge Familien suchen ihren Platz auf dem Hof

Die 1990er Jahre standen im Zeichen des Generationswechsels. Jürgen Bauck plante seinen Rückzug in die zweite Reihe. Doch dass eine Übergabe der Verantwortungsbereiche nicht von heute auf morgen geht, war ihm und der Hofgemeinschaft klar. Der Hof in Amelinghausen zeichnet sich durch seine Vielschichtigkeit aus. Die Aufgaben sind umfangreich und spannend, sodass mehrere Familien hier Bereiche und Möglichkeiten haben, sich zu entwickeln.

Es brauchte ein paar Jahre, bis sich die Konstellation der Familien und die Aufgabenverteilung auf dem Hof neu sortiert hatte. Und die Erfahrung zeigt: Irgendetwas kommt immer anders als man denkt. Wo viele Menschen zusammenleben und wirken, gibt es auch viel Zwischenmenschliches. Ein gern zitierter Satz in den Aufzeichnungen der Bauckhöfler: „Man muss sich nicht nur leiden, sondern auch erleiden können“. Einige Herausforderungen, die aufgrund der Betriebsgröße und der Arbeitsbereiche besonders enorm waren:

- Ackerbau
- Viehwirtschaft
- Milchverarbeitung und Hofkäserei
- Landbaupraktika
- Waldwirtschaft
- Hofladen
- Pension
- Landbauforschung

Vorbereitung des Generationswechsels

1990 kam Johanna Bauck, die zweite Tochter von Jürgen und Barbara Bauck, mit ihrem Lebensgefährten Michael Lehmann auf den Hof. Die Eltern hatten diesbezüglich angefragt, weil Mitarbeitende auf dem

Hof fehlten. Beide übernahmen schnell Verantwortung für ihren Bereich. Michael für den Ackerbau und die Reparaturen an den Maschinen, Johanna im Haushalt mit dem Schwerpunkt Wäsche. Schon in den ersten Jahren der Hofgemeinschaft hatte sich



Vorbereitende Arbeiten zum Bau des neuen Kuhstalls 1976/77 – Jürgen Bauck auf der Frontladerschaufel.

herausgestellt, dass es sinnvoll ist, unter der Woche gemeinschaftlich zu essen und eine Hofküche zu betreiben. Diese Idee hat sich bis heute bewährt und trägt viel zur Hofkultur und zum guten Betriebsklima bei. So wurde es in den Anfangsjahren auch mit der Wäsche gehandhabt, die in der Gemeinschaft gewaschen wurde – das hat sich mit den Jahren überholt, heute macht in der Regel jeder seine eigene Wäsche.

Jürgen hat auch schnell erkannt, dass Jörg Hüsemann eine Bereicherung für die Hofgemeinschaft darstellt. Während der vierjährigen Freien Ausbildung in der Landwirtschaft lernte Jörg bereits seine

Lebenspartnerin Claudia Schuppert kennen. Nach der Ausbildung sollte Jörg zur Bundeswehr eingezogen werden, verweigerte aber den Wehrdienst. So kam er als Zivildienstleistender nach Amelinghausen. „Ich war froh über die Möglichkeit, hier nichts Berufsfremdes machen zu müssen. Die Waldarbeit hat mich besonders interessiert“, erinnert sich Jörg zurück.

Als auch Claudia ihre Freie Ausbildung abgeschlossen hatte, kam sie im Februar 1991 ebenfalls nach Amelinghausen. Im April wurde dann Claudias und Jörgs erste Tochter Anna geboren. Als Jürgen frag-

te, ob sie bleiben wollen, sind sie „... geblieben und geblieben und geblieben“, so Jörg. „Mittlerweile fast 30 Jahre. In der Landwirtschaft waren immer wieder Menschen hier, die blieben und mit in die Verantwortung gehen wollten. – Oft genug passte es doch nicht und sie sind weitergezogen.“ Als sich die gemeinsame Betriebsgemeinschaft auflöste und sich eigene Betriebsgemeinschaften auf den jeweiligen Höfen bildeten, sind Jörg und Claudia eingestiegen. Jörgs Arbeitsbereich ist bis heute schwerpunktmäßig die Waldwirtschaft; zudem das mobile Sägewerk, die Landbaupraktika und die zentrale Holzheizung. „Für



Bau des Pavillons.



Familienrundgang im Remer-Wald.



Barbara und Jürgen Bauck 2014.

mich war es nicht von Anfang an klar, dass wir hierbleiben werden. Eigentlich war mir der Hof zu groß, zu offen – zu viele Menschen. Aber wenn ich heute auf mein Ankommen auf dem Bauckhof zurückschaue, erinnere ich mich an einen herzlichen offenen Empfang. Alle haben sich Gedanken darüber gemacht, wie wir hier mit unserer Familie einen Platz einnehmen können, und haben uns diesen geschaffen. Das ist nicht selbstverständlich und dafür bin ich dankbar.“

Während Jörg im wahrsten Sinne mit dem Wald Wurzeln geschlagen hat, ist Claudia mit ihm hiergeblieben und auch heimisch geworden. Doch ihre



Jörg Hüsemann wird beim Hoffest von Schülern unterstützt.

Arbeitsbereiche haben sich immer wieder verändert. „In den ersten Jahren habe ich im häuslichen Bereich mitgeholfen, so wie es mit Anna möglich war. Dazu habe ich Katrin Bauck, der ältesten Tochter von Jürgen und Barbara Bauck, im Garten geholfen.“ Für Claudia folgten noch verschiedene Stationen auf dem Hof. Als Barbara krank wurde, wechselte sie von der Hauswirtschaft in die Küche und arbeitete dort mit den Schülern. „Das hat mir viel Spaß gemacht. Trotzdem habe ich nach ein paar Jahren gemerkt, dass ich gerne einen eigenständigen Arbeitsbereich für mich haben wollte. Wie es manchmal so ist, er-



Zukunftssäen auf dem Bauckhof-Acker.

gab es sich, dass ich die Pension übernommen habe. Dass sie geschlossen werden sollte, war aufgrund des schlechten baulichen Zustandes aber schon klar. Aus einem Jahr sind dann doch zwei geworden.“

Claudia Schuppert war über die Jahre der „Springer“ für die Arbeitsgemeinschaft. Sie ist bereitwillig in die Arbeitsbereiche gegangen, in denen jemand benötigt wurde. Nach der Pension arbeitete sie ein weiteres Jahr schwerpunktmäßig in der Schülerarbeit. Außerdem half sie im Hofladen mit, der über die Jahre immer stärker ausgebaut wurde, und den sie heute leitet.



Michaela Weber bei der Vorbereitung zum Essen.

Das kleine Volk

Angelika Felder aus dem Jahresrundbrief 2000

In Amelinghausen haben sich Kinder-Spielvormittage bewährt: Vor sechs Jahren war es ein vorsichtiges Beginnen mit zwei gleichbleibenden Tagen pro Woche. Das hat sich dann gesteigert bis zum Sechstage-Rhythmus, den wir seit einem Jahr aufrecht erhalten. Die Kindergärtnerin wie auch die Kinder gehören der Hofgemeinschaft an; darüber hinaus gibt es zwei – mehr oder weniger – beständige Gäste.

Wir nehmen manches in unseren Alltag auf, was die Natur bereitstellt. Zum Beispiel sind es gegenwärtig die Sonnenblumenkerne, die später an die Vögel verfüttert werden. Wir haben schon einen Apfel- und einen Kirschbaum, die wir als unser Eigen betrachten; oft hatten wir Laub zu fegen, leider ziemlich selten Schnee.

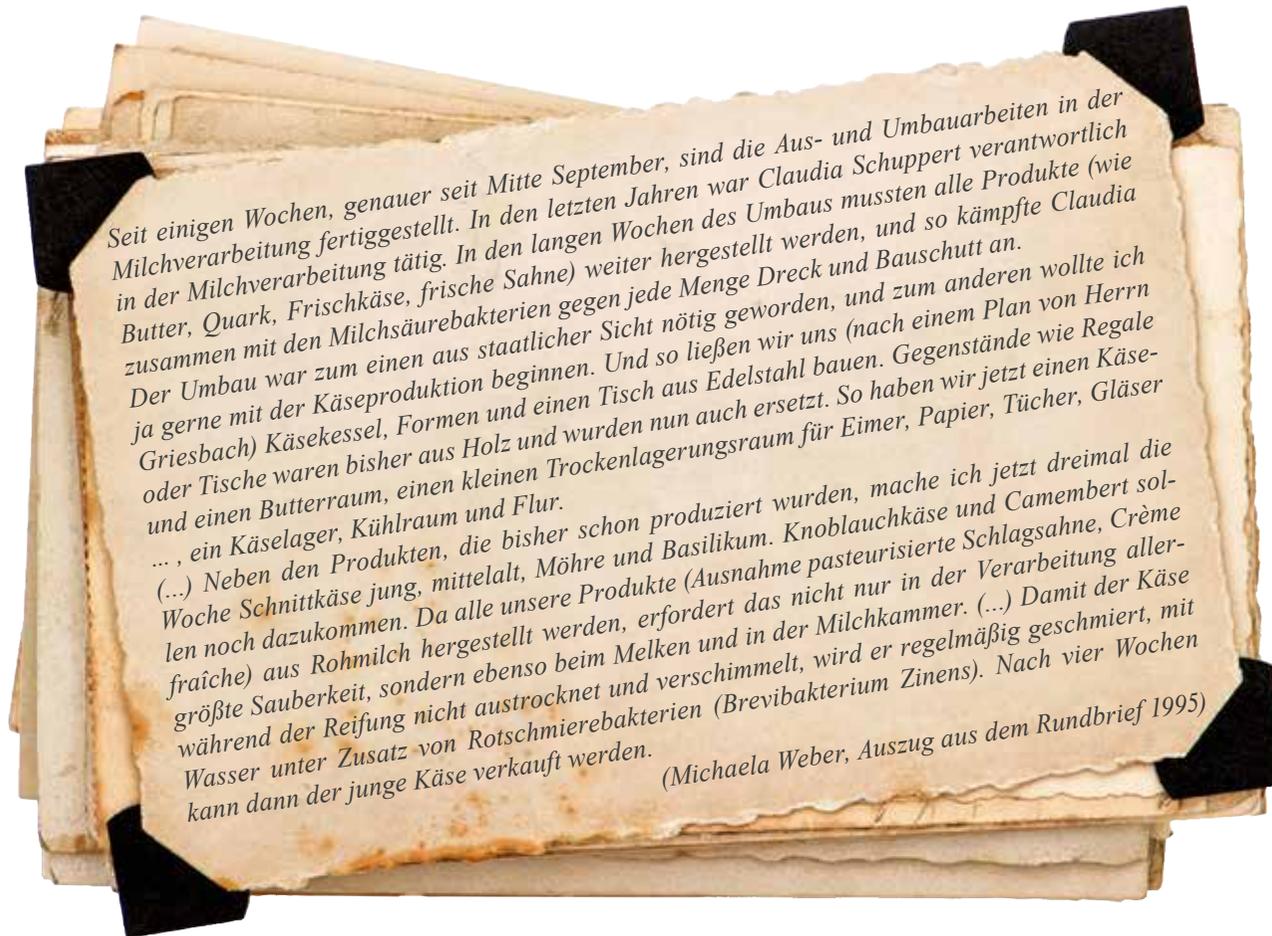
Im Rahmen des „Freien Spielens“, das jeweils bis circa halb zehn andauert, haben es die jetzigen Schulkinder (fünf) im Puppenspiel zur wahren Meisterschaft gebracht: Szenen aus dem Hof- und Familienleben, aber auch Anleihen aus Erzählungen wurden zum Besten gegeben. Vom Besuch des Heiligen Nikolaus lebt über das Jahr hinweg ein beliebtes Rollenspiel, das die ganze Gruppe ergreift: Alle richten ihre Schuhe her und müssen dann schlafen, bis „Er“ da war, die Schuhe werden ausgeräumt und schon kündigt er sich wieder an, denn mit Fleiß hat er seinen Sack abermals gefüllt. Was für ein Rausch, der im Aufräumen manchmal mühsam bewältigt werden muss!



Krippenspiel der Bauchofkinder zum Weihnachtsfest 2001.

Es könnte eine Fülle von Spiel, Spaß und schönen Unternehmungen vorggeführt werden, aber immer ist es auch ein Ringen um den „richtigen“ Lebens- und Erziehungsstil, sodass jeder seinen Platz finden und ausfüllen kann.

Neben dem Malen mit Wasserfarben, das wöchentlich wiederkehrt, darf der Kasperl, der alljährlich zum Faschingsfest erscheint, noch erwähnt werden und zu unserer Freude haben wir nach einer verlängerten Sommerpause auch wieder Eurythmie.



Der Kuhstall und die Käseerei

Auch Ralf und Michaela Weber wurden gefragt, auf dem Hof mitzuarbeiten – 1994 sind sie hergekommen. Michaela, die zweite Tochter von Brigitte und Joachim Bauck, hatte eine Ausbildung zur Käserin gemacht. Die Milchverarbeitung auszubauen und eine eigene Hofkäseerei aufzubauen, lag nahe. Ralf bekam

die Verantwortung für den Kuhstall. Michaela rang mit der Rolle als „Tochter von Joachim Bauck“. „Ich war immer gerne hier und hatte auch eine sehr gute Beziehung zu meinem Vater. Aber der Blick, den die Menschen von außen hatten, stimmte nicht mit meinem inneren Bild überein“, erzählt Michaela. Nach der Schule war sie fast sieben Jahre unterwegs – in der

Ausbildung, auf Reisen, arbeiten ... „Ralf wollte gerne hierher auf den Hof. Für mich war die Rückkehr auch gut und durch den Abstand und den neuen Familiennamen hatte ich nicht mehr das Gefühl ‚als Tochter von‘ zurückzukommen.“

Die erste größere Veränderung, die mit den beiden auf dem Hof einzog, war der Bau der Heuscheune mit Heutrocknung. „Das war mir wichtig. Denn wenn wir Käse machen wollten, ging das nur mit Heumilch“, erklärt Michaela. Vorher wurden in der Milchverarbeitung Quark, Butter und auch Frischkäse hergestellt. Gemeinsam mit Claudia Schuppert übernahm Michaela 1996 auch die Hauswirtschaft von Barbara, als diese mit ihrer Familie ins alte Bauernhaus gezogen ist.

Käseerei, Hauswirtschaft und kleine Kinder – es gab immer viel zu tun. „Ein sicherer Aufbewahrungsort zum Schlafen war der Wäschekorb auf der Arbeitsplatte, da hatte ich die Kleinen gut im Blick und konnte trotzdem was machen“, berichtet Michaela. „Claudia und ich haben uns abends immer verabredet, wenn unsere Kinder im Bett waren, und haben losgelegt: einkochen, Küche aufräumen, den nächsten Tag vorbereiten. Wir haben viel gearbeitet, alle. Das kannten wir von unseren Müttern, das war einfach so. Und unsere Kinder waren natürlich richtige Hofkinder, die überall dazwischen waren und auf die jeder einen Blick hatte. Und wir hatten das Glück,

einen richtigen Hofkindergarten zu haben. Morgens haben wir sie rübergebracht und zum Mittagessen kamen sie wieder. Das hat uns natürlich Freiraum verschafft.“

Ein Bruch in der Gemeinschaft

Die Leitung der Betriebsgemeinschaft der Bauckhöfe hatte Joachim inne. Mit dem Blick aufs große Ganze erarbeitete er vorwiegend die Strategien für die Entwicklung der drei Höfe, die in der Betriebsgemeinschaft diskutiert wurden. Durch seine Arbeit in der Bäuerlichen Vereinigung und im Demeter-Verband kam er viel herum, hatte viele Kontakte und brachte neue Ideen und Impulse mit nach Hause. „Seine Gabe war es, alles positiv zu sehen“, berichtet Brigitte, seine Frau. „Er konnte Menschen begeistern und überzeugen.“ Eine Fähigkeit, die auch dabei geholfen hat, Gelder für Projekte einzuwerben. Jemand, der fast alles positiv sieht, kann sehr viel bewegen, ist aber auch eine Herausforderung für sein nahes Umfeld.

Für die beiden Brüder und ihre Familien war eben diese Nähe im Zusammenleben in Amelinghausen oft nicht einfach: Jürgen, der den landwirtschaftlichen Betrieb leitete, und der andere Bruder, Joachim, bei dem die Fäden der Betriebsgemeinschaft zusammenliefen und der sich um die Außendarstellung des Bauckhofs kümmerte – Praktiker und Theoretiker Tür an Tür, das gelang nicht ohne Spannungen.

Die neue Hofgemeinschaft mit ihren jungen Familien musste erst noch zusammenwachsen, das gelang in dieser Konstellation nur zum Teil. Es entstanden unterschiedliche Auffassungen zum Leben und Wirtschaften. Johanna und Michael, die inzwischen geheiratet hatten, entschieden sich daher, den Bauckhof wieder zu verlassen, und gingen 1997 nach Norderstedt. Für Jürgen und Barbara war das bitter. Auch die älteste Tochter Kathrin entschied sich, aufgrund des entstandenen Konflikts den Hof zu verlassen. Sie hatte ihre Freie Ausbildung 1989 abgeschlossen und wollte ursprünglich nur für ein Jahr auf dem Bauckhof in Amelinghausen mitarbeiten – „man bleibt ja nicht zuhause“, erzählt sie. Sie wollte das Jahr nutzen, um sich zu orientieren und umzusehen. Daraus sind fast acht Jahre geworden – ausschlaggebend dafür war Dr. Nicolaus Remer. Er hatte sie um ihre Mitarbeit gebeten. „Dr. Remer war eine echte Größe. Nicht nur wegen seines Schaffens und enormen Wissens, sondern aufgrund seiner ganzen Art“, erzählt Kathrin. „Es war für mich schon besonders, dass er mich gefragt hat. Er hat immer Kontakt zu uns Jugendlichen gehalten, war aber streng in dem, was er den Menschen, die mit ihm arbeiteten, abverlangt hat.“ Als die Schwester mit ihrer Familie den Hof verließ, war es auch für Kathrin an der Zeit, sich umzuorientieren. Durch die familiäre Bindung haben die Kinder der zweiten „Bauckhof“-Generation aber nie gänzlich den Kontakt zu den

Höfen verloren. Kathrin hat ihren neuen Arbeitsmittelpunkt auf Hof Bockum, einem S.O.S. Kinderdorf, den Lebensmittelpunkt aber seit Kurzem wieder mit Anschluss an den Bauckhof: „Das Projekt ‚Hof wird Dorf‘ habe ich von außen interessiert beobachtet“, erzählt Kathrin. Und als der ehemalige Stall gegenüber der Pension zu Wohnungen ausgebaut wurde, ist sie gerne zurückgekommen, als Michaela und Ralf ihr die Wohnung anboten. „Heute kümmere ich mich wieder, gemeinsam mit anderen Mietern, um den Garten gegenüber der alten Pension.“

Die Betriebsgemeinschaft heute

Der Hof in Amelinghausen wird heute von drei Familien verantwortlich geleitet. Michaela und Ralf Weber (Hauswirtschaft, Landwirtschaft und Landbaupraktikum), Claudia Schuppert und Jörg Hüsemann (Hofladen, Waldwirtschaft und Landbaupraktikum) sowie Nora Mannhardt und Tobias Riedl (Käserei und Vermarktung).

Die Pension auf dem Bauckhof

Fast 50 Jahre lang ein Ort der Erholung für zahlreiche Gäste

Nachdem der Hof an der Triangel 6 im Jahr 1947 abgebrannt war, wurde 1956/57 ein neues Bauernhaus im Rohbau erstellt. Es wurde 1959 als Sanatorium mit 20 Betten ausgebaut. Unter der ärztlichen Leitung von Dr. Renzenbrink wurde es am 1. Mai 1960 eingeweiht. Erika Remer war hier als Bademeisterin und Masseurin tätig, in der Küche war unter anderem Barbara Rosien angestellt, die 1963 Jürgen Bauck heiratete. Als Dr. Renzenbrink bereits nach drei Jahren eine neue Aufgabe übernahm, entschloss sich die Familie Bauck, das Sanatorium als Erholungsheim weiterzuführen. Bei dieser Unternehmung halfen viele Menschen mit, unter anderem Familie Remer, aber

auch die Geschwister Helene und Jürgen Bauck zogen von Klein Süstedt nach Amelinghausen.

Ort der Erholung

Mit der Entscheidung, das Sanatorium als Erholungsheim zu betreiben, wurden neue Mitarbeiterinnen gesucht. So kam Brigitte, Joachims zukünftige Frau, als Diätassistentin 1964 nach Amelinghausen. „Der Bauckhof hatte gesucht und ich war die einzige Bewerberin“, erzählt Brigitte Bauck, die 1941 in Polen geboren und in Österreich aufgewachsen ist. „Meine Ausbildung habe ich in Wien gemacht. Als ich fertig war, habe ich mich nach Deutschland auf die Schwä-

bische Alb beworben und dort im Kreiskrankenhaus gearbeitet. Ich wollte aber etwas anderes machen und über den Verband der Deutschen Diätassistenten bin ich zum Bauckhof gekommen. Sie hatten dort eine Stelle ausgeschrieben. Meine Kolleginnen konnten damals gar nicht verstehen, dass ich in den Norden gehe.“ Aus der Erholungsanstalt ist schnell eine Pension geworden, da die Betreuung von kränklichen und pflegebedürftigen Gästen nicht möglich war. Aber als Urlaubsort war die Pension genau richtig. Und mit der Hochzeit von Brigitte und Joachim war klar, dass die beiden die Leitung der Pension übernahmen.



Blick auf die Pension.



Der Wintergarten in der Pension.



Einladende Atmosphäre

1969 wurde die Pension renoviert und modernisiert. Die Zimmer wurden mit Duschen und WCs ausgestattet, 33 Personen konnten hier ihren Urlaub genießen. 1972 wurden zusätzlich Ferienwohnungen gebaut und 1980 ein Musikraum eingerichtet, als die Kühe in ihren neuen Stall umgezogen waren.

Schon vor 25 Jahren schrieb Joachim Bauck in einem Bericht über die Pension zur Frage, was die Menschen zu einem Urlaub auf den Bauckhof führt, Folgendes: „Die Ernährung ist heute ein Gebiet, an dem fast alle Menschen interessiert sind. Einige möchten in ihrem Urlaub einfach gesund leben, wohnen und essen. Andere brauchen eine Diät oder sind Vegetarier. Die meisten



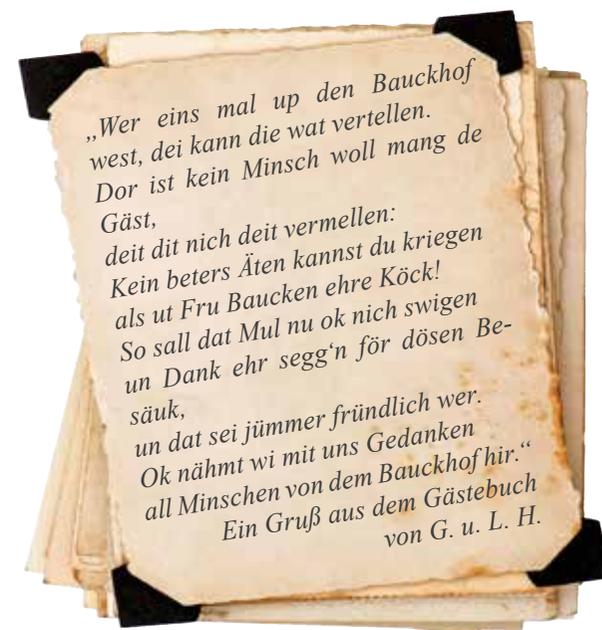
Blick in eines der Gästezimmer.

Nahrungsmittel kommen direkt vom Bauckhof. (...) Zu über 90 Prozent bekommen unsere Gäste Nahrungsmittel aus dem biologisch-dynamischen Anbau. (...) Das Leben auf dem Lande, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die Tiere und die Pflanzen interessieren viele Gäste. So gibt es immer ein reges Echo, wenn Führungen in Feld und Stall oder zur Mühle nach Klein Süstedt oder zum Bauckhof Stütensen und der Bauck KG stattfinden.“

Für die Gäste und die Hofgemeinschaft wurden Veranstaltungen und Vorträge organisiert und natürlich Musikabende ausgerichtet. Brigitte hat über viele Jahre die Pension geleitet, ihre Kinder und Pflege-



Ausblick aus dem Fenster in den Park an der Pension.



„Wer eins mal up den Bauckhof west, dei kann die wat vertellen. Dor ist kein Minsch woll mang de Gäst, deit dit nich deit vermellen: Kein beters Äten kannst du kriegen als ut Fru Baucken ehre Köck! So sall dat Mul nu ok nich swigen un Dank ehr segg'n för dösen Besäuk, un dat sei jümmer fründlich wer. Ok nähmt wi mit uns Gedanken all Minschen von dem Bauckhof hir.“
Ein Gruß aus dem Gästebuch
von G. u. L. H.

kinder versorgt, Gäste bewirbt und im Alltag ihrem Mann den Rücken freigehalten. Nach fast 50 Jahren hat die Betriebsgemeinschaft die Schließung aufgrund notwendiger, umfangreicher Sanierungsmaßnahmen beschlossen.

Die letzten zwei Jahre vor der Schließung der Pension 2011 hat Claudia Schuppert die Leitung übernommen. In dem Gebäude wurden nach der Schließung bereits zwei Wohnungen für Brigitte Bauck sowie für Nora Mannhardt und Tobias Riedl und deren Kinder ausgebaut. 2018 entstand eine weitere Wohnung im Rahmen des „Hof wird Dorf“-Projektes, die von einem älteren Ehepaar ausgebaut wurde, die sich den Hof für ihren Ruhestand ausgesucht haben.

Das Schaufenster der Bauckhöfe

Der Hofladen in Amelinghausen präsentiert alle Bauckhof-Produkte und noch viel mehr

Der erste Hofladen wurde 1975 eröffnet und im Laufe der Jahre zwei Mal erweitert, bevor die alte Scheune zum heutigen Laden umgebaut wurde. Für den Hofladen war bis 2007 ebenfalls Brigitte verantwortlich. 1995 kam Claudia Bauck, die älteste Tochter von Joachim und Brigitte, mit ihrem damaligen Mann Matthias nach längerem Aufenthalt in der Schweiz zurück auf den Bauckhof. Ursprünglich nur für den Übergang gedacht, brachten sich beide in den Betrieb ein. Zu der Zeit entwickelte sich die Idee, mit dem Hofladen in die alte Scheune zu ziehen. Claudia baute den neuen Laden mit auf und entschied sich dann, auf dem Bauckhof zu bleiben: „Der Laden war

genau mein Ding, weil ich ihn mit entwickeln und gestalten konnte. Im Obergeschoss haben wir ein Café eingerichtet, es gab eine Kosmetikabteilung mit Beratung und Bücher – das hat mir richtig viel Spaß gemacht und war mir auch ein großes Anliegen“, erzählt Claudia Bauck. Zuerst wurde im Mai 1997 die untere Etage eröffnet, ein halbes Jahr später das Obergeschoss mit dem Café. „Meine Mutter hat sich verantwortlich um das Erdgeschoss gekümmert und ich um den oberen Stock. Natürlich haben wir uns gegenseitig ausgeholfen, je nachdem, wo mehr zu tun war.“ Barbara Bauck hat die Kuchen für das Café gebacken, bis es 2015 mit der nächsten Umgestaltung geschlos-

sen wurde. Von Beginn an war die Idee des Ladens, die Produkte der Höfe direkt vor Ort zu vermarkten. Darüber hinaus sollte alles Weitere für eine gute Küche und den Alltag, nach Möglichkeit in Demeter-Qualität, angeboten werden.

Als 2007 die große gemeinsame Betriebsgemeinschaft in die Betriebsgemeinschaften der einzelnen Höfe umgewandelt wurde, übernahm Claudia Bauck die Geschäftsführung von Pension und Laden von ihrem Vater Joachim und ihrer Mutter Brigitte. „Bis er 2008 krank wurde, hat er mich dabei unterstützt, danach habe ich die Geschäftsführung allein weitergeführt.“ 2012 wurde sie selbst krank – Burnout. Ein



Vor dem Laden präsentiert sich das Gemüseangebot.



Die Bauckhof-Produkte auf einen Blick.



Brigitte Bauck hilft auch heute noch im Laden mit.

Schicksalsschlag für sie und für die Gemeinschaft. Ralf Weber stieg in die OHG ein und Claudia Schuppert, die schon im Laden mitgearbeitet hatte und ebenfalls an der OHG beteiligt war, übernahm die Leitung. „Das war für uns alle erstmal ein Schock. In der ersten Zeit war nicht klar, ob Claudia wiederkommt“, erzählt Claudia Schuppert.

Claudia Bauck entschied sich dagegen und arbeitet heute bei ihrem zweiten Mann Burkhardt Weiß in seiner Praxis für Physikalische Therapie mit. Sie leben gemeinsam nahe an der Hofgemeinschaft, in einem Häuschen mit Blick auf die Kuhweide. In der ersten Zeit ist es ihr schwergefallen, in „ihren“ Laden zu gehen. Die Zeit ihrer Genesung wurde von der Betriebsgemeinschaft getragen.

„Auch für mich war es anfangs eine merkwürdige Situation, den Laden so ‚holterdiepolter‘ weiterzuführen. Dann kamen ein paar Jahre mit Hochs und Tiefs im Laden“, erinnert sich Claudia Schuppert. „Heute hat sich alles gut eingespielt. Ich habe ein wunderbares Team und es ist auch schön, dass Brigitte nach wie vor mit dabei ist. Wir haben sozusagen die Rollen getauscht. Sie ist heute unser Joker im Laden und unterstützt uns im Alltag. Brigitte springt ein, wenn jemand plötzlich ausfällt, das ist Gold wert.“ Das Ladensortiment hat sich im Laufe der Jahre erweitert, mit der Schließung des Cafés und der oberen Etage 2015 wurde nur das Büchersortiment aus dem An-

gebot genommen. Die Räume wurden renoviert und neugestaltet, auch die Öffnungszeiten haben sich den Kundenansprüchen angepasst und wurden verlängert. Der Schwerpunkt auf Demeter-Produkten und den Produkten der Höfe ist geblieben. Wenn die

Käserei fertig und eröffnet ist, steht als dritter Schritt der Neubau des Hofladens bei der Käserei und dem Kuhstall an, dann wird es auch wieder ein Café auf dem Bauhof geben. „Ich bin gespannt, was die kommenden Jahre bringen ...“, so Claudia Schuppert.



Das Hofladen-Team 2019.

Vom Hofkäse zum Heide-Halloumi

Die Bauckhof-Käserei feiert mit dem Neubau 25-jähriges Bestehen

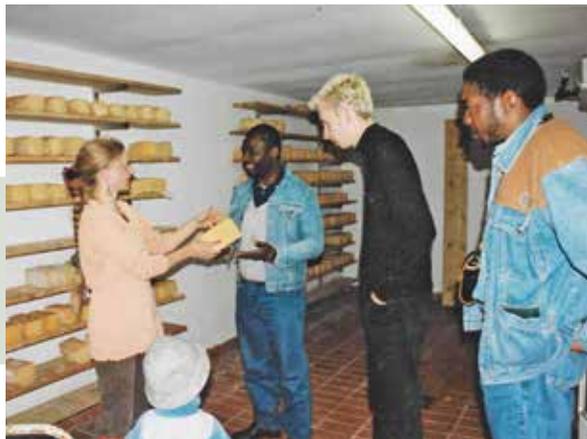
Für Michaela Weber war die Käserei eine Herzensangelegenheit, schließlich hat sie diese selbst mit aufgebaut. Aber sie lief immer auch ein bisschen nebenher. Umso schöner ist es, wenn sich jemand findet, der die Aufgabe ebenfalls mit Herzblut übernimmt. „Ich habe die Käserei immer mit Praktikanten und einige Jahre mit einer Mitarbeiterin geführt“, erzählt Michaela. Gemeinsam mit Claudia Schuppert hat sie sich außerdem um die Hauswirtschaft und die Küche gekümmert, als Barbara zunächst gesundheitliche Probleme hatte. Ende der 1990er, als Jürgen sich in das Altenteil zurückzog, ging Barbara in den Teilruhestand. Es gab immer wieder Anläufe, Mitarbeiter für die Käserei

zu finden, wirklich gelungen ist es dann 2009: Nora Mannhardt begann, als Käserin auf dem Bauckhof zu arbeiten. Ob es ihr schwergefallen wäre, etwas loszulassen, was sie selbst aufgebaut habe, verneint Michaela. Bei Nora wisse sie die Käserei in guten Händen. Außerdem ist eine Weiterentwicklung etwas Positives. „Mir hat es auch ermöglicht, andere Aufgaben wahrzunehmen, zum Beispiel die Vorstandsarbeit im Demeter-Verband im Norden.“

Von der Landwirtschaft zur Käserei

Das Käsen hat Nora nach ihrem landwirtschaftlichen Studium in zwei Alp-Sommern in der Schweiz

gelernt. Anschließend war sie auf dem Boschenhof im Allgäu, wo sie Bergkäse aus Demeter-Rohmilch herstellte. „Meine Entscheidung, in die Landwirtschaft zu gehen, hat damit zu tun, etwas Positives für unsere Gesellschaft beitragen zu wollen: gute Lebensmittel zu erzeugen und durch den Ökolandbau etwas für die Umwelt zu tun. Das Käsen hat mir gut gefallen, in diesem Bereich wollte ich gerne weiterarbeiten“, erzählt Nora. Ihr Mann, Tobias Riedl, machte den Umweltschutz auf andere Weise zum Beruf, bei Greenpeace. „Deshalb sind wir in den Norden gezogen. Da die Großstadt für uns beide nichts ist, war unsere erste Station Lüneburg und ich habe mich dann



Michaela Bauck vor etwa 20 Jahren mit Besuchern im Käselager der Hofkäserei.



Je nach Sorte muss der Käse reifen: Nora Mannhardt bei der Käsepflege.



Der Camembert ist eine besondere Herausforderung und benötigt viel Sorgfalt in der Herstellung.

in der Nähe von Hamburg umgeschaut. „Im Allgäu haben mir die Menschen schon erzählt, ich solle mich auf dem Bauckhof melden! Da könne man hingehen, wenn man was machen wolle – so entstand der erste Kontakt, als wir nach Lüneburg gezogen waren. Im Sommer 2008 habe ich in der Käserei zur Probe gearbeitet“, erzählt Nora. „Zu der Zeit war eine Käserin – Simone – beschäftigt, die allerdings etwas anderes machen wollte. Als Simone eine neue Aufgabe gefunden hatte, habe ich im März 2009 angefangen.“

Platz finden auf dem Bauckhof

Heute leben Nora Mannhardt und ihr Mann Tobias Riedl mit ihren zwei Kindern Frieder und Hannes direkt auf dem Bauckhof. Tobias ist in das Marketing für die Käserei eingestiegen.

Nora hat sich schnell eingefunden in ihrem neuen Wirkungsbereich. Ihre bereits vorhandenen Fähigkeiten hat sie durch eine zweijährige nebenberufliche Fortbildung beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitungen ausgebaut. „Das war super! Sehr gute Referenten, eine sehr intensive und lehrreiche Zeit“, Nora ist von dem Niveau und dem Angebot des Verbands begeistert.

Und der Bericht über den Bauckhof bewahrheitete sich für sie: Hier kann man was machen. Dies bedeutet, dass man Verantwortung und damit auch Freiheit übertragen bekommt, um sich und seinen Arbeits-



Richtfest der neuen Käserei im Mai 2019, von links: Nora Mannhardt, Jörg Hüsemann, Tobias Riedl, Claudia Schuppert, Michaela und Ralf Weber, vorne: Frieder und Hannes. Im Hintergrund die ausführenden Zimmerleute.

bereich zu entwickeln. Bereits 2010/2011 begann sie das Sortiment um Camembert und Aschekäse sowie weitere Schnittkäse zu erweitern. „Die Herausforderung gerade beim Camembert ist es, die richtigen Bedingungen für den richtigen Schimmel zu erhalten. Die Textur, der Geschmack – da haben wir schon ein bisschen rumprobiert“, verrät Nora.

Ihr bedeutet es sehr viel, dass sie auf dem Bauckhof die Möglichkeit bekommen hat, ihren eigenen Bereich zu entwickeln und sich einzubringen. 2016

ist sie auch als Gesellschafterin in die Betriebsgemeinschaft eingestiegen. „Natürlich ist mir das handwerkliche Arbeiten, das Käsemachen an sich, wichtig. Aber selbst entscheiden und mitgestalten zu können, das macht mir Spaß und motiviert mich. Ich habe in der Familie keinen Betrieb, den ich ‚erben‘ kann, und dass es Betriebe wie den Bauckhof gibt, die in gemeinnütziger Trägerschaft sind und wo wir uns als Familie einbringen können, finde ich richtig gut.“

Die neue Käserei

Die Vorbereitungen laufen schon seit vier Jahren und im Herbst 2019 war es soweit, dann wurde umgezogen. 300 Quadratmeter statt 70 stehen dem Team um Nora Mannhardt dann zur Verfügung. Die neuen Räume bieten dadurch viel mehr Gestaltungsspielraum. Zur Käserei gehört auch der neue Kuhstall, der im Sommer 2019 bezogen werden konnte, und die neue Melkanlage. Die Kuhherde hat sich jetzt bereits auf 60 Tiere verdoppelt, 2020 sollen es 70 Färsen sein. Dadurch erhöht sich auch die Milchmenge. Statt 400 Liter am Tag werden etwa 800 Liter verarbeitet. „Wir werden durch die neuen, großzügigeren Räum-



Osama hat schon während seines Praktikums den ersten Heide-Halloumi in der Käserei produziert.

lichkeiten zukünftig auch mehr Möglichkeiten haben. Das wird schon aufregend. Unser Käse wird sich durch den neuen Reiferaum verändern“, erklärt Nora. „Der Geschmack des Käses ist stark abhängig vom Reiferaum. Während der Fortbildung konnten wir das sehr gut erleben. Jeder hat von dem produzierten Schnittkäse einen Laib mit nach Hause genommen und bei sich reifen lassen. Beim nächsten Treffen, zwei Monate später, haben alle ihren Käse wieder mitgebracht. Alle Käse waren komplett unterschiedlich im Geschmack.“

Nora ist sicher, dass der Käse zukünftig geschmacklich noch besser werden wird. Der alte Reiferaum war



Der Hofladen hat den köstlichen Bauckhof-Käse immer vorrätig.

nicht ideal und jetzt wurden in der neuen Käserei richtig gute Bedingungen geschaffen. In diesem Raum muss sich erst einmal ein Mikroklima etablieren. Zum einen entsteht es durch die Milch, zum anderen kann der Raum auch gezielt vorbereitet werden. Für die Naturrinden will man Hefekulturen haben, für den Camembert benötigt man Schimmelkulturen. Am besten sei es, beides getrennt zu produzieren. Trotzdem hat Nora eine gute Möglichkeit gefunden, die beiden so unterschiedlichen Käsearten gemeinsam herzustellen.

Seit einem Jahr wird auf dem Bauckhof auch ein Halloumi produziert. „Wir haben im Sommer 2018 einem syrischen Geflüchteten einen Praktikums-



Auch auf Märkten ist die Bauckhof-Käserei vertreten, hier allerdings beim eigenen Hoffest.

platz in der Käserei ermöglicht. Osama hat in seiner Heimat eine große Käserei geleitet. Die Art der Käseherstellung unterscheidet sich zwar stark von unserer, aber Osama hat sich schnell auf uns eingestellt“, erzählt Nora. „Wir haben uns sehr gefreut, dass wir ihn in unser Team übernehmen konnten. Durch Osama haben wir auch einen Käse aus seiner Heimat in unser Sortiment aufgenommen. In Syrien ist es viel heißer, sodass dort eher Weißkäse hergestellt und mit Salzlaken gearbeitet wird. Darauf waren wir natürlich alle ganz neugierig. Osama hat für uns einen Halloumi produziert. Als wir ihn probiert und gegrillt haben, war klar: wir wollen Osama und seinen Halloumi unbedingt in unserer neuen Käserei haben. Der Käse kam bei unseren Kunden ebenfalls sehr gut an. Es hat alles geklappt: Wir konnten Osama anstellen und seitdem gibt es den Heide-Halloumi vom Bauckhof.“

Halloumi ist dem Mozzarella ähnlich, aber fester und würziger, sodass er sich auch als Grillkäse eignet. Diese Art von Käse hat einen großen Vorteil gerade in der Umstellungszeit von der alten auf die neue Käserei und der erhöhten Milchmenge. „Der Halloumi verlässt nach 24 Stunden die Käserei und geht dann in den Verkauf.“

Wie kommt der Käse zum Kunden?

Die doppelte Milchmenge bedeutet natürlich auch



Das Team der Hofkäserei 2019.

die doppelte Menge an Käse und Milchprodukten. Wird ein neuer Käse ins Sortiment aufgenommen, muss er auch vermarktet werden. Die Händler und die Kunden müssen informiert, ein Name erdacht und eine Verpackung gestaltet werden ... Ein nicht unwesentlicher Aspekt in der Planung des neuen Kuhstalls und der Käserei. Seit 2016 arbeitet Tobias Riedl, Noras Mann, ebenfalls auf dem Bauckhof. Zuerst im Hofladen, jetzt seit einem Jahr in der Käserei. Er hat die Vermarktung und alles, was dazugehört, übernommen: Messen besuchen, neue Kontakte zu Bioläden, aber auch zu Großhändlern, aufbauen, damit der Bauckhof-Käse zu den Kunden findet. „Das syrische Käsehandwerk bietet noch weitere spannen-

de Weißkäse-Kreationen“, erzählt Tobias, „die sind allerdings hier nicht bekannt. Halloumi kennen viele schon, daher war es auch keine große Schwierigkeit ihn zu vermarkten. Aber Sorten wie Sourki oder Chalali müssen sich hier erst etablieren. Wir sind jetzt bei einem Käsespezialitäten-Händler aufgenommen worden und sind gespannt, welche Möglichkeiten sich daraus ergeben.“

25 Jahre Hofkäserei

Die Hofkäserei auf dem Bauckhof feiert im nächsten Jahr Jubiläum – 25 Jahre. Da ist es besonders schön, dass der Geburtstag mit einer neuen Käserei begangen werden kann.

Der Bauckhof-Wald

Eine generationsübergreifende Aufgabe

Der Bauckhof Amelinghausen verfügt über große Waldflächen, rund 80 Hektar werden heute von Jörg Hüsemann bewirtschaftet. Als Dr. Nicolaus Remer nach Amelinghausen kam, war der Wald für ihn ein wichtiges Forschungs- und Betätigungsfeld. Im Buch „Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“ (1994) wurde sein zwölfseitiger Bei-

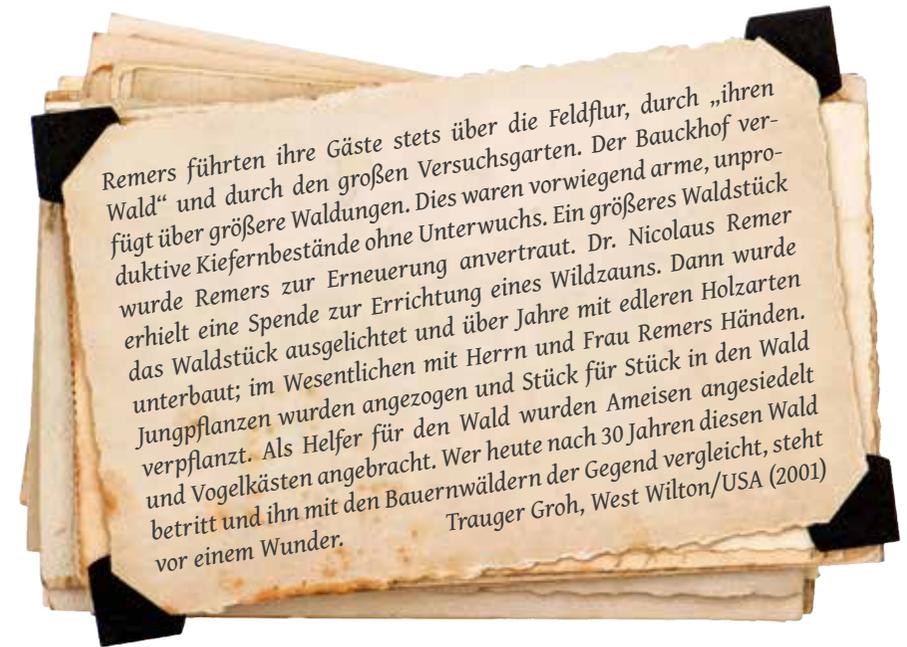


Jörg Hüsemann in einer Unterpflanzung mit Esskastanien.

trag aus dem Jahr 1981 zum Thema „Der Wald und die Erde“ veröffentlicht. Der zweite Abschnitt des Artikels ist den „be-raubten Wäldern“ gewidmet, der auf die Waldzerstörung auf den verschiedenen Kontinenten aufmerksam macht und die Bedeutung unserer Wälder für das Klima unterstreicht.

Das Engagement seines Vaters für den Wald teilt auch Raimund Remer, der die Forschungsarbeit im Bauckhof-Wald weitergeführt hat, ebenso wie die Pflege der Nistkästen und der Ameisenhaufen. Im Beitrag „Zukunftsaufgaben im Waldbau“ aus dem Jahresrundbrief von 1996 geht auch Raimund Remer 15 Jahre später wieder auf das Waldsterben und das Anliegen eines „naturnahen Waldbaus“ ein. Erschreckenderweise beschäftigt uns der Raubbau der Wälder nach wie vor und besonders in diesem Jahr wieder: Die Abholzungen im Amazonasgebiet sind 2019 um 93 Prozent angestiegen und seit letztem Jahr wurden allein in Deutschland 110.000 Hektar Wald zerstört.

Bei der Waldwirtschaft in Amelinghausen setzt Jörg Hüsemann auf die Erfahrungen von Nicolaus und Raimund Remer und versucht diese, in die ökonomische Waldwirtschaft zu integrieren. Rund 30 verschiedene Baum- und Straucharten finden sich im Bauckhof-Wald, der sich auf 80 Einzelparzellen aufteilt.



Remers führten ihre Gäste stets über die Feldflur, durch „ihren Wald“ und durch den großen Versuchsgarten. Der Bauckhof verfügt über größere Waldungen. Dies waren vorwiegend arme, unproduktive Kiefernbestände ohne Unterwuchs. Ein größeres Waldstück wurde Remers zur Erneuerung anvertraut. Dr. Nicolaus Remer erhielt eine Spende zur Errichtung eines Wildzauns. Dann wurde das Waldstück ausgelichtet und über Jahre mit edleren Holzarten unterbaut; im Wesentlichen mit Herrn und Frau Remers Händen. Jungpflanzen wurden angezogen und Stück für Stück in den Wald verpflanzt. Als Helfer für den Wald wurden Ameisen angesiedelt und Vogelkästen angebracht. Wer heute nach 30 Jahren diesen Wald betritt und ihn mit den Bauernwäldern der Gegend vergleicht, steht vor einem Wunder.
Trauger Groh, West Wilton/USA (2001)

Waldarbeit ist eine Arbeit von Generationen

Auch 50 Jahre nach der Umstellung auf die biologisch-dynamische Forstwirtschaft ist er noch damit beschäftigt, die Fehler der Vergangenheit aufzuforschen. Die 74 Hektar Wald teilen sich auf 80 Einzelparzellen auf und nicht alle Flächen konnten über die Jahrzehnte regelmäßig gepflegt werden. So gibt es selbst im Bauckhof-Wald noch zwei Monokultur-Flächen mit wenig Unterbau. „50 Jahre sind für einen Wald nichts“, erklärt Jörg Hüsemann bei einem Spaziergang durch ein Waldstück. „Die Herausforderung ist, die zeitlichen Dimensionen im Blick zu behalten und bei der Planung zu berücksichtigen. Viele Auswirkungen meiner Entscheidungen werde ich selbst nicht mehr erleben. Erst nach 200 Jahren sind die Veränderungen, die wir in einem Wald vornehmen,

in der Struktur erkennbar. Das macht die Waldarbeit so anspruchsvoll.“ Wann mache ich was? – eine Frage, die für Jörg Hüsemann im Mittelpunkt steht. Regelmäßiges Abwägen und Planen ist dabei immens wichtig.

Er hat für den Bauckhof-Wald einen Sieben-Jahres-Plan aufgestellt, der ihm dabei helfen soll, eine Dreischichtigkeit im Baumbestand zu erreichen. Das bedeutet, alle sieben Jahre auf einer Fläche zu arbeiten: zu ernten, aufzuforsten, einzelne Bäume zugunsten anderer aus dem Bestand zu entnehmen – oder auch einfach nur zu schauen, ob sich alles entwickelt hat wie gewünscht. Sein Ziel ist, eine Struktur aufzubauen, aus der sich der Wald selbst verjüngen und sozusagen ein unendliches Wachstum erreichen kann. Diese Vielschichtigkeit sorgt für den benötigten Zuwachs von zwölf Kubikmetern im Jahr.

Jörg erklärt den Aufbau: „Eine kleine Masse an alten Bäumen, bis zu 200 Jahre alt, dann der mittlere, dichtere Bewuchs und in der dritten Schicht die jungen Bäume von bis zu 30 Jahren.“ Durch die drei Ebenen und die verschiedenen Baumarten wird eine gute Licht- und Schattenausnutzung erreicht, die nicht nur den Bäumen zugutekommt. Durch die gesteigerte Vielfalt an Baumarten erhöht sich der Artenreichtum und somit auch die Bodenfruchtbarkeit. Davon profitieren Vögel, Insekten, Waldtiere und erholungssuchende Menschen.



Forstbehörde erstellte ein Waldinventar

Für die Waldfläche wurde im Rahmen eines Waldinventars der Forstbehörde Hannover eine genaue Aufstellung über die Flächen mit ihren Baumarten, ihrer Masse und ihrem Zuwachs erstellt. „Für mich eine gute Arbeitsgrundlage, da hier unsere Flächen eingetragen sind, mit Angaben zum Alter des Baumbestandes und zu der Art der Bäume.“ Anhand der Forstinventur lässt sich ablesen, wie die verschiedenartigen Bestände in den letzten zehn Jahren geführt wurden. Viel Lob wurde der Unterbauung der Kiefernreinbestände ausgesprochen. Die teilweise Über- oder Unterbestockung und die dadurch bedingten Notwendigkeiten in den Kiefernreinbeständen kamen ebenfalls zur Sprache.



Schüler in der Landwirtschaft

Landbaupraktikum auf dem Bauckhof

Zwei Wochen sind die Neuntklässler der sechs Waldorf-Partnerschulen während des Landbaupraktikums auf dem Bauckhof. „Wir versuchen die Jugendlichen in die täglichen Arbeiten zu integrieren, damit sie einen möglichst realistischen Eindruck bekommen“, erklärt Michaela Weber. Während des Praktikums werden sie in kleine Gruppen eingeteilt und wechseln alle zwei Tage in einen anderen Bereich des Hofes. „Was zur Landwirtschaft gehört, den Bezug zu Lebensmitteln und den Hoftieren zu bekommen, aber auch das Wetter zu erleben, Kälte und Hitze zu spüren und daran zu arbeiten, sie auszuhalten – das kennen die meisten nicht.“ Das Landbaupraktikum stellt zudem eine hohe soziale Anforderung an die Ju-

gendlichen: So dicht beisammen zu wohnen, zu essen, zu arbeiten – sich gegenseitig zu erleben, Stärken und Schwächen neu zu entdecken. Die Sicht auf die Mitschüler ändert sich, wenn schulisch gute und schlechte Schüler in der Praxis ganz andere Stärken und Schwächen zeigen.

„Die pädagogische Arbeit macht mir persönlich sehr viel Spaß, aber sie fordert uns als Betrieb auch. Es ist anstrengend und nicht immer hilfreich für die anstehenden Arbeiten, die Jugendlichen in den Betrieb zu integrieren. Trotzdem ist es deutlich zu sehen, wie sich die Schülerinnen und Schüler am Ende der zwei Wochen verändert haben.

Viele von ihnen haben einen weichen, zufriedeneren Gesichtsausdruck“, so Michaela. „Besonders für unsere jüngeren Mitarbeiter ist es sehr fordernd, wenn sie für sechs Schüler Arbeit haben müssen und immer wieder alle Arbeitsgänge neu erklären sollen. Deshalb achten wir darauf, dass die Gesellen und Lehrlinge bereits so entwickelt sind, dass sie auch Teenager führen können. Die Belastung ist trotzdem da und nicht für jeden, der Landwirtschaft machen möchte, das Richtige.“

Auszug eines Schülerberichts aus dem Jahresrundbrief 2006:
(...) Ein Bauernhof ist ja vielleicht nicht gerade für jeden das Richtige, aber wir zwei bemerkten, und das beeindruckte uns, dass eigentlich fast jeder unserer Klassenkameraden sich für die Arbeit auf dem Hof interessierte und die zwei Wochen als gute Erfahrung zwischen Kühen, Schweinen und Möhren genossen hat. Jeden Morgen nach dem Frühstück hörten wir von den Mitarbeitern des Bauckhofes ein Referat. Es ging dabei unter anderem um die Themen Feldarbeit, Schweine- und Kuhzucht bis hin zur Forstarbeit. Wir lernten also auch theoretisch etwas über Bauernhöfe, hier natürlich ganz speziell etwas über Demeterhöfe. Als wir, noch in der Schule, von den allmorgendlichen Referaten erfuhren, zogen sich die Mundwinkel aller augenblicklich nach unten. Zu unserer großen Überraschung waren die Vorträge jedoch sehr interessant und zu unserem noch größeren Erstaunen beschäftigten sie viele noch den ganzen Tag über. Nach den Referaten teilte sich die Klasse in Arbeitsgruppen, welche alle zwei Tage ihren Arbeitsplatz wechselten, wodurch man alle Arbeitsbereiche (Feld, Wald, Küche, Hof) einmal kennenlernen konnte. Abends nach getaner Arbeit, wenn auf dem Hof langsam alles ruhig wurde, konnte man sich in den Stall zu den Kühen, Schweinen oder Kälbchen setzen und die dort herrschende Ruhe genießen. (...)

Michaela Weber teilt sich mit Jörg Hüsemann die Verantwortung für die Landbaupraktika. Viele der Waldflächen im Bauckhof-Wald sind in den letzten Jahrzehnten mit Hilfe von Schülern aufgeforstet worden. „Das größte Kompliment, welches uns die Schüler immer wieder machen, ist die Frage, ob sie in ihren Schulferien wiederkommen können“, berichtet Jörg Hüsemann. „Und auch Auszubildende waren oft schon im Schulpraktikum bei uns.“



Von den Kühen und der Landwirtschaft

Die Kreislaufwirtschaft im biologisch-dynamischen Landbau wird bei Veränderungen sichtbar

Der Rhythmus der Jahreszeiten bestimmt alles in der Landwirtschaft, jedes Jahr aufs Neue, und doch ist auch jedes Jahr ein Neuanfang. Keiner kann sagen, wie es wird. Ein maßgeblicher (Unsicherheits-) Faktor ist das Wetter. Ist es zu trocken und zu heiß, zu kalt und zu nass, oder der Wetter-Mix genau richtig? Hauptsächlich davon hängt der Ernteerfolg ab. Es gibt aber auch noch andere Faktoren, die eine Rolle spielen – der Markt zum Beispiel. Aber der macht Ralf Weber derzeit keine Sorgen. Der Bedarf an Produkten aus dem biologisch-dynamischen Anbau ist da und die Preise für die Arbeit sind stabil. Vorausschauend planen, das ist etwas, was jeder gute Landwirt können muss: „... und trotzdem kommt immer alles anders als man denkt!“, so Ralf Webers Erfahrung.

Der neue Kuhstall

Eine der größten Herausforderungen der letzten Jahre war für Ralf Weber die Erweiterung der Kuhherde im Rahmen des Käseerineubaus mit neuem Kuhstall und Melkanlage. Drei Jahre Planung und Umsetzungszeit gingen dem Großprojekt voran. Zum 50-jährigen Jubiläum des Bauchofs unter der Trägerschaft der Landbauforschung konnte im Sommer 2019 der Kuhstall eingeweiht und von 45 Kühen, davon 20 hochtragende Färsen, bezogen werden. Im nächsten Jahr wird der Bestand auf etwa 70 Kühe

angewachsen sein. Etwa drei Jahre braucht eine Kuhherde, um sich ausschließlich aus eigenen Geburten zu verdoppeln. „Das war für uns nicht möglich, weil unser alter Kuhstall dafür nicht genügend Platz geboten hat. Eine Kuh wird besamt und kalbt, das Kalb

wächst auf, ist tragend und kalbt selbst, ebenso wie die Mutter wieder ein Kalb austrägt. Da ungefähr zu gleichem Anteil männlicher und weiblicher Nachwuchs geboren wird, benötigt man etwa drei Jahre“, erklärt Ralf Weber. „Wir hatten das Glück, dass wir



Das Team auf dem Bauchof Amelinghausen im August 2019.

von einem Demeter-Betrieb fünf Kühe übernehmen konnten, die wir dann decken lassen und auf dem Bauckhof Stütensen unterbringen konnten, bis unser Stall bezugsfertig war.“ Mit der Planung kann Ralf Weber zufrieden sein.

Der Hoforganismus – alles hängt zusammen

Eng verknüpft mit der Planung der Herdengröße ist auch der Bedarf an Futter für die Tiere. Da dem Bauckhof nicht mehr Fläche zur Verfügung steht, musste Ralf die Fruchtfolge ändern, um zukünftig 80 Kühe versorgen zu können. „Dafür bauen wir mehr Klee gras an. Zusätzlich wurde eine Fläche vor

dem Kuhstall dauerhaft von Ackerland in Grünland umgewandelt. Es ist uns wichtig, dass die Tiere nicht nur Auslauf haben, sondern tiergerecht auch mindestens die Hälfte ihrer täglichen Futterration auf der Weide fressen können“, erklärt er.

Das bedeutet auch Veränderungen im Gemüse- und Getreideanbau. Die Aufstockung im Kuhstall zieht nach sich, dass etwa ein Viertel der Ackerflächen für den Anbau von Futter benötigt wird. Im Gegenzug wirkt sich die doppelte Anzahl an Tieren aber positiv auf den biologisch-dynamischen Kreislauf und somit auf den Hoforganismus aus. „Bisher hatten wir eher zu wenig Dünger für unsere

Fläche, durch die Erhöhung des Tierbestands erhalten wir auch ein besseres betriebliches Gleichgewicht“, erklärt Ralf. „Das hat wiederum positiven Einfluss auf die Ernten. Durch den vermehrten Anbau von Klee gras wird in den Flächen durch die Knöllchenwurzeln mehr Stickstoff gespeichert und Folgekulturen werden besser versorgt. Auch der zusätzliche Mist wird die Düngung und die Nährstoffversorgung der Flächen verbessern. Alle Maßnahmen sollten eine so positive Auswirkung auf das Pflanzenwachstum haben, dass der Ertrag an Verkaufsfrüchten trotz geringerer Flächen gesteigert werden kann.“



Feldbegehung mit Mitarbeitern vom Bauckhof Stütensen, Klein Sütstedt und Amelinghausen.



Die muttergebundene Kälberaufzucht ist ein guter Kompromiss, bei dem die Kälber Kontakt zu ihren Müttern haben.



Schulklassen nutzen das Angebot auf dem Bauckhof, um die biologisch-dynamische Landwirtschaft kennenzulernen.

Von Lieblingskulturen und Handarbeit

Vielseitige Aufgabenfelder in der Landwirtschaft

Wer weiß, wie die Blüte einer Möhre aussieht? Eine kleine eigene Anekdote von meinem ersten Besuch auf dem Bauckhof Amelinghausen: Ralf Weber ist mit mir in die Möhren gefahren. Tatsächlich, die eine oder andere blühte und ich stellte fest, dass ich tatsächlich noch nie bewusst eine Möhrenblüte wahrgenommen hatte. Und das, obwohl ich mit Bauerngarten aufgewachsen bin, bei dem ich als Kind Einsäen und Ernten geholfen habe ... Ralf Weber kann einem wirklich viel erzählen über sein Gemüse. Bei diesem Ausflug auf den Möhrenacker zeigte er mir eine alte Sorte auf der einen Seite des Ackers und eine moderne Hybridsorte auf der anderen.



Auch das Einbringen des Heus ist Handarbeit – dabei helfen alle vom Hof mit.

Auf den Feldern in Amelinghausen werden hauptsächlich Kartoffeln, Möhren, Porree, Zwiebeln und Getreide angebaut. Rund 20 Tonnen Gemüse gelangen über den Hoflieferanten, einen Gemüsekisten-Abnehmer, und Dennree Hamburg an die Verbraucher. Ein weiterer Teil wird natürlich im eigenen Hofladen verkauft. Das Meiste wird zu Saft verarbeitet: Rund 700 Tonnen Möhren und Rote Beten wird von der Voelkel Naturkostsafterei zu Säften und Smoothies veredelt. Das Getreide wird überwiegend für die Bauckhof Mühle in Rosche angebaut, daraus werden Mehle, Backmischungen, Flocken, Griese und natürlich das als Kornfix bekannte Thermogetreide hergestellt.



Auf dem Kartoffelroder stehen zwei bis drei Mitarbeiter, um Steine, Dreck und Kraut auszusortieren.

Gemüseanbau ist Handarbeit

Wer einen kleinen Gemüsegarten betreibt, hat vielleicht eine Vorstellung davon, wie viel Zeit die Pflege der Beete und das Ernten des Gemüses in Anspruch nehmen. Ralf Weber und seine zwei Gesellen, ein Lehrling und ein Bundesfreiwilligendienstler betreuen alleine an Gemüse rund 18 Hektar. Besonders im Gemüseanbau fällt viel Handarbeit an. Ohne die langjährigen Saisonarbeitskräfte wäre es nicht zu bewältigen. Sie helfen vor allem beim Jäten und Ernten der Saftkulturen. Natürlich freut sich das Team auch, wenn es Hilfe von Schülern während der Landbaupraktika bekommt – zum Beispiel bei der Porree-Ernte.



Getreideernte in Vastorf auf Flächen, die vom Bauckhof Amelinghausen gepachtet sind und bewirtschaftet werden.

Landwirtschaft in Amelinghausen oder: mit Vollgas ins digitale Zeitalter – Jahresbericht 2004

Neben Telefon und Fotoapparaten hat es uns jetzt auch beim Fernseher voll erwischt. Auch im Bereich Lüneburg wurde das Versenden der Programme auf digital umgestellt. Hat sich zwar die Bildqualität ein wenig verbessert, so muss doch eindeutig festgestellt werden, dass die innere Qualität der Programme diesen Entwicklungsschritt unbeschadet überstanden hat. Es ist noch derselbe Schrott wie kurz zuvor.

Wem dieses Digitale noch nicht ausreicht, für den hat die EU noch ein besonderes Schmankerl. Die haben nämlich beschlossen, dass das Antragswesen, aufgrund dessen die Bauern ihre Ausgleichszahlungen erhalten, einheitlich werden muss. Und da die verschiedenen EU-Staaten die Flächen nach unterschiedlichen Vermessungsmethoden erfasst haben, musste das auf ein Niveau gebracht werden und zwar, Sie werden es längst ahnen: auf ein digitales.

So wird jetzt auf Katasterauszüge, einst das Dokument der Eigentumsverhältnisse, gepfiffen. Es wurden neue Karten erstellt, die uns per Luftaufnahme gestochen scharf, eben digital, alle Flächen zeigen. Bevor diese Karten an die Bauern verschickt wurden, schlug die große Stunde des Digitalisierers. So wird der Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer genannt, der am PC sitzt und nach seiner Meinung die Grenzen der Felder zieht. Vielleicht werden uns aber auch ganz neue Chancen eröffnet und wir werden die ersten digitalen Direktvermarkter Niedersachsens. Dabei kann der moderate Ladenkunde über hoch aufgelöste Luftaufnahmen den vorher durchnummerierten Weißkohl anklicken und für den nächsten Ladenverkaufstag vormerken. Ernte per Internet, das klingt auf den ersten Blick verlockend.

Das Digitalisieren hat an dem Punkt ein Ende, an dem sich ein bäuerlicher Mensch aus Fleisch und Blut bücken muss und mit der Hand am Arm und einem meist scharfen Messer diesen Kohl abschneidet und nach Hause bringt. Das sind dann die Sternstunden für uns Bauern der Zukunft, wenn wir den geschützten Rahmen unseres Büros verlassen und tatsächlich Erde riechen (...)

Ralf Weber

Die Stangen werden aus dem Boden gezogen, der üppige Wurzelfilz und die langen Blätter mit einem Messer entfernt. Der Porree wurde übrigens auch schon per Hand gepflanzt. Auf einem halben Hektar werden rund 30.000 Pflanzen in die Erde gesetzt. Mit vier Menschen auf dem Acker und einem auf dem Trecker braucht das Team dafür eineinhalb Tage.

Auch der Kürbis wird mit Hilfe von Schülern per Hand im Frühjahr ausgesät und im Herbst geerntet. 12.500 Körner werden auf einem Hektar ausgebracht. In der Regel wachsen drei Kürbisse an einer Pflanze. Unkraut wird durch Striegeln und Jäten unterdrückt.

Anpruchsvoller Liebling

„Zu den Kartoffeln und Möhren habe ich eine besonders innige ackerbauliche Beziehung“, verrät Ralf Weber. Dabei sind beide keineswegs unkompliziert. Die Kartoffel ist äußerst anspruchsvoll und gerade an ihr wird der Unter-

schied zwischen den Vorgaben und Prinzipien des Demeter-Anbaus im Vergleich zu anderen Bio-Anbauverbänden deutlich. Beim Anbau der Knolle wird der Anspruch eines geschlossenen Hofkreislaufs besonders gut sichtbar. „Wir verwenden überwiegend eigenen organischen Dünger aus unserem Betrieb, den wir durch unsere Tierhaltung gewinnen. Seit drei Jahren arbeiten wir zudem Kompost vom Kompostwerk in den Acker ein. Über die Fruchtfolgen wird der weitere Nährstoffbedarf gedeckt. Das Rotkleegras spielt dabei eine wichtige Rolle. Es ist ein wertvoller Stickstoffspeicher, bietet aber auch dem Drahtwurm, einem Kartoffelschädling, ein gutes Lebensumfeld. Im biologisch-dynamischen Landbau wird ausschließlich Prävention betrieben, um der Kartoffel ein gutes Umfeld und Widerstandsfähigkeit zum Wachsen zu geben. Dazu gehören auch Maßnahmen der Bodenpflege wie zum Beispiel Schachtelhalm-Tee und das Ausbringen biologisch-dynamischer Präparate.“

Eines der größten Probleme im Kartoffelanbau stellt die Krautfäule dar, eine Pilzerkrankung, die die Pflanze Absterben lässt. Genau wie bei Demeter werden auch bei anderen Bio-Anbauverbänden keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Allerdings darf dort Kupfer als Fungizid gegen die Krautfäule ausgebracht werden. Als Schwermetall wird es vom Boden nicht abgebaut, sondern angereichert. „Das ist für uns biologisch-dynamischen Betriebe ein wichtiger

Grund, Kupfer nicht im Kartoffelanbau anzuwenden. Das bedeutet für uns aber auch, dass wir kaum noch eine Chance haben, Krautfäule in den Griff zu bekommen, wenn sie erst einmal da ist. Warme und feuchte Sommer sind für die Krautfäuleerreger (*Phytophthora infestans*) ideal“, erklärt Ralf. Daher sind eine gute Vorbereitung und Planung wichtig. Das Vorkeimen der Kartoffeln ist ebenfalls eine Möglichkeit, der Kartoffel einen guten Start mitzugeben und sie zu stärken. „Das

ist allerdings sehr aufwendig in der Vorbereitung, in der Aussaat. Die Keime dürfen nicht beschädigt werden, sonst war die Mühe umsonst.“ Und auch bei der Kartoffelernte wird immer noch Handarbeit benötigt. Auf dem Kartoffelroder stehen drei bis vier Mitarbeiter, um die Nachlese zu machen, Steine und Dreckklumpen vom Förderband zu sortieren. Für das Roden eines Hektar großen Kartoffelfeldes benötigt man, wenn es gut läuft, etwas weniger als einen Tag.

Getreide und Gemüse in Amelinghausen:

- Sommerweizen, Sommer- und Winterroggen, Dinkel, Triticale
- Erbsen, Lupinen und Rotklee gras als Tierfutter
- Kartoffeln (Linda und Ballerina)
- Möhren, Rote Bete, Kürbis, Porree und Zwiebeln
- Körnermais für die Geflügelfütterung
- jedes Jahr werden zudem Blühflächen angesät



Beim Kürbis wird gleich mehrfach Hand angelegt. Beim Säen, Ernten und vor dem Verkauf werden die Hokkaidos von Erdresten gereinigt.



Kuhstallidylle in Amelinghausen. Der neue Kuhstall schafft eine große Arbeitserleichterung im Alltag, aber das Füttern per Hand gehört dazu. Foto: Annett Melzer Photographie

BAUCKHOF

Stütensen

Rückblick in Jahren	116 - 117
Aus den Anfängen einer Lebensgemeinschaft	118 - 119
Therapeutische Lebensgestaltung in der Landwirtschaft (1981)	120 - 121
Eine Lebensgemeinschaft entwickeln: Zusammen wachsen und sich Zuhause fühlen	122 - 123
Verbundenheit mit Angehörigen und Freunden	124
Eltern sein und teilhaben	125
Ein Ort zum Leben und Arbeiten für Menschen mit und ohne Assistenzbedarf	126 - 127
Die Mehlwerkstatt als ein sozialtherapeutischer Arbeitsbereich	128 - 129
Mitarbeiter aus Stütensen unterstützen die Bauck GmbH	129
Die Töpferei und ihr Weg nach Stütensen	130 - 131
Was sich sonst noch so tut! (2007)	132
Weitere Entwicklungsschritte des Bauckhofs Stütensen	133 - 134
Neue Herausforderungen in Stütensen – das BTHG	135
Generationswechsel auf dem Bauckhof Stütensen	136 - 140
Und jetzt heißt es: Freizeit!	141
Impressionen	142 - 143

Der Bauckhof Stütensen – Rückblick in Jahren

1966

Umstellung auf biologisch-dynamische Landwirtschaft

1969

Gründung der Sozialtherapeutischen Gemeinschaft in Stütensen

1971

Ausbau des Großen Hauses für 16 Plätze

1983

Bau des Kuhstalls

1985

Bau der ersten biologischen Pflanzenkläranlage

1988

Bau der Glasgewächshäuser



1969 - 1979

1972

Brand, Bau des Offenstalls

1974

Zwei Nachbarhöfe werden mit drei Hektar Land erworben

1975

Ausbau des Wildrosenhauses mit acht Plätzen

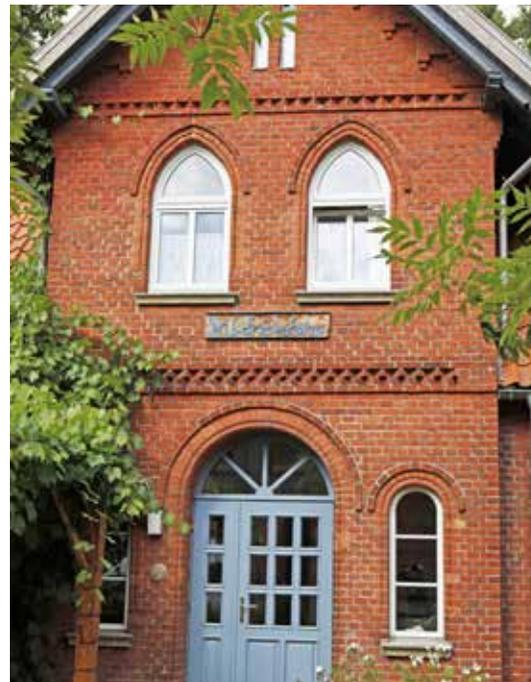
1976

Umbau und Neubau der Kartoffel- und Gemüsehalle zur Nutzung durch die heutige Bauck GmbH

1979

Reiner von Kamen folgt Dr. Isler nach

1980 - 1989



1990 - 1999

1990

Bau des großen Saals

1996

Anbau des Laufstalls für Kühe mit Strohscheune

1997

Umbau der Abpackwerkstatt zur heutigen Töpferei

1999

Bau des Obstwiesenhauses und des Heiznetzwerks mit Holzvergaser

2004

*Bau des Lindenhauses für acht Plätze
sowie Bau des Küchenhauses und des
zweiten Heizhauses*

2005

*Bau des Ulmenhauses
als Mitarbeiterwohnhaus*

2006

Erweiterung des Laufstalls

2010

Bau des Speisesaals

2012

*Neubau des Schweinestalls und des
Werkstatthauses mit Verwaltung,
Gärtnerei und Apfelwerkstatt*

2013

Bau des Bienenhauses



2000 - 2009

2008

*Anerkennung als Werkstatt
für behinderte Menschen (WfbM)*

2009

Bau des Eschenhauses



2010 - 2019



2014

Vierte Erweiterung der Kläranlage

2015

*Erweiterung und Modernisierung
der Waschküche*

2016

Neubau des Folientunnels

2018

Bau des Gärtnerschuppens

2019

*Jakob Schererz übernimmt die
Geschäftsführung*

Aus den Anfängen einer Lebensgemeinschaft

Ein Blick zurück zur Gründung: Ein Hof erwacht zu neuem Leben

50 Jahre sind vergangen, zwei Menschen-Generationen – sodass eines der wichtigsten aktuellen Themen auf dem Bauckhof Stütensen das gemeinschaftliche Älterwerden ist. Eine neue Herausforderung, der sich die Menschen hier stellen und die sie lösen. So bringt jede Zeit ihre ganz eigenen Themen mit sich.

Der Hof in Stütensen hat der Familie Bauck aufgrund der Vernachlässigung durch den ehemaligen Pächter durchaus Kopfzerbrechen bereitet. Als 1966 die Pacht auslief, waren Böden und Gebäude in einem sehr schlechten Zustand. Mehrere Optionen – bis hin zum Verkauf – standen zur Debatte. Der Bauckhof Stütensen war über 20 Jahre keinem Menschen mehr wirklich wichtig: Er war heruntergewirtschaftet und ausgelagt. Letztlich gaben Joachim und Jürgen Bauck mit ihrem Wunsch, einen Ort für Betreute zu schaffen, den Anstoß zur Gründung der Sozialtherapeutischen Gemeinschaft. Die Brüder hatten die Sozialtherapie auf dem Wurzerhof in Kärnten erlebt und 1963 vier zu Betreuende mit auf den Hof nach Klein Süstedt gebracht.

Mit der Entscheidung, hier Landwirtschaft und Sozialtherapie einen Raum zu geben, kamen Leben und Sinn zurück auf den Hof. Und so, wie er durch die betreuten Menschen wieder Bedeutung erhielt, ist er heute für rund hundert Menschen Lebens- und/oder Arbeitsmittelpunkt – ein Zuhause für 50 Betreute sowie die Mitarbeiter mit ihren Familien.

Der Bauckhof Stütensen ist für die Menschen, die hier arbeiten, ein wichtiger Teil ihres Lebens, ebenso für die zahlreichen Angehörigen, die dem Ort und den Menschen ihre Liebsten anvertraut haben.

Die Grundsteine wurden gelegt

Im Januar 1970 zogen die ersten Mitarbeiter nach Stütensen. Die Umbauarbeiten begannen und im Sommer zogen die ersten vier Jugendlichen ein:



Der Eingang an der Rückseite ist heute der Übergang zum Saal.

Bärbel, Gisela, Heinz und Erhard. Während der Aufbauphase des Hofes kamen und gingen die mitarbeitenden Menschen in Stütensen. Die Idee, Sozialtherapie und Landwirtschaft zu vereinen und praktisch umzusetzen, war nicht leicht. Die Arbeit hat allen viel abverlangt; dazu gestaltete sich das Leben auf dem Hof sehr mühsam. 1972 kam Dr. Rudolf Isler nach Stütensen – in alten Aufzeichnungen von Joachim Bauck lässt sich nachlesen: *„Er verwirklichte dann die eigentliche Aufgabe in Stütensen. (...) Rückblickend kann man sagen: Der Hof in Stütensen musste auch wie die beiden anderen Höfe durch einige Nullpunkte hindurch.“*

Die Gruppe der zu betreuenden Menschen wuchs auf 16 an. Rudolf Isler erinnerte sich an seine Stütenser Zeit und seine persönliche Motivation in einem Beitrag: *„Möglichst viele Menschen sollten wieder einen inneren Zugang zur Landwirtschaft finden. (...) Es genügt nicht, dass man sich an der Natur erfreut und sich in ihr erholt. Erde und Mensch brauchen ein verbindliches und konkretes Verhältnis zueinander – ein Verhältnis wie es sich dem Bauern durch den Beruf ergibt. (...)“*

Landwirtschaft habe schon oft bewiesen, dass sie heilen und erziehen kann. Und auch in Stütensen habe sich die heilsame Wirkung schnell gezeigt, wie seinen Aufzeichnungen zu entnehmen ist. *„Nicht nur die Arbeit, sondern auch das Wohnen und Essen, Singen und Spielen sollten dazu beitragen, dass die Ver-*

bundenheit mit der Erde erlebt wird. Arbeit und Freizeit sollten nicht mehr Gegensätze sein, sondern Teile eines Ganzen.“

Dr. Rudolf Isler wirkte bis 1979 auf dem Bauckhof Stütensen.

Sein Nachfolger feierte im vergangenen Jahr – 2018 – sein 40-jähriges Jubiläum auf dem Bauckhof Stütensen. Reiner von Kamen erinnert sich: *„Als mir vor 40 Jahren von Joachim Bauck die Stelle als Betriebsleiter für Stütensen angeboten wurde, habe ich nicht lange gezögert – und es auch nie bereut.“*



Ehemalige Landmaschinenwerkstatt, das heutige Küchenhaus.

Die sozialtherapeutische Arbeit hat mein Vorgänger bereits veranlagt. Nun ging es darum, den landwirtschaftlichen Betrieb zu ergreifen und die Verbindung herzustellen.“



Ehemaliger Speisesaal im Großen Haus.

Therapeutische Lebensgestaltung in der Landwirtschaft

Beitrag von Dr. Rudolf Isler (1981), erschienen in

„Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“ 1994

Gedanken nach sieben Jahren Mitarbeit in Stütensen 1972 bis 1979

Möglichst viele Menschen sollten wieder einen inneren Zugang zur Landwirtschaft finden. Das ist eine kulturelle Grundforderung unserer Zeit; und dass sie nicht erfüllt wird, ist Ursache so vieler sozialer Krankheitserscheinungen.

Es genügt nicht, dass man sich an der Natur erfreut und sich in ihr erholt. Erde und Mensch brauchen ein verbindliches und konkretes Verhältnis zueinander – ein Verhältnis, wie es sich dem Bauern durch den Beruf ergibt. Nun kann allerdings nicht jeder Bauer sein. Und doch sollte jeder, weil er Mensch ist, an einem Zipfel des Bauer-Seins teilhaben können, an seinen Freuden und seinen Mühen, an seinen Freiheiten und seinen Abhängigkeiten, an seinem Glück und seiner Not. Mit dieser großen kulturellen Aufgabe hängt all das zusammen, was auf dem Bauckhof unternommen wurde und weiter unternommen wird, um Bauern und Nichtbauern einander näher zu bringen, um die Landwirtschaft für den Städter und den Städter für die Landwirtschaft zu öffnen.

Für Kranke, Behinderte, Gestrandete und Verführte wird ein heilsamer Platz auf Bauernhöfen gesucht. Man erwartet von der Landwirtschaft, dass sie heilen und erziehen kann. Dass sie es kann, hat sie oft genug

bewiesen. Dabei ist das im Grunde nichts anderes als ein besonderes, weitherum anerkanntes Beispiel für jenen Zugang zur Landwirtschaft, den alle Menschen brauchen.

In Stütensen war es von Anfang an klar, dass die Pfleglinge, die man aufnehmen wollte, diesen Zugang durch die Arbeit ihrer Hände finden sollten. Die heilsame Wirkung sinnvoller Tätigkeit zeigte sich bei den meisten praktisch vom ersten Tag an. Es gab aber auch manchen seelischen Knoten, manche krankhafte Verhärtung, die eine fachkundige Führung und Betreuung dieser Menschen nötig machte. Für diese Betreuung war der Heimbetrieb da.

In diese Aufgabe hineingestellt, versuchten wir, die therapeutischen Möglichkeiten der Landwirtschaft in größerem Umfang fruchtbar zu machen. Wir fassten die Landwirtschaft nicht nur als Arbeitsbereich, als Acker- und Viehwirtschaft auf, sondern als eine Idee der Lebensgestaltung. Nicht nur die Arbeit, sondern auch das Wohnen und Essen, Singen und Spielen, sollten dazu beitragen, dass die Verbundenheit mit der Erde erlebt wird. Arbeit und Freizeit sollten nicht mehr Gegensätze sein, sondern Teile eines Ganzen.

Was wir so von der Landwirtschaft her zu gestalten versuchten, kam einem wichtigen Grundsatz der Heilpädagogik und Sozialtherapie sehr gut ent-

gegen: Für Menschen, die sich nicht selbstständig frei führen können, muss das äußere Leben gut geordnet sein. Alles muss nach Regel und Rhythmus ablaufen und den Menschen von außen den Halt geben, den sie sich nicht von innen geben können. Wieviel wirksamer können diese Maßnahmen sein, wenn die Regelung von einem hohen inneren Sinn getragen ist! Die Lebensgestaltung sollte den Hilfebedürftigen eine zweifache Stütze geben: die Atmosphäre der Geborgenheit und Zielstrebigkeit im Größten wie im Kleinsten. Für Behinderte muss dies unmittelbar erlebbar sein. Da wir anfangen Kühe zu halten, Butter und Quark zu machen, Brot zu backen, das Gemüse so weit wie möglich selbst anzubauen, konnte jeder wieder zu Lebensrealitäten in Beziehung kommen. Die Betreuten sollten erleben, dass wir gemeinsam an der gleichen großen Sache arbeiteten. Sie erlebten es zunächst bei unserer gemeinsamen Arbeit im Stall, auf dem Feld, im Wald, im Haushalt.

Neben der Hingabe und Sorgfalt im Kleinen braucht der Mensch aber auch große Gedanken. Sie können in aller Einfachheit gestaltet werden. Wir achteten auf die Naturvorgänge im Jahreslauf, auf unsere Arbeit und das Leben des Hofes in den Jahreszeiten, und stellten daneben die großen inneren Bilder der christlichen Jahresfeste Weihnachten,



1970: Einfahrt zum Dorf.



Winterstimmung in Stütensen.

Ostern, Himmelfahrt, Pfingsten, Johanni und Michaeli. Das Religiöse erwies sich als notwendiges Element in unserem Gemeinschaftsleben. Ist es nicht überhaupt für das Verhältnis von Mensch und Erde notwendig?

Die Gemeinschaft erweiterte sich in den sieben Jahren um die Hälfte; es entstanden zwei Großfa-



1972: Dr. Isler bereitet das Tränken der Tiere vor.

milien als Grundstock einer neuen Dorfgemeinde. Das Vorbild der Camphill-Dörfer erschien uns in manchem als wegleitend. Aus enger sachlicher Verbindung kam die Bauck KG nach Stütensen. Der Lebensmittel-Handelsbetrieb, der den Ideen unserer Landwirtschaft dienen wollte und für den wir Verpackungen abfüllten, war höchst willkommen im Dorf.

Die Angestellten dieses Unternehmens blieben aber außerhalb unserer Gemeinschaft. Der Gewerbebetrieb machte seine eigenen Gesetze geltend. Die Verbindung von Gewerbebetrieb und Landwirtschaft ist zweifellos eine der schwierigsten sozialen Aufgaben. Sie erfordert gründliche Kenntnisse und eingehende Lebenspraxis in beiden Bereichen.

Eine Lebensgemeinschaft entwickeln:

Zusammen wachsen und sich Zuhause fühlen

Die Gemeinschaft der Bauckhöfe hat Reiner von Kamen den Rückhalt und die Unterstützung gegeben, um die Aufbauarbeiten seiner Vorgänger weiter voranzubringen. Ein Jahr später (1980) zog es Katrin Rüter, seine heutige Frau, als Sozialtherapeutin auf den Bauckhof Stütensen. „Als ich hier ankam, wurde mir schnell bewusst, dass ich hier bleiben will. Es ist ein guter Ort zum Leben.“

Reiner und Katrin merkten bald, dass sie wunderbar zusammenpassen. Katrin von Kamen erinnert sich an ihre Ankunft in Stütensen: „Ich bin im Winter gekommen. Reiner hat mich abgeholt und mir als Erstes die Äcker und Felder gezeigt. Es war nachmittags

und, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, eher trist. Wir kamen zu einer Hecke, da hat Reiner gesagt: Und das machen wir hier überall – Hecken pflanzen.“

Heute gehören 4000 Meter Hecken zum Bauckhof und säumen Weiden und Äcker.

Entwicklung der Gemeinschaft

Reiner und Katrin haben es als großen Vertrauensvorschuss empfunden: 24 Betreute haben auf dem Bauckhof gewohnt, als Reiner von Kamen die Betriebsleitung übernahm. „Wir waren selbst erst Anfang 20 und hatten kaum Erfahrung.“ Der Rückhalt der Eltern der Betreuten war für die Entwicklung

auf dem Hof ebenso wichtig wie die Unterstützung durch die anderen Höfe. Sie haben besonders die ersten Jahre intensiv begleitet, um die sozialtherapeutische Arbeit auf dem Hof weiterzuentwickeln und zu etablieren.

Ein familiärer Zusammenhalt ähnlich einer großen Familie prägte die Lebensgemeinschaft. „Die Eltern waren viel stärker eingebunden als heute und haben tatkräftig mitgeholfen – bei allem, was anfiel: beim Bauen, Renovieren, Pflanzen und Ausrichten von Feiern“, erinnert sich Reiner von Kamen. „Wir hatten großes Glück mit unseren Eltern. Das gemeinsame Arbeiten hat eine enge Verbindung geschaffen. Die



Sonntagsausflug mit Pferden.



Volkstanz im Garten vor dem Großen Haus.



Tischtennis im Garten des Großen Hauses.

Aktivitäten ließen die Gemeinschaft zusammenwachsen. Die Angehörigenarbeit gehörte für uns von Anfang an dazu und hat sehr zum Gelingen der Gemeinschaft beigetragen. Das hat auch unseren Ruf nach außen sehr geprägt.“

Die Idee der Lebenspraxis

Was steckt eigentlich hinter der Idee einer sozialtherapeutischen Gemeinschaft? – Die Idee der Lebenspraxis. Eine Wissenschaft, die man nicht in einer Schule oder Universität erlernen kann, sondern nur durch das Leben selbst. Und wo soll das besser funktionieren, als in einer Gemeinschaft? Wo man zusammen lebt, arbeitet, feiert, sich künstlerisch betätigt und eine gemeinsame Aufgabe hat? Ständig macht man etwas, es entstehen Beziehungen – zu anderen Menschen, zu Tieren, zu Pflanzen. Jede Aktion erzeugt eine Reaktion, die betrachtet, reflektiert, kommuniziert, beurteilt und korrigiert wird – von einem selbst und den anderen. Und darüber entsteht ein Austausch, eine gemeinsame Lebenspraxis.

Dazu gehört auch, dass man sich verabredet und dem Zusammenleben eine Form gibt. „Wir haben für unsere Gemeinschaft ein Leitbild erarbeitet, das beschreibt, was uns wichtig ist. Natürlich müssen auch Leitbilder immer wieder überdacht werden, weil das Leben sich ständig verändert. Rudolf Steiner sagte, ‚dass jede Sozialstruktur nach einer gewissen Zeit

überholt ist, dann muss etwas Neues kommen‘. Veränderungen sind also wichtig!“, erläutert Reiner von Kamen. „Für Stütensen war und ist immer die oberste Maxime, dass der Mensch im Mittelpunkt steht. Der einzelne Mensch, nicht die Gemeinschaft. Der Einzelne und die Einzigartigkeit seiner Individualität, die Einzigartigkeit seiner Persönlichkeit.

Die höchste Kunst in der Lebenspraxis ist es, den eigenen Weg zu finden: Wo will ich hin, was möchte

ich auf der Erde bewirken? Diesen Weg zu begleiten, ist ständiger Auftrag eines jeden Betreuers, Freundes, der Eltern und eben des Sozialtherapeuten. Dass der Einzelne seinen Intentionen und seinen Wünschen selbstbestimmt folgen kann, egal, ob kleine oder große Ideen. Dieses Wechselspiel zwischen der Gemeinschaft und mir als Person ist im Grunde der spannende Vorgang, den die Lebenspraxis ausmacht.“



Katrin und Reiner von Kamen

Verbundenheit mit Angehörigen und Freunden

Der Förderverein und die Seminare für Eltern und Angehörige schaffen Raum zum Austausch

Die Unterstützung der Eltern war in den ersten Jahren für die Entwicklung in Stütensen elementar und hat erheblich zum Gelingen beigetragen. „Für eine Gemeinschaft, wie wir es sind, ist der Blick nach außen wichtig und noch wichtiger, der Blick von außen auf uns. Menschen, die uns spiegeln und auf uns schauen“, so Reiner von Kamen. Zum einen sind das die anderen Höfe und die Landbauforschung, zum anderen der Förderverein.

Der Förderverein

Er bietet Angehörigen, Mitarbeitern, Freunden und Interessierten die Möglichkeit, sich zusammenzufinden. Einen Rahmen, in dem alle sich über Probleme und Fragen der Arbeit in Stütensen austauschen können. Wo auch Sorgen und Wünsche besprochen werden können.

Dazu werden zweimal im Jahr Eltern- und Angehörigen-Seminare angeboten, als Raum der Begegnung und des Austauschs.

Angehörigen-Seminare

In diesem Jahr stand das Jubiläum im Vordergrund. Besonders interessant beim Blick auf die vergangenen Jahre war, dass viele Eltern die gemeinsamen Aktivitäten und Arbeitseinsätze vermissen, die in den letzten Jahren deutlich weniger geworden sind. Die Notwendigkeit, die Eltern „einzuspannen“, war nicht

mehr so gegeben, da die Strukturen heute andere sind. Der Bauhof Stütensen hat sich gut entwickelt. Die Lebensgemeinschaft und die Werkstätten sind tragfähig und selbstständig geworden. „Eine Rückmeldung, die mich überrascht hat“, berichtet Jakob Scherertz aus seiner Arbeitsgruppe. Seine Kollegen

erfuhren in ihren Workshops Ähnliches von den Teilnehmern. „Wir freuen uns natürlich über das Feedback und die Verbundenheit der Eltern und Angehörigen.“ Den Impuls greift das Team gerne auf und wird in Zukunft wieder vermehrt zu Pflanz- oder Erntereaktionen einladen.



Gemeinsames Bäumepflanzen mit Mitarbeitern, Angehörigen und Bewohnern.

Eltern sein und teilhaben

Begleiten und Loslassen von erwachsen gewordenen Kindern mit Assistenzbedarf

Für Mütter und Väter ist es oft nicht leicht, ihre Kinder in ein eigenständiges Leben zu entlassen, wenn sie für ihren Alltag und Beruf Unterstützungsbedarf haben. Zwei Mütter berichten von ihren Erfahrungen.

Charlotte (Charlie) Meier schätzt die persönlichen Verbindungen und die Gemeinschaft auf dem Hof sehr, denn auch sie fühlt sich als ein Teil davon. Ihr behinderter Sohn Jürgen kam 1984 als 18-Jähriger auf den Bauckhof. Charlie war sehr angetan von der angenehmen Atmosphäre und den gemeinschaftlichen Tätigkeiten, wie zum Beispiel den Garten jäten.

Ihr Sohn lebt nun seit 35 Jahren auf dem Bauckhof Stütensen und hat seit 30 Jahren eine Freundin, Andrea, mit der er sich 2013 verlobte. Auf der Suche nach einem Lebensmodell für Jürgen sei ihr wichtig gewesen, dass der Mensch im Mittelpunkt stehe, weshalb sie sich auf anthroposophische Lebensorte konzentrierte. Sie nahm und nimmt Anteil an seinem Leben, kommt zu den Elternseminaren und Feiern. Zudem vernetzte sie sich mit anderen betroffenen Eltern, die meist ebenfalls aus der Region Hamburg kamen.

Obwohl es ihr schwerfiel, ihren Sohn in ein selbstständiges Leben zu entlassen, war es die richtige Entscheidung, Jürgen ein selbstbestimmtes Leben

auf dem Bauckhof zu ermöglichen. Die Hauptsache sei für sie gewesen, dass eine Versorgung ihres Sohnes immer sichergestellt sei, falls ihr etwas zustoßen sollte.

Raisa Hübner erkrankte 2001 an Krebs. Als allein-erziehende Mutter wusste sie nicht, wer sich um ihre damals 20-Jährige behinderte Tochter Lisa kümmern sollte, während sie zur Reha musste. Eva Bauck empfahl ihr, Lisa vorübergehend auf dem Bauckhof Stütensen unterzubringen. Raisa nahm den Vorschlag ihrer Freundin an.

Nach drei Wochen fragte Katrin von Kamen sie, ob es nicht an der Zeit wäre, sich langsam von Lisa zu lösen, um ihr einen neuen Schritt ins Leben zu ermöglichen. Raisa war von der Menschlichkeit auf dem Hof positiv überrascht, und nach zwei Wochen kam sie zu der Entscheidung, dass der Bauckhof für Lisa der richtige Ort ist. Auch wenn es einige Zeit dauerte, bis sich das selbstbestimmte Lebensmodell zwischen Mutter und Tochter einpendelte, den Entschluss habe sie nie bereut. Ein Verdienst auch des tollen Betreuungsteams, das immer mit Rat und Tat zur Seite steht.

Für Raisa ist der Zusammenhalt und das Gefühl der eigenen Zugehörigkeit wichtig und wohltuend. Es gibt eine starke Elternschaft im Lindenhaus, der Raisa sich sehr verbunden fühlt.



Charlotte (Charlie) Meier



Raisa Hübner

Etwas Besonderes geschaffen

Ein Ort zum Leben und Arbeiten für Menschen mit und ohne Assistenzbedarf

„Wir haben etwas Besonderes geschaffen in der Art und Weise, dass hier Menschen mit Behinderung und ohne Behinderung zusammen leben und einen großen Hof miteinander bewirtschaften und gestalten. Es ist ein Lebensmittelpunkt entstanden, an dem die Menschen gemeinsam Mensch sein dürfen und verschiedene Angebote zum Leben, Wohnen und Arbeiten finden und – das ist für uns ein großes Thema – auch in der Lebensgemeinschaft alt werden können“, leitet Reiner von Kamen ein, als die Gesellschafterversammlung der Landbauforschungsgesellschaft zum 50-Jährigen in Stütensen eingeladen hat. „Die Häuser,

die in den letzten zwei Jahrzehnten entstanden sind, haben wir schon mit Blick darauf gebaut und gestaltet, möglichst viele individuelle Wohnangebote machen zu können, damit die Menschen hier mit ihren unterschiedlichsten Bedürfnissen ihr Leben so selbstbestimmt wie möglich gestalten können.“

Anfang der 2000er wurde für dieses gemeinschaftliche Lebenskonzept die Entscheidung getroffen, dass der Schwerpunkt in Stütensen ganz klar die Sozialtherapie ist. Die Landwirtschaft bietet die Grundlage des Zusammenlebens und -arbeitens, aber im Mittelpunkt der Bemühungen steht der Mensch mit

Assistenzbedarf. Auf Basis der Landwirtschaft ist der Hof die Grundlage dafür, dass ein vielfältiges kulturelles Leben stattfinden kann und sich die Menschen arbeitsbiografisch entwickeln können in den unterschiedlichen Bereichen

- Landwirtschaft mit Wald- und Holzwirtschaft
- Hauswirtschaft und Küche
- Verarbeitungs-/Apfelwerkstatt
- Mehlwerkstatt
- Geländepflege
- Gärtnerei
- Töpferei.



Feierabendstimmung vor dem Großen Haus.



Künstlerische Gesangseinlage beim Angehörigenseminar.



Arbeitsbereich Holz

Inhaltliche Schwerpunkte der sozialtherapeutischen Arbeit finden sich über die Arbeitsmöglichkeiten hinaus auch in den Bereichen des gemeinschaftlichen Lebens

- anthroposophisches Menschenbild
- Sexual- und Paarbegeleitung
- individuelle Wohnmöglichkeiten von der Gruppe bis zum selbstständigen Wohnen mit Begleitung bei Bedarf
- Konfliktbewältigung und Gewaltprävention
- Freizeit- und Urlaubsaktivitäten
- Förderung der persönlichen Entwicklung



Frank Spieker

Ein wichtiger Schritt für das Zusammenleben und -arbeiten in der Gemeinschaft war auch die Einrichtung der Vertrauensstelle.

Vertrauensstelle

„Mir ist diese Aufgabe sehr wichtig, weil ich damit etwas Positives zur Gemeinschaft und zum Hofgefühl beitragen kann. Es ist spannend, eine Gesamtwahrnehmung auf dem Bauckhof zu bekommen“, berichtet Frank Spieker, der seit sechs Jahren in Stütenssen ist. Konflikte sind zuerst einmal nicht schön, aber sie bieten viel Potenzial für die persönliche



Julius Knippers, Katharina Windt und Oliver Weser

Weiterentwicklung der Menschen mit Assistenzbedarf ebenso wie für die Mitarbeiter. „Wir haben eine gute Kultur des Hinschauens entwickelt, die gegenseitiges Verständnis schafft und das Zwischenmenschliche fördert.“ Auch präventiv ist die Vertrauensstelle ein wichtiger Anlaufpunkt, weil durch das Aufeinanderzugehen viele Konflikte im Vorfeld durch wachsendes Verständnis vermieden werden können. „Unsere Bewohner und auch die Mitarbeiter wissen es zu schätzen, dass es einen Ansprechpartner gibt, zu dem sie gehen können, wenn sie nicht weiter wissen. Es hilft uns allen, auszudrücken, wie wir uns fühlen, was in uns vorgeht und es dann auch anzusprechen.“

Werkstatt-Rat und Bewohner-Vertreter

Julius ist Mitglied im Werkstatt-Rat und die Verbindungsperson, wenn es mal Schwierigkeiten zwischen Mitarbeitern des Bauckhofes und den Betreuten gibt: „Wenn es Probleme bei der Arbeit gibt, kann man mich ansprechen und ich helfe weiter. Kann ich das nicht, wenden wir uns gemeinsam an die Vertrauensstelle oder an Reiner.“ Das machen Katharina und Oliver auch – sie sind Bewohnervertreter und kümmern sich, wenn es zu Unstimmigkeiten oder Problemen kommt. „Ich habe mich schon immer für Schwächere eingesetzt“, erklärt Kathrin, warum sie diese verantwortungsvolle Aufgabe übernommen hat.

Mehlwerkstatt als ein sozialtherapeutischer Arbeitsbereich

25 Jahre lang war die heutige Bauck GmbH auf dem Bauckhof Stütensen ansässig

Zwei Resthöfe konnten 1974 in Stütensen erworben werden. Der eine Hof wurde für die heutige Bauck GmbH umgebaut. Der Umzug von Klein Süstedt erfolgte im September 1975. Heute beherbergt das Gebäude unter anderem die Töpferei.

Dem jungen Unternehmen stand so das Dreifache an Fläche zur Verfügung und für die Betreuten ergab sich ein neuer Arbeitsbereich: die Werkstatt zum Abpacken von Mehl, Flocken, Gries, Malzkaffee und anderer Produkte. Bis zu acht Menschen fanden in der „Mehlwerkstatt“ eine Beschäftigung. Alte Filmauf-

nahmen haben diese Zeit auf amüsante Weise in Bild und Ton festgehalten: Sorgfältig wird das Mehl in die Tüten gefüllt, gewogen und gefaltet verschlossen. Zuckerrübensirup wurde ebenfalls in der Werkstatt aus großen 250-Liter-Fässern in die 500 Gramm-Becher abgefüllt. Besonders im Winter mussten die Fässer erwärmt werden, damit der Sirup flüssig wurde und sich abfüllen ließ. Eine schöne Anekdote aus dieser Zeit kann Reiner von Kamen dazu erzählen: „Einer unserer Betreuten, Eberhard, der für das Abfüllen des Sirups zuständig war, schlief gelegentlich ein, wenn

der Sirup zu langsam lief. Man kann sich vorstellen, was passiert ist ...“

Mit den Jahren nahm die Arbeit stetig zu: Die Stütenser bekamen zusätzliche Hilfe von außen und die heutige Bauck GmbH konnte 1982 im Nachbarort Rosche mehrere Gebäude eines ehemaligen Landhandels pachten und sich weiter vergrößern. Die Mehlwerkstatt in Stütensen blieb noch fast 20 Jahre lang bestehen und wurde 2000 geschlossen, als in Rosche neue Gebäude bezogen werden konnten.



Aus den Anfängen der Mehlwerkstatt.



Manuelle Abfüllung der Getreideprodukte.

Mitarbeiter aus Stütensen unterstützen die Bauck GmbH

Die Zusammenarbeit wird auch am neuen Betriebsstandort bis heute fortgesetzt

Bei der Bauck GmbH in Rosche gibt es vier Arbeitsplätze für Betreute vom Bauckhof Stütensen. Die Arbeit auch außerhalb Stütensens zu begleiten, gehört ebenso mit zur Aufgabe und zur Unterstützung wie ambulantes Wohnen außerhalb der Lebensgemeinschaft zu ermöglichen.

„Die Kollegen vom Bauckhof Stütensen sind für uns eine Bereicherung und eine tolle Unterstützung“, so Dennis Mittelstädt, Schichtführer in der Produktion der Bauck GmbH, und Wilfried Pauch, stellvertretender Produktionsleiter. „Und sorgen auch immer

wieder für Spaß bei der Arbeit.“ Christian, Michi und Jürgen gehören zu der fünfköpfigen Gruppe, die vormittags in Rosche in der Produktion arbeitet. Ihre Aufgaben sind vielfältig, überall wo Handarbeit gefragt ist, kommen sie zum Einsatz. „Wir packen Zutaten in die Kartons wie Zitronenöl für den Zitronenkuchen“, sagt Jürgen. Das Stütenser Team füllt auch Sojamehl per Hand ab, das wird aufgrund der kleinen Mengen nicht maschinell erledigt. „Unser Team kann auch mal für zwei bis drei Stunden Arbeitskräfte vertreten“, berichtet Johann Müller, der als Betreuer die Stütenser

begleitet. „Häufig sind die Menschen mit Behinderungen außen vor, am Rande der Gesellschaft. Hier bei Bauckhof Naturkost wird Inklusion wirklich gelebt.“

„Wir helfen viel mit. Nehmen die Kartons vom Band und legen sie auf die Paletten“, erzählt Michael, der zusammen mit Christian von Anfang an, seit 2009, dabei ist. Für die Kollegen der Bauck GmbH sind sie auch ein bisschen die ‚Feuerwehr‘, sie helfen überall, wo Not am Mann ist – aufräumen, umfüllen, sortieren und vieles mehr. „Das ist für uns eine große Arbeits erleichterung“, so Mittelstädt.



Heutige Abfüllung mit Spezialmaschinen in der Bauck GmbH.



Reismehl wird per Hand abgefüllt.

Die Töpferei und ihr Weg nach Stütensen

Ein geschützter Werkstattbereich ist in den ehemaligen Räumen der Mehlwerkstatt entstanden

Cäcilia und David Ryan begleiten den Bauckhof Stütensen schon seit 38 Jahren. Seit 15 Jahren leben sie in Stütensen, haben hier ein eigenes Haus gebaut und sich entschieden, auch ihren Ruhestand nahe der Lebensgemeinschaft zu verbringen.

„Wir sind 1981 mit fünf Erwachsenen und unserem neun Monate alten Kind in den Landkreis Uelzen nach Borg gezogen. Dass unser Sohn eine Behinderung hat, wussten wir, trotzdem war die Nähe zu Stütensen

Zufall. Unser Ziel war es, hier in der Region möglichst schnell Fuß zu fassen. Wir haben sofort eine Bio-Bäckerei und die Töpferei aufgebaut. Für die Bäckerei brauchten wir Getreide – und so hat sich der Kontakt zur heutigen Bauck GmbH ergeben, die damals noch in Stütensen ansässig war. Dort haben wir Helene (Lenchen) Werder kennengelernt, die uns mit unserem Sohn beraten hat. Wir trafen Reiner und Katrin und haben uns angefreundet“, erzählen Cäcilia und David wie

ihre persönliche Bauckhof-Geschichte begann. „Unser Sohn hat uns den Impuls gegeben, unsere Töpferei für die Sozialtherapie zu öffnen. Bei Humanopolis in Stoetze war Platz und dort konnten wir eigenverantwortlich unsere Werkstatt einrichten“, erzählt Cäcilia. „Aus Stütensen kamen zwei Betreute zu uns in die Werkstatt. So gab es über die Jahre immer eine Verbindung, nicht nur freundschaftlich, sondern auch beruflich.“



Die Töpferei von außen – ehemals Standort der Mehlwerkstatt.



Das Team der Töpferei 2019.

Vor 18 Jahren ergab sich eine Situation, die den Anlass bot, mit der Töpferei nach Stütensen umzuziehen. „Wir haben uns angeboten, weil Stütensen keine geschützte Werkstatt als Arbeitsbereich hatte.“ Es gab fast nur Arbeitsmöglichkeiten im Freien. Die Eltern waren ebenfalls begeistert von der Idee und haben tatkräftig beim Umbauen und Einrichten geholfen.

Mit der Töpferei entstand ein Bereich für Menschen, die viel Struktur und wenig Außenreize benötigen, um sich wohl und sicher zu fühlen. Dazu gehört



Namensschilder fürs Kräuterbeet.

auch die Weberei, in der zum Beispiel Sitzkissen und Matten gewebt werden, die Kerzenwerkstatt und das Herstellen der Feueranzünder. – Ein Arbeitsangebot auch für die Älteren, wenn die Kräfte nachlassen oder ein größeres Sicherheitsbedürfnis besteht. „Wir haben immer darauf geachtet, was die Menschen brauchen, die bei uns arbeiten wollen. Danach haben wir den Arbeitsplatz entsprechend konzipiert. Die meisten unserer Mitarbeitenden können mindestens drei verschiedene Produkte herstellen. Sie können selbst überlegen und entscheiden, was sie machen wollen,



Fertigung der Rohlinge für Vogeltränken und -futterplätze.

was gebraucht wird und was nötig für den Verkauf ist. Am wichtigsten ist es, dass jeder mit Freude seine Arbeit machen kann. Der beste Lohn für uns ist es, wenn sie – unabhängig von uns – die Werkstatt für sich als Berufung ergreifen können und eine gewisse Eigenständigkeit erreichen.“

Auch nach den vielen Jahren erfüllt Cäcilia ihre Arbeit, sie findet sie noch immer spannend und kreativ: „Ich möchte nichts anderes machen. Mit einem Werkstoff wie Ton kann ich den Menschen auf eine ganz andere Art und Weise erreichen, indem ich mit ihm etwas gestalte und produziere, was in den Verkauf geht. Das ist für viele auch ein wohliges Gefühl, dass sie etwas machen, was dann hinterher sehr wertgeschätzt wird. Wir sind erfolgreich mit unseren Produkten und das wissen auch unsere Mitarbeiter. Und das erfüllt sie mit Freude.“

Ein weiterer wichtiger Aspekt in der Töpferei ist für beide die Ausbildung: Einem jungen Menschen mitzugeben, dass er mit Freude arbeiten kann, dass er sein Erlerntes in die Welt trägt. Der würdige Umgang mit dem Gegenüber, auf Augenhöhe zu arbeiten und den anderen in seinen Stärken zu schätzen und in seinen Schwächen zu stützen.

Dafür haben Cäcilia und David sogar ihre Selbstständigkeit aufgegeben, als die Entscheidung getroffen wurde, anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen zu werden.

Was sich sonst noch so tut!

Reiner von Kamen aus dem Jahresrundbrief 2007

Prägen wir die Gesellschaft oder prägt die Gesellschaft uns? Sind wir Herr der Gestaltungsprozesse oder lassen wir uns gestalten? Diese Fragen kann man sich immer wieder stellen und man bekommt die Antwort eigentlich täglich aufs Neue.

Die eigenen Vorstellungen werden immer wieder durch die Entwicklungen und Anforderungen von außen in Frage gestellt. Dementsprechend müssen sie angepasst werden. Das heißt natürlich nicht, dass man ständig seine Vorstellungen über den Haufen werfen sollte, aber eine gewisse Flexibilität ist notwendig.

Wir haben uns seit Jahren mit dem Status der „Werkstatt für behinderte Menschen“ eine (WfbM) beschäftigt. Wollen wir eine WfbM werden oder nicht? Es zeigt sich nun, dass dieser Weg für uns der richtige ist: Wir werden WfbM! Sowohl vom Landessozialamt als auch von der Bundesagentur für Arbeit wurde uns signalisiert, dass dies eine richtige Entscheidung ist. Unsere Bewohner bekommen dadurch den Status eines Mitarbeiters mit Arbeitsvertrag und allem, was dazu gehört. Damit können wir zukünftig ein Leistungsangebot für werkstattfähige Menschen anbieten.

Diese Entscheidung hat nun einiges ins Rollen gebracht. Wie viele Plätze wollen wir anbieten, sprich wie viele sinnvolle Arbeitsplätze lassen sich in unserer Hofgemeinschaft schaffen? Wie viele Menschen

verkräftet der Hof und, und, und? Dazu kam im letzten Winter die Anfrage einer Elterngemeinschaft der freien Martinsschule in Hannover, ob wir im Jahr 2009 ihre Kinder in Stütensen aufnehmen könnten. Somit ergab sich noch eine Frage: Wollen wir größer werden, sprich wieder ein neues Haus bauen und Arbeitsplätze für zusätzliche Bewohner schaffen?

Nach vielen Hofkonferenzen und sonstigen Besprechungen ist die Entscheidung gefallen. Ja, wir wollen! Es stellte sich heraus, dass es durchaus sinnvoll ist, beide Projekte miteinander zu verknüpfen. Die neuen Menschen werden in Zukunft nötig sein, um unsere Gemeinschaft zu verjüngen. Aber auch für die WfbM ist eine größere Zahl von Menschen durchaus von Vorteil. Ab 1. Januar 2008 werden wir eine WfbM sein und bis 2009 für 50 Menschen einen Arbeitsplatz geschaffen haben. Bis Ende 2009 wollen wir ein neues Appartementwohnhaus für zehn Menschen fertigstellen.

Die Konzepte waren schnell erstellt und müssen nun mit der Bundesagentur für Arbeit und dem Landessozialamt abgestimmt werden. Da der Architekt in diesem Jahr sowieso fast wöchentlich vor Ort war, bot es sich an, mit ihm auch diese Projekte zu entwickeln.



Waldrundfahrt des Berufsbildungsbereichs.

Weitere Entwicklungsschritte des Bauckhofs Stütensen

Die sozialtherapeutischen Arbeitsplätze werden anerkannt als WfbM

Die sozialtherapeutische Arbeit auf dem Bauckhof war zu Beginn eine Idee, die von den Menschen, die sie umsetzten, mitgetragen wurde. Nicht nur die Wohnsituation war spartanisch. Auch die finanzielle Basis der Arbeit war alles andere als sicher und geregelt.

Man bedenke, wie viel Zuversicht und Wille der Beteiligten vorhanden gewesen sein muss: 1971 konnte das „Große Haus“ mit Plätzen für 16 Menschen mit Hilfebedarf in Betrieb genommen werden. Bis 1972 gab es kein regelmäßiges Geld für die Betreuung von den Sozialämtern, sodass die Arbeit mit den Menschen zum Teil ehrenamtlich geleistet oder aus den Erträgen der Land- und Forstwirtschaft mitfinanziert wurde. Mit dem Bemühen, Absprachen mit den Behörden zu treffen, kamen Anforderungen auf den Bauckhof Stütensen zu. Um die Einrichtung mit staatlicher Unterstützung betreiben zu können, wurden 120 Plätze verlangt. Die Pläne gab es schon, aber zum Glück zog das Ministerium die Auflage zurück und hat dem Bauckhof Stütensen so die Möglichkeit gegeben, langsam zu wachsen. Heute lebt hier mehr als die dreifache Anzahl an Menschen mit Hilfebedarf als zu Beginn. Kürzlich wurde der 53. Bewohner in der Gemeinschaft begrüßt.

Über 30 Jahre lang hat der Verbund der drei Bauckhöfe sich gemeinschaftlich getragen und wichtige Prozesse in Gang gesetzt. Trotzdem gibt es den Mo-

ment, an dem sich alte Strukturen überholen und neu gedacht werden müssen. Jeder Platz hat eine eigene Dynamik entwickelt. In Stütensen sollte die Sozialtherapie weiter gestärkt werden. So kam im Jahr 2000 der Prozess in die Gänge – ein Zeichen?

Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen

Der 33-Jahre-Zyklus hat in der Anthroposophie die Bedeutung von Wandel und Neuerung. 2003 war der Prozess abgeschlossen, der Bauckhof Stütensen hat sich aus der wirtschaftlichen Verbindung der Bauck-



Beim Zwiebelernten wird das Grün gleich abgeschnitten.

höfe gelöst. Über die Landbauforschung blieb die gemeinsame Basis erhalten, aber die Eigenständigkeit in den Entscheidungen wurde dadurch gestärkt. „Für uns war das deshalb wichtig, weil wir einen Schritt weitergehen und der Sozialtherapie das Hauptgewicht unserer Arbeit geben wollten“, erläutert Reiner von Kamen die Entwicklung. „Wir mussten uns entscheiden: Wollen wir landwirtschaftlicher, gärtnerischer Produktionsbetrieb werden oder werden wir pädagogischer Betrieb zur Entwicklung von zu betreuenden Menschen?“

Vorstand, Mitarbeiter und Förderverein haben intensiv diskutiert und sich für den Schwerpunkt der Sozialtherapie entschieden. „Wir wollten unsere Arbeit auf sichere Füße stellen und professionalisieren. Das war unter anderem ein Grund dafür, Werkstatt für Menschen mit Behinderung (WfbM) zu werden. Ohne die Anerkennung zur WfbM hätten wir seitens der Behörde keine Betreuten mehr zugewiesen bekommen und die Lebensgemeinschaft wäre sozusagen vergreist.“ Der Prozess bis zur Anerkennung dauerte fünf Jahre und hat natürlich auch einschneidende Veränderungen mit sich gebracht. Ab dem Zeitpunkt nahm die Entwicklung des Bauhofes Stütensen sozusagen Fahrt auf: Fast jedes Jahr wurde ein Haus gebaut. „Wir hatten irgendwann den Ruf des Bauhofes weg“, erinnert sich Reiner. 2008 war es dann soweit – der Bauhof wurde anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen.



Ernte der Tomaten.



Arbeiten mit dem Trecker.



Hauswirtschaft – Wäsche aufhängen.

Neue Herausforderungen in Stütensen

Das neue Bundesteilhabegesetz ist Herausforderung für die Zukunft

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



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

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

Auf die Möglichkeiten schauen

Das neue Bundesteilhabegesetz sorgt dafür, dass die Begrifflichkeit von Behinderung neu bewertet wird. Der Fokus liegt auf den Fähigkeiten und Möglichkeiten einer Person, nicht auf ihren Defiziten. Es wird betrachtet, was der Mensch kann – wo liegen seine Stärken? – und vor allem: Was will er? „Damit

beschreibt das Gesetz im Grunde das, was in der anthroposophischen Menschenkunde die Grundlage des Handelns ist!“, so von Kamen. „Wir merken, dass durch die neue Gesetzeslage Prozesse deutlich werden, die wir seit Jahren leben. Nun gilt es für uns, diese sichtbar und nachvollziehbar zu machen.“

Barrierefreiheit in den Köpfen

Die 26 Artikel des BTHG mit 241 Paragraphen sollen bis 2023 umgesetzt werden. Sie werden die komplette Soziallandschaft umkrempeln und ein neues Verständnis von Barrierefreiheit schaffen. Das Recht auf Unterstützung, die selbstbestimmt ist, beginnt in den Köpfen. Barrierefreiheit wird häufig nur mit dem Zugang zu Gebäuden und Räumen verbunden. Das betrifft aber auch die soziale und berufliche Lebensgestaltung und den eigenen Willen. Wie wollen unsere Bewohner leben und arbeiten? Einige wollen selbstständig wohnen, in Rosche oder auch in Uelzen eine eigene Wohnung haben und trotzdem hier arbeiten oder umgekehrt.

Den ersten Paradigmenwechsel, den das BTHG mitbringt, ist, dass unsere Gesellschaft umdenken muss:

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

Generationswechsel auf dem Bauckhof Stütensen

Nach 40 Jahren bereitet Reiner von Kamen seinen Ruhestand vor / Jakob Schererz wird Nachfolger

Reiner von Kamen ist seit 40 Jahren Verantwortlicher auf dem Bauckhof. Als er vor zwei Jahren formulierte, dass er einen Assistenten für die Geschäftsleitung sucht, fühlte Jakob Schererz sich angesprochen: „Es hat mich interessiert. Ich konnte mir schon länger vorstellen, mich in diese Richtung weiterzuentwickeln.“ Für Reiner waren dies die ersten Schritte, seinen Ruhestand und den Generationswechsel auf dem Bauckhof Stütensen vorzubereiten.

Jakob Schererz übernimmt die Geschäftsführung

Seit Herbst 2013 lebt Jakob Schererz auf dem Bauckhof Stütensen. Sein erster Kontakt zu den Bauckhöfen entstand im Rahmen des Landbaupraktikums der neunten Klassen in Amelinghausen. Als er eine Entscheidung treffen musste, wo er seinen Zivildienst ableisten wolle, erinnerte er sich daran und bewarb sich für eine Zivi-Stelle auf dem Bauckhof. Gedacht hatte er an Amelinghausen, die Bewerbung landete jedoch in Stütensen. „Das habe ich erst einen Tag vor dem Probearbeiten wirklich realisiert. Es geht nicht nach Amelinghausen, sondern nach Stütensen, wo nicht mit Waldorfschülern, sondern mit erwachsenen, zu betreuenden Menschen gearbeitet wird.“ Während des Zivildienstes hat Jakob Informationen über die Freie Ausbildung in der Landwirtschaft bekommen. „Ich entdeckte einen Flyer, in dem alles Mögliche stand über Biologie, Geologie, Astronomie, Chemie, Genetik

in der Landwirtschaft – das hat mich total fasziniert. Das erste Lehrjahr habe ich in Stütensen absolviert, danach war ich im Bergischen Land auf einem Demeter Hof. Den Hof hatte ich mir wegen der Kühe ausgesucht, die mich zu der Zeit total begeisterten. Nach 18 Monaten bin ich dann weiter nach Brandenburg gewechselt, Hofgemeinschaft Marienhöhe. Ich wollte mehr über Ackerbau lernen und habe dort die Kompostierung kennengelernt und mich darin ‚verliebt‘. Ich hatte ganz viele Fragen an die Landwirtschaft, so dass ich mich anschließend für ein Studium in Witzhausen entschieden habe. Vorher half ich noch einen Sommer lang auf dem Bauckhof Stütensen aus. Meine Zeit an der Uni finanzierte ich, indem ich in den Semesterferien hier gearbeitet habe. Während des Studiums habe ich bemerkt, dass ich bei allem, was ich spannend fand, sofort an Stütensen gedacht habe.“

Im Herbst 2013 ist Jakob nach Stütensen gezogen. Bis zu seinem Arbeitsbeginn als Landwirt im Sommer 2014 hatte er noch Uni-Projekte abzuschließen und übernahm bis dahin zeitweise Jörg Timme-Rüfflers Vertretung in der Landwirtschaft, der gerade eine sozialtherapeutische Fortbildung machte. Reiner von Kamen hatte schon früh erkannt, dass Jakob Schererz alles mitbringt, um eine tragende Position auf dem Bauckhof Stütensen zu übernehmen. Bereits Anfang 2018 bereitete er ihn als Assistenten der Geschäftsführung auf seine neue Aufgabe vor.

Der Gemeinschaft einen Rahmen geben

Für den Lebensalltag auf dem Bauckhof ist Volker Thon seit Anfang 2019 als Heimleiter verantwortlich. „Angefangen habe ich als Krankheitsvertretung 2013 mit einer Halbtagsstelle im Sozialen Dienst.“ Volker Thon schaut auf seinen Beginn auf dem Bauckhof zurück. Katrin von Kamen hat ihn ins Team geholt. Gemeinsam haben sie sich im Bereich der Gewaltprävention fortgebildet. „Bereits nach kurzer Zeit habe ich die Stunden aufgestockt, um Katrin und Reiner in der Heimleitung zu entlasten.“ Als Katrin die Heimleitung 2014 ganz abgab und den Bauckhof verlassen hat, übernahm zuerst Sylvain Mazzetti die Heimleitung. Volker Thon hat die Leitung des Sozialen Dienstes der Werkstätten übernommen. Das ist die Schnittstelle zwischen den Ämtern, der Werkstatt und den Bewohnern: „In dieser Position sitzt man ein bisschen zwischen den Stühlen – ich schaue auf das, was die Außenwelt von uns braucht und erwartet, und verbinde es mit dem, was wir intern in den Werkstätten benötigen, um gute Arbeit machen zu können und unseren Bewohnern gerecht zu werden.“ Seit 2014 schreibt Volker sämtliche dokumentierenden Berichte, rund 45 Stück im Jahr. 2018 hat Volker Thon zunächst kommissarisch die Heimleitung übernommen. Für Volker ist klar, dass er derjenige ist, der den Übergang im Bereich der Heimleitung für die nachfolgende Generation bereitet. „Ich sehe mich

als Brückenbauer. Wir versuchen neue Organisationsformen zu entwickeln, um Menschen, die sich hier engagieren wollen und Initiative ergreifen möchten, auch den Raum für eigene Entscheidungen zu schaffen. Zum Beispiel haben wir den Vorstand des Vereins um drei Beisitzer erweitert und damit mehr Möglichkeiten geschaffen, interessierte Kolleginnen und Kol-

legen mitarbeiten zu lassen.“ Der Vorstand bereitet vor und über Gremien wie den Personalkreis oder die Hausleiterkonferenz werden Ziele und nötige Entscheidungen miteinander diskutiert. Die derzeit größte Herausforderung ist für alle Beteiligten aber, dass neue Bundesteilhabegesetz mit Leben zu erfüllen und umzusetzen.

Neue Impulse für die Gemeinschaft

Das Bundesteilhabegesetz, die Vorbereitung auf den Generationswechsel, viele neue Kolleginnen und Kollegen, die neue Ideen mitgebracht haben – die Gemeinschaft in Stütensen wandelt sich. Ein daraus entstehender Impuls war es, Hierarchien und Konzepte der Führung neu zu greifen. „Wir haben über basis-



Bauckhof Stütensen feierte sein 50-Jähriges auch vor Ort mit allen Bewohnern, Mitarbeitern, Eltern und Angehörigen. Volker Thon begrüßt im Hintergrund die Gäste vor dem Großen Haus.



Interviews mit Jakob Scherertz werden immer mit einem Feldrundgang kombiniert – hier sehen wir einen wunderbar gelungenen Acker mit eigener Zwischenfrucht Mischung.

demokratische Entscheidungsprozesse nachgedacht und an verschiedenen Konzepten gearbeitet. Die ganz gravierenden Neuerungen haben wir noch nicht, aber die Anfänge sind gemacht. Die Frage, die uns bewegt und an der wir weiter arbeiten müssen und werden, ist unser Bild von der Zukunft des Bauckhofes“, erklärt Jakob Schererz.

Zehn Jahre ist es her, dass sich Deutschland mit der Ratifizierung der UN-Behindertenrechtskonvention zur Inklusion verpflichtet hat. Das bedeutet auch, Schüler mit und ohne Assistenzbedarf gemeinsam zu unterrichten. Die Umsetzung in den verschiedenen

Bundesländern und Kommunen ist nach wie vor sehr unterschiedlich, insgesamt steigt der Inklusionsanteil in deutschen Klassenzimmern. Das BTHG ist in Teilen seit 2017 in Kraft getreten und trägt dazu bei, dass vieles auf bürokratischer Ebene überarbeitet und neu gedacht werden muss.

Die therapeutischen Ansätze im Umgang mit Menschen mit Assistenzbedarf haben sich im Laufe der Jahre auch in der Gesellschaft geändert, das spiegelt sich natürlich im BTHG wider. Dies wirkt sich auf den Lebensalltag in den Werkstätten und in den Häusern aus, auch wenn viele Ansätze, die durch das BTHG

gefördert werden sollen, in Stützensen schon lange praktiziert werden. Einen Unterschied stellen insbesondere die Kollegen klar heraus, die schon lange in der Sozialtherapie tätig sind: Es gehe heute weniger darum zu wissen, was für jemanden gut ist, als darum, den Menschen in seinem Bedürfnis zu unterstützen, selbst Entscheidungen zu treffen, ohne ihn dabei zu bevormunden. Das macht sich im Lebensalltag stärker bemerkbar als in den Arbeitsbereichen. In den Werkstätten gibt es Vorgaben wie in anderen Jobs auch. In der Freizeit findet die Selbstbestimmung viel stärker statt. Das sei nicht immer leicht auszuhalten,



Ausflug mit Picknick.



Pausenstimmung vor dem „Großen Haus“.



Aufführung eines Theaterstücks.

besonders wenn es um Konsumverhalten gehe und man beobachten könne, dass es einzelnen Menschen nicht guttut. Gutes Beispiel sind der Handy-Konsum oder das Essen von Süßigkeiten.

Leben auf dem Bauckhof Stütensen

„Das letzte Jahr hat uns ganz schön durchgerüttelt“, berichtet Jakob Schererz. „Keines unserer heutigen Hausteams war vor einem Jahr so, wie es jetzt ist. Wir hatten einen starken Wechsel unter den Mitarbeitern und wir merken, es ist schwer, die passenden Menschen für unser Lebensmodell zu finden. Menschen,

die sich auf uns einlassen können und die auch Erfahrung mit der Anthroposophie haben. Wir haben aber auch das große Glück, dass wir einige junge Kolleginnen und Kollegen gefunden haben, die sich einbringen wollen.“ Gerade dieses junge, motivierte Team gibt Jakob das Gefühl und den Rückhalt, seine zukünftige Aufgabe bewältigen zu können. „Das geht nur gemeinschaftlich. Ohne die Unterstützung und den Zusammenhalt untereinander würde so ein Lebensort nicht funktionieren“, betont Jakob und ist ebenso dankbar für den Rat und die Hilfestellung der langjährigen Kolleginnen und Kollegen. Für Jakob selbst

ist der Bauckhof einmal mehr zu seinem besonderen Ort geworden, weil er hier auch seine Lebensgefährtin Anne kennengelernt hat. Sie hat Florian Herbst, einen gemeinsamen Freund, der hier arbeitet, besucht. Bereits bei der ersten Begegnung war klar, dass sie sich sympathisch waren. Anne hat sich dann auf eine freie Stelle beworben und ist vor drei Jahren hier hergekommen. Seit zwei Jahren leben Jakob mit seinem Sohn Leander und Anne mit ihrer Tochter Frida zusammen im Obstwiesenhaus.

In der sozialtherapeutischen Gemeinschaft leben 45 und arbeiten 53 Menschen mit Assistenzbedarf. Weitere 61 Menschen, inklusive Praktikanten und Auszubildende, sind in der Betreuung der verschiedenen Arbeitsbereiche, in der Hausbetreuung und in der Verwaltung tätig – dazu kommen noch sieben Kinder und zwei Renter. Anne Ragwitz und Florian Herbst arbeiten in der Hausbetreuung. Eine Arbeit, die ein hohes Maß an Engagement und Identifizierung mit dem Konzept der Gemeinschaft mit sich bringt. „Wir decken jeden Lebensbereich unserer Betreuten außer Arbeit ab“, erklärt Florian. „Und das ist eine ganze Palette mit allen Wünschen und Bedürfnissen: Freundschaft, Beziehung, Freizeit und der ganz normale Alltag.“ Die verschiedenen Häuser sind an unterschiedlichen Bedürfnissen ausgerichtet: als Wohngemeinschaften oder Hausgemeinschaften mit eigenen Wohnungen, oder gemischten Wohngruppen – mit mehr oder we-



Bauckhof Stütensen: ein bunter, lebensbejahender Ort.



Es darf getanzt werden! Nicht nur zum Jubiläum...

niger Unterstützung im Alltag. „Was ich an unserer Arbeit sehr schätze, ist die freie Gestaltungsmöglichkeit – wir können uns als Personen einbringen und zum Beispiel Angebote in der Freizeitgestaltung machen, die zu uns passen.“

Die Arbeitszeiten in der Hausbetreuung arrangieren sich um die Arbeitszeiten der Bewohner herum: morgens, mittags und abends begleiten die Mitarbeitenden in der Hausbetreuung, sodass sie in drei Schichten ihren eigenen Tag strukturieren. Alle zwei Wochen haben sie ein freies Wochenende. „Das ist eine innere Haltung“, erklärt Anne, auf die Frage, wieviel Zeit für sie und ihre Familie bleibt. „Das ist hier mein Zuhause und ich schaffe auch für unsere Bewohner ein Zuhause. Wir begegnen uns auf Augenhöhe. Wir haben gleiche Rechte. Das ist sehr wichtig dafür, von alten Ansätzen wegzukommen, für unsere Bewohner Entscheidungen zu treffen. Wir wollen sie dazu befähigen, ihr Leben selbst zu ergreifen.“ Anne hat vorher in Berlin gearbeitet, die Trennung zwischen Arbeitszeit und Freizeit war klarer. Aber für sie ist die Arbeit in der Gemeinschaft ein Gewinn an Lebenszeit, trotz der Herausforderung, Nähe und Abstand in Einklang zu bringen. Dazu gehören in der Freizeit Unternehmungen alleine, aber auch mit Menschen aus der Hofgemeinschaft – Kollegen wie Bewohnern.

Sich Freiräume zu erhalten, gehört natürlich ebenso dazu. „Wir haben Freundschaften geschlossen,

das macht die Gemeinschaft aus“, erzählt Florian. „In der Freizeit treffen wir uns auch untereinander, unterstützen uns. Wenn es mir mal zu viel wird, dann gehe ich raus, besuche Freunde außerhalb oder unternehme etwas alleine.“ Das Leben hat einen bestimmten Rhythmus auf dem Bauckhof. Der Tagesablauf kann auch mal langweilig werden, es gibt Routinen, die müsse man aushalten oder eigene Ideen entwickeln. „Aber genau das macht die freien Gestaltungsmöglichkeiten aus. Es liegt an mir, was ich aus einem Tag mache“, erklärt Anne. Dabei seien ehrliche Verbindungen wichtig, sind sich Florian und Anne einig. Alle mitzunehmen und teilhaben zu lassen wie zum Beispiel beim Weihnachtsspiel oder den anderen Jahresfesten und Aktivitäten.

Der Bauckhof ist traditionell ein arbeitsintensiver Ort. In einer Gemeinschaft müssen sich die Menschen aufeinander einlassen können. Man sieht sich jeden Tag und jeder weiß im Grunde alles über jeden. „Aneinander vorbei leben kann man hier nicht“, so Anne. „Im Hausbereich sind wir viele junge Leute, die meisten sind auch schon ein paar Jahre dabei. Jetzt kommt für uns die Zeit, mitzugestalten, wie der Bauckhof Stütensen in Zukunft aussehen wird. Wie viel Altes bleibt, welche neuen Impulse wir sehen. Welche Hierarchien aufgebrochen werden wollen. Manchmal braucht man jemanden, der einem sagt: Du willst was machen, dann mach!“ So hat sie ihren

Bauckhof erlebt. Vor drei Jahren hat sie sich für den Bauckhof entschieden, nach einem Jahr hat sie die Leitung des „Großen Hauses“ übernommen und ist jetzt stellvertretende Heimleiterin.

Hof wird Dorf

„Wir haben unter den Mitarbeitenden viele junge Menschen, die sich entschieden haben, hier zu leben und auch eine Familie zu gründen. Zurzeit sind es zwei Paare, die hier arbeiten und ein Kind erwarten. Das ist einfach toll, dass wir Menschen haben, die Lust auf diesen Ort haben, und unsere Lebensgemeinschaft zu ihrem Leben machen“, so Jakob. Aus dem Generationswechsel ergeben sich neue Fragestellungen. In Stütensen sind Mitarbeitende, die hier leben, in den Ruhestand gegangen oder werden in naher Zukunft in Rente gehen. Sie sollen weiterhin in die Lebensgemeinschaft integriert bleiben und ihren Lebensabend in Stütensen verbringen können. Aber der Wohnraum fehlt für den Nachwuchs, diese Frage gilt es zu lösen: Wie ist das zukünftig lebbar? „Bei den Bewohnern ist es so, dass wir im Moment niemanden haben, der im Ruhestand ist. Es gibt Menschen, die mit dem Älterwerden weniger Aufgaben übernehmen, aber trotzdem in die Alltagstruktur weiter integriert werden“, erklärt Jakob.

Und jetzt heißt es: Freizeit!

Gemeinsame Aktivitäten und Angebote machen die Gemeinschaft lebendig

„Der Bauckhof Stütensen ist sehr gemeinschaftsorientiert, sodass auch in der Freizeit viele gemeinsame Aktivitäten angeboten werden“, berichtet Frank Spieker, der nicht nur die Vertrauensstelle innehat, sondern auch eine Hausleitung.

„Viele unserer Bewohner haben ein großes Interesse an Kunst und Kultur“, erzählt Reiner von Kamen. „So gibt es unter anderem Mal- und Kreativangebote, Handarbeiten, Theaterspielen, Singen und Musizieren.“ Das Angebot für gemeinsame Ausflüge ist eben-

falls sehr beliebt: Reiten, Yoga, schwimmen gehen, Kanu fahren oder Fahrten zu Ausflugszielen in der Region. Der Besuch von Festen und Veranstaltungen steht ebenfalls regelmäßig auf dem Programm. „Wer an den Wochenenden etwas Besonderes vorhat, teilt es den anderen mit, sodass häufig eine Gruppe gemeinsam etwas unternimmt – ein reiches Sozialleben, das hier stattfindet“, so Frank Spieker.

Ein besonderer Höhepunkt sind die Ferienreisen. „Seitens der Behörden werden nur noch acht Tage fi-

nanziert, wir haben die 14-tägigen Urlaube trotzdem beibehalten“, berichtet Frank Spieker. „Das wird vom Bauckhof Stütensen, aber auch durch das Engagement der Mitarbeiter, mitgetragen.“

Reisen an die Ost- oder Nordsee, Mecklenburgische Seenplatte, nach Kroatien, Lettland oder Dänemark ... Besonders beliebt ist schon seit Jahren das Rudolstadt-Festival als Kurzurlaub. „Da wird es manchmal richtig schwierig, hier den Betrieb aufrechtzuerhalten“, scherzt Reiner von Kamen.



Die Trommelgruppe tritt auch bei Veranstaltungen wie der Jubiläumsfeier auf.



Yoga ist auch ein beliebtes Freizeitangebot, das während der Jubiläumsfeier vorgestellt wurde.



Kreativangebote wie Malerei werden ebenfalls angeboten und gerne genutzt.



Diese Bäume wurden Anfang der 1970er Jahre gepflanzt.



Versuchsanbau mit verschiedenen Kartoffelsorten.



Gemeinsame Feste zu den Jahreszeiten.



Beim jährlichen Hoffest trifft sich die ganze Lebensgemeinschaft mit Freunden, Verwandten und Gästen.



Gemeinschaftsleben.



Trommelgruppe zur Jubiläumsfeier 2016.



Möhrenernte.



Eine staubige Angelegenheit: Das Abfüllen von Kakaopulver.



Hof- und Hochzeitsgesellschaft: Daniel und Caroline haben im April 2016 geheiratet.



Arbeitsbesprechung auf dem Hof.

Foto: Annett Meizer Photographie



Rückblick in Jahren	146 - 147
Gründung und Start der Bauck KG (1981)	148 - 149
Die Entwicklung der Bauck KG	150 - 156
Die Bauck KG – Eindrücke eines Anfängers (1991)	157
„Wir haben den Trend gesetzt“	158 - 159
Die nächste Generation übernimmt das Ruder	160 - 164
Export – das Abenteuer (2003)	165
„Was machen Papa und Mama eigentlich auf der Arbeit?“	166 - 167
Glutenfreie Bauckhof-Produkte	168 - 171
Produktentwicklung	172 - 175
Neubau der glutenfreien Mühle	176 - 180

Bauckhof Mühle – Rückblick in Jahren



1980

*Ausgliederung des Großhandelsbereichs,
Erweiterung der eigenen Veredelung*

*Einrichtung eigener Getreidereinigungs-
anlage und Lagerräume*

1982

*Gebäude des Landhandels Rosche werden
gepachtet mit Möglichkeiten zur Getreide-
reinigung, -trocknung und Lagerung*

1969

Januar 1969

*Eberhard Paech bietet seinen
Demeter-Großhandel zum Kauf an*

Pfingsten 1969

Die Weichen zum Kauf werden gestellt.

*Juni 1969: Familie Werder zieht auf
dem Bauckhof Klein Süstedt ein*

1. August

*Die Bauck KG zieht in den ehemaligen
Hühnerstall in Klein Süstedt ein
und nimmt den Betrieb auf*

1970 - 1979

1972

*Eigene Mälzerei und Rösterei für Malzkaffee
wird in Betrieb genommen*

*Beginn der Zusammenarbeit mit der sozial-
therapeutischen Gemeinschaft Stütensen*

*Entwicklung des Thermogetreides
und eigenem Ofen*

1975

Umzug nach Stütensen

1980 - 1990

1984

*Ein schwerer Schicksalsschlag: Klaus und
Helene Werder haben einen schweren
Autounfall, bei dem Helene zu Tode kommt*

1990

*Klaus Werder verlässt die Bauck KG
und widmet sich neuen Aufgabe*

*Joachim Bauck übernimmt übergangsweise
die Geschäftsführung der Bauck KG*



1999
Einführung der Qualitätssicherung und Verlegung der Thermoanlage nach Rosche

2000
Frühjahr: Einbau einer gebrauchten Mühle in das Getreidelager in Rosche

Bau eines neuen Firmensitzes und Umzug in ein Gewerbegebiet in Rosche zum Jahresende

2005
Januar: erste Zertifizierung nach dem Qualitätssicherungsstandard IFS

Entscheidung zur Einführung der glutenfreien Produkte

2006
Kauf einer mobilen Feldmühle für die glutenfreien Produkte und Beginn der Produktion

2007
Erweiterung des Lagers um 1400 Quadratmeter

1991 - 1998

1991
Kauf des gepachteten „Landhandels“ mit Grundstück und Gebäuden

Beginn der Neugestaltung der Tüten und Gläser (Abschluss 1994)

Jan-Peter Bauck und seine Lebensgefährtin Susan Goodings, später Susan Bauck, beginnen bei der Bauck KG zu arbeiten und wachsen in den folgenden Jahren in die Verantwortung der Unternehmensleitung hinein

1999 - 2004



2010
Erweiterung von Produktions-, Lager- und Büroflächen

2014
Erste Zertifizierung nach dem Umweltmanagementsystem EMAS

2016
Neues Palettenlager mit Büro- und Laborflächen wird eingeweiht

2019
Baubeginn der neuen Hafermühle, die Einweihung ist 2020 geplant

Gründung und Start der Bauck KG

Klaus Werder (1981) in „Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof“, gekürzte Fassung

(...) Die Firma Paech-Brot in Meddewade hatte von Herrn Koch aus Hamburg nach dessen Tod den kleinen mühsam aufgebauten Großhandel übernommen. Die Firma Paech erfasste alles anfallende Getreide aus dem Bereich der Bäuerlichen Gesellschaft und verarbeitete dies zum Teil zu Brot. Den restlichen Teil ließ sie im Lohnverfahren zu Mahlerzeugnissen, zu Getreideflocken, Knusperflocken, Malzkaffee und Teigwaren verarbeiten. Diese kleine Abteilung für Demeter-Erzeugnisse wuchs aus dem Aufgabenbereich der Brotfabrik heraus. Deshalb suchte die Firma Paech nach einer der Sache gerechten Lösung. So bot Herr Eberhard Paech anlässlich einer Wintertagung der Bäuerlichen Gesellschaft im Januar 1969 Herrn Eduard Bauck an, diese unternehmerische Aufgabe zu übernehmen.

Herr Paech war der Meinung: Herr Bauck hat viele Kinder, die alle im Betrieb mitarbeiten, und er verfügt schon über einige Erfahrung im Bereich der Vermarktung; es wäre besser, wenn ein derartiges Unternehmen in der Nähe der am Boden arbeitenden Höfe angesiedelt wäre. Die Familie Bauck hat dieses Angebot eingehend geprüft. Zuerst musste die Frage geklärt werden, wer diese Aufgabe ausführt.

Da meine Frau und ich vor unserer Heirat unsere grundsätzliche Bereitschaft zur Mitarbeit erklärt

hatten, wurden wir gefragt, ob wir diese Aufgabe übernehmen wollten. Zu diesem Zeitpunkt war ich als Industrieformgeber in der Industrie tätig. Nach eingehender Überlegung und vielen Gesprächen sagten wir zu. Einer der Gründe war, dass alle Familienangehörigen bereit waren, gemeinsam in einer neuen Form alle Höfe zu bewirtschaften. Zu diesem Zeitpunkt wurden schon Gespräche mit den Freunden der Bochumer Einrichtungen geführt.

Seit 1960, schon während meiner Studienzeit, habe ich mich unbewusst in vielen Gesprächen mit dem Schwiegervater Eduard Bauck auf eine derartige Aufgabe vorbereitet. In dieser Zeit hat mich mein Schwiegervater für die landwirtschaftliche Idee Rudolf Steiners begeistert. Mitte Juni 1969 zogen wir mit unseren drei Kindern auf den Bauckhof nach Klein Süstedt. Auf dem Hof wurde intensiv an der Erstellung und Einrichtung der notwendigen Räume gearbeitet. Vier Wochen verbrachte ich in Meddewade bei der Firma Paech zur Einarbeitung und Vorbereitung der Übernahme. Mitte Juli übernahmen wir die gesamte Einrichtung und die Warenbestände.

Am 1. August 1969 eröffneten wir den Geschäftsbetrieb. Nach Beratungen mit Herrn Barkhoff wählten wir die Rechtsform der Kommanditgesellschaft. Joachim Bauck wurde Komplementär und die Koope-

rationsgesellschaft in Bochum Kommanditist. Für die Geschäftsführung war ich verantwortlich. Meine Frau und ich wurden Mitglieder der Betriebsgemeinschaft Bauckhof.

In den folgenden Jahren erweiterte sich der Kreis der Gesellschafter. Als Kommanditisten kamen hinzu: Frau Helga Fink, Frau Hella Glashoff und die Herren Callsen-Bracker, Georg Bolting, Friedel Lütjen, Alfred Müller (Bochum) und Dieter Scharmer. 1975 traten die Herren Knut Eschner, Henning Hartmann und Klaus Werder als Komplementäre in den Kreis der Gesellschafter. Das anfänglich kleine Geschäftsvolumen vervielfachte sich im Verlauf der Zeit sehr schnell. Die stetig anwachsenden Anforderungen konnten nur erfüllt werden, weil sich alle Betroffenen auf dem Hofe in Klein Süstedt aufopferungsvoll hinter die Aufgabe stellten. Der Hof hat sich in der ersten Entwicklungsphase der Bauck KG in das stark expandierende Unternehmen hineingeopfert. Der landwirtschaftliche Bereich ist in dieser Zeit oft etwas zu kurz gekommen.

Wir haben dies menschlich durchtragen können, weil wir gemeinsam immer wieder den Weg der Verständigung suchten und auch fanden. Die Kraft dazu bezogen wir aus der zugrunde liegenden Idee des Landwirtschaftlichen Kurses von Dr. Rudolf Steiner. Alle Beteiligten fühlten sich getragen von ei-

nem größeren Umkreis. Dies muss noch einmal ausdrücklich betont werden.

Die Aufgaben der Bauck KG

Es sind von Anfang an zwei verschiedene Bereiche vorhanden gewesen:

I. Der Veredelungsbereich

Das Getreide hat eine dominierende Rolle. In den ersten Jahren wurde es noch von der Firma Paech finanziert. Verschiedene Verarbeiter fertigten für uns daraus folgende Produkte: Getreideflocken, Mehl, Grieß, Speisegetreide, aus Mehl wurden Teigwaren, Gerste wurde zu Malzkaffee geröstet und aus Gerste und Weizen wurden auch Knusperflocken produziert. Ein weiterer bedeutender Bereich ist die Herstellung von Zuckerrübensirup.

Am Anfang mussten wir nur die Verpackung bereitstellen. Die Fremdverarbeitung von Getreideflocken haben wir wirtschaftlich ausgliedern können. Alle Getreideerzeugnisse außer Teigwaren, Knusperflocken und Sirup werden bei uns in Kleingebinden abgepackt. Speiseflocken, Teigwaren, Knusperflocken, Malzkaffee, Sirup und unsere neuen Produkte liefern wir auch an andere Gebietsgroßhändler für Demeter-Erzeugnisse in der Bundesrepublik.

2. Der Großhandelsbereich

Die Artikel, die wir selbst herstellen ließen, und die Produkte anderer Demeter-Vertragsproduzenten vertrieben wir bis August 1980 in Norddeutschland an Einzelhandelsgeschäfte. Dies ist der eigentliche Handelsbereich. (...) Am 1. August 1980 überführten wir den Großhandelsbereich in den Verteilerdienst Hamburg. Der Verteilerdienst wiederum war hervorgegangen aus den Grünen Läden in Hamburg, die ja aus der Bauck KG heraus mit anderen Freunden der Bäuerlichen Gesellschaft gemeinsam gegründet wurden. (...)

Die Entwicklung der Eigenveredelung

1972 kündigte unser Lohnröster seinen Veredelungsvertrag. Eine andere Rösterei, die unseren Malzkaffee herstellen konnte, war nicht aufzufinden. Ich wollte diesen Artikel in unserem Lieferprogramm streichen. Damit waren zwei Großabnehmer nicht einverstanden. Frau von Börsten vom Hof Wörme und Herr Eschner von der Waldorfschule Benefeld fragten mich, was sie ihren Schülern statt Demeter-Malzkaffee zu trinken geben sollten. Ihre Forderung war ganz kurz: „Wenn Sie keinen Röstbetrieb finden, dann müssen Sie selber rösten!“ Zur gleichen Zeit wurde uns eine kleine gebrauchte Kaffeeröstmaschine angebo-



Klaus Werder

ten. Nach einem Gespräch mit dem Schwiegervater beschlossen wir, diesen Kaffeeröster zu erwerben. Dies war der Grundstein für die sich entwickelnde eigene Veredelung der Bauck KG.

(...) In der ersten Hälfte des Röstverfahrens trocknet das Getreide, es wird gedarrt. Der Zeitpunkt des Übergangs vom Darren zum Rösten, die Aromaphase, wurde dann für mich persönlich zum entscheidenden Erlebnis, das die Entwicklung des Thermogetreides auslöste. (...)

(...) Wenn in dieser rückschauenden Betrachtung der Entwicklung von technischen Einrichtungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln so viel Raum gegeben wird, so hat es auch in den Jahren viel Zeit und Aufmerksamkeit von der täglich notwendigen Routinearbeit in Anspruch genommen. Die Menschen des Hofes haben es ertragen und die hinzugekommenen Mitarbeiter mitgetragen. Am Anfang wurden die täglich notwendigen Arbeiten von den Menschen des Bauchofes, meiner Frau und mir ausgeführt. (...)

Die Entwicklung der Bauck KG

Viel Herz, Verantwortungsgefühl und die Liebe zu guten Produkten legten den Grundstein

Die Bauck KG wurde 1969 als Großhändler gegründet. In den Anfangsjahren hat das Unternehmen die ersten Demeter-Produkte, die es gab und die auch ein Etikett hatten, an Reformhäuser in Norddeutschland verkauft: Voelkel, Holle, Jaus Zwieback oder Sunval Baby Nahrung zum Beispiel. Mit den Bioläden, damals Grüne Läden genannt, erweiterte sich der Absatzmarkt für den Handel von Bioprodukten.

Vieles war noch Pionierarbeit im Lebensmittelhandel, in der Vermarktung und auch in der Produktion von Biolebensmitteln – alles befand sich im Aufbau. So wurde der Grundstein für die Entwicklung der Bauck KG vom Großhandel zur Bauckhof Mühle bereits in den ersten Jahren des Unternehmens gelegt. Auf der einen Seite gab der Handel Impulse, selbst in die Veredelung der landwirtschaftlichen Rohwaren zu gehen. Diese bestanden in den Bedürfnissen der Abnehmer und Kunden. Auf der anderen Seite standen die Bedürfnisse der beteiligten Landwirte, ihre Erzeugnisse zu vermarkten. Verstärkt wurde die Entwicklung auch durch Eduard Baucks Leidenschaft an der Mülerei, gepaart mit dem Interesse des Schwiegersohns zum Thema Getreideverarbeitung und seinem technischen Know-how: Klaus Werder war vorher im Bereich des Industrie-Designs tätig gewesen.

Er und Helene Bauck haben sich in Fürstenbeck bei einem Seminar über alternative Ernährungsformen kennengelernt. Dort sei er auch das erste Mal

mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise in Kontakt gekommen, berichtet Tochter Beate Kiss (geborene Werder). Von Anfang an habe ihn das Thema interessiert. Ein Interesse, das er mit Eduard Bauck teilte und über das sie sich oft austauschten. So war der Samen bereits vor der Gründung der Bauck KG gelegt. „Bei meiner Mutter sowieso. Als Voraussetzung zur Heirat erwartete sie von unserem Vater, dass er bereit ist, in den Familienbetrieb einzusteigen, wenn es eine Aufgabe für sie gibt, die sie ergreifen können“, erinnert sich Beate Kiss an die Erzählungen ihrer Familie.

Die Erwartungshaltung der Landwirte, aber auch der Verbraucher, war hoch. Die Forderungen, Produkte in Demeter-Qualität im Zweifel selbst zu erzeugen, führte zur eigenen Kaffeerösterei. Aus dem Bericht von Klaus Werder: *„Wenn Sie keinen Röstbetrieb finden, dann müssen Sie selber rösten!“* Dass es keinen Getreidekaffee mehr vom Bauckhof in Demeter-Qualität gibt, war keine Option. Heute noch werden die Mitarbeiter der Bauckhof Mühle verwundert gefragt, warum sie eigentlich Apfelmus herstellen. Ebenfalls ein Überbleibsel aus den Anfängen des Betriebes: „Klaus, wir haben so viele Äpfel, mach mal etwas damit“, soll einer der beteiligten Bauern gesagt haben. Ähnlich verhielt es sich mit dem Zuckerrüben-Sirup. „Beide Produkte sind bei unseren Kunden so beliebt, deshalb haben wir sie auch nach unserer Neuausrich-

tung im Sortiment behalten“, erklärt Jan-Peter Bauck, heutiger Geschäftsführer der Bauckhof Mühle. Der Bauckhof Sirup zum Beispiel wurde vom Lohnhersteller in großen Fässern geliefert und dann von Hand unter den Hahn gehalten und in Becher abgefüllt. „Wenn die Frauen, die dabei geholfen haben, mit



Mitarbeiter an der Kaffeeröstmaschine, die 1972 in Klein Süstedt in Betrieb genommen wurde.



Klaus Werder vor dem selbstentwickelten Thermo-Ofen.

ihrer Arbeit fertig waren, mussten sie erst mal unter die Dusche gehen, weil sie ganz klebrig waren. Zum Sirupabfüllen gibt es die schönsten Geschichten“, berichtet Jan-Peter Bauck aus alten Erzählungen.

Vom Thermogetreide zum Kornfix

Der Getreidekaffee wird seit einigen Jahren nicht mehr produziert. Aber die Entscheidung, selbst Kaffee zu rösten, gab den Impuls zum Thermogetreide. Dr. Nicolaus Remer und Eduard Bauck haben sich bereits in den 1960er Jahren dem Thema gewidmet, wie durch das Darren Getreide besser aufgeschlossen werden kann. Sie haben Roggen nach dem Brotbacken in der fallenden Hitze des Steinbackofens gedarrt und dann zu grobem und feinem Roggenmehlmehl vermahlen. Ursprünglich diente das Darren dazu, das Getreide haltbarer zu machen – das Verfahren wurde bereits bei den alten Römern angewendet. Erst später wurde erkannt, dass die enthaltenen Nährstoffe so besser vom Körper aufgenommen werden und das Getreide noch bekömmlicher wird. „*Mich begeisterte das Aroma, das der Roggen entwickelte, und die Tatsache, dass mit Hilfe dieses Roggenmehls ein sehr aromatischer Kuchen gebacken werden kann. Erst die Aromaphase beim Malzrösten begeisterte mich so sehr, dass ich zu versuchen begann, ein geeignetes Verfahren zu entwickeln, das die arteigene Aromatisierung zur Folge*

hatte“, so Klaus Werder in einem Bericht zur Entwicklung des Thermogetreides. Auf diesem Gebiet hat er Pionierarbeit geleistet.

„Mein Vater hat sich leidenschaftlich mit dem Getreideaufschluss beschäftigt und Literatur studiert. Er hat viel ausprobiert und dokumentiert, so kam es überhaupt zum heutigen Kornfix. In den Anfängen hieß es noch Thermogetreide. Er hat dafür sogar einen sechseckigen Steinbackofen entwickelt. Dieser Bereich der Lebensmittelverarbeitung lag ihm sehr am Herzen. Bei uns zuhause fanden viele Ver-

suche mit Getreide statt. Helene oder Klaus haben gekocht, gedarrt, geröstet. Es musste stehen, garen, quellen – sodass die Küche immer irgendwie mit Versuchen in Beschlag genommen war“, erinnert sich Beate Kiss. Sie selbst ist jetzt auch schon viele Jahre in der Produktentwicklung der Bauckhof Mühle tätig.

Die ersten Bauckhof-Flocken

Außerdem wurde auch eine Packmaschine angeschafft, um Gehrsitz-Flocken abzufüllen. Peter

Gehrsitz wollte keine kleinen Flocken abfüllen, er hat nur Haferflocken abgefüllt, und die Bauck KG hat das Abfüllen aller anderen Flocken übernommen. Zuerst wurden die Flocken als Gehrsitz-Flocken verkauft, später dann als Bauckhof-Flocken mit der eigenen Marke. Nach und nach kamen immer mehr Produkte hinzu, die direkt von der Bauck KG weiterverarbeitet oder abgepackt und abgefüllt wurden. So schufen die Liebe zu den landwirtschaftlichen Rohstoffen und die Leidenschaft, gute Produkte herzustellen, gepaart mit dem Verantwortungsgefühl gegenüber



Der erste Firmensitz der Bauck KG war in Klein Süstedt von 1969 bis 1975.



Bauckhof Stütensen: Von 1975 bis 2000 Firmensitz der Bauck KG.

Bauern und Verbrauchern, die Basis der heutigen Bauckhof Mühle.

Von Klein Süstedt nach Stütensen

Der Handel entwickelte sich gut und mit der Kaffeeösterei wurde der erste Mitarbeiter eingestellt. Bald wurden die Räumlichkeiten in Klein Süstedt zu klein, besonders als die eigene Veredelung ausgebaut und die Produkte verpackt werden mussten. Bereits 1972 begann die Zusammenarbeit mit

der sozialtherapeutischen Lebensgemeinschaft Stütensen. Die Menschen dort übernahmen das Abtüten und Verpacken der Produkte. Nachdem zwei Resthöfe durch die Landbauforschungsgesellschaft erworben werden konnten, wurde ein Gebäude für die heutige Bauck GmbH umgebaut. Im September 1975 konnte das junge Unternehmen umziehen und hatte nun das Dreifache an Fläche zur Verfügung: Die eigene Produktion konnte sich weiterentwickeln.

Helene Werder

„Für meine Mutter stand die Familie an erster Stelle, ebenso das soziale Miteinander im Betrieb. In Stütensen hat sie sich auch viel in der Sozialtherapie engagiert und eingebracht. Sie hat zum Beispiel Nachtwä-



Ein Blick in die Produktionswerkstatt auf dem Bauckhof in Stütensen von 1976.



Helene Werder

chen übernommen, wenn Mitarbeiter fehlten. An der Gemeinschaft dort teilzuhaben, war ihr wichtig. Der Betrieb sollte nicht neben der Lebensgemeinschaft her laufen. Da passte es gut, dass Arbeitsplätze in der Abfüllung für die Bewohner angeboten werden konnten.“ In der Anfangszeit des Betriebes in Stütens hat sie für alle gekocht, auch für die Mitarbeiter.

Helene Werder hat das große Ganze zusammengehalten, erzählt ihre Tochter – auch innerhalb der Familie Bauck. Sie war immer für alle da. „Heute würde

man sagen, sie hat meinem Vater den Rücken freigehalten“, meint Beate Kiss im Gespräch. „Sie hat einfach alles gemacht, was anstand und nötig war. Als mein Vater noch keinen Führerschein hatte, das war zur Klein Süstedter Zeit, hat sie zum Beispiel auch Lieferfahrten übernommen.“ Wie ihre Schwägerinnen auf den Höfen hat sie dafür gesorgt, dass die Vision des gemeinschaftlichen Wirtschaftens mit Herz und Seele erfüllt wurde. Beate Kiss und ihre zwei Geschwister lebten zu der Zeit unter der Woche bereits in Ame-

linghausen bei Joachim und Brigitte Bauck, um nach Benefeld in die Waldorfschule gehen zu können. „Für uns Kinder war das schon krass. Aber unsere Elterngeneration hatte ihr Ideal, sodass es für sie die logische Konsequenz war, dass wir auch von der Pädagogik Rudolf Steiners profitieren sollten. Die Bindung unter den Geschwistern war groß, besonders zwischen Helene und Joachim. Lisa und Hans-Christian haben sich dagegen entschieden Jan-Peter auf die Waldorfschule zu schicken.“



Bereits 1972 halfen die Betreuten in Stütens beim Abtüten von Mehl und Haferflocken.



Die Verpackungen wurden sorgfältig per Hand verschlossen.

Schicksalsschlag

1984 passierte dann ein schrecklicher Unfall: Klaus und Helene Werder verunglückten mit dem Auto. Bei dem Unfall verstarb Helene, Klaus wurde schwer verletzt. „Das war für uns alle ein traumatischer Einschnitt. Meinem Vater fehlte sie nicht nur als Ehefrau, Mutter und Partnerin in der Bauck KG,

sondern auch als Bindeglied zur restlichen Familie Bauck. Nachdem er wieder geheiratet hatte, entschied er sich für einen beruflichen Neuanfang. Klaus Werder wechselte nach Süddeutschland und gründete zusammen mit einem befreundeten Unternehmer die Firma ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH.



Messestand der Bauck KG – links: Klaus Werder.

Die betriebliche Gemeinschaft

Das ausgeprägte familiäre Umfeld und die soziale Einstellung der Familie Werder beeindruckte Christa Nielsen. Sie fing 1979 an, bei der Bauck KG zu arbeiten. „Eigentlich suchte ich etwas in Heimarbeit. Aber Klaus Werder hatte einen Tipp bekommen und rief bei mir an. Er fragte, ob ich einen Tag in der Woche im Büro unterstützen wolle“, erzählt Christa Nielsen. Im Laufe der Jahre wurden es mehrere Tage. Jeden Morgen fand eine kleine Versammlung mit den Mitarbeitern statt, bei der Klaus Werder einen anthroposophischen Spruch vorlas. Danach saßen alle noch kurz zusammen bei Tee und Kaffee, bevor sie den Arbeitstag begannen.

Bis zu ihrem Ruhestand im Februar 2004 blieb Christa Nielsen der Bauckhof Mühle treu. „Ich habe immer sehr gerne dort gearbeitet. Frau Werder war eine sehr liebe Frau – sie sagte immer zu uns ‚Ihre Familie soll unter der Arbeit nicht leiden‘ – eine Kollegin hat zum Beispiel ihr Kind mit zur Arbeit bringen können. Wenn es nötig war, wurden wir auch zur Arbeit abgeholt und wieder nach Hause gebracht. Wir konnten uns das Auto bei Bedarf auch leihen. Klaus Werders Vater hat mit Eintritt in seinen Ruhestand bei der Buchführung geholfen. Wir haben ihn immer Opi genannt.“ Ihren Kolleginnen ging es ähnlich, auch sie haben die soziale Ausrichtung des Betriebes geschätzt. „Helene Werder hat für die Belegschaft

immer ein Weihnachtsessen gekocht. Wir Frauen haben uns einmal die Woche zum Stricken getroffen. Wir fühlten uns sehr verbunden. Der Tod von Helene war für uns alle ein großer Verlust.“ Das familiäre Miteinander blieb den Mitarbeitern dennoch erhalten. Auch als die „jungen Leute“ in den Betrieb eingestiegen sind. „Das ist ja nicht selbstverständlich“, betont Christa Nielsen. „Aber Jan-Peter und Susan haben es genauso weitergeführt, auch als wir mehr Mitarbeiter wurden. Ich kenne keine Firma, die so großzügig ist!“ Besonders freut sich die Ruheständlerin, dass sie auch nach 15 Jahren immer noch zu Betriebsfeiern eingeladen wird und gern gesehener Gast ist, wenn sie im Duhowitz testet, ob der Kaffee noch schmeckt.

Abschied von Klaus Werder

Zum Jahreswechsel 1989/1990 verließ Klaus Werder die heutige Bauck GmbH. Joachim übernahm vorübergehend die Geschäftsführung. Lisa Bauck schrieb einen Brief an ihren Sohn, der gerade in England studierte, und schilderte ihm die Situation. „Ich habe ihm geschrieben und ihn gefragt, ob er sich vorstellen kann, für die Bauck KG zu arbeiten. Dann habe ich nach 14 Tagen angerufen, weil noch keine Antwort kam. Er war damals schon mit Susan befreundet. Ich habe ihn gefragt, ob er es sich vorstellen kann und sie darüber geredet haben. – Da sagte



Klaus Werder beim Waffelbacken auf einem Fest in Stütensen Ende der 1970er Jahre.

er zu mir: ‚Was meinst du denn, was wir machen? Wir reden die ganze Zeit darüber.‘ Dann sind sie beide hergekommen und waren bei Joachim in Amelinghausen. Susan wollte mitkommen, aber Joachim hat sie während des ganzen Gesprächs nicht beachtet. Ich weiß, sie kamen zurück und wir saßen im Wohnzimmer, Susan hat sich darüber sehr geärgert. Aber Jan-Peter hat gleich klar gestellt: ‚Wenn wir kommen,

dann kommen wir beide‘“, erinnert sich Lisa Bauck. „Als Joachim gemerkt hat, wie musikalisch Susan ist und wie viele Instrumente sie spielen konnte, war das erste Eis gebrochen.“ Wieder einmal war es die Musik, die in der Familie Bauck Brücken baut und den Zusammenhalt der Gemeinschaft stärkt.

So kam es dann, dass Jan-Peter Bauck und Susan Goodings 1991 in den Betrieb eingestiegen sind.

Die Bauck KG – Eindrücke eines Anfängers

Jan-Peter Bauck, Beitrag aus dem Jahresrundbrief der Bauckhöfe 1991

Im Dezember 1990 beschlossen Susan Goodings und ich, dass wir ein Angebot meiner Familie, bei der Bauck KG zu arbeiten, annehmen wollten. Susan arbeitete zu der Zeit als Marketing Assistentin bei Massey Ferguson, einem großen Anbieter von Land- und Baumaschinen in Manchester. Ich war Student der Betriebswirtschaft in Manchester. Wir wollten gerne etwas Sinnvolles mit unserer Arbeit tun. Meine Abstammung kam mir bei der Verwirklichung dieses Wunsches zur Hilfe.

Seit August 1991 sind wir nun bei der Bauck KG. Wir fingen an und tauchten ein in eine völlig andere Welt. Wir wohnten in der Großstadt und zogen aufs Land. Wir lebten in England und zogen nach Deutschland. Ich studierte und war nur mir selbst gegenüber verantwortlich. Susan arbeitete zuvor 38,5 Stunden in der Woche und hatte einen fest definierten Arbeitsbereich. Plötzlich war alles anders.

Wir arbeiten in einer kleinen Firma und sind nun jedem gegenüber verantwortlich. Wir suchen uns unsere Arbeitsbereiche selbst und gestalten unsere Tagesabläufe selbst. Der Kulturschock war und ist phänomenal. Vorherige Probleme und Wünsche haben sich von selbst gelöst und erfüllt, andere Probleme und andere Wünsche sind an ihre Stelle getreten.

In den ersten Wochen versuchten wir zunächst nur einmal Fuß zu fassen und zu begreifen, was um uns herum überhaupt vor sich ging. Nach einigen Wo-



Jan-Peter und Susan

chen fingen wir so langsam an, Zusammenhänge zu verstehen und Probleme und Aufgaben wahrzunehmen. Sachen, die an einem Tag unglaublich wichtig zu sein schienen, stellten sich am nächsten Tag als Bagatellen heraus. Kleinigkeiten andererseits gingen schief und wir benötigten viel Zeit und Aufwand, um diese wieder auszubügeln. So langsam schälten sich jedoch Aufgabengebiete heraus. Susan wollte sich gerne um den Verkauf kümmern. Dies erschien zunächst recht simpel.

Es umfasst jedoch eine Vielzahl von verschiedenen Tätigkeiten. Susan spricht mit Kunden, macht sich Gedanken um das Aussehen und die Materialien von Verpackungen, sammelt Statistiken, beantwortet Anfragen, kocht Thermogetreide in Naturkostläden vor.

Besonders diese Tätigkeit nimmt momentan einen großen Teil der Zeit in Anspruch. Susan lernt die Sorgen, Freuden und Bedürfnisse unserer Kunden aus erster Hand kennen, und die Verbraucher lernen das Thermogetreide (wieder) kennen. – Eine fruchtbare Verbindung.

Die vielen Fragen der Kunden zeigen uns außerdem immer wieder, wo wir noch Wissenslücken haben und was wir noch lernen müssen. Zusammen suchen wir dann Antworten auf die vielen Fragen. Eine zeitraubende Arbeit, aber auch eine, die Spaß macht. Ich kümmere mich auf der anderen Seite um Rohstoffe, die Verarbeitung, Kalkulation und den betrieblichen Ablauf. Außerdem fahre ich einmal pro Woche für die Höfe nach Hannover und liefere frisches Gemüse und Kartoffeln aus.

Über allen Tätigkeiten steht Joachim Bauck als eine Art Pate und wacht darüber, dass wir nicht zuviele Anfangsfehler machen. Wie ist das Arbeiten in der Bauck KG nach vier Monaten? Es ist spannend! Es gibt unglaublich viel zu tun und es wird nie langweilig. Es ist viel zu früh, um mehr zu schreiben als diese ganz persönlichen und subjektiven Eindrücke. Ich kann aber sagen, dass wir in der Bauck KG ein tolles Team vorgefunden haben. Alle Leute sind mit Engagement bei der Sache und alle ziehen an einem Strang. Es herrscht eine gute Gemeinschaft. Für uns hat sich die Bauck KG als ein guter Platz zum Arbeiten erwiesen.

„Wir haben den Trend gesetzt“

Im Gespräch mit Karlheinz Flau, Werbegrafiker der Bauck KG bis Anfang der 1990er Jahre

„Ich fühle mich als Ökopionier in der Öko-Werbung“, lacht Karlheinz Flau. Und das kann er mit Fug und Recht behaupten, war Flau doch ein Mann der ersten Stunde bei der Bauck Mühle und prägte die Optik der Verpackungen.

Flau hat eine Ausbildung zum Lithografen absolviert und arbeitete für verschiedene Firmen in Hamburg. Unter der Ägide von Walter Roggenkamp, der für die Firma Weleda gestaltete, stieg Flau in die

Bio-Werbebranche ein. An der Kunstschule in Ottersberg wurde er für kurze Zeit Dozent. Er kam in Kontakt mit Klaus Werder und Helene Bauck in Stüttenen. „Das war sehr köstlich, die waren gerade auf einem Forschungstrip“, erinnert sich Flau. Seine Tätigkeit für den Bauckhof begann 1973. Er weiß viele Anekdoten zu berichten – zum Beispiel, wie der Sechseckofen für die Thermogrütze zum Ideengeber für das spätere Logo wurde. „Der Ofen an sich

war schon ein Kunstwerk. Und die Thermogrütze, auf die lasse ich nix kommen. Die hat geschmeckt“, so Flau.

So galt es, für die ersten Verpackungen eine eigene Linie, eine eigene Form zu finden. Der Zusammenhang von Werbung und Formen hat ihn sein ganzes Berufsleben lang begleitet. „Demeter steht für biologisch und dynamisch. Das Etikett sollte eine Dynamik ausstrahlen, während die neutrale Tüte ja etwas Starres hatte.“ Spezielle Marketing-Vorgaben gab es zu diesem Zeitpunkt noch keine. Es sollte etwas entstehen, was die Demeter-Richtung auszeichnet. Man entschied sich für Schlichtheit. „Wir wollten das Produkt ehrlich zeigen. Wir wollten niemanden beschwätzen.“ Nach und nach bekamen die Produkte ein „Gesicht“. Die Demeter-Blume fand ihren Platz im Design. „Es ist ein Jammer, dass die Demeter-Blume wieder fallengelassen wurde. Sie zeigte ja, worum es geht.“

Nachdem Helene verstorben war und Klaus Werder nach Süddeutschland ging, begann die Zusammenarbeit mit Joachim Bauck. „Das war eine tolle Arbeit, denn ich hatte sein volles Vertrauen.“ Karlheinz Flau hatte sein Atelier weiterhin in Ottersberg. Dort entwickelte er Flyer für jede Produktsérie. „Da halte ich mir echt was zugute. Die habe ich punktiert, die Farbauszüge und Texte selbst gemacht.“ Damals war die Gestaltung eines Pro-



duktes ein aufwendiger und kleinteiliger Prozess. So wurden beispielsweise die Reinzeichnungen des gesamten Sortiments von Hand gezeichnet: „Das waren richtige Kunstwerke für sich.“ Die Texte wurden auseinandergeschnitten und aufgeklebt. „Ich habe nicht eher Ruhe gegeben, bis der richtige Wert getroffen war. Alles hatte eine Seele. Wir haben die Trends gemacht: einfach, sachgemäß, künstlerisch.“

Viele Umbrüche begleiteten Flaus Zeit auf dem Bauckhof, vor allem der Einstieg von Susan und Jan-Peter war ein großer Einschnitt. So wurden mehr Darstellungen in A4 angefertigt, mit mehr Hintergrundgeschichte. „Eine sehr ambivalente Zusammenarbeit und Stimmung“, erinnert sich Flau. Die Zusammenarbeit lief langsam aus.

„Wir sollten als Ökopioniere Trends setzen“, sagt der Lithograf. Das Ziel müsse es sein, seinen eigenen Stil zu finden; nicht das, was Trend ist, auch noch zu machen. „Warum ist Werbung nicht Kunst? Das habe ich begriffen und auf meinen Etiketten umgesetzt.“ Aber durch wirtschaftliche Dynamisierung drohe, ein Element in die Gestaltung zu kommen, das „an den Menschen vorbei“ gehe“, sagt Karlheinz Flau nachdenklich. Werbung dürfe sich nicht dem Zeitgeist anpassen, sondern müsse eine eigene Geschichte erzählen und Charakter zeigen. „Das machen wir und niemand anders.“



Ausstellung 2019: Karlheinz Flau und Jan-Peter Bauck vor einer Produktwerbung aus den 1980er Jahren.



4-Korn-Flocken von damals bis heute.

Die ersten drei Verpackungen wurden von Karlheinz Flau gestaltet.

Die nächste Generation übernimmt das Ruder

Jan-Peter Bauck übernimmt die Geschäftsführung des Unternehmens

Die Entscheidung, für die Bauck KG zu arbeiten, war zunächst auf Zeit gedacht: „Zwei Jahre zum Ausprobieren hatten wir uns gegeben. Es hat uns beide gereizt, in einem kleinen Unternehmen etwas bewirken und auch gesellschaftlich etwas bewegen zu können“, erzählt Susan Bauck, die zu der Zeit bereits in England eine gute Anstellung im Marketing hatte. Jan-Peter Bauck war gerade mit seinem Studium der Betriebswirtschaft fertig, als die Anfrage kam, ob er für die Bauck KG arbeiten wolle.

Als Jugendlicher hatte er einen zwiespältigen Blick auf die Bauckhof Gemeinschaft. „Alle haben unglaublich viel gearbeitet, es war natürlich eine gute Idee und Vision, aber Geld war immer ein Problem. Deshalb habe ich zuerst eine Banklehre gemacht, weil ich das Thema Geld verstehen wollte. Als Zivildienstleistender war ich auf einem anderen Demeterhof und bin anschließend ins Betriebswirtschaftsstudium gegangen.“ Die Aufgabenteilung zwischen Jan-Peter und Susan war schnell geklärt: Er übernimmt das Betriebswirtschaftliche und die Betreuung der Landwirte, sie das Marketing und die Kundenbetreuung.

Nach kurzer Eingewöhnungszeit stellte sich die Zwei-Jahres-Frage nicht mehr, die Entscheidung war gefallen. So hat Jan-Peter mit der Unterstützung von Susan die Geschäftsführung der Bauck KG von Joachim Bauck übernommen. Als die beiden 1991 in

das Unternehmen eingetreten sind, kümmerten sich sieben Kollegen um die Aufgaben der damaligen Bauck KG.

Richtungswechsel in der Bauck KG

Anfang der 1990er zählte das Handelssortiment an die 200 Produkte, der Schwerpunkt des Betriebes war der Großhandel. Unter den eigenen Produkten wa-

ren Flocken, Mehle und Müslis, aber auch 15 Sorten Nudeln, Pflaumen- und Apfelmuse, Saaten, Zuckerrüben-Sirup. „Eine Zeit lang haben wir auch Honig abgefüllt, das war vor unserer Zeit und wurde bald wieder eingestellt. Die Firma Allos hatte zeitgleich mit Honig begonnen und damit weitergemacht. Es wurden Kekse zu Weihnachten gebacken: Pfeffernüsse und Lebkuchen wurden aus Lagerteigen hergestellt,



Emma Bauck, die älteste Tochter von Susan und Jan-Peter, auf dem Schoß von Christa Nielsen, 1999.

der schon im Mai/Juni angesetzt und ab September gebacken wurde. Wir haben Müsli gemacht und dafür Nüsse und Flocken in einem kleinen Ofen geröstet. Das war alles sehr, sehr handwerklich. Ein Teil davon war 1991 bereits eingestellt worden, als Susan und ich ins Unternehmen kamen. Die Weihnachtsbäckerei war zwar irgendwie toll, aber ein totales Chaos. Wir haben schnell gemerkt, Saisonbetrieb passt nicht zu uns. Was dann übrig blieb, war die Abpackerei, ein bisschen Müslimischen und das Handelssortiment“, berichtet Jan-Peter aus seinen Anfängen in der Bauck KG.

Für Jan-Peter und Susan bestand die erste Herausforderung darin, das Unternehmen wirtschaft-

lich profitabel auszurichten. Das Sortiment wurde bereinigt, eine Kostenrechnung eingeführt und der Vertrieb ausgeweitet. Dazu gehörte vor allem, eine Entscheidung zu treffen: Soll die Bauck KG selbst Produzent eines kleineren, spezialisierten Sortiments sein oder künftig ein breites, diversifiziertes Angebot, produziert im Lohn, über die Reformhäuser und Naturkostläden verkaufen?

Susan hat ihre Berufung darin gefunden, den Vertrieb systematisch aufzubauen. Sie hat damit begonnen, den Bauchof und seine Produkte bei den Großhändlern bekannt zu machen. „Die hatten alle zwar schon den Namen Bauck gehört und wussten

auch, das sind Demeter-Pioniere, aber unsere eigenen Produkte waren kaum bekannt.“ Gerade in der Anfangszeit ist sie sehr viel auf Messen und in die Läden gefahren, um die Kunden kennenzulernen, deren Bedürfnisse zu verstehen und die eigenen Produkte bekannter zu machen. „Die Kunden konnten mit Thermogetreide nicht viel anfangen. Viele haben damit Grütze assoziiert und sich an die Kriegszeitern erinnert. Susans Idee, es in Kornfix umzubenennen war genau die richtige, um dieses tolle Produkt den Kunden näher zu bringen“, erinnert sich Beate Kiss, die mit dem Thermogetreide aufgewachsen ist.

Für Susan war es wichtig, dass bei aller Unterstüt-



In Stütensen wurden die Getreidemühle und eine Reinigungsanlage für Getreide betrieben.



Anlage zur Vermahlung von Thermogetreide in Stütensen.



Eduard Bauck gibt eine Führung durch die Mühle in Klein Süstedt, die für die Bauck KG noch bis 1999 gemahlen hat.

zung der Demeter-Landwirtschaft der Kunde stärker in den Fokus kommt. „Ich hatte keine Ahnung von Landwirtschaft und von Anthroposophie. Alle haben es als selbstverständlich gesehen, dass ich und alle anderen Menschen Bescheid wissen, warum biologisch-dynamische Produkte gute Lebensmittel sind. Das war aber nicht so! Vielen ging es wie mir, daran habe ich in der ersten Zeit viel gearbeitet. Wie wir unsere selbstverständlichen Werte auch unseren Kunden gegenüber kommunizieren... Und das sind Fragestellungen, die beschäftigen uns auch heute noch, 30 Jahre später.“

1995 wurde es aus wirtschaftlicher Sicht sehr deutlich, wie wichtig es ist, den Betrieb neu zu denken. 80 Prozent des Sortiments wurde fremd produziert und nur 20 Prozent kam aus eigener Produktion. „Wir haben uns das Ziel gesetzt, den Eigenproduktionsanteil auszubauen. Wir wollten die ganze Produktionskette vom Landwirt bis zum fertigen Produkt selbst in der Hand haben“, berichtet Susan. „Also haben wir unsere Energie darauf gesetzt, die Herstellung eigener Getreideprodukte zu fokussieren“, erklärt Jan-Peter die betriebliche Neuausrichtung. „Ein Beispiel: Die Nudeln zu disponieren war eine Katastrophe. Wir mussten alle sechs Wochen bei unserem Lohnunternehmen bestellen, damit sie die Verarbeitung planen konnten. Das bedeutete, wir haben den Weizen gekauft, ihn zu einer Mühle nach Süddeutschland ge-

schickt, die das Mehl oder den Grieß daraus gemacht hat. Dann ging's weiter zu einer Nudelfabrik, die für uns die Nudeln herstellte. Irgendetwas in dieser Kette ging immer schief. Verpackungsmaterial fehlte, die Mühle war zu spät, eine Zutat war ausgegangen ... Es

war unmöglich zu planen, sodass immer irgendwas nicht lieferbar war und wir unsere Kunden nicht zuverlässig beliefern konnten.“

Diese Fokussierung auf die eigenen Produkte und Ansprüche trägt bis heute und zeichnet das Unterneh-



Neubau 2000 auf dem heutigen Firmengelände in Rosche.

men aus. „Dass wir nicht liefern können, passiert heute im Prinzip nicht mehr“, berichtet Ulli Rüben, der den engen Draht zum Bio-Fachhandel und Lebensmittelfachhandel hält und die Schnittstelle zum Kunden darstellt. Für ihn ist das Wichtigste, dass seine Kunden, die Ladeninhaber, zufrieden sind, damit sie Freude an Bauckhof Produkten haben und gerne ihren Kunden anbieten.

Mit der Umstrukturierung und der Aufgabe des Handelssortiments ging es eigentlich nur noch bergauf für die Bauck KG. Geblieben sind davon heute der Zuckerrübensirup und die Fruchtrose. Zutaten, die sich gut verarbeiten lassen, eine top Qualität haben, und Kunden, die das Produkt wertschätzen.



Ein Blick in Abpackung in Rosche (2007).

Der Schritt zur eigenen Mühle

Um ihr Ziel zu erreichen, hat Jan-Peter bereits in weitere Maschinen investiert wie zum Beispiel eine Dinkelschälmaschine. Bei einem Fachtreffen der Müller in der Schweiz saß er mit Johann Michel und anderen Müllern zusammen. Johann Michel hatte eine kleine Mühle mit Abpackbetrieb in Rheinhessen. Er hatte damals schon für sich erkannt, dass es Handlungsbedarf gibt, und meinte in der Runde, dass es sinnvoll wäre, wenn sie sich mit mehreren Müllern zusammenschließen würden. „Wir waren alles kleine Betriebe und mir war klar, dass wir uns nicht dauerhaft gegen die großen behaupten können“, erinnert



Der Thermo-Ofen in Rosche: das geröstete Getreide wird aus dem Ofen geholt.

sich Johann Michel. „Mit Jan-Peter saß ich auf der Rückfahrt zusammen im Zug und wir haben das Thema vertieft. Bei einem weiteren Treffen verwarfen wir die Idee aber zunächst wieder. Ein Jahr später wurde es dann doch ernst. Ich habe mich um eine Mühle für Rosche gekümmert, einige Maschinen aus meinem Betrieb mitgenommen und bin am 1. August 1999 bei der Bauck KG eingestiegen.“

„Für uns ein großes Glück, denn für eine eigene Mehlerzeugung braucht man viel Know-how. Johann Michel brachte sein Fachwissen ein, sodass wir 2000 die neue Feinmühle für Mehl, Gries und Kleie gemeinsam in Betrieb nehmen konnten“, berichtet Jan-Peter.



Clemens Rüssel an der Getreidereinigung im Mühlengebäude im Ortskern von Rosche.

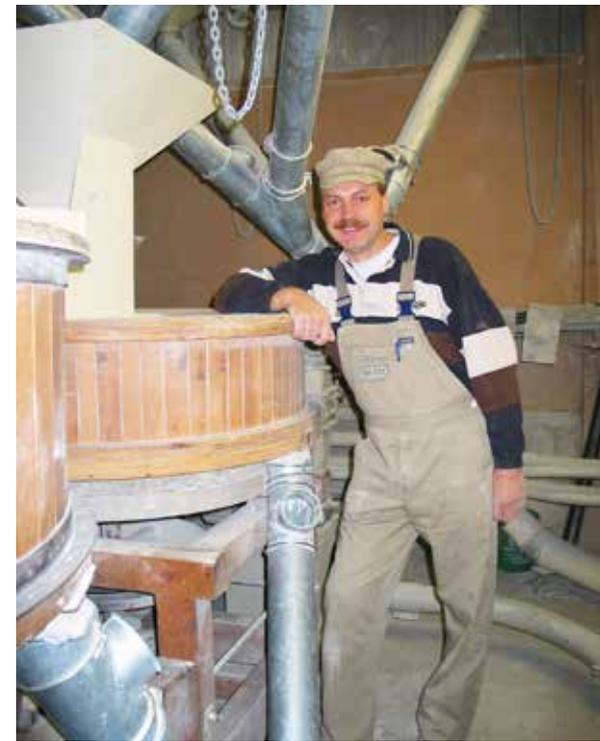
Zu diesem Zeitpunkt war der Firmensitz noch in Stütensen. Das Landhandelgelände in Rosche gehörte bereits zum Betrieb, hier wurde die Mühle eingerichtet. Der Neubau im Duhenweitz war geplant und sollte 2000 bezogen werden. Kurz vor dem Umzug des ganzen Betriebes nach Rosche waren 25 Mitarbeiter beschäftigt. „Anfangs haben wir 600 Tonnen im Jahr hergestellt, auf 1000 Tonnen wollten wir kommen, da fängt es an Spaß zu machen. Heute vermahlen wir 6000 Tonnen“, erzählt Johann Michel, der nach wie vor in der Mühle arbeitet. Das war damals alles noch sehr spartanisch. „Wir hatten nicht genug Strom. Wir konnten entweder mahlen oder Getreide reinigen. Beides gleichzeitig war nicht möglich, das gab der Anschluss nicht her. Also habe ich abends die Mühle von zuhause aus gestartet. Wenn's geklappt hatte und kein Riemen runtergefallen war, hatten wir morgens Mehl. Wenn nicht, mussten wir es morgens noch mal versuchen. Manches Mal bin ich dann abends hingefahren und habe es in Ordnung gebracht, wenn wir das Mehl dringend brauchten.“

Die Entscheidung war genau richtig. Mit der eigenen Mühle konnte das Unternehmen seinen Getreide-Umsatz in fünf Jahren ungefähr verdreifachen: „Weil wir die Qualitäten selbst in der Hand hatten und weil wir auf die Wünsche unserer Kunden besser eingehen konnten“, erklärt Jan-Peter. „Plötzlich gab es Raum für Produktentwicklung, wir konnten flexibel

reagieren und unsere eigenen Ideen viel besser verwirklichen, das hat uns sehr gestärkt.“

Johann Michels Frau Jutta hatte bereits 1997 in seinem Betrieb in Süddeutschland angefangen Kuchen- und Brotbackmischungen herzustellen. Diese Idee haben sie mit nach Rosche gebracht. Susan ist sofort begeistert eingestiegen. Als berufstätige Mutter kannte sie den Stress, wenn sie mal eben schnell einen Kuchen zum Geburtstag für den Kindergarten backen sollte. Sie hatte sich bis dahin immer mit konventionellen Backmischungen beholfen und dachte ebenfalls, dass muss doch auch für Bios gehen. So konnten sie eine zusätzliche Vermarktungsmöglichkeit für die Mehle erschließen: Demeter- und Bio-Backmischungen! Im Norden Deutschlands waren die Bioläden noch nicht so weit: „Was war das für eine Diskussion! Die Ladner meinten, ihre Kunden mahlen und backen selbst“, erinnert sich Susan. „Tun sie aber nicht alle. Wie sich herausstellte, kamen unsere Backmischungen gut an. Viele empfinden es als Erleichterung, eine Backmischung zu haben, die aus richtigen guten Bio-Zutaten besteht, einfach gelingt und dann auch noch lecker ist.“ So wurden die Backmischungen wider Erwarten der Skeptiker ein voller Erfolg und eine perfekte Nische für die Bauckhof Mühle.

Alles war gut auf den Weg gebracht, der Anteil an eigenen Produkten steigerte sich stetig. Mit den zunehmenden Produktionsprozessen entwickelte sich



Johann Michel in seiner Mühle in Rosche.

auch der Bedarf nach einer Gewährleistung des hohen Qualitätsanspruchs, den die Bauckhof Mühle an sich selbst und ihre Produkte hatte. 2001 kam Dr. Martina Rank-Heins ins Unternehmen, um die Qualitätssicherung aufzubauen. Als eines der ersten Bio-Unternehmen hat sich die Bauck KG 2005 IFS-zertifizieren lassen.

Export – das Abenteuer

Susan Bauck, Beitrag aus dem Jahresrundbrief der Bauckhöfe 2003

Unsere Bauckhof-Produkte gibt es bekanntlich nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland zu kaufen. Da ich für die Großhändler zuständig bin, habe ich letztes Jahr beschlossen, mich endlich um die Auslands-Kunden zu kümmern. Natürlich ist das etwas zeitintensiver als die Inländer, aber unsere Kinder sind schon groß (3, 5 und 6), schwanger bin ich nicht mehr und das Stillen ist auch lange vorbei. Also werden die Kleinen für einige Tage mit Papa, Oma und Tante Christa schon klar kommen.

Station 1: Helsinki

November: minus 16 Grad Celsius. Eine Produktschulung mit Bioläden, Journalisten und Großküchen. Suvu, eine nette Dame vom finnischen Großhandel, hilft mir beim Kochen. Ich erzähle alles über den Bauckhof, über die Produkte und über Demeter. Keine Reaktion. Wir füttern sie mit Pizza, Getreide-Burger, Kuchen. Keine Reaktion. Sie bekommen eine Tasse Malzkaffee zum Schluss. Keine Reaktion. Ob jemand Fragen hätte? Keine Reaktion. Nachdem alles vorbei war, habe ich völlig verunsichert gefragt: „Wie war's denn?“ Die Antwort: „Die waren alle völlig begeistert.“ Und ich hatte gelernt, wie ein begeisterter Finne aussieht.

Station 2: Italien

Etwas wärmer. Ein Gespräch mit Phillippo und Fabio. Es geht um Malzkaffee und Zuckerrübensirup.

Phillipo: „Skonti, Skonti“. Ich: „Kann ich nicht, ist ja schon ziemlich günstig“. Phillippo: „Skonti, Skonti“. Ich: „Wie soll ich das machen?“ Phillippo holt seinen Taschenrechner heraus und zeigt mir: „Skonti, Skonti“. Irgendwie sind wir im Gespräch nicht besonders weit gekommen. Ich fahre nach Hause mit der Vermutung, dass unsere Entwicklungsmöglichkeiten in Italien stark vom Preis abhängig sind.

Station 3: Österreich

Eine kleine Messe. Ich backe Pizza aus der Pizza-Backmischung für die österreichischen Einzelhändler. Ich: „Möchten Sie ein Stück probieren?“ „Was ist das?“ „Pizza aus der Bauckhof Pizza-Backmischung.“ „Naaaaa, back i selber so was.“ Ja, mei, das kann nur besser werden. Der Nächste. „Möchten Sie ein Stück probieren?“ „Was ist das?“ „Pizza aus der Bauckhof Pizza-Backmischung.“ „Naaaaa, i mal mei Mehl selber. Brauch i net.“ Jesus und Maria, wo bin ich jetzt gelandet? Echte Alpenrepublik und das mitten im Wiener Flachland. In Österreich ist offensichtlich noch etwas Aufbauarbeit zu leisten.

Station 4: England

Ein kleiner Gemeinschaftsstand auf der Londoner Biomasse. Zusammen mit Zwergenwiese-Susanne. Ich das Brot, sie die Aufstriche. Der erste Engländer probiert das Brot. „Oh, that tastes very nice.“ Und das

bei einem echten deutschen Vollkornbrot. Ich dachte, die essen alle nur weißes Pappbrot. Vielleicht war es nur Zufall. Aber auch der Nächste: „Mmmm, lovely“, und der Nächste: „Tastes very good.“ Irgendwann stellt sich heraus, dass die Engländer nur Pumpnickel kennen und denken, alle Deutschen essen nichts anderes. Das ganz normale Vollkornbrot fanden die alle klasse. Also gibt es hier anscheinend doch Möglichkeiten, deutsche Spezialitäten zu vermarkten.

Die Japaner, die Russen und die Griechen habe ich noch nicht besucht, nur auf der BioFach Messe in Nürnberg kennengelernt. Allerdings war das auch schon ziemlich spannend. Vielleicht kann ich nächstes Jahr mehr dazu berichten.



Ladnerschulung in Lithauen.

„Was machen Papa und Mama eigentlich auf der Arbeit?“

Geschäftsführung und Vertriebsleitung für die Kleinen erklärt,
Susan Bauck, Beitrag aus dem Jahresrundbrief der Bauckhöfe 2004

Neulich musste unsere Emma in der Schule erzählen, was Papa für einen Beruf hat. Das war im ersten Moment gar nicht so einfach. Bauer, Müller, Busfahrer, Krankenschwester, Lehrer – das sind alles richtige Jobs. Aber Geschäftsführer, was ist das denn?

Für unsere drei Kinder Emma, Linda und Thomas (7, 6



Susan Bauck

und 4) ist es wirklich manchmal schwer zu verstehen, was wir machen. Warum sitzen wir so lange vor dem Computer, wenn jeder weiß, dass das sowieso ungesund ist? Und warum fahren wir so oft weg, um mit irgendwelchen Leuten zu reden? Also versuchen wir im Alltag, die verschiedenen Arbeitsbereiche so gut wie möglich zu erklären. Und das hört sich ungefähr so an:

1. Finanzen und Controlling

Emma: Papa, warum siehst du heute so schick aus? Musst du wieder zur Bank?

J-P: Ja Emma, wir brauchen neue Silos für die Mühle und eine neue Packmaschine für die Mehlbeutel und die sind beide ganz schön teuer.

Linda: Papa, hast du kein Geld mehr? Du kannst gerne von meinem Taschengeld was haben.

J-P: Danke, das ist lieb von dir, aber ich brauche ein bisschen mehr – so um die 300.000 Euro.

Emma: Papa, hat die Bank so viel? Und kannst du das einfach so haben?

J-P: Nicht einfach so. Erst muss ich dem netten Herrn von der Bank erklären, warum wir die Sachen brauchen, und ihm zeigen, dass wir das Geld zurückzahlen können, und vielleicht sagt er „ja“. Wenn er „ja“ sagt, dann muss ich

einen Haufen Zettel unterschreiben, bekomme das Geld und kann die Silos und die Maschine kaufen.

Tom: Fährst du mit deinem Auto hin oder mit Mamas Auto?

2. Personalwesen

Linda: Papa, warum hast du deinen Aktenkoffer mitgebracht? Ist dein Computer drin? Können wir DVDs gucken?

J-P: Nein, der Koffer ist voll mit Bewerbungen. Über 80 Stück diesmal.

Emma: Papa, was sind Bewerbungen?

J-P: Das sind Briefe von Leuten, die gerne bei uns arbeiten möchten. Da steht drin, was die bis jetzt alles gemacht haben, ob sie in der Schule gut waren und warum sie bei uns arbeiten wollen. Wir lesen sie alle und entscheiden, wer den Job machen darf.

Tom: Papa, haben die alle ein Auto?

3. Verkaufsförderung

Linda: Mama, warum fährst du wieder weg?

Susan: Weil ich zu einer Messe fahren will.

Emma: Wie weit weg ist das diesmal?

Susan: Über 700 Kilometer weit. Ganz am anderen



Emma Bauck



Thomas Bauck



Linda Bauck

Ende von Deutschland. Dort wo die Schweiz anfängt und noch weiter weg als München.

Linda: Willst du dort wieder Kuchen backen?

Susan: Ja, Streuselkuchen mit Pflaumenmus. Da kommen ganz viele Leute, die den Streuselkuchen noch nie gegessen haben und ihn gerne probieren wollen. Und die haben alle einen Laden, so wie Omas Hofladen oder Annes Laden auf dem Hof in Stütensen.

Linda: Wann kommst du wieder?

Tom: Fährst du wieder mit Johans Auto?

4. Kundenbetreuung

Linda: Mama, warum fährst du wieder weg?

Susan: Weil ich nach Berlin will zu Thomas beim Naturkost Großhandel. Der hat eine riesengroße Lagerhalle mit ganz vielen leckeren Sachen drin.

Emma: Warum musst du dahin?

Susan: Weil ich ihm die neuen Sachen aus Johans Mühle zeigen will – den Sandkuchen und das Paniermehl. Dann kann er überlegen, ob er die kaufen will.

Linda: Wann kommst du wieder?

Tom: Fährst du mit Papas Auto oder mit dem Zug?

5. Marketing

Linda: Mama, warum fährst du wieder weg?

Susan: Ich fahre nur kurz nach Hamburg zum Grafiker.

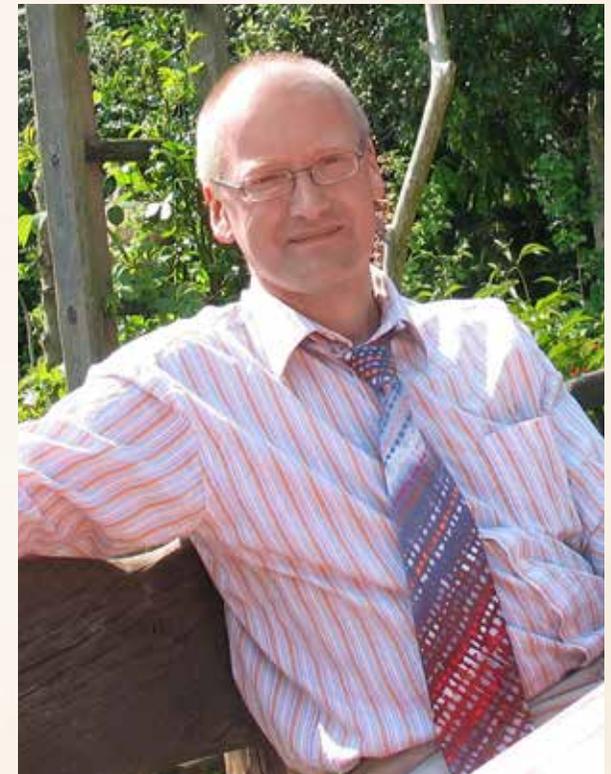
Emma: Bringst du wieder Bilder mit?

Susan: Ja. Wir machen heute ein Etikett für das neue Apfel-Sanddornmus. Der Grafiker hat die Sanddorn-Fotos und Mamas Texte. Das alles stellt er in seinen Computer und macht ein schönes Etikett daraus. Dann schickt er das zur Druckerei und die machen ganz viele Etiketten. Und zum Schluss kommen die Etiketten auf die Apfel-Sanddornmus-Gläser, damit alle wissen, was drin ist.

Linda: Wann kommst du wieder?

Tom: Hast du schon Papas Autoschlüssel?

Und was hat Emma in der Schule geantwortet? „Mein Papa ist der Chef.“ – Also doch ganz einfach.



Jan-Peter Bauck

Glutenfreie Bauckhof-Produkte

Betriebsentwicklung endet nie – neue Ideen für die Zukunft der Bauckhof Mühle

Als die Mühle fünf Jahre lief, entstand eine neue Konkurrenzsituation. Nicht von anderen Biomühlen, sondern von großen konventionellen Mühlen, die den Markt für sich entdeckt haben und in Bio investierten. „Die haben natürlich eine ganz andere Kostenstruktur als wir, sodass wir damit rechnen mussten, langfristig Probleme zu bekommen. Also haben wir darüber nachgedacht, was wir tun können, damit wir in zehn oder 15 Jahren nicht abgehängt werden. Ein Problem, das viele kleine Mühlen schon erlebte: zu klein, zu teuer, zu aufwendig. Bisher waren Bio und Demeter unsere Nische, also mussten wir schauen, dass wir ein weiteres Standbein für uns finden“, erklärt Jan-Peter den nächsten Entwicklungsschritt der Bauckhof Mühle.

Kreativität und Strategie Hand in Hand

Jan-Peter als Strategie und Susan als Kreative haben sich in dieser Hinsicht immer sehr gut ergänzt. „Wir haben eine Zeit lang einmal im Jahr eine strategische Session zusammen gemacht“, erzählt Susan. Eine Idee, die bei einem solchen Brainstorming in einer kleinen Kneipe in Pisa entstand und auf einem Bierdeckel festgehalten wurde, bildete den Grundstein für eine neue glutenfreie Produktionslinie. „So sind wir auf die glutenfreien Produkte gekommen. Nicht weil irgendjemand von uns betroffen war. Das geht los mit einem Bauchgefühl. Wir hatten

eine Idee und ich habe mich dann hingesetzt, habe Möglichkeiten aufgeschrieben und geprüft. Dann haben Susan und ich nochmal alles durchgesprochen, was wir tun können. Das macht bei allem Ernst auch richtig Spaß, zu schauen: Ist das nur ein Bauch-

gefühl oder ist das eine echte Notwendigkeit? Einmal ganz weit nach vorne zu schauen und dann zu testen, ob man richtig liegt“, verrät Jan-Peter Bauck. „Wir sind beide nicht davon ausgegangen, dass wir heute so viele glutenfreie Produkte anbieten kön-



Ehemals eine mobile Feldmühle, wurde die glutenfreie Mühle in Rosche 2006 in Betrieb genommen.

nen. Wir haben damals gedacht, es kann ein kleines Standbein nebenbei werden. – Und heute sind mehr als die Hälfte unserer Produkte glutenfrei.“

„Wir sind mit den glutenfreien Mehlen auf die Messen gegangen und die Kunden sagten: Prima, alles gut und schön, aber wann macht ihr glutenfreie Backmischungen? – Also haben wir angefangen, glutenfreie Backmischungen zu entwickeln“, ergänzt Susan. „Es lag wohl auch ein bisschen in der Luft. Anfangs habe ich die Leute immer gefragt, woran denkst du, wenn du Bauckhof hörst? Und fast immer kam: Zuckerrübensirup und Malzkaffee. Nach ein paar Jahren harter Arbeit kam endlich die

Antwort, die ich hören wollte: Backmischungen.“ Susan Bauck freut sich über diesen Erfolg, hier ist die Bauckhof Mühle Marktführer im Bio-Segment.

Eine Frage der Sorgfalt

Die Qualitätssicherung wurde schon 2001 durch Dr. Martina Rank-Heins aufgebaut, ein Bereich, der Jan-Peter wichtig war und sich ausgezahlt hat. Genau diese QS-Prozesse sind für die glutenfreie Produktion bedeutend. Die Mitarbeiter waren diese dokumentierten, systematischen Arbeitsprozesse bereits gewohnt, als die glutenfreie Verarbeitung angefangen hat.

Glutenfrei – eine Frage der Herkunft

„Unsere glutenfreien Produkte stärken unser Unternehmen, das Alleinstellungsmerkmal ist toll für uns. Aber mit der glutenfreien Produktion änderten sich auch die Rohstoffe – und die kommen größtenteils nicht aus Deutschland“, erklärt Jan-Peter Bauck. Hirse, Reis, Mais, Amaranth, Quinoa, Buchweizen, Kichererbsen, Soja, Kastanie, Teff, Braunhirse ... sind alles Pflanzen, die in Norddeutschland nicht angebaut werden, sondern importiert werden mussten. Das passt nicht zum Selbstverständnis eines Betriebes, der seinen Ursprung in der Demeter-Landwirtschaft hat, der sich für Nachhaltigkeit und Umweltschutz



Die Produkte werden per Hand in die Kartons verpackt – hier Manfred mit dem glutenfreien Schwarzbrot.



Einige glutenfreie Produkte wie hier das Sojamehl werden noch in Handarbeit abgefüllt.



Wie alle Produkte gehen die glutenfreien Hirseflocken in der Qualitätssicherung durch Nadjas Hände.

engagiert. „Wir haben zwei Jahre lang versucht, Buchweizen heimisch anbauen zu lassen, aber ohne wirklichen Erfolg. – Das hat mich vor ein echtes Problem gestellt. Ich hatte das Gefühl, ich verliere meine unternehmerischen Wurzeln. Wir sind erfolgreich, aber das, was mir wirklich am Herzen liegt, die Zusammenarbeit mit den Landwirten in Deutschland, läuft immer mehr nebenbei, weil wir damit beschäftigt sind, irgendwo in der Welt glutenfreie Rohstoffe zu beschaffen. Und das hat mir überhaupt nicht gefallen.“

Eine Lösung musste her. Im Geschäftsführungskreis haben wir über verschiedene Möglichkeiten nachgedacht. Jeder hat aus seiner Sicht auf das Thema geschaut. Welche Rohstoffe könnten sich heimisch etablieren, was kann im nahen, europäischen Ausland angebaut werden und gibt es vielleicht glutenfreie Alternativen, die bisher nicht berücksichtigt wurden? „So haben wir die Initiative ergriffen, uns Partnerbetriebe in Frankreich, Litauen und Italien gesucht und Projekte angeschoben. Das bedeutet reden, Vertrauen aufbauen, Kompetenzen vermitteln und Sicherheit bieten. Diese langfristigen, kooperativen Partnerschaften liegen uns sehr am Herzen.“

Einen verlässlichen Partner hat die Bauck GmbH zum Beispiel in Südfrankreich gefunden. Von dort kommen Hirse, Kichererbsen, Leinsaat und Buchweizen. Der Kontakt entstand auf der BioFach in Nürn-

berg, der weltweit wichtigsten Messe für Bioprodukte. Der französische Bio-Landwirt Nicolai vertritt die Interessen eines bäuerlichen Zusammenschlusses, der 2000 Hektar in der Region zwischen Bordeaux und Toulouse beackert. Nicolai selbst baut auf die Anfrage von Jan-Peter Bauck hin nicht nur glutenfrei an, sondern hat seinen 300 Hektar großen Betrieb auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt.

Glutenfreier Hafer

„2012 haben wir uns das erste Mal mit der Frage beschäftigt, ob Hafer nicht glutenfrei ist“, erzählt Jan-Peter Bauck. „In anderen Ländern galt Hafer schon als glutenfrei, wir haben uns bisher an die DZG (Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.) gehalten. Dort wurde Hafer nicht als glutenfrei geführt. Ulli Rüben hat sich dahinter geklemmt, und hat die Grundlagen recherchiert und Studien gewälzt und kam zum Ergebnis, welches auch von unserer QS-Beauftragten, Dr. Martina Rank-Heins, bestätigt wurde: Hafer ist glutenfrei!“

Aber: Er muss absolut sauber sein. Die Schwierigkeiten beim Hafer sind der Anbau und die Weiterverarbeitung. Das liegt daran, dass er den heimischen, glutenhaltigen Getreiden zu ähnlich ist, die gleichen Standorte bevorzugt und mit denselben Maschinen verarbeitet wird. Die ganze landwirtschaftliche Kette muss entsprechend organisiert sein, um diesen ho-



Ulli Rüben schult und betreut die Glutenfrei-Partnerläden.

hen Standard zu gewährleisten. Das bedeutet schon für den Landwirt, dass er vor der Aussaat, vor dem Dreschen und vor dem Transport seine Maschinen reinigen muss. Es ist größte Sorgfalt geboten, damit keine Glutenverunreinigung durch anderes Getreide stattfindet.

„Also haben wir angefangen, mit Landwirten zu sprechen. Wir haben eine Mühle gesucht und gefunden, dann konnten wir loslegen. Es wurde ein sensationeller Erfolg. Im ersten Jahr hatten wir 120 Tonnen Rohware. Nicht alles konnte die hohen Qualitätsansprüche in Bezug auf Reinheit von Gluten erfüllen, aber wir hatten circa 60 Tonnen glutenfreien Hafer zur Verfügung und konnten ihn problemlos vermarkten. Danach ging es in großen Schritten weiter. Aktuell brauchen wir an glutenfreiem Hafer 8000 Tonnen Rohware.“

Die meisten glutenfreien Alternativen sind sehr stärkehaltig und der Hafer ist ernährungsphysiologisch die wertvollste unserer heimischen Getreide-

arten. Er hat einen hohen Eiweißgehalt von fast zwölf Prozent, ist reich an essenziellen Aminosäuren, Mineralien und Vitaminen – vor allem aus der Gruppe B und Vitamin E – und liefert viel Energie, die den Magen kaum belastet.

Für Zöliakie-Betroffene ist es eine unglaubliche Bereicherung, dass Hafer frei von Gluten produziert werden kann. Insgesamt ist das ein Ernährungsthema, das sehr viel Beratung erfordert. Auch hier ist Ulli Rüben sehr aktiv und schult seine Ladner, bringt ihnen das Thema durch Seminare und Kochsessions näher. Dafür hat er das Konzept der Glutenfrei-Partnerläden entwickelt. Hier wissen die Kunden, dass sie eine gute Beratung erhalten und eine entsprechende Produktauswahl.

Vertragsanbau schafft Verlässlichkeit

Das bedeutete für den Einkauf natürlich auch, Bauern zu finden, die diesen Weg mitgehen. Hier kommt dem Unternehmen zugute, dass die gesamte Firmenphilosophie schon aus den Ursprüngen der Bauck KG darauf ausgelegt war, der Entwicklung der Demeter Landwirtschaft dienlich zu sein. Die Biobetriebe werden durch verlässliche Verträge vor Rohstoffspekulationen geschützt. Der Vertragsanbau hat für beide Seiten Vorteile: Er ist langfristig, kooperativ und verlässlich. Ökolandwirte, die auf Demeter umstellen, werden von der

Bauckhof Mühle noch besonders unterstützt. „Für uns ist es wichtig, einen verlässlichen Rahmen zu schaffen, sodass Bio- und Demeter-Getreide für Landwirte in Deutschland auch zukünftig finanziell sinnvoll und auskömmlich angebaut werden kann“, so Jan-Peter Bauck. „Da Bio-Lebensmittel nach wie vor populär sind, wollen wir damit Landwirten eine

Perspektive geben, auf Demeter-Getreideanbau umzustellen.“

Ziel ist es, den langfristigen Vertragsanbau stetig weiterzuentwickeln. Dafür wird ein verlässlicher Rahmen geschaffen: Bio- und Demeter-Anbau soll sich für Landwirte lohnen, damit die Rohstoffe so regional wie möglich angebaut werden.



Friedrich Gabe ist Leiter des Einkaufs. Er besucht regelmäßig die Partner-Landwirte – hier auf einem Acker für glutenfreien Hafer.

Produktentwicklung

Anfänge und Ausbau der Produktentwicklung

Cäcilia Ryan vom Bauckhof Stütensen erinnert sich an die Zeit, als die Bauck KG ihren Standort noch bei ihnen im Dorf hatte: „Susan war sehr kreativ. Sie hat an Rezepten für ihre Backmischungen gefeilt – und wir durften probieren!“ Den Impuls für die Backmischungen hatte die Mutter dreier Kinder aus dem Kindergarten mitgebracht. Susan hatte zu den Geburtstagen Backmischungen gekauft, weil sie das Kuchenbacken neben der Berufstätigkeit gestresst hat. Es bedeutete eine Erleichterung im Alltag für sie. Da es Backmischungen nicht in Bio-Qualität gab, dachte sie: Es kann doch nicht sein, dass ich die Einzige bin, der es so geht. Backmischungen müssen auch in Bio gehen und dankbare Abnehmer finden! Als Mirja Neigel 2000 zum Bauckhof kam, hatte Susan Bauck eine Mitstreiterin für die zu der Zeit noch sehr private Abteilung „Produktentwicklung“ gewonnen.

Mirja Neigel arbeitete vorher beim Demeterverband und hatte dort die Bäcker betreut. „Ich habe Ökotrophologie studiert und bin Bäckermeisterin – so habe ich für die Bauck KG die Beratung der Bäckereien vor 19 Jahren übernommen. Ich habe mit den Kollegen gebacken, bei Problemen geholfen und den Vertrieb beim Verkauf unterstützt.“ Das war ihr Hauptjob. Susan war für den Vertriebzuständig. Beide hatten aber Spaß daran, sich neue Rezepturen zu überlegen. Nebenbei haben sie gemeinsam an Neuprodukten getüftelt. „Das hieß aber wirklich nebenbei. Abends, wenn

Susans Kinder im Bett waren, haben wir uns bei ihr in der Küche getroffen. Ich bin mit einer Kiste Zutaten für Bratlinge oder Müsli angerückt und los ging’s“, berichtet Mirja über die Anfänge der Abteilung „Produktentwicklung“.

Beate Kiss hatte bereits 1999 begonnen, Susan bei den Messen zu unterstützen, die sie bis dahin alleine bestritt. „Susan ist zu jeder Messe gefahren, bei den größeren waren wir dann zu zweit, später auch zu dritt unterwegs“, erzählt Beate. „Die Backmischungen



Die Produktentwicklung heute, fast 30 Jahre, nachdem Susan Bauck bei sich in der Küche herumprobiert hat. Heute sind fünf Mitarbeiterinnen beschäftigt, von links: Elena, Ayşe, Mirja, Suli und Beate.

bekamen eine zunehmende Bedeutung und wenn zu viel zu backen und auszuprobieren war, habe ich von zuhause unterstützt.“ Mirja ergänzt: „Das kam auf den Messen bei den Kunden richtig gut an, sie konnten die neuen Produkte testen und fanden es cool, mit uns sprechen zu können, die wir direkt an dem Produkt mitgewirkt haben.“

Die Außenstelle in Hannover

Als Mirja Neigels Sohn 2005 geboren wurde, hat sie die Bäckerbetreuung abgegeben und von da an nur noch halbtags an der Entwicklung neuer Produkte gearbeitet. „Damals haben wir gerade mit den glu-

tenfreien Zutaten begonnen und haben an einem Knusperfrühstück mit gepufften Körner, Extrudaten, rumprobiert. Und das alles bei uns zuhause, in meiner Küche. Die Hersteller der Extrudate haben uns Muster zur Verfügung gestellt in Zehn-Kilo-Kartons. Ich habe alles in meiner Küche gelagert. Die Zutaten haben sich irgendwann an der Wand hochgestapelt und dann einen weiteren Raum in Beschlag genommen – da bin ich zu Jan-Peter gegangen. Wir haben beschlossen, die heutigen Räume der Produktentwicklung in Hannover anzumieten.“ In einem schönen Altbau im Stadtteil Linden wurde aus einer Etage mit Küche, drei Räumen und einer kleinen Kammer die

neue Produktschmiede. Eine Außenstelle einzurichten, hat sich angeboten. Mirja wohnte in Hannover, so konnte sie die Betreuung ihres Sohnes gewährleisten. Beate wohnt mit ihrem Mann und den fünf Kindern in Lemgo in Nordrhein-Westfalen. „Da wäre Rosche zu weit gewesen, aber Hannover ist für mich ein guter Kompromiss“, erzählt Beate, die neben der Produktentwicklung nach wie vor Messen betreut. „Zuerst war ich zwei Tage, heute bin ich drei Tage in der Woche in Hannover.“ Mirja ist immer einen Tag in der Woche in Rosche, um die Anbindung zu den anderen Abteilungen zu schaffen. Gemeinsam werden Kundenbedürfnisse besprochen, geplant und Absprachen



Beate ist gerade dabei, die Zutaten für eine neue Idee zusammenzustellen.



Aus dem Vollen schöpfen: Die Regale der Produktentwicklung sind voll mit besten Zutaten.



Elena schneidet das neue Brot auf. Ob es den Erwartungen entspricht?

getroffen. Auch der Austausch mit der Qualitätssicherung ist ein wichtiger Bereich der Arbeit. „Das Besondere für mich ist, dass wir es immer geschafft haben, unsere Arbeitszeit und unsere Lebenssituationen zusammenzubringen. Dass der Betrieb die Möglichkeit dafür bietet, ist schon besonders. Das zeichnet die Bauckhof Mühle aus, dass sie so familienfreundlich ist. Das braucht natürlich ein Entgegenkommen von beiden Seiten. Ich habe meine Arbeitszeit manchmal auch in die Nächte verlegt, wenn es für mich besser in den Alltag passte. Auf der anderen Seite habe ich



Ein neues Brot entsteht: Entspricht die Konsistenz den Erwartungen? Ayşe und Mirja prüfen kritisch.

sechs Wochen Sommerferien gemacht, weil ich keine Kinderbetreuung hatte. Da waren beide Seiten immer flexibel.“

2015 kam mit Suli Rücker die erste Vollzeit-Mitarbeiterin in die Produktentwicklung. „Unsere erste richtige Stellenausschreibung“, so Mirja. „Wir haben eine zweite Ökotrophologin gesucht.“ Als weitere Mitarbeiterin in Teilzeit kam Ayşe dazu und vor einem Jahr Elena. „Sie ist PTA (Pharmazeutisch-technische Assistentin) und macht die Dokumentation unserer Entwicklungen, das ist in einem wachsenden Betrieb



Verschiedene Brotsorten im Vergleich – besonders glutenfreies Brot ist anspruchsvoll.

mit vielen beteiligten Abteilungen sehr wichtig. Sie ist auch die Schnittstelle zur Qualitätssicherung“, erklärt Beate. „Sie kommt aus einer ganz anderen beruflichen Richtung, eine prima Ergänzung für unser Team. Wie wir alle hat sie natürlich auch eine große Leidenschaft fürs Essen.“ Nachdem die fünfte Person dazugekommen war, wurde es zu eng auf der Etage. Seit einem Jahr hat die Produktentwicklung eine weitere dazu gemietet. Hier spürt man das Wachstum eines Unternehmens im Kleinen. „Das hat unsere ganze Arbeitskultur verändert. Wir haben jetzt auch einen Besprechungsraum und verabreden uns zu Meetings, um Themen zu besprechen. Es geht nicht mehr nur „am Küchentisch“.“

Die Anforderungen an neue Produkte

Das Team der Produktentwicklung legt Wert auf Produkte, die schmecken, einfach zuzubereiten sind und sicher gelingen. „Dabei springen wir nicht auf kurzfristige Trends auf, sondern versuchen, Produkte zu kreieren, die wirklich gebraucht werden“, so Mirja, die damit den Ursprungsgedanken von Susan aufgreift. „Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten. Wann immer möglich, sollten diese aus biologisch-dynamischem Anbau stammen. Nur wenn nicht anders verfügbar aus biologischem.“ Für ein Demeter-Produkt gelten natürlich die Demeter-Richtlinien. Die Entwicklung von glutenfreien

Produkten ist eine besondere Herausforderung. Die Motivation dabei ist, Produkte zu machen, die der ganzen Familie schmecken – egal ob Zöliakie-betroffen oder nicht. Dass es glutenfrei ist, sollte nur die Zusatzqualifikation eines guten Produktes sein. „Meine Lieblingsgeschichte ist die Entwicklung unserer glutenfreien Brownies. Auf den Messen erleben wir es, dass die Kunden sagen: ‚Die sind ja so lecker, man schmeckt gar nicht, dass sie glutenfrei sind‘ – das ist unser Anspruch. Unsere Kollegen in Rosche sind natürlich unsere ersten Testesser und die sagten dann ‚Ja, das schmeckt schon ganz gut, dafür dass es glutenfrei ist.‘ Aber das reicht uns nicht. Erst als alle gefragt haben: ‚Ist das echt glutenfrei?‘, waren wir zufrieden und das Produkt war gut genug.“

Mirja erklärt, worauf es bei der Aufgabenstellung glutenfrei ankommt: „Bei manchen Produkten ist es nicht schwer, da ist es ganz einfach: Bei Hafer-Müsli zum Beispiel, das schmeckt glutenfrei genauso gut. Das ist keine Herausforderung, genauso wenig, eine leckere Falafel-Mischung zu entwickeln, die sich von sich aus schon glutenfrei.“ Bei Rezepten, wo die Zutaten, um die es geht, einen hohen Anteil haben, sieht es schon anders aus. Ein helles, lockeres Schnittbrötchen zum Beispiel oder ein Biskuit-Teig, der ohne Eier auskommt, oder ein Graubrot. „Daran haben wir letztes Jahr gearbeitet, das hat schon ganz schön lange gedauert. Mit unserem Krustenbrot und dem

Haferbrot haben wir jetzt Brote, die echt lecker sind und nicht nur ‚für glutenfrei nicht schlecht‘. Das ist bei unserem Wunderbrod auch so, aber das ist ein typisch körniges Brot und damit wieder einfacher. Unser Krustenbrot sieht wie ein Graubrot aus, wenn man es anschneidet und schmeckt einfach gut. Es wird unseren Ansprüchen gerecht.“ Bei der Frage, welche Voraussetzungen eine Person für die Produktentwicklung mitbringen muss, ist eins auf alle Fälle wichtig: Spaß am Essen. Kalorienzähler sind in dieser Abteilung fehl am Platz.

„Mein Sohn durfte eine Zeit lang keine Milchprodukte essen. Da habe ich mitbekommen, wie es ist, daneben zu sitzen und zuzuschauen, wie andere essen“, so Mirja. Der soziale Aspekt beim Essen ist ungeheuer wichtig. Es ist nicht relevant, ob jemand Allergien hat und keine Milch oder kein Gluten verträgt, oder ob sich jemand aus Überzeugung vegan ernährt und die Backmischungen Ei-frei zubereiten will. Der Anspruch ist, dass die Back- und Fertigmischungen schmecken, egal wie sie zubereitet wurden. „Der Allergie-Aspekt spielte für uns schon immer eine Rolle, bevor wir die Möglichkeiten hatten, glutenfreie Produkte anzubieten. Unsere Backmischungen können fast alle ohne Ei und Milch zubereitet werden. Wir möchten, dass unsere Kreationen allen schmecken, egal welche Zusatzqualifikationen sie mit sich bringen,“ ergänzt Beate.

Für die eigene Marke

Glutenfreie Lebensmittel haben für die Bauckhof Mühle eine große Bedeutung und mit der neuen Hafermühle, die nächstes Jahr in Betrieb gehen wird, kommen weitere Produkte hinzu. „Wir sind schon mittendrin und arbeiten an neuen Rezepten“, so Mirja. Die Bauckhof Mühle verarbeitet Getreide nicht nur für die eigene Marke, sondern produziert darüber hinaus für andere Unternehmen. Auch hier ist das Team der Produktentwicklung gefragt. „Aus unserer Küche sind im vergangenen Jahr etwa 65 neue Rezepturen fürs In- und Ausland gekommen. Davon zehn für unsere eigene Marke.“ Das klingt erst einmal so, als würde mehr für andere hergestellt, in der Produktionsmenge der Mühle dreht sich der Anteil wieder. Über 50 Prozent der Erzeugnisse kommen unter der Marke Bauckhof in den Handel.

Anders als in anderen Unternehmen, berichtet Mirja aus eigener Erfahrung, können sich die Mitarbeiterinnen in der Produktentwicklung frei ausleben und eigene Ideen einbringen. Das Team entwickelt erst einmal unabhängig von den Kosten, Hauptsache lecker. „Natürlich muss der Endpreis stimmen, aber wir sind nahezu frei von Vorgaben auf unserer Suche nach dem richtigen Geschmack. Die beste Voraussetzung, wenn Qualität und Geschmack im Vordergrund stehen sollen. Das ist Bauckhof!“

Neubau der neuen glutenfreien Mühlen

Weichenstellung für die Zukunft: Erweiterung um eine Schälmüllerei

Mittlerweile ist es so, dass der größte Teil der glutenfreien Rohstoffe für die Produktion in Deutschland und der Europäischen Union angebaut wird. Als die Bauckhof Mühle begann, glutenfreie Zutaten zu verarbeiten, kamen die meisten Rohstoffe aus aller Welt, aber die wenigsten aus der Heimat oder den europäischen Nachbarländern. Insgesamt ist die Nachfrage nach glutenfreien Produkten stark gewachsen und ist ein Wachstumstreiber für das Unternehmen. Einen hohen Stellenwert nimmt hierbei der Hafer ein. „Die Anerkennung, dass Hafer glutenfrei ist, war für uns ein großer Gewinn auch im Sinne unseres Selbstverständnisses, biologisch-dynamische und möglichst regionale Rohstoffe zu verarbeiten. So haben wir ein Getreide, das direkt vor unserer Haustür wächst. Hafer lässt sich gut in Norddeutschland anbauen und

hat uns als Firma wieder mehr in der Region verortet“, betont Jan-Peter Bauck. Auch für die Landwirte ist Hafer attraktiv. Als Sommergetreide passt er gut in die Fruchtfolge und gilt als Gesundheitsfrucht. Hafer ist zudem recht anspruchslos und hat ein sehr gutes Wurzelsystem.

Entscheidung für eine neue Mühle

„Es gab Schwierigkeiten mit unserem Lohnverarbeiter für den glutenfreien Hafer. Das war der Grund, warum wir 2015 ernsthaft angefangen haben, darüber nachzudenken, ob wir selbst eine glutenfreie Mühle bauen können. Dazu kommt, dass wir unsere Ware kreuz und quer durch Europa transportierten, bevor wir hier bei uns die Ware verarbeiten konnten. Wir haben im Geschäftsführungskreis der Bereichslei-

ter die Möglichkeit geprüft. Jeder hat aus seiner Sicht auf das Thema geguckt. Anschließend wurde es diskutiert und wir sind zu der Entscheidung gekommen, dass wir das machen wollen und in der Schälmüllerei und glutenfreien Mühle unsere Zukunft sehen. Das ist ein weiterer großer Schritt für die Bauckhof Mühle.“

Dabei kann groß im wörtlichen Sinne verstanden werden. Das Gebäude ist 70 Meter lang und fast 48 Meter hoch, denn so viel Platz braucht es, eine Schälmühle und eine Feinmühle zu betreiben. Zu den Mühlen gehören auch Silozellen: 52 werden für die verschiedenen Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Nebenprodukte und Fertigwaren benötigt. Dazu kommen außerdem noch die Anlagen für die Sortierung, Reinigung, Schälung, Grützung und Verflockung von Hafer.

Von der Feinmüllerei und der Schälmüllerei

Eine besondere Herausforderung stellt die Schälmüllerei dar. Diese Mühlen gibt es nicht günstig oder gebraucht, das kann betrieblich nicht „getestet“ werden wie mit der mobilen Feldmühle, mit der die glutenfreie Mehlproduktion begann. „Also haben wir groß und mit viel Technik geplant, damit wir überhaupt rentabel arbeiten können. Diese neue Mühle ist technisch sehr anspruchsvoll und wir müssen unsere Produktionsmenge steigern“, erklärt Jan-Peter. „Unsere größte Herausforderung dabei ist, dass



Blick auf den Firmensitz in Rosche – im Vordergrund steht die 2016 eingeweihte neue Lagerhalle mit Bürogebäude.



Die Bodenplatte des Mühlengebäudes wurde im August 2019 gegossen.

wir gleichzeitig das Handwerk des Schälmmüllers lernen müssen. Wir haben eine Feinmüllerei: eine Mehlmühle, mit der kennen wir uns aus. Schälmmüller und Feinmüller ist ungefähr so ein großer Unterschied als würde man einen Elektroniker mit einem Elektriker vergleichen, nur weil beide mit Strom arbeiten.“

In der Schälmmüllerei muss der Hafer erst einmal von seinem Mantel befreit werden: Der Spelz wird abgeschält, bevor der Hafer weiterverarbeitet werden kann. Außerdem muss Hafer aufgrund seines hohen Fettgehalts thermisch behandelt werden, damit die Fettmoleküle inaktiv werden und der Hafer nicht ranzig werden kann. „Das ist die größte Entscheidung, die wir bisher für den Betrieb gefällt haben. Eine Investition in einer Größenordnung wie wir sie noch nie zuvor angegangen sind. Und das mit

einem Handwerk, das wir nicht beherrschen“, dass das nicht so bleibt, dafür haben Jan-Peter und sein Team natürlich Sorge getragen. „Aber wir stehen bis zum Anfahren der Mühle immer noch vor der Aufgabe, uns Know-how anzueignen. Der erste Schritt war, dass wir uns Hilfe geholt haben. Mit Jan Gausepohl steht uns ein Mühlenbautechniker beratend zur Seite. Er hat diverse Mühlen geplant und gebaut und auch als technischer Leiter in einer Schälmmühle gearbeitet. Zu dritt, mit unserem Leiter für Projektierung, Dieter Projahn, haben wir einen Crashkurs in Schälmmüllerei gemacht. Wir haben alle möglichen Maschinenlieferanten besucht, uns Referenzen besorgt und uns schlau gemacht, bis wir uns für eine Mühlentechnik entschieden haben. Anschließend haben wir das Gebäude konzipiert und geplant.“



Zwei Monate später. Der Bau schreitet gut voran.

Das neue Mühlengebäude wird für zwei Mühlen errichtet: für die Schälmmühle und eine neue, glutenfreie Feinmühle. Die alte Feldmühle wird so ersetzt, wodurch die Produktion gesteigert werden kann. Mit den modernen Mühlen kann das Team besser auf Kundenwünsche eingehen. Das spart Zeit und schafft Flexibilität. Die Schälmmühle erhöht die Wertschöpfungskette im Betrieb. In der Vergangenheit musste das Getreide zu Lohnverarbeitern gegeben werden. „Dadurch, dass wir die Produktion zu uns ins Haus holen, sparen wir weit über 200.000 Kilometer Transportwege im Jahr, in CO₂ umgerechnet mehr als 100.000 Kilogramm pro Jahr. Ein großer Schritt für den Klimaschutz.“

Mit der neuen Schälmmühle steigert sich in Zukunft auch das Know-how im Hause. Das soll

dabei helfen, das Unternehmen zukunftssicher aufzustellen. „Mit unserer sehr spezialisierten Nische, ausschließlich biologisch und biologisch-dynamische Rohstoffe für glutenfreie Produkte zu produzieren, sind wir einzigartig und haben uns einen Wettbewerbsvorteil erarbeitet. Zurzeit sind wir der größte Anbieter für glutenfreie Haferflocken,“ berichtet Jan-Peter Bauck. „Ein weiteres Ziel war bei der Überlegung und Entscheidung wichtig: Durch die erhöhten Mengen, die wir hier zukünftig verarbeiten können, sind wir in der Lage, den norddeutschen Demeter- und Biobauern ein langfristig verlässlicher Partner für glutenfreien Hafer zu sein.“



Vorbereiten der Zutaten zum Müslimischen, ein letzter prüfender Blick auf die Rohstoffe.

Da der Hafer aber nicht nur glutenfrei ein wichtiges und wertvolles Getreide für die Bauckhof Mühle darstellt, minimiert sich auch für die Landwirte das Risiko im Anbau. „Falls der Hafer durch Verunreinigungen einmal nicht glutenfrei sein sollte, können wir ihn immer noch wunderbar für unsere normale Flockenproduktion einsetzen“, erklärt Jan-Peter. Mit Verunreinigung ist gemeint, dass glutenhaltiges Fremdgetreide in die Ernte gelangt ist. „Unser Ziel ist es, besonders hochwertige Produkte ausschließlich in Bio- und Demeter-Qualität glutenfrei anzubieten. Die neue Schälmaschine erhält eine ausgezeichnete Reinigungstechnik, die zur Verbesserung des Qualitätsstandards beitragen wird.“



Juliane weiß genau, was drin steckt: Alle Prozesse beim Mischen der Müslizutaten sind EDV-unterstützt.

Vorbereitungen für die neue Mühle

Bereits ein Jahr vor der geplanten Inbetriebnahme der neuen Mühle ist das Team fast vollständig. „Wir haben bei den Kollegen gefragt, wer bei der Schälmaschine mitmachen und sich weiterbilden möchte. Wir brauchen dafür sieben Mitarbeiter und das Team ist fast vollständig“; für Jan-Peter ist es schön, zu wissen, dass auch die Mitarbeiter mitziehen und ein großes Interesse an der Weiterentwicklung der Bauckhof Mühle haben. „Die Monate, bis die Mühle in Betrieb genommen ist, werden für uns alle eine Herausforderung und eine spannende Zeit.“

Ein faires Miteinander ist für Jan-Peter wichtig. Das gilt nicht nur für die verlässlichen Verträge mit den



Alle Produkte werden vor dem Verkauf von Sabine zur Probe gebacken.

Landwirten, sondern auch für Geschäftspartner, die als Lohnunternehmen den glutenfreien Hafer bisher verarbeitet haben. Frühzeitig hat die Bauck GmbH mit ihren Geschäftspartnern gesprochen und das Vorhaben angekündigt, eine eigene Schäl­mühle zu bauen und die Kapazitäten der glutenfreien Feinmüllerei zu erhöhen. „Mir war es wichtig, dass unsere Geschäftspartner sich frühzeitig darauf einstellen können. Für sie bedeutet es immerhin, dass sie Umsatz verlieren werden“, berichtet Jan-Peter. „Es war eine wirklich tolle Erfahrung, dass keiner verärgert war. Ganz im Gegenteil, alle haben Hilfe angeboten und uns viel Glück gewünscht. Eine wirklich motivierende Erfahrung!“



Jede Lagerbewegung wird von Steven mit Hilfe des Scanners dokumentiert.

Die aktuelle Veränderung und somit Erweiterung ist riesig, alleine durch den großen Neubau. Es sind oft die Bauten, an denen man das Wachsen und den Wandel festmacht, weil sie ihn sichtbar machen. Aber in den ersten Jahren nach dem Eintreten von Jan-Peter und Susan in die damalige Bauck KG hat sich genauso viel verändert, nur in kleineren Dimensionen. Für Jan-Peter und Susan ist der Entschluss, kein Händler, sondern Produzent zu werden, immer noch die wichtigste und größte Entscheidung für den Betrieb gewesen. „Das war eine Grundsatzentscheidung. Daran arbeiten wir noch immer“, so Jan-Peter. „Und jetzt holen wir mit der Schäl­müllerei eine weitere Wertschöpfung ins Haus. Anfangs haben wir uns die Dienstleistung dazu



Mariola und Moritz besprechen einen aktuellen Auftrag für den Lagerausgang.

gekauft, weil die Produkte erfolgreich waren und jetzt kommt der nächste Schritt, in diesem Bereich auch Produktion selbst zu machen. Das ist immer noch genau die gleiche Denkweise, die aber jetzt eine riesige Auswirkung hat und deutlich sichtbar wird.“

Und der Haferspelz?

Bei Hafer fällt eine größere Spelzmasse an, als beim Dinkel. Auch in den Spelzen sind wertvolle Inhaltsstoffe enthalten, sodass hierfür eine sinnvolle Lösung gesucht und gefunden wurde. „Die Spelzen werden zusammen mit aussortiertem Körnerbruch, Faserresten und dem anfallenden Mehlstaub zu Pellets verpresst, sie eignen sich zur Tierfütterung. Das ist eine richtig gute Lösung!“



Eine ganze Menge Bauckhof im Regal – das Produktsortiment umfasst rund 140 Artikel.



„Wir haben eine Verabredung mit der Zukunft“ <i>Schülerveranstaltung der gemeinnützigen Treuhandstelle Hamburg mit den Bauckhöfen als Beispiel für alternatives Wirtschaften</i>	182 - 185
Gemeinsame Jubiläumsfeier auf dem Bauckhof Klein Süstedt	186 - 189
Stammbaum der Familie Bauck	190
Personenregister	191 - 193

„Wir haben eine Verabredung mit der Zukunft“

Alternatives Wirtschaften: Baukhöfe geben Einblicke in zukunftsweisende Wirtschaftsformen

Eine Premiere, die von den Baukhöflern mit Spannung erwartet wurde: Die Veranstaltung „Alternatives Wirtschaften“ der Gemeinnützigen Treuhandstelle Hamburg (GTS) war die erste dieses Formats. Die Idee kam GTS-Geschäftsführer Matthias Zaiser im Rahmen des 50-jährigen Jubiläums der Baukhöfe und der Baukhof Mühle. Die Höfe als landwirtschaftliche Betriebe, aber auch die Mühle als produzierendes Gewerbe, zeichnen sich darin aus, neue Wege zu beschreiten und alternative Wirtschaftsformen mit sozialem und gesellschaftlichem Engagement sowie ökonomischem Erfolg zu vereinen.

Gespannt waren die Organisatoren nicht nur wegen der Premiere, sondern auch, weil die öffentliche Podiumsdiskussion zum Auftakt für die Schülerinnen und Schüler freiwillig war. Umso mehr freuten sich alle Beteiligten über die gute Resonanz aus den Waldorf-Schulen aus Hamburg und Umgebung. Über die Hälfte der Schüler diskutierte mit Friedemann Wecker (Bäuerliche Gesellschaft e. V.), Akteuren der Bio-Wertschöpfungskette und zwei jungen Menschen der „Fridays for Future Hamburg“-Gruppe. Claudine Nierth von „Mehr Demokratie e. V.“ startete mit einem Kurzvortrag in die Diskussionsrunde und übernahm die Moderation des Abends.

Pointiert und kurzweilig stimmte sie jugendliche wie auch ältere Zuhörer auf die nachfolgende Diskussion ein: „Wir alle haben eine Verabredung mit der



Ein große Runde hat sich auf dem Podium eingefunden – eine rege Diskussion und Gedankenaustausch zwischen Schülern, Fridays for Future-Aktivisten, Carsten Bauck (stehend) und Friedemann Wecker wurde von Claudine Nierth (stehend) moderiert.

Zukunft. Was wir heute Abend und morgen in den Workshops entstehen lassen, hat auch eine Wirkung auf unsere Zukunft.“ Eindrücklich verdeutlichte sie, wer die eigentliche Gestaltungsmacht besitzt: „Das sind wir Bürgerinnen und Bürger. Denn wir können auf die Straße gehen, müssen keine Kompromisse machen wie die Politiker. Wir können unsere Meinung frei äußern und damit viel verändern. Einmal alle vier Jahre ein Kreuz zu machen, reicht nicht. Deshalb setze ich mich für mehr Bürgerbeteiligung ein. Als Bürger bürgen wir für das Ganze. Ich habe ein In-

teresse dran, mit euch zu vereinbaren, wie wir schon heute anders leben können. Die entscheidende Frage ist: Wie möchtest du es haben? Wie möchten wir es haben? Und plötzlich – in dem Moment, in dem wir uns miteinander verabreden, sind wir nicht mehr allein und können uns mit einer ganzen Weltengemeinschaft verbinden.“

Die Atmosphäre und Energie des Abends bot es an, spontan das Podium für Interessierte zu öffnen. So diskutierten zwei junge Leute der „Fridays for Future Hamburg“-Gruppe zusammen mit Carsten Bauck,

Bauckhof Klein Süstedt, und Friedemann Wecker sowie sieben Schülervertreterinnen und Schülervertretern. Spontan nutzten zwei weitere Schüler(innen) die Gelegenheit, um sich einzubringen. Eine sehr lebhaft Gesprächsrunde mit Gedankenanstößen und regem Austausch entstand.

Friedemann Wecker von „Farming for Future“ gab in seinem Vortrag Impulse zum Thema „Neue Wege in der Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel“: Zuerst einmal brauche es neue Utopien, Ideen und Visionen, den Wandel zu gestalten. „Die alten Modelle tragen nicht mehr“, so Wecker. Die Politik allein könne den Wandel nicht herbeiführen, denn sie werde zwi-

schen den Anforderungen von der Gesellschaft und der Wirtschaft zerrieben.

Durch den aktuellen Weltklimabericht sei deutlich geworden, dass die Landwirtschaft wie bisher nicht mehr betrieben werden könne. „Die Notwendigkeit wurde erkannt, aber in der Umsetzung passiert zu wenig.“ Die positiven Impulse, die es schon gibt, müssten in die Realität umgesetzt werden, denn: „Die Antworten auf einige Probleme haben wir schon.“ Die ökologische Bewegung habe in den vergangenen zehn bis 15 Jahren viel erreicht, doch erhebliche Herausforderungen blieben. „Die Ideen müssen in den gesellschaftlichen Diskurs auf allen Ebenen hin-

eingetragen werden.“ Wecker warf auch den Gedanken auf, wofür die jungen Menschen ihre Lebenszeit zur Verfügung stellen wollen. „Fragt euch, ob eure Energie zu eurer Berufung passt.“

Im Mittelpunkt der Diskussion stand jedoch die Frage nach der Verantwortung des Einzelnen. Denn jeder Mensch ist ein Teil des Problems – doch wie wird er Teil der Lösung? Auch die Frage nach den Grenzen des kapitalistischen Systems wurde laut. Geht es darum, viel Geld zu verdienen, um damit etwas Gutes zu bewirken? Müssen wir uns an das System anpassen, weil es nun mal so ist? Oder können wir als Teil des Systems dieses sogar verändern? Die Schüler waren



Claudine Nierth fragt die Schüler, warum sie hier auf der Bühne sind und wen sie vertreten.



Dieser junge Mann möchte wirtschaftlich erfolgreich sein, um in der Gesellschaft etwas verändern zu können.



Die Abendveranstaltung war für die Schüler freiwillig und sehr gut besucht.

der Meinung, dass jeder mit seinem kleinen Beitrag im Umwelt- und Klimaschutz etwas bewirken kann. Dazu müssten die Menschen in einen stärkeren Austausch kommen, Ideen und Inspirationen teilen. Carsten Bauck riet den jungen Menschen, zum Beispiel vehement die versprochene Transparenz der Lebensmittelhändler durch Aktionen einzufordern. „Wenn ihr hinterfragt und reflektiert, dann bricht das System wie ein Kartenhaus zusammen.“

Am Folgetag fanden sich gut 200 Schüler(innen) zu den Workshops im Rudolf Steiner Haus ein. Auf besonderes Interesse stieß der Workshop von Carsten Bauck: „Bist du noch vegan oder isst du schon Fleisch?“ – Mit spannenden Beiträgen, engagierten Diskussionen und Fragen sorgten die Teilnehmenden für einen lebendigen Meinungs- und Informationsaustausch zu den unterschiedlichen Ernährungskonzepten. „Es war fantastisch, dass die Runde nicht in eine Rechtfertigungsdiskussion umgeschlagen ist, sondern Meinungen akzeptiert wurden und ein reger Austausch entstand“, so Carsten Bauck. An die Arbeitsgruppen wurde der Auftrag gestellt, die Nachteile des eigenen Konsums aufzuführen und die Vorteile der anderen Ernährungsform zu erarbeiten. „Die Veganer hatten also die Aufgabe, die Vorteile des Fleischkonsums positiv zu betrachten oder umgekehrt. Daraus ergaben sich interessante Diskussionen sowohl im Vorfeld zur Arbeitsgruppe wie auch in der Nachbetrachtung.“



„Wieviel Future vertragen meine Kunden?“ Für Jan-Peter Bauck eine neue und bereichernde Erfahrung, dies mit den Schülern im Rahmen von Workshops zu diskutieren.

„Wieviel Future vertragen meine Kunden?“ lautete das Thema von Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauckhof Mühle. „Bin ich als Unternehmer fair?“ und „Wie gehe ich mit den Umweltauswirkungen meines Unternehmens um?“ – diese und andere Fragen sollten im Kontext großer Unternehmen reflektiert werden. „Wir haben uns Bayer, Lufthansa und Siemens angeschaut“, erklärt Jan-Peter Bauck. In Gruppenarbeit haben die Schüler(innen) Vorschläge erdacht, um diesen Konzernen neue Wege des Wirtschaftens aufzuzeigen. „Und ein Feedback für unseren eigenen Betrieb kam ebenfalls zustande.“ Eine generelle Erkenntnis hat die Nachmittagsgruppe erarbeitet: „Mehr Future im Produkt bedeutet meistens auch mehr Qualität. Worüber sich der Kunde klar werden muss: Das Produkt wird teurer. Doch wenn der Verbraucher diese Qualität wertschätzt, haben beide Seiten etwas davon.“

„Grünes Klassenzimmer – Wie soll Schule in Zukunft aussehen?“ – Michaela Weber, Bauckhof Amelinghausen, Annette Stühl (Waldorflehrerin im Ruhestand) und Heiner Lohrmann, Vorstandsvorsitzender der „Nibblestiftung“ haben den Schülerinnen und Schülern zuerst einmal zugehört, wo sie die Probleme in ihrer Schule sehen. „Wir konnten uns mal auskotzen, was nicht gut läuft“, gab eine Teilnehmerin als positives Feedback. „Wir haben aber auch geschaut, wie man die Probleme anders lösen könnte – was dabei rauskam, haben wir ‚Schule+‘ genannt.“ Dabei gehe es darum, einen stärkeren Energieausgleich zur „Kopfarbeit“, wie beispielsweise in der Kunst oder im Handwerk, zu finden. Eine größere Rolle sollte die praktische Vorbereitung auf das Leben spielen, so ein weiterer Gedanke. „Der Wissensdurst ist verlorengegangen, das müssen wir ändern.“

Weitere Workshops wurden zu den Themen „Warum der Ökolandbau die Antwort auf verschiedene Fragen ist“, „Marketing nachhaltig gedacht – wie bewerbe ich Produkte aus dem Biosortiment?“, „Landwirtschaft als Inklusionsort“ oder „Wie gründen wir unsere eigene Firma?“ angeboten. Matthias Zaiser hat seine Gruppen Ideen für ihre eigene Firma entwickeln und präsentieren lassen. In der ersten Gruppe war es das persische Eis, das im Pitch die „Investoren“ überzeugen konnte. „Wir haben viele Ideen entwickelt, wieder umgeworfen und neue entwickelt“, berichtet Matthias Zaiser. „Dabei haben wir gemerkt, dass es gut ist, wenn man Fehler macht. Daraus kann man lernen, wie es weitergehen könnte.“



Mit Jakob Schererz geht's mit einer kleinen Gruppe nach draußen, der Boden im Garten wird begutachtet.

Jakob Schererz diskutierte mit Schülern darüber, „Warum der Ökolandbau die Antwort auf verschiedene Fragen ist“. Was ist ökologische Landwirtschaft und wie grenzt sie sich von konventionellem Landbau ab? Was sind die Vorteile? Viele Aspekte kamen zur Sprache, das Thema wurde aber auch ganz praktisch betrachtet. „Wir haben uns Bodenproben angeschaut und über die Auswirkungen von Kompost auf die Bodenzusammensetzung diskutiert. Das war sehr spannend“, berichtet eine Schülerin.

„Marketing nachhaltig gedacht – wie bewerbe ich Produkte aus dem Biosortiment?“. Zu diesem Thema fanden sich Hannes Öhler und Meike Sülteimer



Marketing und Werbung in der Bio-Branche – ein Thema, bei dem die Jugendlichen selbst aktiv werden konnten.

mit Schülern zusammen. „Für uns war der Austausch sehr wertvoll. Die Teilnehmer haben uns klar gesagt, was sie von unserer Arbeit halten“, so Sülteimer. Die Schüler zeigten sich sehr informiert und regten an, dass man die Kunden der Bauckhof Mühle viel stärker mitnehmen und emotional abholen müsse. Auch Social Media war ein großes Thema, bei dem die Schüler rieten, die Produkte vermehrt zu präsentieren.

Wie wird Inklusion aktuell in Deutschland gelebt? Welche Lebens- und Arbeitswelten gibt es für Menschen mit Assistenzbedarf? Welche Chancen bieten sich auf (ökologischen) Höfen? Kathrin und Reiner von Kamen leiteten die Gruppe „Landwirtschaft als Inklusionsort“, die diese Fragen diskutierte. Die Teilnehmer berichteten über interessante Einblicke in den Alltag auf dem Bauckhof in Stütensen: Wie wird Arbeit dort organisiert und wie leben die Menschen dort? „Das war sehr interessant und lehrreich“, sagten die Teilnehmer nach der Gruppenarbeit.

Alle Beteiligten waren sich am Ende einig: Die Veranstaltung war ein großes Experiment, das hervorragend gelungen ist und unbedingt fortgesetzt werden sollte.

Die Vorträge, die Podiumsdiskussion sowie die Abschlussrunde können als Podcast von der Homepage www.treuhandstelle-hh.de heruntergeladen werden.

Einfach mal machen!

Jubiläumsfeier 50 Jahre Bauckhöfe und Landbauforschung

So ein Mehrfach-Jubiläum will zelebriert werden, da waren sich alle Beteiligten einig, genauso wie über den Ort: In Klein Süstedt hat alles begonnen, hier wird der Festtag begangen. Die Familie, Mitarbeiter, Freunde und Unterstützer sowie langjährige Geschäftspartner waren eingeladen. Am Nachmittag wurde zu Redebeiträgen und Betriebsführungen geladen. Die Verantwortlichen der Höfe, der Bauckhof Mühle und der Landbauforschung ließen die fünf Jahrzehnte kurz Revue passieren und der Bauckhof-Chor sorgte für eine musikalische Einlage.

In diesem Rahmen sprach auch Barbara Otte-Kinast (CDU), Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, zu den zahlreichen Gästen. „Wir feiern heute nicht einen Hof, sondern mehrere Höfe mit besonderen Betriebsstrukturen“, so die Ministerin. Otte-Kinast ging in ihrer Rede auf die speziellen Schwerpunkte der einzelnen Einheiten ein und erläuterte die Idee hinter den Bauckhöfen. „Sie selbst bezeichnen die Geschichte der Bauckhöfe als Experiment, ein ganz erfolgreiches Experiment wohlgeerntet.“

Der Normalfall sei, dass Landwirte ihre Höfe mit Gebäuden und Flächen an ihre Erben weitergeben. Eine außerfamiliäre Hofnachfolge sei zwar immer noch selten, aber inzwischen nichts Außergewöhnliches mehr. Die Bauckhöfe stechen mit ihrer Idee jedoch heraus: „Aktive Landwirte übertragen ihr

Eigentum an einen gemeinnützigen Träger, weil es ihnen außerordentlich wichtig ist, die Höfe und Flächen langfristig als Ganzes für die biologisch-dynamische Bewirtschaftung zu erhalten.“ Viele Menschen hätten die Entscheidung als sehr außergewöhnlich empfunden, so die Ministerin. Ganz viel

von dem, was nach 1969 entstehen konnte, insbesondere im Bereich der gemeinnützigen Tätigkeiten im sozialen, pädagogischen und kulturellen Bereich sowie der Forschung, wäre ohne die grundlegende Entscheidung der Bauck-Familie gar nicht möglich gewesen.



Matthias Zaiser, Michaela Bauck, Reiner von Kamen, Jan-Peter Bauck und Carsten Bauck fassten für die Besucher die letzten 50 Jahre kurz zusammen und gaben einen Einblick in die Bauckhof-Assoziation.

Mit vielen Auszubildenden und Praktikanten haben die Höfe eine wichtige Bedeutung für die Arbeits- und Ausbildungssituation in der Region. „Sie unterstützen die ländliche Entwicklung und die Lebensqualität vor Ort“. Außerdem sei gerade dort das teilweise traditionelle, teilweise moderne Wissen um die ökologische und

biologisch-dynamische Landwirtschaft vorhanden. „Die spezielle Ausbildung im biologisch-dynamischen Landbau befähigt junge Menschen, nach Demeter-Richtlinien zu wirtschaften und insgesamt zur Weiterentwicklung des Ökolandbaus beizutragen. Dies wird von der Landesregierung sehr begrüßt“, sagte Otte-Kinast.

Johannes Kamps-Bender vom Demeter-Vorstand lobte die jahrelange gute Zusammenarbeit: „Es ist gut, Menschen wie euch als Partner zu haben.“ Die Bauckhöfe seien bereits vor 50 Jahren „Zukunftstifter“ gewesen. „Ihr habt immer erkannt und umgesetzt, was biologisch-dynamische Landwirtschaft



Barbara Otte-Kinast (CDU), Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Carsten Bauck führte durch die Legehennenanlage, die mit Pappeln zur Energieholzgewinnung bepflanzt wurde. Für die Hühner, die eigentlich Waldrandbewohner sind, eine ideale Bepflanzung im Bereich des Freilandgeheges mit Mobilställen.

sein könnte und was sie braucht“, so Kamps-Bender. Viele Höfe orientierten sich am Beispiel der Bauckhöfe. „Ihr wart und seid nah an den Menschen, nah an den Erzeugern und den Höfen.“ Dazu seien die Höfe Wegbereiter gewesen, Landwirtschaft in Vielfalt und Kreisläufen zu denken und zu praktizieren. Es brauche einen Wandel, der nicht von allein kommen werde. „Wir müssen diesen lautstark einfordern und auch da steht ihr in der ersten Reihe“, sagte Kamps-Bender. Er lobte das ehrenamtliche und soziale Engagement. „Eure sozialen Projekte wirken integrierend, denn sie bringen Menschen zusammen.“

Thomas Jorberg, Vorstandssprecher der GLS Gemeinschaftsbank, erinnerte an die Anfänge der

Bauck-Gemeinschaft und an Wilhelm-Ernst Barkhoff, Gründer der GLS-Bank. Dieser nutzte Geld als Gestaltungsmittel, um die Rahmenbedingungen zu schaffen, damit Menschen ihre Ideale und Visionen realisieren konnten. „Die GLS Treuhand, die GLS Gemeinschaftsbank und die Bauckhöfe sind untrennbar miteinander verbunden. Eine Partnerschaft, in der es auch Höhen und Tiefen gab“, sagte Jorberg. Der ökologische Landbau und die Produktion von Bioprodukten sei eine „außerordentliche“ Erfolgsgeschichte. Die Bauckhöfe hätten gezeigt, wie es gehe: „Artenvielfalt und Landwirtschaft sind vereinbar, Bodenfruchtbarkeit und Landwirtschaft müssen sich nicht ausschließen.“ Die Politik sei gefordert, Rahmenbe-

dingungen zu schaffen, die der Verschmutzung der Natur und der Zerstörung der Umwelt Rechnung tragen, zum Beispiel durch eine höhere CO2-Abgabe. Der Vorstandssprecher zitierte Wilhelm-Ernst Barkhoff: „Die Angst vor einer Zukunft, die wir fürchten, können wir nur überwinden durch ein Bild der Zukunft, das wir wollen.“ Jorberg hoffe, dass die Bilder einer Zukunft stark genug seien, um die Transformation, die notwendig sei, zu realisieren.

Zum Abschluss der Feier sprach Friedemann Wecker, geschäftsführender Vorstand „Demeter im Norden“. Nach zwölf Jahren im Verband habe er verschiedene Blickwinkel auf das, was sich auf den Höfen in dieser Zeit entwickelt habe. „Ihr habt Arbeits-



Führung in der Fleischmanufaktur: Die Besucher waren sehr interessiert und stellten viele Fragen.



Stippvisite im Bullenstall: Es ist Fütterungszeit und die Rinder haben zu tun. Die Besucher sind heute nicht interessiert.



Rundgang auf dem Bauckhof Stütensen. Die Blühstreifen zwischen den Gemüsebeeten sind ein echter Hingucker.

felder in geradezu visionärer Art und Weise besetzt. Als Verband kann man nur hinschauen und lernen“, so Wecker. Die Baukhöfe haben die grundlegende Frage nach den Kunden und ihren Bedürfnissen neu gestellt und den Spagat zwischen kompetenten Lösungen bei hohem Qualitätsanspruch gemeistert.

Im Anschluss wurde zu Betriebsführungen in Klein Süstedt, Stütensen und Rosche eingeladen. Viele der Nachmittagsbesucher nutzten die Gelegenheit, bevor am Abend die Party auf dem Hof startete. Einige waren schon Jahre lang nicht mehr vor Ort, sodass es einiges zu entdecken gab. Mit Heart Rock Café wurde am Abend gefeiert bis in die Nacht: Gegessen, getrunken, gelacht, getanzt und geredet!



Die erst am Abend angekommenen Gäste werden begrüßt und nun kann die Party beginnen!



Sonnenschutz und eine stimmungsvolle Atmosphäre schaffen die Sonnensegel auf dem Innenhof im Eichenring.



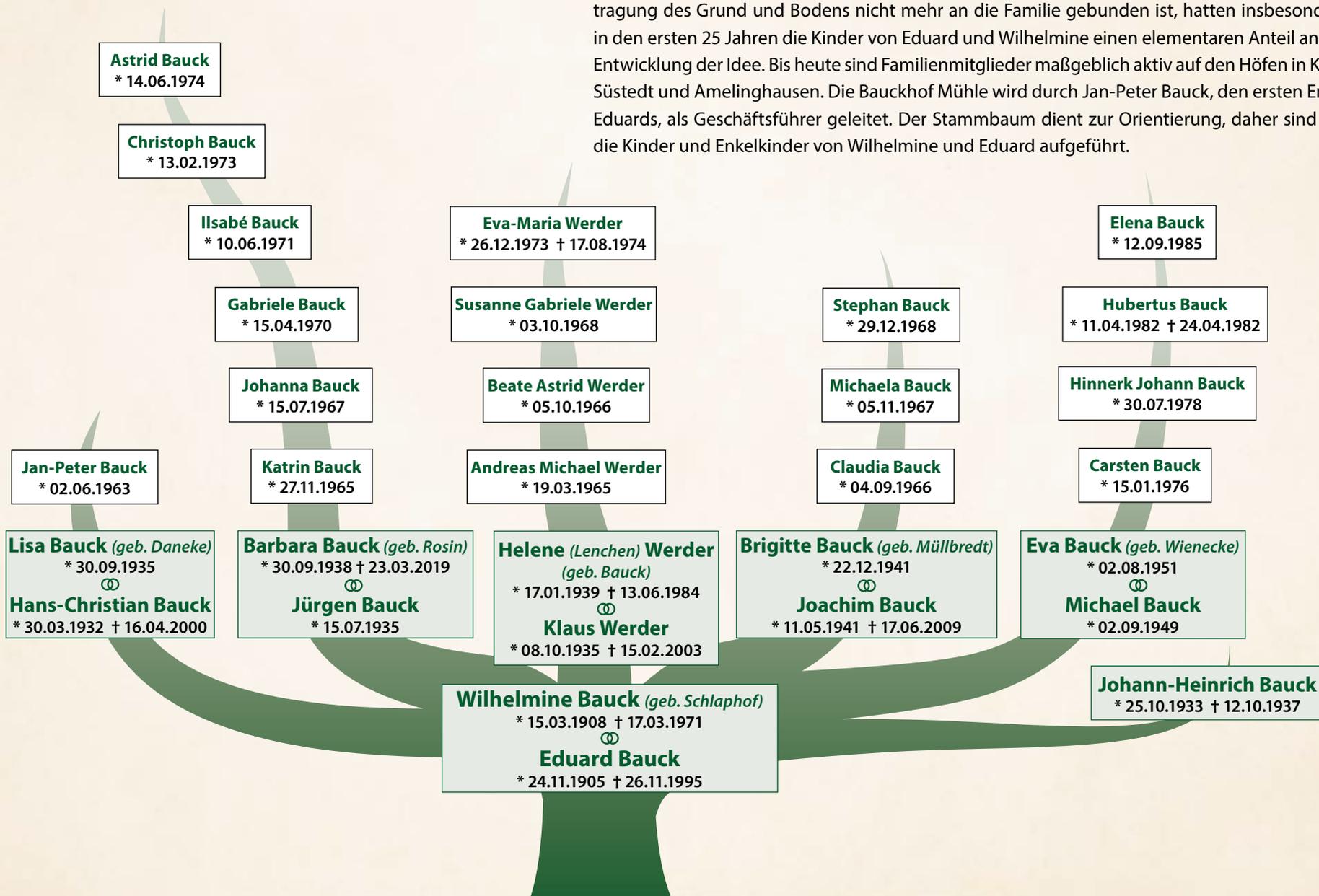
Heart Rock Café sorgten den ganzen Abend für stimmungsvolle Musik aus den vergangenen 50 Jahren.



Bei dem abwechslungsreichen Programm war für jeden etwas dabei, um vor der Bühne abzutanzten.

Stammbaum der Familie Bauck

Eduard und Wilhelmine Bauck haben mit ihren Kindern den Grundstein für die heutigen Bauckhöfe und deren Struktur gelegt. Auch wenn die Bewirtschaftung der Höfe durch die Übertragung des Grund und Bodens nicht mehr an die Familie gebunden ist, hatten insbesondere in den ersten 25 Jahren die Kinder von Eduard und Wilhelmine einen elementaren Anteil an der Entwicklung der Idee. Bis heute sind Familienmitglieder maßgeblich aktiv auf den Höfen in Klein Süstedt und Amelinghausen. Die Bauckhof Mühle wird durch Jan-Peter Bauck, den ersten Enkel Eduards, als Geschäftsführer geleitet. Der Stammbaum dient zur Orientierung, daher sind nur die Kinder und Enkelkinder von Wilhelmine und Eduard aufgeführt.



Personen

- Arndt, Gabriele 52, 75-78
Arndt, Jürgen und Sybille 76-77
Arndt, Yanic 52, 69, 72, 75-79
Barkhoff, Wilhelm-Ernst 3, 16, 19, 20, 23, 25, 27, 33-35, 37-39, 87, 148, 188
Bauck, Barbara 41, 76, 84, 88, 89, 90-98, 100, 102, 190
Bauck, Brigitte 41-43, 96-101, 154, 190
Bauck, Carsten 7, 45, 52, 56, 59, 64-72, 76-80, 182, 184, 187, 190
Bauck, Claudia 100, 101, 198
Bauck, Daniela (geb. Schubert) 52, 56, 81
Bauck, Eduard 3, 6-13, 16-19, 24, 25, 41, 50, 51, 53, 54, 56, 60, 65, 66, 84, 87, 88, 148, 150, 151, 161, 190
Bauck, Eva 41, 56, 60, 62, 64, 65, 67, 68, 78, 125, 190
Bauck, Hans-Christian 9, 11-13, 16, 17, 41, 51, 52, 54, 56, 57, 60, 63, 64, 66, 87, 190
Bauck, Jan-Peter 2, 7, 11, 34, 38, 45, 54, 57, 147, 150, 151, 154, 156, 157, 159, 160-164, 167-171, 173, 176-179, 184, 186, 190
Bauck, Joachim 6, 9, 10-17, 25, 32, 33, 40-45, 54, 57, 58, 67, 68, 84, 96-100, 116, 118, 119, 146, 148, 152, 156-158, 160, 190
Bauck, Johanna 84, 92, 97
Bauck, Jürgen 9, 10-12, 16, 18, 31, 41, 55, 76, 84, 88-94, 97, 98, 102, 118, 190
Bauck, Kathrin 97, 127
Bauck, Katrin 89-90, 94, 190
Bauck, Lisa 11, 13, 17, 34, 41, 42, 45, 54, 55, 56-60, 63-65, 154, 156, 190
Bauck, Michael 9, 11, 13, 14, 31, 41, 43, 51, 55-57, 60, 62, 63-65, 67 190
Bauck, Stephan und Christine 31, 51, 60, 61, 63, 64, 190
Bauck, Susan 7, 11, 57, 147, 156-162, 165-169, 172, 174, 179, 190
Bauck, Ulrike 52, 64, 65
Bauck, Ulrike 64, 67, 78
Bauck, Wilhelmine 3, 6, 7, 9-11, 16, 17, 41-42, 51, 53, 54, 56, 84, 87, 190
Bremer, Christine 31, 52, 68, 69, 72, 73, 75, 77
Bremer, Rouven 52, 68, 69, 73, 77, 81
Bütje, Hinrich 31, 45, 46, 47, 52
Fink, Albert 5, 10, 12, 25, 26, 35, 37
Flau, Karlheinz 6, 158, 159
Gabe, Friedrich 171
Herbst, Florian 139, 140
Hüsemann, Jörg 28, 85, 93, 97, 103, 106, 107, 108
Hussi, Klaus 30, 34
Isler, Dr. Rudolf 29, 116, 119, 120, 121
Julius Knippers 127
Katharina Windt 127
Kerler, Rolf 16, 18, 19, 25, 37, 38, 87
Kiss, Beate 150, 152, 154, 161, 172
Lehmann, Michael 84, 92, 97
Mannhardt, Nora 7, 86, 97, 99, 102-105
Michel, Johann 59, 163, 164
Möhle, Andreas 32, 33
Neigel, Mirja 172, 173, 174, 175
Nielsen, Christa 155, 156, 160
Oliver Weser 127
Olschewsky, Anna 34, 72
Paech, Eberhard 13, 16, 51, 146, 148, 149
Ragwitz, Anne 139
Remer, Nicolaus 9, 12, 18, 26-29, 41, 42, 50, 84, 87, 88, 97, 106, 151
Remer, Raimund 28, 106
Remer, Ulrike (geb. Bielitz) 18, 28, 29, 31, 41, 84, 88
Riedl, Tobias 97, 99, 102, 103, 105
Rüben, Ulli 163, 170, 171
Rüter, Helmut 18, 24, 25, 32, 87
Ryan, Cäcilia 130, 172
Ryan, David 130
Schererz, Jakob 7, 117, 124, 136, 138, 139, 142, 185
Schuppert, Claudia 84, 93, 94, 96, 97, 99, 101, 102, 103
Spieker, Frank 127, 141
Steiner, Rudolf 8, 10, 13, 20, 24, 26, 27, 35, 36, 46, 53, 123, 148, 149, 154, 184
Stühl, Annette 5, 31, 34, 38, 40, 184
Tante Minchen 54, 56, 58
Thon, Volker 136, 137
Timme-Rüffler, Jörg 136
Timme-Rüffler, Jörg 136
Von Kamen, Katrin 25, 31, 41, 122, 123, 125, 136
Von Kamen, Reiner 41, 116, 119, 122-124, 126-128, 130, 132, 134-136, 143, 185, 186
Von Marée 84, 90
Voss, Michael 77, 78, 188
Weber, Michaela 85, 96, 97, 102, 103, 108, 184, 186
Werder, Helene (Lenchen) 18, 41, 42, 44, 130, 146, 153-155, 190
Werder, Klaus 13, 16, 41, 56, 59, 146, 148-152, 155, 156, 158, 190
Zaiser, Matthias 3, 5, 7, 31, 32, 33, 34, 182, 185, 186

Impressum

50 Jahre Bauckhof und Landbauforschung

Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-
forschungsgesellschaft Sottorf mbH

Geschäftsführung

Matthias Zaiser
Mittelweg 147 | 22949 Ammersbek
Telefon: 040 89727018
Telefax: 040 89727019
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion

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

Fotografie

Lutz Reinecke, Eva Neuls, Lars Wendlandt,
Philipp Schulze, Michael Obrich-Majer,
Marcel Baukloh, Karoline Biermann, Tanja Pfaff,
Annett Melzer, Fotoarchive der Bauckhöfe

Gestaltung und Layout

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

Kontakte

Bauckhof GmbH

Zum Gerdautal 2 | 29525 Uelzen
Telefon: 0581 90160
E-Mail: vertrieb@bauckhof.de

Bauckhof Amelinghausen

Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen
Telefon: 04132 912014
E-Mail: amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen

Sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Telefon: 05803 96 40
E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck GmbH

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
Telefon: 05803 98730
E-Mail: info@bauckhof.de



Die ersten 50 Jahre einer neuen Idee

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 (damals Bauck KG), sowie der Gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft Sottorf, als freiem Träger der Bauckhöfe, dem die Ländereien und Gebäude im Jahr 1969 übertragen wurden – stellen Meilensteine im biologisch-dynamischen und im ökologischen Landbau dar.

1969 – eine Generation im Umbruch und eine Familie, die mit Hilfe der Gründer der Bochumer GLS Bank und des Bio-Pioniers Dr. Nicolaus Remer, einen neuen Weg des (Land-)Wirtschaftens eingeschlagen haben. Ein gemeinsames Ziel, die biologisch-dynamische Landwirtschaft, setzte den Impuls, und so ist es bis heute. Die Bauckhof-Assoziation

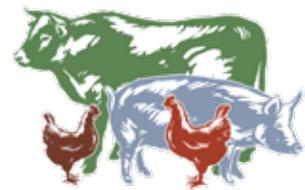
kann auf eine erfolgreiche und bewegte Geschichte zurückblicken, von der in dieser Chronik berichtet werden soll.

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.

Ein Bericht über die Verläufe der letzten 50 Jahre und den Weg dahin:

- gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf (LBF)
- sozialtherapeutische Gemeinschaft Stütensen
- Bauckhof Klein Süstedt
- Bauckhof Amelinghausen
- Bauck GmbH

BAUCKHOF



BAUCKHOF
Amelinghausen



BAUCKHOF
Stütensen

NATURKOST AUS DER HEIDE
Bauck
HOF